

FR

EN

NL

DE

IT

ES

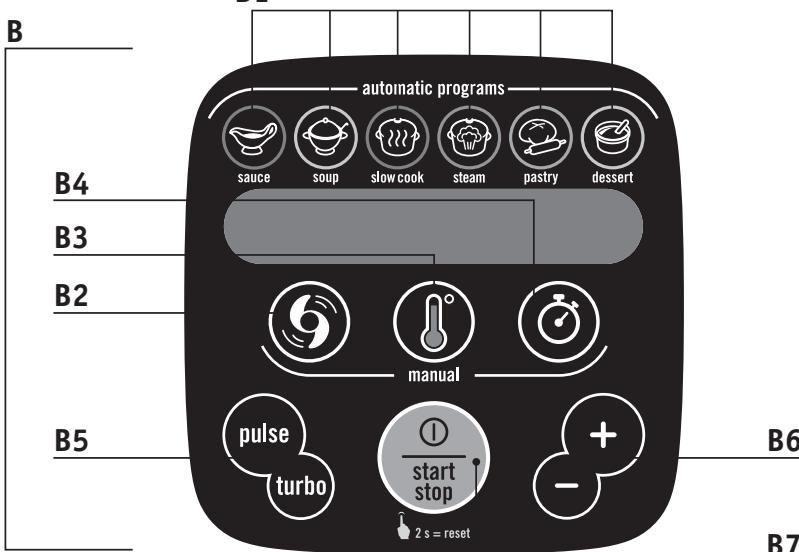
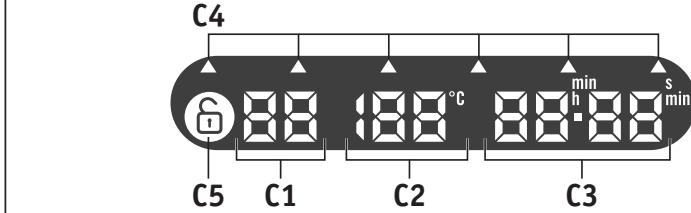
PT

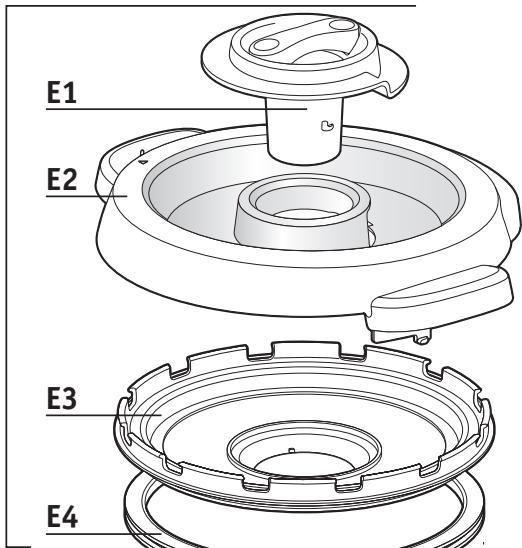
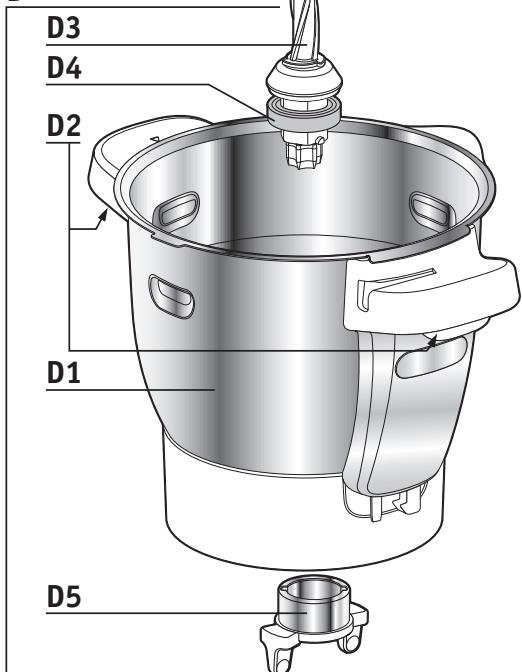
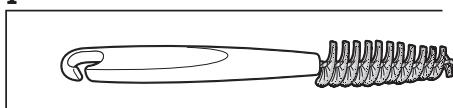
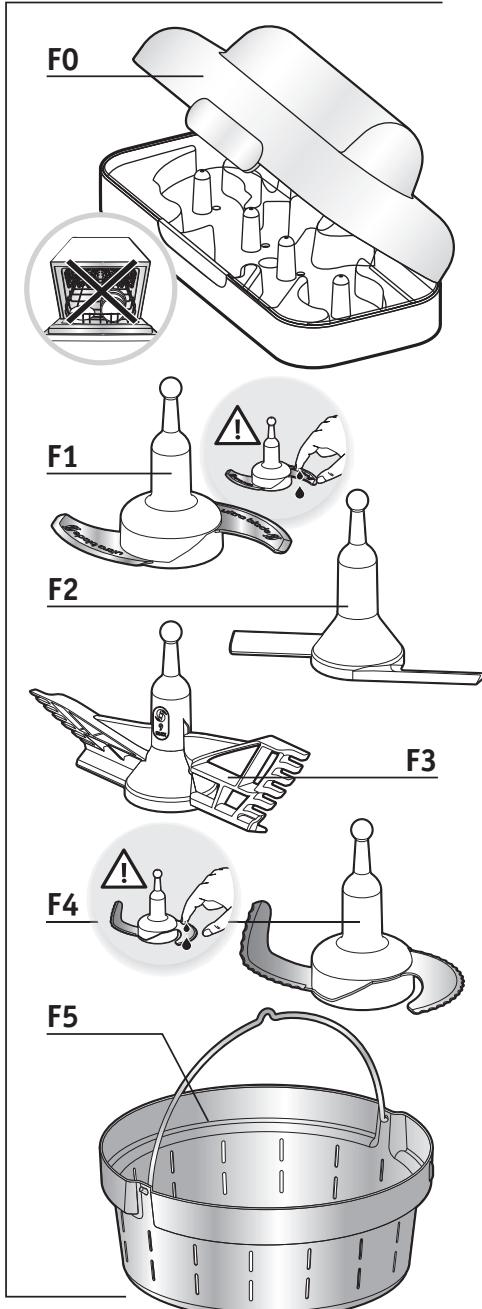
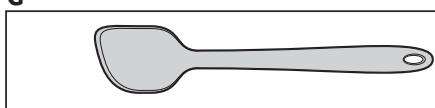
AR

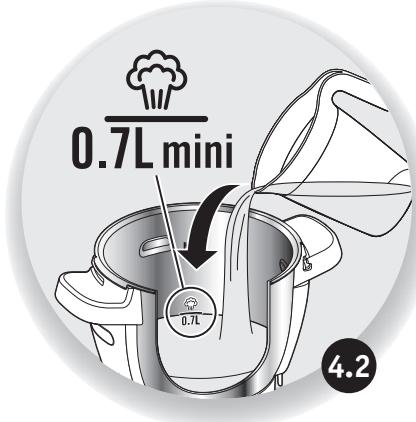
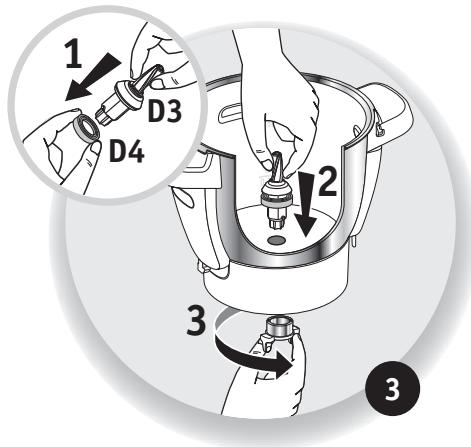
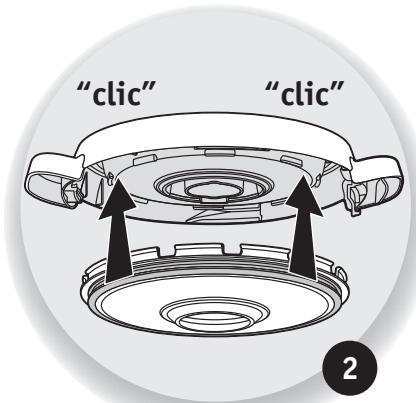
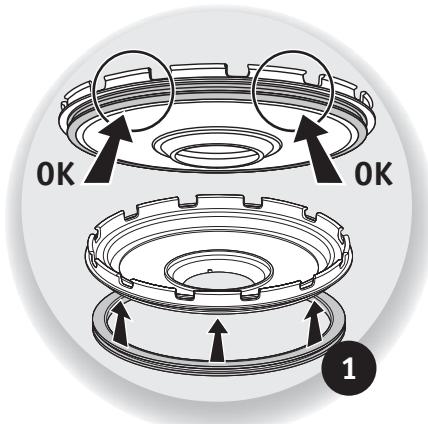
FA

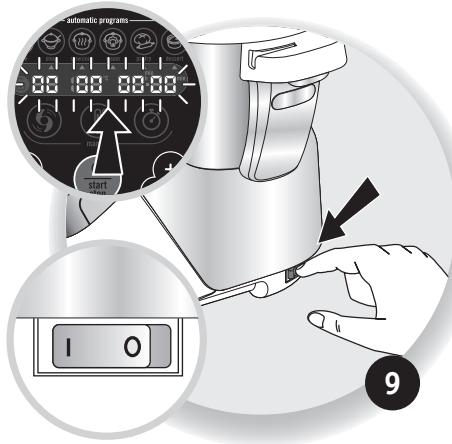
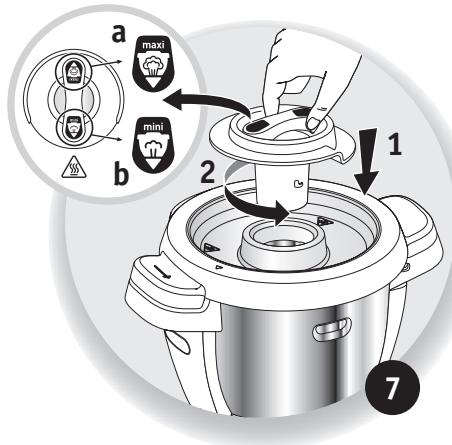
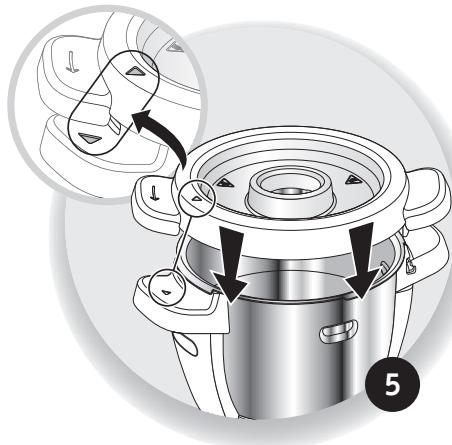
cuisine companion

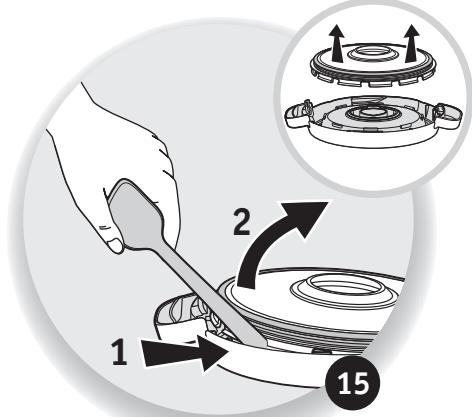
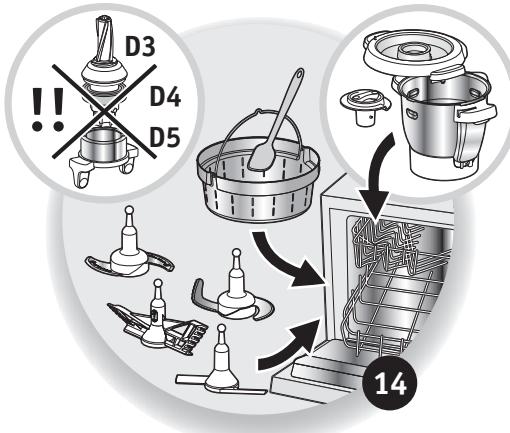
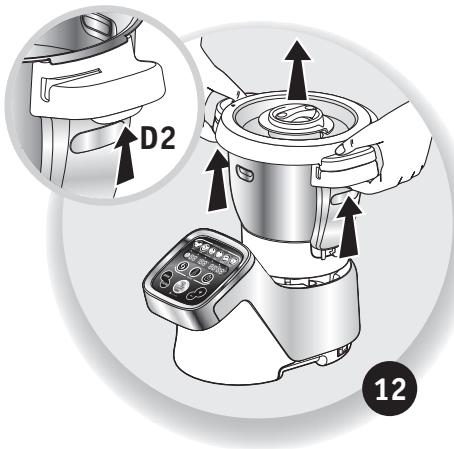
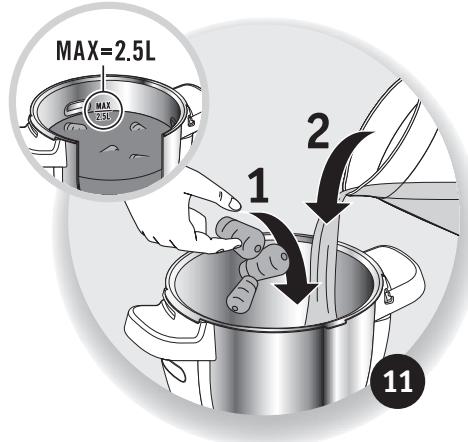


A**H****B****B7****C****C5****C1****C2****C3****C4**

E**D****I****F****G**







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.
- 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.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
 - Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
 - 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 (**A**) 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 de type travail.
 - 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.



- 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). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le porte joint, si le porte joint 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).



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

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

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

Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol après chaque utilisation.

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

AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

Assurez vous de ne toucher que les

poignées de votre produit (gâchettes D2, poignée du couvercle E2 et du bouchon E1) 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

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- 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 potentiels.

- 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.

► 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 ou la prise dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation

être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 11.1**), sans dépasser le repère 2,5 L MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 11.2**). 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. 4.2**).
- 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 régulateur de vapeur.
- 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.

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.



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.

FR

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

A Bloc moteur

B Tableau de commandes

B1 : touches de sélection programmes automatiques

B2 : sélecteur vitesse

B3 : sélecteur température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe

B4 : sélecteur durée de fonctionnement

B5 : sélecteur turbo/pulse

B6 : sélecteur +/-

B7 : bouton start/stop/reset

C Ecran LCD

C1 : affichage vitesse

C2 : affichage température

C3 : affichage temps

C4 : affichage sélection programme

C5 : affichage témoin de sécurité (🔒)

D Ensemble Bol

D1 : bol inox

D2 : gâchettes

D3 : entraîneur commun amovible

D4 : joint d'étanchéité

D5 : bague de verrouillage entraîneur

E Ensemble couvercle

E1 : bouchon régulateur vapeur

E2 : couvercle

E3 : porte joint

E4 : joint étanchéité

F Accessoires :

F0 : boîte rangement accessoires

F1 : couteau hachoir ultrablade

F2 : mélangeur

F3 : batteur

F4 : couteau pour pétrir / concasser

F5 : panier vapeur

G Spatule

H Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil

I Brosse de nettoyage

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance :

1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)

Plage de température :

de 30° à 130° C

réglable par pas de 5°C.

Plage de durée de fonctionnement :

de 5s à 2 heures

réglable par pas de 5s mini à 1min maxi.

Nombre de vitesses : 12

- 2 vitesses intermittentes :

vitesse 1 (5s On / 20s Off).

vitesse 2 (10s On / 10s Off).

- 10 vitesses continues progressives

(vitesses 3 à 12).

MISE EN SERVICE :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1, basculez l'interrupteur sur 1. (Cf. Fig. 9)
 Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

Couteau hachoir		Mixer des soupes Mixer des compotes Hacher les légumes Hacher de la viande Hacher du poisson		3min 40s 15s 30s 15s	2,5L 1Kg 1Kg 1Kg 1Kg
					-->
		!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.			
Mélangeur		Rissolés Mijotés Risottos Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)		5min 45min 22min	500g 2,5L 1,5Kg
Batteur		Blancs en neige Mayonnaises, Crèmes fouettées Sauces, Crèmes, Garnitures (écrasé de pommes de terre, polenta...)		5/10min 2/5min 1/20min	7 max 0,5L 1L
					60>90°C
Couteau pétrin/concasseur		Pétrir les pâtes à pain blanc Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...) Mélanger les pâtes légères (cake...) Pulvériser les fruits à coques Hacher les produits durs Piler la glace Pâte à crêpes, gaufres		2min 30s 2min 30s 1min 30s 40s 3min 1min 1min 1min	1,2Kg 1Kg 0,8Kg 1Kg 0,6Kg 0,6Kg 6 à 10 1,5L
Panier vapeur		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes Soupes avec morceaux		20/40min 3min	1Kg 2,5L
Bouchon		Bouchon de régulation d'extraction de vapeur maxi vapeur (a) = cuisson vapeur. mini vapeur (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...		a b	

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

VOTRE APPAREIL POSSÈDE 2 MODES DE FONCTIONNEMENT :

• Mode programme automatique :

Vitesse, température de cuisson et durée sont pré-programmées pour réaliser des sauces, des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, des pâtes et des desserts en automatique.

• Mode manuel :

Réglages personnalisés des paramètres vitesse, température de cuisson et durée pour une utilisation selon votre convenance.

MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (**D**, **E**, **F**, **G**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (**A**). Votre bol (**D**) est équipé d'un entraîneur démontable (**D3**) pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (**D**) et le bloc moteur (**A**).
- Placez le joint d'étanchéité (**E4**) sur le porte joint (**E3**) (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle (**E2**) (Cf. Fig 2).
- Positionnez le joint d'étanchéité (**D4**) sur l'entraîneur commun (**D3**). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (**D5**) (Cf. Fig. 3).

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Selection d'un programme automatique :



Sauces



Soupes
(sous programme **P1** velouté /
P2 mouliné)



Mijotés
(sous programme **P1** étuvée de
légumes / **P2** mijoté / **P3** risotto)

- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :

- les accessoires (**F1**, **F2**, **F3**, ou **F4**) sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 4.1),
- le panier vapeur (**F5**) à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 4.3), en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce...) (Cf. Fig. 4.2).

- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.

- Positionnez le couvercle sur le bol (**D**) en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 5), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 6).

- Positionnez le bouchon régulateur de vapeur (**E1**) sur le couvercle, 2 positions sont possibles : maxi vapeur (**a**) ou mini vapeur (**b**).

Exemple : pour cuire à la vapeur, assemblez votre bouchon, le logo maxi vapeur (**a**) positionné vers vous (cela permet d'avoir un maximum de vapeur dans le bol).

- Positionnez le bol (**D**) sur le bloc moteur (**A**) jusqu'à entendre un "clic" (Cf. Fig. 8).

- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 10.1 et 10.2), le logo se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.



Cuisson vapeur



Pâtes
(sous programme **P1** pain /
P2 brioche / **P3** cake)



Desserts

Sélection paramètres personnalisés :



Sélection de la vitesse moteur.
2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives.



Sélection de la température de cuisson.

De 30° à 130°C.

Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.



Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5s à 2 heures.



Sélection des fonctions **turbo** (vitesse maximale en accès direct) et **pulse** (marche intermittente) sans recourir à d'autres réglages.



Augmentation de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.



Diminution de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.

Ce bouton a **3 fonctions** :

- “**Validation**” du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle (vitesse, température de cuisson, temps).
- “**Pause**” au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.
- “**Réinitialisation**” des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes.

Conseil d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un “STOP” s'affichera sur votre écran.

- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur (**H**) sur 1, l'écran LCD (**C**) affiche tous les paramètres à " 0 " (Cf. Fig. 9)

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



- Appuyez sur le programme de votre choix (**B1**), sur l'écran apparaît un triangle (**C4**) sous le programme sélectionné. Dans le cas des programmes soupes, mijotés, pâtes, des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous-programmes.



- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur vitesse (**B2**) ou le sélecteur température de cuisson (**B3**) ou le sélecteur temps (**B4**), le paramètre choisi clignote à l'écran (**C1-C2-C3**).



- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (**B6**).



- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (**B7**) pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge (**B3**) s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

- A la fin des programmes sauces, soupes, mijotés P2 et P3, cuisson vapeur et dessert, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme sauces, mijotés P2 et P3, dessert et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton "stop" (**B7**). Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (**D2**) ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

A la fin des programmes sauce, mijoté P2 et P3 et crème dessert, pendant le maintien au chaud, le moteur continue à tourner afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol.

A la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode "levée de la pâte" à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (**D2**) ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start".

Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

- Appuyez sur les gâchettes (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**) (Cf. Fig. 12).

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".

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Sauce	Soupe P1	Soupe P2	Mijoté P1	Mijoté P2	Mijoté P3
Programmes automatiques						
Vitesse "par défaut" (ajustable)	V6 (V2 à V8)	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	10 Pulses	V3	V1	V2
Température "par défaut" (ajustable)	70°C (50°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps "par défaut" (ajustable)	8 min (5 min à 40 min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud	V4				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF

	Cuisson Vapeur P1	Cuisson Vapeur P2	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3	Dessert
Programmes automatiques						
Vitesse "par défaut" (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min	V4 (V2 à V8)
Température "par défaut" (ajustable)	100°C (non ajustable)	100°C (non ajustable)				90°C (50°C à 110°C)
Temps "par défaut" (ajustable)	30 min (1 min à 60 min)	35 min (1 min à 60 min)	2 min 30s (30s à 2 min 30s)	3 min 30s (30s à 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s à 3 min 40s)	15 min (5 min à 60 min)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min				45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud						V4
Levée de la pâte 30° "par défaut" en fin de programme			40 min	40 min		

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 influer 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 (0.7L).

Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens « petite vapeur » vers vous, qu'il faut comprendre dans le sens « petite sortie de vapeur », donc plus de vapeur dans le bol, donc plus efficace pour cuire.

Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients : voir tableau ci-dessous.

Temps de cuisson vapeur			
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson estimé	Programme vapeur préconisé
Courgettes	800 g	20 min	P1
Panaïs	800 g	25 min	P1
Blancs de poireaux	800 g	25 min	P1
Brocolis	500 g	20 min	P1
Poissons	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Pommes de terre	1 kg	30 min	P2
Carottes	1 kg	30 min	P2
Haricots verts	800 g	30 min	P2
Viandes blanches	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

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.



La position « mini vapeur » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc...).



La position « maxi vapeur » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc...). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.



- 1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse (**B2**) ou le sélecteur température de cuisson (**B3**) ou le sélecteur temps (**B4**), le paramètre choisi clignote à l'écran (**C1-C2-C3**).



- 2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (**B6**). 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" (**B7**). Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge (**B3**) s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop".

La programmation est alors en mode pause, 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".

- 4- Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.

- 5- Appuyez sur les gâchettes (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**) (Cf. Fig. 12).

Fonctions Turbo / Pulse

- 1- Accédez directement depuis votre tableau de commandes (**B**) aux fonctions "turbo" et "pulse" (**B5**). Pour une utilisation en mode **turbo** (vitesse maximale en accès direct), il vous suffit de maintenir enfoncé le sélecteur "turbo". L'écran LCD affiche alors le temps d'utilisation (**C3**) pour vous assister. Pour une utilisation du **pulse** (marche intermittente), activez et arrêtez la fonction par simple pression du sélecteur "pulse". Ici également, l'écran LCD vous assiste en vous indiquant le temps d'utilisation. Lorsque la fonction est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". La fonction est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start".

NETTOYAGE DE L APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (**A**) sous l'eau courante.
Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte joint du couvercle à l'aide de la spatule (**G**) (Cf. Fig. 15).

- Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (**F1**) et du couteau pour pétrir/concasser (**F4**) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez l'entraîneur commun (**D3**), le joint (**D4**), la bague de verrouillage (**D5**) (Cf. Fig. 13).
 - nettoyez le bol (**D**), l'entraîneur commun (**D3**), le joint (**D4**), la bague de verrouillage (**D5**), les accessoires (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**), le bouchon régulateur de vapeur (**E1**), le couvercle (**E2**), le porte joint (**E3**), le joint d'étanchéité (**E4**), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.

- 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 (**G**) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
- Pour nettoyer le bloc moteur (**A**), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (**D3 et D4**) et de sa bague de verrouillage (**D5**) (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur commun 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 (**D**), assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ("SECU")



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, 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 enchainement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparaît dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" 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 sur la position 1 "ON" (interrupteur situé à l'arrière de l'appareil - repère H dans la notice).

- 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.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (repère B7 dans la notice).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

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

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Difficultés pour cuire à la vapeur.	Bouchon régulateur vapeur mal positionné	<p>Positionnez le bouchon vapeur dans le sens « maxi vapeur » vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.</p> <p>La position “mini vapeur” permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)</p>
	Temps de cuisson insuffisant	<p>Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.</p> <p>Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 correspondre à la graduation(0.7L) <p>Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.</p> <p>Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients.</p>
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La prise n'est pas branchée.</p> <p>L'interrupteur (H) est en position 0.</p> <p>Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.</p>	<p>Branchez l'appareil sur une prise.</p> <p>Basculez l'interrupteur en position 1.</p> <p>Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.</p>
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipez l'ensemble sur le couvercle.
	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.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage (D5) est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague (D5).
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.
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.
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.
Affichage " STOP ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err3 ".	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err4 ".	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc1 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc2 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.

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.

SAFETY INSTRUCTIONS:

► Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are to leave it unattended and before assembly, dismantling or cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its lead out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep your appliance out of reach of children.



- While your appliance is in use, some parts may reach high temperatures (stainless steel wall of bowl, detachable common spindle, transparent parts of the lid and the cap, metal parts below the bowl, basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.
- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the lead replaced by an approved service centre (see list in the warranty booklet).
- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit (A) under running water.

EN

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the warranty in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.

- This appliance should not be used for household and similar use (not covered by the warranty) such as:

- In kitchen work areas in shops, offices and other professional environments.
- In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
- On farms.
- Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
- in guest room environments.



- Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use a glove, potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.

- Never operate the appliance if the seal is not positioned on the seal holder or if the seal holder is not assembled on the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the

hole in the lid (unless specifically stated in the recipe).



WARNING: Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.

Take care with the knives of the Ultrablade knife (F1) and the kneading & crushing blade (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp. Be careful if a hot liquid is poured into the food processor because it could be ejected from the appliance due to it suddenly boiling.

Place the Ultrablade chopper blade (F1) in the bowl after use.

WARNING: Be careful to avoid any spillage on the connector during cleaning, filling or pouring.

WARNING : Your appliance releases steam which can cause burns.

WARNING: The heating element surface is subjected to residual heat after use.

- Be sure to touch only the handles of your product (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and until complete cooling down.
- Refer to the instructions for setting the operating times and speed settings of each accessory and each programme.

- Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the device.
- Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.
- Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :
 - Unplug the appliance.
 - Do not clean the appliance while hot.
 - Clean with a damp cloth or sponge.
 - Never immerse the appliance in water or put it under running water.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.
Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.
- This appliance may be used by

children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

► Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.
- Any connection error will cancel the warranty.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cable or plug in any liquid.
- The power lead must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the**

food being mixed is no longer rotating.

EN

Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients (**See Fig. 11.1**), without exceeding the 2.5 L MAX limit marked inside the bowl (**See Fig. 11.2**). If the bowl is too full, boiling water may be ejected.

- Please note, in the steam cooking programme, keep the level of 0.7 litres water (**See Fig. 4.2**).
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heatproof work surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage the elements.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid,

use the steam regulator cap.

- Do not let hair, scarves, ties, etc. over the bowl while the appliance is in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.

► **After-sales Service**

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table "What to do if your appliance does not work" at the end of the instruction manual.



On reading this instruction manual, you will find recommendations for use, which will make you see the potential of your appliance: preparation of sauces, soups, stews, steamed dishes, pastries and desserts.

EN

APPLIANCE DESCRIPTION:

- | | |
|--|--|
| A Motor unit | D Bowl assembly |
| B Control panel | D1: stainless steel bowl |
| B1: automatic programme selection buttons | D2: locks |
| B2: speed selector | D3: detachable common spindle |
| B3: cooking temperature selector and/or heating light indicator | D4: seal |
| B4: operating time selector | D5: spindle locking ring |
| B5: turbo/pulse selector | E Lid assembly |
| B6: +/- selector | E1: steam regulator cap/stopper |
| B7: start/stop/reset button | E2: lid |
| C LCD screen | E3: seal holder |
| C1: speed display | E4: seal |
| C2: temperature display | F Accessories: |
| C3: time display | F0 : accessory storage box |
| C4: programme selection display | F1: ultrablade knife |
| C5: safety indicator display | F2: mixer |
| | F3: whisk |
| | F4: knife for kneading/crushing blade |
| | F5: steam basket |
| | G Spatula |
| | H Switch 0/1 for cutting off the power supply to your appliance |
| | I Cleaning brush |

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power:	1550W (1000W: heating element / 550W: motor)
Temperature range:	30° to 130°C adjustable in steps of 5°C.
Operating duration range:	5 sec to 2 hours adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.
Number of speeds: 12	- 2 intermittent speeds: speed 1 (5 sec On / 20 sec Off). speed 2 (10 sec On / 10 sec Off). - 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12).

SWITCHING ON:

Your appliance is fitted with a 0/1 switch, set the switch to 1. (See Fig. 9)

You have the following accessories with your appliance:

EN

Ultrablade knife		Mixing soups Mixing fruit purees Chopping vegetables Chopping meat Chopping fish		3min 40 sec 15 sec 30 sec 15 sec	2,5L 1Kg 1Kg 1Kg 1Kg	-->100°C -->100°C -->100°C -->100°C -->100°C	
		!! Do not use this accessory to clean hard products, use the F4 kneading blade/crusher.					
Mixer		It mixes Cooked dishes without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).		Browned dishes Stews Risottos	5min 45min 22min	500g 2,5L 1,5Kg	130°C 95°C 95°C
		Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)					
Whisk		Wisking egg whites, Mayonnaise, Whipped cream Sauces,Creams,Dressings (mashed potatoes, polenta, etc.)		5/10min 2/5min 1/20min		7 max	
		!! V9 max					
Kneading/crushing knife		Kneading white bread dough Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread Kneading risen dough (brioche, kouglof, etc.) Mixing light batters (cake mixture, etc.) Crushing nuts Chopping hard products Crushing ice Pancake batter, waffle batter		2min 30s 2min 30s 1min 30s 40 sec 3min 1min 1min 1min	1,2Kg 1Kg 0,8Kg 1Kg 0,6Kg 0,6Kg 6 à 10 1,5L		
F5 Steam basket		Steam cooking vegetables, fish or meat Soup with chunks		20/40min 40/45min	1Kg 2,5L	100°C 100°C	
Cap/Stopper		Cap/Stopper for regulating steam extraction - High steam setting (a) = steam cooking. - Low steam setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc.		a b			

These accessories are also fitted with gripping areas to facilitate handling during use while making a preparation.

YOUR APPLIANCE HAS 2 OPERATING MODES:

- **Automatic programme mode:**

Speed, cooking temperature and duration are pre-programmed to make sauces, soups, stews, steamed dishes, pastry and desserts automatically.

- **Manual mode:**

Customised adjustments of speed parameters, cooking temperature and duration for use at your convenience.

INSTALLING THE BOWL, ITS ACCESSORIES AND THE LID ASSEMBLY

- Before using for the first time, wash all items (**D, E, F, G**) in warm soapy water, but not the motor unit (**A**). Your bowl (**D**) is fitted with a detachable spindle (**D3**) to facilitate cleaning.
- Ensure that all packaging has been removed before use, particularly the protection located between the bowl (**D**) and the motor unit (**A**).
- Place the seal (**E4**) on the seal holder (**E3**) (**See Fig. 1**), clip the assembly to the lid (**E2**) (**See Fig 2**).
- Position the seal (**D4**) on the common spindle (**D3**). Lock the assembly onto the base of the bowl with the locking ring (**D5**) (**See Fig. 3**).

- Position the chosen accessory in the bowl:

- the accessories (**F1, F2, F3, or F4**) to on the common spindle at the bottom of the bowl (**See Fig. 4.1**),
- the steam basket inside the bowl (**F5**), (**See Fig. 4.3**), having taken care beforehand to fill the 0.7l tank with liquid preparation (water, sauce...) (**See Fig. 4.2**).

- Incorporate the ingredients into the bowl or steam basket.

- Position the lid on the bowl (**D**) lining up the two triangles (**See Fig. 5**), lock the lid without pressing by turning it anti clockwise (**See Fig. 6**).

- Position the steam regulator cap (**E1**) on the lid; two positions are possible: high steam (**a**) or low steam (**b**).

For example: for steam cooking, assemble the cap, with the maxi steam symbol (**a**) pointing towards you (which will produce a maximum amount of steam in the bowl).

Position the bowl (**D**) on the motor unit (**A**) until you hear a "click" (**See Fig. 8**).

- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

In the event of incorrect positioning or incorrect locking of either (**See Fig. 10.1** and **10.2**), the logo  starts to flash when a function is activated.

USING THE CONTROL PANEL (B)

Selecting an automatic programme:



Sauces



Soups
(to Read programme
P1 Smooth soup / P2 Soup with
small pieces.)



Stews
(in programme **P1** vegetable
casserole / **P2** stew / **P3** risotto)



Steam cooking



Pastry
(in programme **P1** bread /
P2 brioche / **P3** cake)



Desserts

Selecting custom settings:

EN



Selecting the motor speed.
2 intermittent speeds (Speed 1 & 2) and 10 continuous progressive speeds (Speed 3 to 12)



Selecting cooking speed.
From 30° to 130°C.
Heating indicator light: it lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.



Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.



Selecting the **turbo** functions (maximum speed in direct access) and **pulse** (intermittent operation) without using other settings.



Increase speed, cooking temperature and duration.
Decrease speed, cooking temperature and duration.



This button has **3 functions**:

- **“Validation”** of the choice of your automatic programme or your parameters chosen in the context of manual use (speed, cooking temperature, time).
- **“Pause”** during use, once the appliance has been started up.
- **“Reset”** of the parameters selected on the appliance by pressing for 2 seconds.

Tips for use:

Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.

- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.

USING THE APPLIANCE

Plug in the appliance, set the switch (**H**) to 1, and the LCD screen (**C**) displays all settings at "0" (See Fig. 9)

EN

AUTOMATIC PROGRAMME MODE



- 1- Press the programme of your choice (**B1**), a triangle appears on the screen (**C4**) in the selected programme. In the case of the soups, stews and pastry programmes, successive pressing takes you to the different sub-programmes.



- 2- The pre-programmed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the speed selector (**B2**) or the cooking temperature selector (**B3**) or the time selector (**B4**), the setting chosen will flash on the screen (**C1-C2-C3**).



- 3- Adjust the setting(s) using the +/- selector (**B6**).



- 4- When you have finished modifying all your settings, press the "start" button (**B7**) to start the programme. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light (**B3**) lights up to inform you that cooking has started.
- 5- When the programme has ended, the appliance emits 3 beeps.

- 6- At the end of the sauce, soup, slow cook programmes **P2** and **P3**, steam dishes and desserts, the appliance automatically changes to keep warm mode for 45 minutes to maintain

the preparation ready for consumption. In the 'sauces' programme, **P2** and **P3** stews, desserts and manual mode, the appliance motor functions at a specific speed, in order to preserve the preparation and avoid it sticking to the bottom of the bowl. To stop keep warm mode, simply press the "stop" button (**B7**). If you open the lid, press the locks (**D2**) or remove the bowl and keep warm mode will be automatically stopped.

At the end of the sauce programmes, slow cook **P2** and **P3** and the creamy pudding; during the keeping warm function, the motor will continue to work so that the ingredients do not stick to the bottom of the bowl.

At the end of kneading in the pastry programmes **P1** and **P2**, the appliance changes to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes to give your dough more volume. If you open the lid, press the locks (**D2**) or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing "start" again.

If you wish to stop this mode, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

- 7- Press the locks (**D2**) and then remove the bowl assembly (**D**) (See Fig. 12).

When the automatic programme is started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The automatic programme is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the "start" button again. If you have chosen the wrong programme and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE:

	Sauce	Soup P1	Soup P2	Stew P1	Stew P2	Stew P3
Automatic programmes	 sauce	 soup	 soup	 slow cook	 slow cook	 slow cook
"Default" speed (adjustable)	V6 (V2 to V8)	10 Pulses and V12 for 2 min.	10 Pulses	V3	V1	V2
"Default" temperature (adjustable)	70°C (50°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C (non-adjustable)	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
Time speed (adjustable)	8 min (5 min to 40 min)	40 min (20 min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2 hr)	20 min (10 min to 2 hr)
Keep warm 'default function' at the end of the programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed at keep-warm level	V4				5s ON at V3 / 20s OFF	10s ON at V3 / 10s OFF

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3	Dessert
Automatic programmes	 steam	 steam	 pastry	 pastry	 pastry	 dessert
"Default" speed (adjustable)			V5 for 2 min 30 sec	V5 for 1 min 30 sec then V6 for 2 min	V3 for 40 sec then V9 for 3 min	V4 (V2 to V8)
"Default" temperature (adjustable)	100°C (non-adjustable)	100°C (non-adjustable)				90°C (50°C to 110°C)
Time speed (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 sec (30 sec to 2 min 30sec)	3 min 30 sec (30 sec to 3 min 30 sec)	3 min 40 sec (1 min 40 sec to 3 min 40 sec)	15 min (5 min to 60 min)
Keep warm 'default function' at the end of the programme	45 min	45 min				45 min
Motor speed at keep-warm level						V4
Raise the dough 30° 'default function' at the end of the programme			40 min	40 min		

USING THE STEAM BASKET

Cooking times are for information purposes only; in most cases the food will be properly cooked.

However, certain conditions may affect the cooking time:

- size of the vegetables (cut or uncut)
- quantity of ingredients in the basket
- type of vegetables, their ripeness
- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).
- When using the steam cap with 'low steam' facing towards you, remember that 'low steam' means there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient.



The low steam setting allows a maximum amount of condensation to be released and therefore it is recommended to prepare dishes and sauces with a better consistency (risotto, creamy puddings, sauces, etc.).



The high steam setting allows a maximum amount of heat and steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.). This setting also prevents splashing during mixing.

If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.

You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients: see table below.

Steam cooking time			
Ingredients	Quantities (max)	Estimated cooking times	Recommended steam programme
Courgettes	800 g	20 min	P1
Parsnips	800 g	25 min	P1
White part of the leek	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Fish	600 g (with baking parchment)	15 min	P1
Potatoes	1 kg	30 min	P2
Carrots	1 kg	30 min	P2
Green beans	800 g	30 min	P2
White meat	600 g (with baking parchment)	20 min	P2

Some recipes may cause unexpected overflow due to the appearance of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

EN

MANUAL MODE

EN



- 1- Press directly on the selector representing the parameter you have chosen to adjust, i.e. the speed selector (**B2**) or the cooking temperature selector (**B3**) or the time selector (**B4**), the chosen parameter flashes on the screen (**C1- C2-C3**).



- 2- Then adjust the setting(s) using the +/- selector (**B6**). For safety reasons, it is not possible to set a temperature without setting a cooking time.



- 3- When you have finished entering all your parameters, press the "start" button (**B7**). When your appliance is using cooking mode, the red indicator light (**B3**) lights up

to inform you that cooking has started. When the programme has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button.

The programme is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing "start" again. If you have chosen the wrong programme and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

- 4- When the programme has ended, the appliance emits 3 beeps.

- 5- Press the locks (**D2**) and then remove the bowl assembly (**D**) (See Fig. 12).

Turbo / Pulse functions

- 1- Use the control panel (**B**) to directly access the "turbo" and "pulse" functions (**B5**). To use in turbo mode (maximum speed in direct access), simply press and hold the "turbo" selector. The LCD screen then displays the time in use (**C3**) to help you. To use the pulse (intermittent operation), activate and stop the function by simply pressing the "pulse" selector. Here too, the LCD screen helps you by indicating the time in use. When the function has started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The function is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the "start" button again.

CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit (**A**) under running water. Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use.
- Press the locks (**D2**) then lift the bowl assembly (**D**).
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- When the parts have cooled, unclip the seal holder from the lid with help of the spatula (**G**) (See Fig. 15).
- Take care with the knives of the ultrablade knife (**F1**) and the kneading / crushing knife

(**F4**) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.

- When the parts have cooled down:
 - dismantle the common spindle (**D3**), the seal (**D4**) and the locking ring (**D5**) (See Fig. 13).
 - clean the bowl (**D**), the common spindle (**D3**), the seal (**D4**), the locking ring (**D5**), the accessories (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**), the steam regulator cap (**E1**), the lid (**E2**), the seal holder (**E3**) and the seal (**E4**) using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and

scrape, if necessary, with a spatula (**G**) or with the abrasive side of a sponge.

- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit (**A**), use a damp cloth. Dry carefully.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle (**D3** and **D4**) and its locking ring (**D5**) (See Fig. 14).

• The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.

- Before using your bowl set (**D**), make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.

IMPORTANT - 'MAKING YOUR APPLIANCE SECURE' INSTRUCTIONS ('SECU')



Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use; in

this way, the motor is properly protected.

In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.

If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:

- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch.
- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see paragraph 'FIRST USE': amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/type of accessories).

- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by clicking on the 'Start /Stop/Reset' button for two seconds (see B7 in the instructions).

Your appliance is now ready to be used again. For further information, customer service department is at your disposal (see details in the guarantee booklet).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

EN

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Problems when steam cooking.	The steam regulator cap is not properly attached.	<p>Set the steam cap to 'high steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient.</p> <p>The 'low steam' position allows a maximum amount of heat and steam to be dispersed into the bowl for all steam cooking (soups, etc.). This position also helps to avoid splashing during cooking.</p> <p>The 'high steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and results in dishes or sauces with a better consistency (risotto, cream desserts, sauces, etc.).</p>
	Insufficient cooking time	<p>Cooking times are for information purposes only; in most cases it ensures that the food is properly cooked.</p> <p>However, certain conditions may affect the cooking time:</p> <ul style="list-style-type: none"> - size of the vegetables (cut or uncut) - quantity of ingredients in the basket - type of vegetables, their ripeness - quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7). <p>If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.</p> <p>You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients.</p>
The appliance does not work.	<p>It is not plugged in.</p> <p>The switch (H) is in position 0.</p> <p>The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.</p>	<p>Plug the appliance into an electrical socket.</p> <p>Move the switch to position 1.</p> <p>Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.</p>
The lid does not lock.	The lid is not fully assembled.	Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is correctly assembled on the lid.
Excessive vibration.	The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is not correctly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The seal is not present.	Position the seal on the seal holder and clip the assembly to the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through the bowl spindle.	The seal is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring (D5) is not locked correctly.	Lock the ring correctly (D5).
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
“STOP” is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety position.	Check that you are at the right speed and that you are using the recommended accessory.
“SECU” is displayed.	Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
“SECU” is displayed + red indicator light is flashing.	Overheating of temperature sensors.	Contact an approved service centre.
“Err1” is displayed. + red indicator light is flashing.	The heating element is not working.	Check that the power pins under the bowl are not clogged. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
“Err2” is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
“Err3” is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
“Err4” is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
“ntc1” is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 1 is no longer working.	Contact an approved service centre.
“ntc2” is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 2 is no longer working.	Contact an approved service centre.

Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see list in service booklet).

RECYCLING

EN

- Elimination of packaging and appliance materials.



The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force.

To dispose of your appliance, ask the appropriate department of your local authority.

- End-of-life electronic or electrical appliances:

Environmental protection first!



Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.

Take it to a collection point for processing.

► Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.
Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.



- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen bepaalde onderdelen zeer warm worden

NL

(wand van de roestvrijstalen kom, afneembare aandrijfas, doorzichtige delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.

- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (**A**) niet onder stromend water.

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
 - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.



- Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.

- Gebruik het apparaat nooit als de afdichtingsring niet op de afdichtingsringhouder en de afdichtingsringhouder niet op het

deksel is geplaatst. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).



WAARSCHUWING : let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.

Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine giet. De vloeistof kan uit het apparaat sputten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.

Berg het ultrablade hakmes (F1) op in de kom na elk gebruik.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat hanteert (reinigen, vullen en uitgieten): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de contacten terechtkomt.

WAARSCHUWING: Uw apparaat geeft stoom af die brandwonden kan veroorzaken.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.

Raak tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld enkel de handgrepen van uw product aan (trekkers D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1).

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de werkingssnelheid en -tijd van elk accessoire en elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.

Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

- **Het apparaat uitschakelen.**
- **Niet reinigen als het apparaat nog warm is.**
- **Reinigen met een vochtige doek of spons.**
- **Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.**

■ **Ten aanzien van de elektrische aansluiting**

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

NL

of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.

- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in vloeistof.
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met of in de buurt hangen van de warme onderdelen van het apparaat of van een warmtebron of over scherpe randen hangen.

► Ten aanzien van een slecht gebruik

- **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe (**Cf. Fig. 11.1**). Respecteer altijd de aanduiding 2,5 L MAX aan de binnenkant van de kom (**Cf. Fig. 11.2**). Als de kom te vol is, kan er kokend water uit sputten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma (**Cf.**

Fig. 4.2).

- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren...
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, huishoudapparaat ...).
- Bedek uw deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregelknop.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.

SAV

- Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of onderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centers worden geleverd.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center te worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel "Uw apparaat werkt niet. Wat nu? " aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



In deze handleiding vindt u enkele gebruikstips om optimaal van de mogelijkheden van uw apparaat gebruik te maken: sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserten.

NL

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

- A Motorblok**
- B Bedieningspaneel**
 - B1:** automatische programmakeuzeknopen
 - B2:** snelheidsschakelaar
 - B3:** temperatuurschakelaar en/of verwarmingscontrolelampje
 - B4:** werkingsduur-schakelaar
 - B5:** 'turbo/pulse'-schakelaar
 - B6:** '+/-'-schakelaar
 - B7:** 'start/stop/reset'-knop
- C LCD-scherm**
 - C1:** display snelheid
 - C2:** display temperatuur
 - C3:** display tijd
 - C4:** display programmaselectie
 - C5:** display beveiligingscontrolelampje 
- D Kom**
 - D1:** roestvrijstalen kom
 - D2:** trekkers
 - D3:** afneembare aandrijfjas
 - D4:** afdichtingsring
 - D5:** vergrendelingsring
- E Deksel**
 - E1:** stoomregeldop
 - E2:** deksel
 - E3:** afdichtingsringhouder
 - E4:** afdichtingsring
- F Accessoires:**
 - F0:** opbergdoos voor accessoires
 - F1:** ultrablade hakmes
 - F2:** menger
 - F3:** garde
 - F4:** mes om te kneden/hakken
 - F5:** stoomrand
- G Spatel**
- H** '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten
- I** Schoonmaakborstel

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen: 1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor)

Temperatuurbereik: van 30° tot 130°C
regelbaar per 5°C.

Werkingsduurbereik: van 5 s tot 2 uur
regelbaar per 5 s min en 1 min max.

Aantal snelheden: 12

- 2 intermitterende snelheden:
snelheid 1 (5 s On / 20 s Off).
snelheid 2 (10 s On / 10 s Off).
- 10 continue, progressieve snelheden
(snelheden 3 tot 12).

INGEBRUIKNAME:

Uw apparaat is voorzien van een '0/1'-schakelaar, schuif de schakelaar naar stand 1. (Cf. Fig. 9)

Uw apparaat is voorzien van de volgende accessoires:

HAKMÉS		Soepen mixen		3min	2,5L	-->100°C
		Compotes mixen		40s	1Kg	-->100°C
		Groenten hakken		15s	1Kg	-->100°C
		Vlees hakken		30s	1Kg	-->100°C
		Vis hakken		15s	1Kg	-->100°C
!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.						
MENGER		Braadschotels		5min	500g	130°C
		Stoofschotels		45min	2,5L	95°C
		Risotto		22min	1,5Kg	95°C
		Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)				
GARDE		Eiwitten		5/10min	7 max.	
		Mayonaise, Slagroom		2/5min	0,5L	
		Sauzen, Crèmes, Garnering (aardappelpuree, polenta ...)		1/20min	1L	60>90°C
		!! V9 max.				
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN		Witbrooddeeg kneden		2min 30s	1,2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden		2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)		1min 30s 2min	0,8Kg	
		Licht deeg mengen (cake...)		40s 3min	1Kg	
		Noten verpulveren				
		Harde ingrediënten hakken		1min	0,6Kg	
		Hakken van harde producten		1min	0,6Kg	
		Ijs crushen		1min	6 tot 10	
STOOMBAND		Pannenkoekenbeslag , wafelbeslag		1min	1,5L	
		Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100°C
		Soepen met stukjes		40/45min	2,5L	100°C
DOP		Stoomregeldop			a b	
		- Stoomstand maxi (a) = stoomkoken. - Stoomstand mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.				

Deze accessoires zijn eveneens voorzien van handgrepen zodat u ze gemakkelijker kunt vasthouden tijdens het koken.

NL

UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN 2

WERKINGSMODI:

• Automatische modus:

Snelheid, kooktemperatuur en -tijd zijn automatisch voorgeprogrammeerd om sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserts te maken.

• Handmatige modus:

Persoonlijke instellingen van de parameters snelheid, kooktemperatuur en -tijd voor een gebruik dat aangepast is aan uw voorkeuren.

MONTAGE VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Maak alle elementen (**D, E, F, G**), uitgezonderd het motorblok (**A**), met warm zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Uw kom (**D**) is voorzien van een afneembare aandrijfas (**D3**) om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Vóór het eerste gebruik controleert u of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Vergeet de bescherming tussen de kom (**D**) en het motorblok (**A**) niet.
- Plaats de afdichtingsring (**E4**) op de afdichtingsringhouder (**E3**) (Cf. Fig. 1), klik het geheel op het deksel (**E2**) (Cf. Fig. 2).
- Plaats de afdichtingsring (**D4**) op de aandrijfas (**D3**). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (**D5**) (Cf. Fig. 3).

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

Keuze van een automatisch programma:



Sauzen



Soepen
(programma **P1** crèmes /
P2 purees)



Stoofschotels
(programma **P1** groentestoofsels /
P2 stoofschotels/ **P3** risotto)

- Plaats het gekozen accessoire op de kom:

- de accessoires (**F1, F2, F3, of F4**) op FR de aandrijfas op de bodem van de kom (Cf. Fig. 4.1),
- de stoommand in de kom (**F5**), (Cf. Fig. 4.3), vergeet niet op voorhand de bak met 0,7 l vloeibare bereiding (water, saus ...) te vullen (Cf. Fig. 4.2).

- Doe de ingrediënten in de kom of stoommand.
- Zet de twee driehoeken op één lijn en plaats het deksel op de kom (**D**) (Cf. Fig. 5), draai het deksel in de richting van de pijl om het te vergrendelen zonder erop te duwen (Cf. Fig. 6).
- Plaats de stoomregelknop (**E1**) op het deksel, er zijn 2 mogelijkheden: stoomstand maxi (**a**) of stoomstand mini (**b**).

Bijvoorbeeld: om te stoomkoken draait u de knop met het pictogram maxi (**a**) naar u toe (dit zorgt voor een maximale hoeveelheid stoom in de kom).

- Plaats de kom (**D**) op het motorblok (**A**). tot u 'klik' hoort (Cf. Fig. 8).
- Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.

Wanneer één van beide onderdelen niet correct is geplaatst of vergrendeld (Cf. Fig. 10.1 en 10.2), begint het logo  te knipperen wanneer we een functie activeren.



Stoomkoker



Deeg
(programma **P1** brood /
P2 brioche / **P3** cake)



Desserten

Keuze van de gepersonaliseerde parameters:



Keuze van de motorsnelheid.
2 intermitterende snelheden en 10 continue, progressieve snelheden.



Verhoging van de snelheid,
de kooktemperatuur en -tijd.
Verlaging van de snelheid,
de kooktemperatuur en -tijd.



Keuze van de kooktemperatuur.
Van 30° tot 130°C
Verwarmingscontrolelampje: dit
lampje licht op wanneer de
bereiding start en dooft wanneer
de temperatuur in de kom onder de
50°C zakt.



Deze knop heeft **3 functies**:

- **“Bevestiging”** van de keuze van uw automatisch programma of van uw gekozen parameters in de handmatige modus (de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd).
- **“Pauze”** tijdens het gebruik, wanneer de bereiding is gestart.
- **“Herinitialisering”** van de gekozen parameters van het apparaat door de knop 2 seconden ingedrukt te houden.



Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur



Keuze van de functies **turbo**
(maximumsnelheid) en **pulse**
(intermitterende werking) zonder
rekening te houden met andere
regelparameters.

Gebruikstip:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er 'STOP' op uw scherm.

- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

NL

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en schuif de schakelaar (**H**) naar stand 1. Alle parameters op het LCD scherm (**C**) staat op "0" (Cf. Fig. 9)

AUTOMATISCHE MODUS

NL



- 1- Druk op een programma naar keuze (**B1**). Er verschijnt een driehoek (**C4**) op het scherm onder het gekozen programma. Als u voor een programma voor soepen, stoofschotels of deeg kiest, moet u enkele keren op de knop drukken om één van de verschillende subprogramma's te kunnen selecteren.



- 2- De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (in functie van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden). Druk op de snelheidsschakelaar (**B2**), de temperatuurschakelaar (**B3**) of de tijdschakelaar (**B4**), de gekozen parameter begint te knipperen op het scherm (**C1-C2-C3**).



- 3- Regel de parameter(s) met behulp van de '+/-' schakelaar (**B6**).



- 4- Wanneer u al uw parameters heeft gewijzigd, drukt u op de 'start'-knop (**B7**) om het programma te starten. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje (**B3**) op om aan te geven dat de bereiding is gestart.

- 5- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

- 6- Na afloop van de programma's voor sauzen, soepen, stoofschotels P2 en P3, stoombereidingen en dessertroom, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoumodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 45 minuten. In het programma sauzen, stoofschotels P2 en P3, dessert en in manuele modus werkt de motor van het apparaat met een specifieke snelheid om de bereiding zo intact mogelijk te houden en te voorkomen dat ze aan de bodem van de kom kleeft. Druk op de 'stop'-knop (**B7**) om de warmhoumodus uit te schakelen. Als u het deksel opent, op de trekkers (**D2**) drukt of de kom verwijdert, wordt de warmhoumodus automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.

Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijsmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers (**D2**) drukt of de kom verwijdert, schakelt het apparaat over naar de "pauzemodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.

Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

- 7- Druk op de trekkers (**D2**) en verwijder de kom (**D**) (Cf. Fig. 12).

Wanneer het automatische programma is gestart, kunt u het programma op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken. Het automatische programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt.

ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Saus	Soep P1	Soep P2	Stoofschotel P1	Stoofschotel P2	Stoofschotel P3
Automatische programma's						
Snelheid "standaard" (instelbaar)	V6 (V2 tot V8)	10 impulsen en V12 gedurende 2 min.	10 Impulsen	V3	V1	V2
Standaard temperatuur (instelbaar)	70°C (50°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	130°C (niet instelbaar)	95°C (80°C tot 100°C)	95°C (80°C tot 100°C)
Tijd "standaard" (instelbaar)	8 min (5 min tot 40 min)	40 min (20min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2h)	20 min (10 min tot 2h)
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden	V4				5s ON in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

NL

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3	Dessert
Automatische programma's						
Snelheid "standaard" (instelbaar)			V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min 30 s vervolgens V6 gedurende 2 min	V3 gedurende 40 s vervolgens V9 gedurende 3 min	V4 (V2 tot V8)
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)	100°C (niet instelbaar)				90°C (50°C tot 110°C)
Tijd "standaard" (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	35 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 s (30 s tot 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s tot 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s tot 3 min 40 s)	15 min (5 min tot 60 min)
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min				45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden						V4
"Standaard"-duur voor het rijzen van het deeg (30°C) na afloop van het programma			40 min	40 min		

GEBRUIK VAN HET STOOMBEDRIJF

De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.

NL

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:

- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje
- de variëteit van de groenten, hun rijpheid
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de gradiëntverdeling (0,7 l).

Zorg ervoor dat u de stoomregeldop draait met de "kleine stoomopening" naar u; er komt met andere woorden weinig stoom vrij, waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken.

U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten: zie tabel hierna.

Kooktijd stomen			
Ingrediënten	Hoeveelheden (max.)	Geschatte kooktijd	Aanbevolen stoomprogramma
Courgettes	800 g	20 min	P1
Pastinaak	800 g	25 min	P1
Preiwit	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Vis	600 g (met bakpapier)	15 min	P1
Aardappelen	1 kg	30 min	P2
Wortelen	1 kg	30 min	P2
Prinsessenbonen	800 g	30 min	P2
Wit vlees	600 g (met bakpapier)	20 min	P2

Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbellen gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.



Met de stoomstand "mini" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen, waardoor uw gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).



Met de stoomstand "maxi" maakt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruik van warmte en stoom in de kom.

Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.

Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat extra tijd toevoegen.

HANDMATIGE MODUS



- 1- Druk op de schakelaar van de parameter die u wilt instellen (de snelheidsschakelaar (**B2**), de temperatuurschakelaar (**B3**) of de tijdschakelaar (**B4**). De gekozen parameter knippert op het scherm (**C1-C2-C3**).



- 2- Regel vervolgens de parameter(s) met behulp van de '+/-' schakelaar (**B6**). Om veiligheidsredenen kunt u de temperatuur niet regelen zonder eerst een kooktijd in te stellen.



- 3- Wanneer u al uw parameters heeft ingesteld, drukt u op de 'start'-knop (**B7**). Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje (**B3**) op om aan te geven dat de bereiding is gestart. Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken.

Het programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt.

NL

- 4- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

- 5- Druk op de trekkers (**D2**) en verwijder de kom (**D**) (Cf. Fig. 12).

Functies Turbo / Pulse

- 1- U heeft directe toegang tot de functies 'turbo' en 'pulse' (**B5**) via uw bedieningspaneel (**B**). Houd de 'turbo'-knop ingedrukt om de **turbomodus** (maximumsnelheid) te activeren. Op het LCD-scherm verschijnt de gebruiksduur (**C3**) om u verder te helpen. Als u de **pulsemodus** (intermitterende werking) gebruikt, drukt u op de 'pulse'-schakelaar om de functie te activeren en te deactiveren. Het LCD-scherm helpt u verder en toont de gebruiksduur. Wanneer de functie is geactiveerd, kunt u deze op elk moment uitschakelen door op de 'stop'-knop te drukken. De functie schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de functie te reactivieren.

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- **Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok (**A**) niet onder stromend water.**

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.

- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers (**D2**) en verwijder de kom (**D**).
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.

- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld, maakt u de afdichtingsringhouder los met de spatel (**G**) (Cf. Fig. 15).

- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (**F1**) en van het mes om te kneeden/hakken (**F4**) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**

- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - demonteert u de aandrijfas (**D3**), de afdichtingsring (**D4**) en de vergrendelingsring (**D5**) (Cf. Fig. 13).
 - maakt u de kom (**D**), de aandrijfas (**D3**), de afdichtingsring (**D4**), de vergrendelingsring (**D5**), de accessoires (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**),

(F5), de stoomregelknop **(E1)**, het deksel **(E2)**, de afdichtingsringhouder **(E3)** en de afdichtingsring **(E4)** schoon met een spons en warm zeepwater.

- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
 - Als het apparaat zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel **(G)** of met een schuursponsje schoon.
 - Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
 - Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)** schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas **(D3 en D4)** en de vergrendelingsring **(D5)** mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt (**Cf. Fig. 14**).
 - De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.
 - Controleer voordat u uw komset **(D)** opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.

NL

BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT ("SECU")



De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd.

In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding "SECU" op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding "SECU" ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:

- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop "Start/Stop/Reset" ingedrukt te houden (punt B7 in de gebruikshandleiding). Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.

Met mogelijke vragen kan u terecht bij de klantendienst (Bekijk de details in het garantieboekje).

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

NL

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Problemen bij stomen.	Stoomregeldop slecht gepositioneerd.	<p>Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand "maxi". Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom, waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken.</p> <p>Met de positie "mini stoomstand" kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermindert u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten.</p> <p>Met de positie "veel stoom" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).</p>
	Onvoldoende kooktijd.	<p>De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.</p> <p>Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:</p> <ul style="list-style-type: none">- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje- de variëteit van de groenten, hun rijpheid- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).- Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijdtoevoegen. <p>U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten.</p>

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De schakelaar (H) staat in de stand 0.	Schuif de schakelaar naar stand 1.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing.
Het deksel kan niet worden vergrendeld.	Het deksel is niet volledig.	Controleer of de afdichtingsring correct is geplaatst op de afdichtingsringhouder en dat de afdichtingsringhouder correct is gemonteerd op de het deksel.
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Het deksel lekt.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel correct op de kom.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	Plaats de afdichtingsring op de afdichtingsringhouder en klik het geheel op het deksel.
	De afdichtingsring is gebroken of versleten.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
De aandrijfjas van de kom lekt.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend Center.
	De vergrendelingsring (D5) is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring goed (D5).
De messen draaien niet vrij rond.	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'STOP' verschijnt op het scherm.	Het apparaat heeft trillingen gedetecteerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand.	Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt.
'SECU' verschijnt op het scherm.	Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelingstijd	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend center.
'Err1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet verzadigd zijn. Maak ze schoon als ze verzadigd zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc2' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.

Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd.

Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

- Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:

Bescherm het milieu!



❶ Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.



❷ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

SICHERHEITSHINWEISE:

► Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw., wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten. Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um

sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



- Während des Betriebs werden manche Geräteteile heiß (Wand des Edelstahlbehälters,

abnehmbare Mitnehmer, transparente Teile des Deckels und des Dosierverschlusses, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.

- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den

Motorblock (A) niemals unter fließendes Wasser.

- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.

- Dieses Gerät ist nicht für folgende haushaltsübliche Anwendungen vorgesehen (wird nicht von der Garantie abgedeckt), wie zum Beispiel :

- In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- In landwirtschaftlichen Betrieben.
- Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
- In Gästezimmern o. Ä.

- Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie

mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.

- Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dichtungsring nicht auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger nicht im Deckel befinden. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, muss der Deckel unbedingt korrekt eingesetzt werden (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).



ACHTUNG: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie

vorsichtig mit den Messern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.

Verstauen Sie das Ultrablade-Hackmesser (F1) nach jedem Gebrauch im Behälter.

WARNHINWEIS: Seien Sie bei der Bedienung Ihres Gerätes stets vorsichtig (bei Reinigung, Befüllen und Ausgießen): Vermeiden Sie jegliches



Überlaufen von Flüssigkeiten auf den Stecker.

WARNHINWEIS: Die Oberfläche des Heizelements gibt auch nach dem Gebrauch Restwärme ab.

Achten Sie darauf, dass Sie die Griffe Ihres Produktes während des Heizvorgangs und bevor das Gerät nicht komplett abgekühlt ist, nicht anfassen (Griff mit Drücker D2, Griff für den Deckel E2 und Dampfregler E1).

• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung durch, um Informationen über den richtigen Umgang mit der Geschwindigkeitsregulierung und den Funktionszeiten von jedem Zubehör und jedem Programm zu erhalten.

• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über den Aufbau und das Anbringen des Zubehörs am Gerät zu erhalten.

• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über die Reinigung und Wartung des Gerätes zu erhalten.

• Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.

- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:

• Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.

• Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind. Reinigung und Pflege dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

► Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Stromkabel darf sich weder in der Nähe der heißen oder drehenden Teile Ihres Geräts befinden, noch darf es diese berühren; ebenso wenig darf es in die Nähe einer Wärmequelle kommen oder scharfe Kanten berühren.

► Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

- Berühren Sie den Deckel nicht, bevor sich das Gerät vollständig im Stillstand befindet (Stopptaste); warten Sie, bis sich die gemixten Zutaten nicht mehr in Bewegung befinden.

• Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu (**siehe Abb. 11.1**), ohne jedoch die Höchstmarke von 2,5 L zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters gekennzeichnet ist (**siehe Abb. 11.2**). Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.

- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass das Wasservolumen von 0,7 Liter nicht überschritten wird (**siehe Abb. 4.2**).
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Behälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von empfindlichen Gegenständen, einer Wand oder in einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrisches Haushaltsgeschirr, usw.).
- Bedecken Sie den Deckel nicht mit einem Lappen o. Ä., und versuchen Sie

nicht die Öffnung für den Deckel zu verstopfen; verwenden Sie dazu den Dampfregler.

- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.

DE

► Kundendienst

- Reinigen oder verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete und bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung.



Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Gerätes: Zubereitung von Saucen und Suppen, Schmortopf, Dampfgaren, Nudeln und Desserts.

DE

BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

A Motorblock

B Bedienfeld

- B1:** Auswahltasten für automatische Programme
- B2:** Geschwindigkeitsregler
- B3:** Gartemperaturregler und/oder Aufheizkontrollleuchte
- B4:** Betriebszeitregler
- B5:** Pulse-/Turbo-Regler
- B6:** „+/-“-Regler
- B7:** Start-/Stopp-/Reset-Taste

C LCD-Display

- C1:** Anzeige der Geschwindigkeit
- C2:** Anzeige der eingestellten Temperatur
- C3:** Zeitanzeige
- C4:** Programmanzeige
- C5:** Sicherheitskontrollleuchte 

D Mixaufsatz

- D1:** Edelstahlbehälter
- D2:** Griff mit Drücker
- D3:** Abnehmbare Mitnehmer
- D4:** Dichtungsring
- D5:** Sicherungsring für den Antrieb

E Deckeleinheit

- E1:** Dampfregler
- E2:** Deckel
- E3:** Dichtungsträger
- E4:** Dichtungsring

F Zubehörteile:

- F0:** Zubehördose
- F1:** Ultrablade-Hackmesser
- F2:** Mischer
- F3:** Rührer
- F4:** Knet-/Mahlmesser
- F5:** Dampfkorb

G Küchenspatel

H Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts

I Reinigungsbürste

TECHNISCHE GERÄTEDATEN:

Leistung: 1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor)

Temperaturbereich: von 30° bis 130°C;
erhöhbar in Stufen von 5°C.

Betriebsdauer: 5 Sekunden bis 2 Stunden
erhöhbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.

Anzahl der Geschwindigkeiten: 12

- 2 Geschwindigkeitsstufen:
Geschwindigkeit 1 (5 s On / 20 s Off).
Geschwindigkeit 2 (10 s On / 10 s Off).
- 10 progressive Geschwindigkeitsstufen
(Geschwindigkeiten 3 bis 12).

INBETRIEBNAHME:

Ihr Gerät ist mit einem 0/1-Schalter ausgestattet; stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
(siehe Abb. 9) Im Lieferumfang Ihres Geräts sind folgende Bestandteile enthalten:

Hackmesser	 ultrablade	Suppenmixer Kompottmixer Gemüse zerkleinern Fleisch zerkleinern Fisch zerkleinern		3 min 40 s 15 s 30 s 15 s	2,5 L 1 Kg 1 Kg 1 Kg 1 Kg	-->100°C -->100°C -->100°C -->100°C -->100°C
	!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.					
Mischer		Rissolen Schmortopf Risottos	 	5 min 45 min 22 min	500 g 2,5 L 1,5 Kg	130°C 95°C 95°C
	Er mischt gekochte Gerichte , ohne die Zutaten zu beeinträchtigen; äußerst nützlich zur Zubereitung von progressiv aufzukochenden Gerichten (Risottos, Suppen).					
Rührer	 !! V9 max	Eiweiß Mayonnaisen, Schlagsahne Saucen, Cremes, Füllungen (Kartoffelpüree, Polenta ...)	 bis	5/10 min 2/5 min 1/20 min	7 max 0,5 L 1 L	60->90°C
Knet- und Mahlmesser		Kneten von Nudeln und Weißbroteig Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen) Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen) Schalenfrüchte fein mahlen Zerkleinern von harten Produkten Zerstoßen von Eis Pfannkuchen-, Waffelteig	 	2 min 30 s 2 min 30 s 1 min 30 s 2 min 40 s 3 min 1 min 1 min	1,2 Kg 1 Kg 0,8 Kg 1 Kg 0,6 Kg 0,6 Kg 6 bis 10 1,5 L	
Dampfkorb		Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch Suppe mit Brocken		20/40 min 40/45 min	1 Kg 2,5 L	100°C 100°C
Deckel		Dampfreglerverschluss - Dampf maxi (a) = Dampfgaren - Dampf mini (b) = Risotto, Dessertcremes, Saucen...		a b		

Diese Zubehörteile verfügen ebenfalls über Greifflächen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

IHR GERÄT VERFÜGT ÜBER 2 BETRIEBSARTEN:

• Automatischer Programmbetrieb:

Temperatur und Kochdauer sind voreingestellt, um Saucen und Suppen, Schmortopf, Garungen mit Dampf, Nudeln und Desserts im Automatikbetrieb zuzubereiten.

• Manueller Betrieb:

Geschwindigkeit, Temperatur und Kochdauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.

ANBRINGEN DES BEHÄLTERS UND DER DECKELEINHEIT

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile (**D, E, F, G**) mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks (**A**). Ihr Behälter (**D**) ist mit einem abnehmbaren Antrieb (**D3**) ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Stellen Sie sicher, dass vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung, insbesondere die Schutzverpackung zwischen dem Behälter (**D**) und dem Motorblock (**A**), entfernt wurden.
- Setzen Sie den Dichtungsring (**E4**) auf den Dichtungshalter (**E3**) (siehe Abb. 1), und klippen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel (**E2**) (siehe Abb. 2).
- Setzen Sie den Dichtungsring (**D4**) auf den Antrieb (**D3**). Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsringes (**D5**) (siehe Abb. 3).

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B) Auswahl eines automatischen Programms:

Auswahl der persönlichen Einstellungen:



Auswahl der
Motorgeschwindigkeit
2 gleichmäßige
Geschwindigkeitsstufen und 10
progressive
Geschwindigkeitsstufen.

• Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Behälter:

- die Zubehörteile (**F1, F2, F3, oder F4**) auf den Antrieb unten in den Behälter (siehe Abb. 4.1),
- den Dampfkorb in das Behälterinnere (**F5**), (siehe Abb. 4.3); zuvor muss dieser mit 0,7 L Flüssigkeit aufgefüllt werden (Wasser, Sauce ...) (siehe Abb. 4.2).

• Geben Sie die Zutaten in den Behälter oder in den Dampfkorb.

• Setzen Sie den Deckel auf den Behälter (**D**), ordnen Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend an (siehe Abb. 5); verschließen Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (siehe Abb. 6).

• Setzen Sie den Dampfreglerverschluss (**E1**) auf den Deckel; dabei sind 2 Positionen möglich: Dampf maxi (**a**) oder Dampf mini (**b**).

Beispiel: Zum Dampfgaren positionieren Sie den Einsatz mit dem Logo für Dampf maxi (**a**) in Ihre Richtung (somit haben Sie den maximalen Dampf im Behälter).

• Positionieren Sie den Behälter (**D**) so auf den Motorblock (**A**), dass beim Einrasten ein Klickgeräusch ertönt (siehe Abb. 8).

• Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.

Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 10.1 und 10.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.



Erhöhung der Geschwindigkeit,
der Dauer und der Temperatur
Verringerung der
Geschwindigkeit, der Dauer und
der Temperatur.



Auswahl der Kochtemperatur.
Von 30° bis 130°C
Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50°C abgesunken ist.



Auswahl der Betriebsdauer.
5 Sekunden bis 2 Stunden.



Auswahl der Funktionen **Turbo** (Höchstgeschwindigkeit) und **Pulse** (Intervallbetrieb), ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.



Taste mit **3 Funktionen:**
- „**Bestätigung**“ der Auswahl des automatischen Programms oder der für den manuellen Betrieb ausgewählten Einstellungen (Geschwindigkeit, Temperatur, Dauer)
- „**Pause**“ bei laufendem Betrieb.
- „**Zurücksetzen**“ der ausgewählten Einstellungen des Geräts, indem die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird.

Gebrauchstipps:

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der dessen Stabilität kontrolliert und analysiert. Im Falle der Instabilität wird die Geschwindigkeit des Motors automatisch verringert. Falls das Problem anhält, wird der Motor angehalten und auf dem Bildschirm wird „STOPP“ angezeigt.

- Überprüfen Sie, ob die Menge der Zutaten nicht zu groß ist, und, ob die Geschwindigkeit korrekt ausgewählt wurde.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie Ihr Gerät anschließend neu.



Saucen



Dampfgaren



Suppen
(Programm **P1** Cremesuppe/
P2 grob gemixte Suppe)



Teigwaren
(Programm **P1** Brot/
P2 Brioche /
P3 Sandkuchen)



Schmortopf
(Programm **P1** gedünstetes Gemüse / **P2** Schmortopf /
P3 Risotto)



Desserts

VERWENDUNG DES GERÄTS

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, setzen Sie den Schalter (**H**) auf die Position 1; auf dem LCD-Display (**C**) erscheint „0“.**(siehe Abb. 9)**.

AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB



- 1- Drücken Sie auf das Programm Ihrer Wahl (**B1**); auf der Anzeige erscheint daraufhin unter dem ausgewählten Programm ein Dreieck (**C4**). Bei den Programmen Suppen,

Schmortopf, Teigwaren, können durch wiederholtes Drücken verschiedene Unterprogramme angezeigt werden.



- 2- Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie auf den Geschwindigkeitsregler (**B2**) oder auf den Gartemperaturregler (**B3**) oder auf den Zeitregler (**B4**); daraufhin blinkt die ausgewählte Einstellung auf der Anzeige auf (**C1-C2-C3**).

Geschwindigkeitsregler (**B2**) oder auf den Gartemperaturregler (**B3**) oder auf den Zeitregler (**B4**); daraufhin blinkt die ausgewählte Einstellung auf der Anzeige auf (**C1-C2-C3**).



- 3- Stellen Sie diese Einstellung(-en) mittels des „+/-“-Reglers ein (**B6**).

Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste (**B7**), um das Programm zu starten. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte (**B3**) auf, um Ihnen anzuseigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

5- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

6- Nach Abschluss der Programme Suppe, Sauce, Schmortopf P2 und P3, Dampfgaren und Desserts, schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige

Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten. Im Programm „Saucen“, bei schwacher Hitze köcheln P2 und P3, Dessert und im manuellen Modus, läuft der Motor des Gerätes mit einer bestimmten Geschwindigkeit. Dadurch sollen die zubereiteten Lebensmittel warmgehalten und verhindert werden, dass diese am Boden des Behälters festkleben. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die „STOPP“-Taste (**B7**) zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe (**D2**) drücken oder den Behälter entfernen, wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet.

Nach Beendigung der Programme für Sauce, Schmoren P2 und P3 und Dessertcreme dreht sich der Motor während der Warmhaltephase weiter, damit die Speisen nicht am Boden des Behälters haften bleiben.

Am Ende des Knetvorgangs der Teigwaren-Programme P1 und P2 geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen“ über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe (**D2**) drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „Stopp“-Taste.

7- Drücken Sie auf die Griffe (**D2**), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (**D**) **(siehe Abb. 12)**.

Wenn ein automatisches Programm läuft, können Sie das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie auf die „Stopp“-Taste drücken. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

DE

ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

	Sauce	Suppe P1	Suppe P2	Schmortopf P1	Schmortopf P2	Schmortopf P3
Automatische Programme						
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)	V6 (V2 bis V8)	10 Impulse und V12 während 2 min.	10 Impulse	V3	V1	V2
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	70°C (50°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	130°C (nicht einstellbar)	95°C (80°C bis 100°C)	95°C (80°C bis 100°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	8 min (5 min bis 40 min)	40 min (20 min bis 60 min)	45 min (20 min bis 60 min)	5 min (2 min bis 15 min)	45 min (10 min bis 2 St)	20 min (10 min bis 2 St)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens	V4				5s ON bei G3 / 20s OFF	10s ON bei G3 / 10s OFF

	Dampfgaren P1	Dampfgaren P2	Teig P1	Teig P2	Teig P3	Dessert
Automatische Programme						
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)			V5 während 2 min 30 s	V5 während 1 min 30 s anschließend V6 während 2 min	V3 während 40 s anschließend V9 während 3 min	V4 (V2 bis V8)
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)				90°C (50°C bis 110°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	30 min (1 min bis 60 min)	35 min (1 min bis 60 min)	2 min 30 s (30 s bis 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s bis 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s bis 3 min 40 s)	15 min (5 min bis 60 min)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min				45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens						V4
Gehen von Teig 30° „Standard“ am Ende eines Programms			40 min	40 min		

VERWENDUNG DES DAMPFKORBS

Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend.

Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:

- Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten)
- Menge der Zutaten im Behälter
- Gemüsevielfalt und Reifegrad
- Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l)

Beachten Sie, dass wenn der Dampfregulierschalter mit der Einstellung „wenig Dampf“ in Ihre Richtung zeigt, dies „Kleiner Dampfauslass“ bedeutet. Also: Je mehr Dampf im Behälter, desto effektiver ist das Dampfgaren.



Bei der Einstellung „Dampf mini“ kann am meisten Kondensflüssigkeit entweichen, wodurch Sie Speisen oder Saucen mit einer besseren Konsistenz erhalten (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc...).



Bei der Einstellung „Dampf maxi“ kann am meisten Hitze und Dampf im Behälter gehalten werden, für das Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen etc...).

Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert.

DE

Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.

Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen. Siehe dazu die untenstehende Tabelle.

Dauer des Dampfgarens			
Zutaten	Mengen (max)	Geschätzte Kochdauer	Empfehlung für Dampfprogramm
Zucchini	800 g	20 min	P1
Pastinake	800 g	25 min	P1
Lauch (weißer Teil)	800 g	25 min	P1
Brokkoli	500 g	20 min	P1
Fisch	600 g (mit Backpapier)	15 min	P1
Kartoffeln	1 kg	30 min	P2
Karotten	1 kg	30 min	P2
Grüne Bohnen	800 g	30 min	P2
Helles Fleisch	600 g (mit Backpapier)	20 min	P2

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildung besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

MANUELLER BETRIEB:



- 1- Drücken Sie auf die Auswahltaste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler (**B2**) oder den Gartemperaturregler (**B3**) oder den Zeitregler (**B4**).

Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf (**C1- C2-C3**).



- 2- Stellen Sie diese Einstellung (-en) mittels des „+/-“-Reglers ein (**B6**). Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, ohne eine Kochzeit einzustellen.



- 3- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste (**B7**). Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte (**B3**) auf, um Ihnen anzuseigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp“-Taste anzuhalten.

In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach

erneut auf die „Start“-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

- 4- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

- 5- Drücken Sie auf die Griffe (**D2**), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (**D**) (siehe Abb. 12).

Turbo-/Pulse-Funktion

- 1- Vom Bedienfeld (**B**) aus können Sie direkt auf die Funktionen „Turbo“ und „Pulse“ (**B5**) zugreifen. Für die Verwendung des **Turbo**-Modus (Höchstgeschwindigkeit) brauchen Sie nur die „Turbo“-Taste gedrückt zu halten. Das LCD-Display zeigt Ihnen anschließend die Betriebsdauer (**C3**) an. Für die Verwendung der **Pulse**-Funktion (Intervallbetrieb), brauchen Sie nur auf die „Pulse“-Taste zu drücken, um diese zu aktivieren bzw. zu stoppen. Auch in diesem Fall zeigt Ihnen das LCD-Display die Betriebsdauer an. Wurde die Funktion aktiviert, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp“-Taste anzuhalten. Dadurch der Pause-Modus aktiviert. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie erneut auf die „Start“-Taste drücken.

REINIGUNG DES GERÄTS

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (**A**) niemals unter fließendes Wasser.

Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

- Reinigen Sie den Behälter sofort nach der Verwendung.
 - Drücken Sie auf die Griffe (**D2**), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (**D**).
 - Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
 - Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn die Teile abgekühlt sind, klipsen Sie den Dichtungsträger mithilfe der Küchenspatel herunter (**G**) (siehe Abb. 15).
 - Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des geschliffenen Ultrablade-Hackmessers (**F1**) und des Knet-/Mahlmessers (**F4**) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.
 - Wenn die Teile abgekühlt sind:
 - Entfernen Sie den Antrieb (**D3**), die Dichtung (**D4**), den Sicherungsring (**D5**) (siehe Abb. Fig. 13).
 - Reinigen Sie den Behälter (**D**), den Antrieb (**D3**), die Dichtung (**D4**), den Sicherungsring (**D5**), die Zubehörteile (**F1**), (**F2**), (**F3**),

(F4), (F5), den Dampfreglerverschluss **(E1)**, den Deckel **(E2)**, den Dichtungshalter **(E3)**, den Dichtungsring **(E4)**, mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel **(G)** oder einem Topfkratzer abkratzen.
- Wenn der Behälter verkalkt ist, können Sie einen Topfkratzer verwenden und diesen, falls nötig, in weißen Essig tränken.
- Reinigen Sie den Motorblock **(A)** mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können Sie den Behälter, die Deckeleinheit und die Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen. Dies gilt nicht für den Antrieb **(D3 und D4)** und den Sicherungsring **(D5)** (**siehe Abb. 14**).
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Antrieb und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.
- Bevor Sie den kompletten Behälter **(D)** wieder verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.

WICHTIG - ERGÄNZUNG DER ANLEITUNG ZUR SICHERUNG DES GERÄTES („SECU“)



Ihr Gerät ist serienmäßig mit elektronischen Motorschutzfunktionen ausgestattet, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten.

Diese elektronische Sicherung schützt Sie vor jeglicher abnormaler Verwendung. So ist Ihr Motor perfekt geschützt.

Unter bestimmten Bedingungen, bei einer sehr intensiven Verwendung, bei der die Empfehlungen der Anleitung nicht berücksichtigt werden (vgl. Abschnitt „Inbetriebnahme“: mögliche Überladung und/oder ungewöhnlich lange Verwendung und/oder zu kurze Aneinanderreihung von Zubereitungen) wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es erscheint die Anzeige „SECU“ auf dem LCD-Display des Bedienfeldes, um anzudeuten, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatzbereit ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Lassen Sie Ihr Gerät eingeschaltet, betätigen Sie nicht den Schalter „0/1“.
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen in der Anleitung, um Ihre Einstellungen wieder anzupassen (vgl. Abschnitt „INBETRIEBNAHME“: Menge der Zutaten/Zubereitungszeit/Temperatur/Zubehör).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit sich der Motor wieder abkühlt.
- Starten Sie Ihr Gerät neu, indem Sie 2 Sekunden lang den Knopf „Start/Stop/Reset“ drücken (Punkt B7 in der Anleitung).

Ihr Gerät ist wieder vollständig einsatzbereit.

Der Kundendienst steht Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Verfügung (weitere Informationen im Garantieheft).

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

DE

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Probleme beim Dampfgaren.	Der Dampfregulierungsschalter ist falsch eingestellt.	Positionieren Sie den Einsatz mit „Dampf maxi“ in Ihre Richtung; mit dieser Einstellung erhalten Sie maximale Hitze im Behälter zum Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen etc.), somit ist mehr Dampf im Behälter und das Garen ist effektiver. Die Einstellung „Dampf mini“ erzeugt maximale Wärme und Dampf im Behälter für alle Dampfgarvorgänge (Suppen, etc.). Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert. Die Einstellung „viel Dampf“ lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht die ideale Konsistenz der Gerichte oder Saucen (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc.).
	Unzureichende Garzeit.	Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen: - Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten) - Menge der Zutaten im Behälter - Gemüsevielfalt und Reifegrad - Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l) Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen. Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter (H) befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig angeordnet oder eingerastet.	Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung aufgesetzt und eingerastet sind.
Der Deckel schließt nicht korrekt.	Der Deckel ist nicht komplett.	Überprüfen Sie ob die Dichtung korrekt mit dem Dichtungshalter zusammengesetzt, und der Dichtungshalter korrekt auf den Deckel aufgesetzt wurden.
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Deckel leckt.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchgetrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Behälterantrieb leckt.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Sicherungsring (D5) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt (D5).
Die Messer drehen sich schwer.	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund 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.
„STOP“ wird angezeigt.	Das Gerät vibriert zu stark und wurde in die Sicherheitsposition gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwenden.
„SECU“ wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. Oder aufgrund von nah aufeinanderfolgenden Zubereitungen ohne ausreichende Abkühlzeiten.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
„SECU“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Überheizung der Temperaturfühler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2“ wird angezeigt.	Elektronischer Defekt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err3“ wird angezeigt.	Geschwindigkeitsfehler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err4“ wird angezeigt.	Kommunikationsfehler mit der elektronischen Karte. Zerhacker.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc2“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.



Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde.

► Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori della portata dei bambini.
- Si sconsiglia l'utilizzo del presente apparecchio da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, se non in presenza di figure responsabili della loro sicurezza, che possano monitorarle ed istruirle preventivamente all'uso. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.

- Durante l'uso dell'apparecchio, alcune sue parti raggiungono temperature elevate (parete inox del recipiente, cilindro guida comune removibile,

parti trasparenti del coperchio e del tappo, parti metalliche sotto il recipiente, cestello). Possono provocare scottature. Maneggiare l'apparecchio toccando solo le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia luminosa che segnala il riscaldamento, di colore rosso, indica il rischio di scottature.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad altitudini inferiori ai 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la



garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
 - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie/agriturismi;
 - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
 - in ambienti di tipo B&B.



- L'apparecchio emette vapore, che può provocare scottature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario servirsi di un guanto, una presina, ecc.). Maneggiare il tappo impugnandolo nella parte centrale.

- Non attivare l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata sul porta-guarnizione e se quest'ultimo non è assemblato nel coperchio. È tassativamente obbligatorio utilizzare l'apparecchio con il tappo inserito nell'apposito alloggiamento del coperchio (tranne in caso di

indicazioni specifiche per la ricetta).



AVVERTENZA Prestare attenzione ai rischi di infortunio in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchio.

Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.

Prestare particolare attenzione nel caso vengano versati nel robot da cucina liquidi caldi: potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio in seguito ad un'ebollizione improvvisa.

Riporre il coltello tritacuore Ultrablade (F1) nel contenitore dopo ogni utilizzo.

AVVERTENZA Procedere con cautela nel manipolare l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento): evitare qualunque traboccamiento del liquido sui connettori.

AVVERTENZA L'apparecchio emette vapore che può provocare bruciature.

AVVERTENZA La superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.

Assicurarsi di toccare solo le

impugnatura del prodotto (levette D2, impugnatura del coperchio E2 e del tappo E1) durante il riscaldamento e fino al raffreddamento completo.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per regolare la velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e di ciascun programma.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori sull'apparecchio.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

- Scollegare l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Pulire con un panno o una spugna umida.
- Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente l'apparecchio

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a

condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni d'età, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli. La pulizia e il mantenimento spettanti all'utente non devono essere eseguiti da bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.

IT

► Collegamento elettrico

- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico di casa.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo o la presa elettrica in alcun liquido.

- Il cavo di alimentazione non deve mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o ad angoli vivi.
- potrebbe danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre di cottura, elettrodomestici, ecc.).
- Non coprire il coperchio con canovacci o altro e non cercare di otturare la sua cavità: utilizzare il tappo di regolazione del vapore apposito.
- Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi con capelli, sciarpe, cravatte o simili sopra il recipiente.
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi (**cfr. fig. 11.1**) e non oltrepassare il livello massimo previsto di 2,5 l, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente (**cfr. fig. 11.2**). Se il recipiente è troppo pieno, è possibile che fuoriesca acqua bollente.
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi (**cfr. fig. 11.1**) e non oltrepassare il livello massimo previsto di 2,5 l, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente (**cfr. fig. 11.2**). Se il recipiente è troppo pieno, è possibile che fuoriesca acqua bollente.
- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.
- Attenzione: durante il programma di cottura al vapore, rispettare il livello di 0,7 l d'acqua (**cfr. fig. 4.2**).
- Servizio post-vendita
- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto



Consultando queste istruzioni per l'uso, si possono scoprire consigli di utilizzo che rivelano il potenziale dell'apparecchio: preparazione di salse, zuppe, piatti cotti a fuoco lento, piatti cotti al vapore, impasti e dolci.

IT

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Blocco motore

B Quadro dei comandi

B1 : Tasti di selezione dei programmi automatici

B2 : Selettori di velocità

B3 : Selettori temperatura di cottura e/o spia luminosa di riscaldamento

B4 : Selettori durata di funzionamento

B5 : Selettori turbo/impulsi

B6 : Selettori +/-

B7 : Pulsante avvio/arresto/reset

C Display LCD

C1 : Indicazione della velocità

C2 : Indicazione della temperatura

C3 : Indicazione del tempo

C4 : Indicazione del programma selezionato

C5 : Indicazione spia di sicurezza (🔒)

D Insieme recipiente

D1 : Recipiente inox

D2 : Levette

D3 : Cilindro guida comune removibile

D4 : Guarnizione

D5 : Anello di chiusura del cilindro

E Gruppo coperchio

E1 : Tappo di regolazione del vapore

E2 : Coperchio

E3 : Porta-guarnizione

E4 : Guarnizione

F Accessori

F0 : contenitore per accessori

F1 : Mezzaluna ultrablade

F2 : Miscelatore

F3 : Sbattitore

F4 : Lama per impasto/frantumazione

F5 : Cestello a vapore

G Spatola

H Interruttore 0/1 per interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio

I Spazzola per la pulizia

DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

Potenza : 1550W (1000W : Resistenza riscaldante/550 W: Motore)

Range di temperatura : Da 30° a 130°C
regolabile per incrementi di 5°C

Durata di funzionamento : Da 5 secondi a 2 ore,
regolabile per incrementi di 5 sec minimo a 1 min massimo.

Numero delle velocità: 12

- 2 velocità intermittenuti:
velocità 1 (5 sec acceso/20 sec spento).
velocità 2 (10 sec acceso/10 sec spento).
- 10 velocità continue progressive
(velocità da 3 a 12).

AVVIO:

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Portare l'interruttore su 1 (cfr. fig. 9). Con l'apparecchio sono forniti in dotazione gli accessori seguenti:

Coltello tritacu		Miscelare zuppe		3min	2,5L	-->100°C
		Miscelare composte		40s	1Kg	-->100°C
		Tritare le verdure		15s	1Kg	-->100°C
		Tritare la carne		30s	1Kg	-->100°C
		Tritare il pesce		15s	1Kg	-->100°C
!! Non utilizzare questo accessorio per tagliare prodotti duri; utilizzare il coltello impastatore / le lame per tritare F4.						
Miscelatore		Lavora i piatti cucinati senza rovinarne gli ingredienti, molto utile per le fasi di rosolatura a fuoco lento iniziali di alcune preparazioni (risotti, zuppe).				
		Rosolatura		5min	500g	130°C
		Cottura a fuoco lento		45min	2,5L	95°C
		Risotti		22min	1,5Kg	95°C
Ratatouille, chutney, legumi (Impostazioni: vedi ricettario)						
Spattatore		Albumi montati a neve		5/10min	7 max	
		Maionese, panna montata		2/5min	0,5L	
		Salse, creme, condimenti (purea di patate, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	80>90°C
Lama impastatrice/frantumatrice		Impasto di pane bianco		2min 30s	1,2Kg	
		Impasto di pasta brisé, sablé, pani speciali		2min 30s	1Kg	
		Impasto di lieviti (brioche, ciambelle)		1min 30s 2min	0,8Kg	
		Lavorazione di impasti (torte soffici)		40s 3min	1Kg	
		Polverizzazione di frutti a guscio		1min	0,6Kg	
		Tritatura di prodotti duri		1min	0,6Kg	
		Pestatura del ghiaccio		1min	6 à 10	
		Pastella per crêpe, gaufre		1min	1,5L	
Cestello a vapore		Cottura a vapore di verdure, pesce o carne		20/40min	1Kg	100°C
		Zuppe con pezzetti		40/45min	2,5L	100°C
Tappo		Tappo di regolazione dell'estrazione del vapore			a maxi b mini	
		- Vapore massimo (a) = cottura a vapore. - Vapore minimo (b) = risotto, crema pasticcera, salse ...				

Questi accessori sono anche dotati di zone di impugnatura apposite, per facilitarne il maneggiamento durante l'uso e la preparazione delle ricette.

L'APPARECCHIO È DOTATO DI 2 MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO:

- **Modalità programma automatico**

Velocità, temperatura di cottura e durata sono preimpostate; modalità adatta per la preparazione di salse, zuppe, cotture a fuoco lento, cotture al vapore, impasti e dolci in maniera automatica.

- **Modalità manuale**

Regolamentazioni personalizzate delle impostazioni di velocità, temperatura di cottura e durata, per utilizzare il dispositivo in base alle proprie preferenze.

MONTAGGIO DEL RECIPIENTE, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO DEL COPERCHIO

Prima del primo utilizzo, lavare gli elementi (**D**, **E**, **F** e **G**) con acqua e sapone. Non lavare il blocco motore (**A**). Il recipiente (**D**) è dotato di un cilindro guida smontabile (**D3**) per facilitarne la pulizia.

- Assicurarsi di rimuovere tutti gli imballi prima dell'uso, in particolare la protezione fra il recipiente (**D**) e il blocco motore (**A**).
- Posizionare la guarnizione (**E4**) sul portagarnizione (**E3**) (cfr. fig. 1) e agganciare i due elementi assemblati al coperchio (**E2**) (cfr. fig. 2).
- Posizionare la guarnizione (**D4**) sul cilindro guida comune (**D3**). Fissare l'insieme sul fondo del recipiente mediante l'anello di fissaggio (**D5**) (cfr. fig. 3).

USO DEL QUADRO DEI COMANDI (B)

Selezione di un programma automatico



Salse



Zuppe
(sotto programma **P1**
vellutate/**P2** passate)



Cottura a fuoco lento
(sotto-programma **P1** stufato di
verdure/**P2** cottura a fuoco
lento/**P3** risotto)

- Posizionare l'accessorio scelto all'interno del recipiente:

- gli accessori (**F1**, **F2**, **F3** o **F4**) sul cilindro guida comune situato sul fondo del recipiente (cfr. fig. 4.1);

- il cestello a vapore all'interno del recipiente (**F5**) (cfr. fig. 4.3), dopo averlo riempito precedentemente con 0,7 l di preparato liquido (acqua, salsa). (cfr. fig. 4.2).

- Incorporare gli ingredienti all'interno del recipiente o del cestello a vapore.
- Posizionare il coperchio sul recipiente (**D**) allineando i due triangoli (cfr. fig. 5), bloccare il coperchio senza fare pressioni, ruotandolo nel senso della freccia (cfr. fig. 6).
- Posizionare il tappo di regolazione del vapore (**E1**) sul coperchio. Sono possibili due posizioni: vapore massimo (**a**) o vapore minimo (**b**). Esempio: per la cottura a vapore, montate il tappo e posizionate il logo vapore massimo (**a**) verso di voi (che vi permette di avere il vapore massimo nella pentola).
- Posizionare il recipiente (**D**) sul blocco motore (**A**): si deve udire un "click" sonoro (cfr. fig. 8).
- L'apparecchio parte solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

In caso di posizionamento errato o di un cattivo fissaggio di uno o dell'altro elemento (cfr. fig. 10.1 e 10.2), il logo si mette a lampeggiare quando si tenta di attivare una funzione.



Cottura al vapore



Impasti
sotto-programma **P1**
pane/**P2** brioche/**P3** torte
soffici)



Dolci

Selezione delle impostazioni personalizzate

IT



Selezione della velocità del motore.
2 velocità interattive e 10 velocità continue progressive.



Selezione della temperatura di cottura.

Da 30° a 130°C.

Spia luminosa di riscaldamento: Si accende all'avvio della cottura e si spegne quando la temperatura interna del recipiente scende al di sotto dei 50°C.



Selezione della durata di funzionamento.

Da 5 secondi a 2 ore.



Selezione delle funzioni **turbo** (velocità massima in accesso diretto) e **impulsi** (andamento interattivo) senza ricorrere ad altre regolazioni.



Aumento della velocità, della temperatura di cottura e della durata.

Diminuzione della velocità, della temperatura di cottura e della durata.



Questo pulsante ha 3 funzioni:

- "Conferma" della scelta del programma automatico o delle impostazioni scelte quando si utilizza il dispositivo in modalità manuale (velocità, temperatura di cottura, tempo).

- "Pausa" durante l'uso, una volta che l'apparecchio è stato avviato.

- "Reinizializzazione" delle impostazioni selezionate tenendolo premuto per 2 secondi.

Consigli di utilizzo

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la sua stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo appare l'indicazione "STOP".

- Verificare che la quantità degli ingredienti non sia eccessiva e che la velocità utilizzata sia idonea alla preparazione.
- Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
- Quindi, far ripartire normalmente l'apparecchio.

USO DELL'APPARECCHIO

Collegare l'apparecchio, portare l'interruttore (**H**) su 1: lo schermo LCD (**C**) mostra tutte le impostazioni a "0" (cfr. fig. 9).

MODALITÀ PROGRAMMA AUTOMATICO



- 1- Premere sul programma scelto (**B1**): sullo schermo appare un triangolo (**C4**) sotto il programma selezionato. In caso di programmi di zuppe, cotture a fuoco lento e impasti, premendo di nuovo è possibile scorrere i vari sotto-programmi.



- 2- Le impostazioni preprogrammate possono essere modificate per una sola ricetta (in base ricetta scelta, gli ingredienti, le quantità). Premere sul selettore di velocità (**B2**), sul selettore della temperatura di cottura (**B3**) o sul selettore del tempo (**B4**): il parametro scelto lampeggia sullo schermo (**C1-C2-C3**).



- 3- Regolare i parametri servendosi del selettore +/- (**B6**).



- 4- Una volta modificati tutti i parametri, premere il pulsante "start" (**B7**) per avviare il programma. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa (**B3**) si accende per segnalare che la cottura è iniziata.

- 5- Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

- 6- Al termine dei programmi salsa, zuppa, cottura a fuoco lento P2 e P3, cottura a vapore e crema dolce, l'apparecchio passa automaticamente nella modalità di conservazione del calore per 45 minuti, per tenere al caldo la ricetta fino a quando non sarà consumata. Nel programma salse, cotture a vapore P2 e P3, dessert e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona a una velocità specifica, al fine di proteggere il preparato ed evitare che si attacchi al fondo della pentola. Per arrestare la conservazione del calore, basta premere sul tasto "stop" (**B7**). Aprendo il coperchio, premere sulle levette (**D2**) o estrarre il recipiente: la funzione di conservazione del calore si spegne automaticamente.

Alla fine dei programmi per le salse, per la cottura a fuoco lento P2 e P3 e per la crema pasticcera e durante la tenuta in caldo, il motore continua a girare al fine di evitare che il preparato aderisca al fondo della pentola.

Al termine della lavorazione dell'impasto nei programmi impasto P1 e P2, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti, per dare un migliore volume al preparato. Aprendo il coperchio, premere sulle levette (**D2**) o estrarre il recipiente: l'apparecchio passa in modalità pausa e può essere riavviato premendo nuovamente su "start". Se si desidera arrestare questa modalità, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

- 7- Premere sulle levette (**D2**) e sollevare il gruppo del recipiente (**D**) (cfr. fig. 12).

Se si lavora con un programma automatico, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". Il programma automatico è quindi in modalità pausa: è possibile riaviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

ALLA SCOPERTA DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

	Salse	Zuppa P1	Zuppa P2	Cottura a fuoco lento P1	Cottura a fuoco lento P2	Cottura a fuoco lento P3
Programmi automatici						
Velocità preimpostata (regolabile)	V6 (da V2 a V8)	10 affondi E V12 per 2 min	10 affondi	V3	V1	V2
Temperatura preimposta (regolabile)	70°C (da 50°C a 100°C)	100°C (da 90°C a 100°C)	100°C (da 90°C a 100°C)	130°C (non regolabile)	95°C (da 80°C a 100°C)	95°C (da 80°C a 100°C)
Tempo preimpostato (regolabile)	8 min (da 5 min a 40 min)	40 min (da 20 min a 60 min)	45 min (da 20 min a 60 min)	5 min (da 2 min a 15 min)	45 min (da 10 min a 2h)	20 min (da 10 min a 2h)
Funzione di tenuta in caldo "predefinita" al termine del programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocità motore nella tenuta in caldo	V4				5s On in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

	Cottura al vapore P1	Cottura al vapore P2	Impasto P1	Impasto P2	Impasto P3	Dolci
Programmi automatici						
Velocità preimposta (regolabile)			V5 per 2,5 min	V5 per 1,5 min poi V6 per 2 min	V3 per 40 sec poi V9 per 3 min	V4 (V2 a V8)
Temperatura preimposta (regolabile)	100°C (non regolabile)	100°C (non regolabile)				90°C (da 50°C a 110°C)
Tempo preimpostato (regolabile)	30 min (da 1 min a 60 min)	35 min (da 1 min a 60 min)	2,5 min (da 30s a 2 min 30s)	3,5 min (da 30s a 3 min 30s)	3 min 40s (da 1 min 40s à 3 min 40s)	15 min (da 5 min a 60 min)
Funzione di tenuta in caldo "predefinita" al termine del programma	45 min	45 min				45 min
Velocità motore nella tenuta in caldo						V4
Lievitazione dell'impasto 30° "predefinita" al termine del programma			40 min	40 min		

USO DEL CESTELLO VAPORE

I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.

Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura :

- la grandezza delle verdure (tagliate o meno)
- la quantità degli ingredienti nel cestello
- la varietà delle verdure e quanto sono mature
- la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L).

Prestare attenzione all'utilizzo del tappo vapore nel senso «vapore piccolo» rivolto verso di voi, inteso nel senso di «uscita vapore piccola», dunque un vapore maggiore nella pentola, per una cottura più efficace.

È possibile inoltre utilizzare la modalità manuale, selezionando la temperatura di 130°C e i tempi di cottura, secondo la quantità e il tipo d'ingredienti: si veda la tabella qui di seguito.

Tempi di cottura al vapore			
Ingredienti	Quantità (max)	Tempi di cottura stimati	Programma vapore raccomandato
Zucchine	800 g	20 min	P1
Pastinaca	800 g	25 min	P1
Porri (parte bianca)	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Pesce	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	15 min	P1
Patate	1 kg	30 min	P2
Carote	1 kg	30 min	P2
Fagiolini	800 g	30 min	P2
Carni bianche	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	20 min	P2

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise causate dalla comparsa di bolle, in particolare nel caso della cottura di verdure congelate. In questo caso, ridurre i volumi di conseguenza.



La posizione "vapore minimo" permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.).



La posizione "vapore massimo" permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.). Tale posizione evita allo stesso modo gli schizzi durante il mescolamento.

IT

Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare.

MODALITÀ MANUALE



1 - Premere direttamente sul selettore del parametro che si è scelto di regolare, ovvero quello della velocità (B2), quello del selettore della temperatura di cottura (B3) o sul selettore del tempo (B4): il parametro scelto lampeggia sullo schermo (C1-C2-C3).



2 - Regolare i parametri servendosi del selettore +/- (B6). Per sicurezza, non è possibile regolare la temperatura senza regolare i tempi di cottura.



3 - Quando si è terminata la modifica di tutti i parametri, premere il pulsante "avvio" (B7). Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa (B3) si accende per segnalare che la cottura è iniziata. Quando viene avviato il programma, l'apparecchio può essere arrestato in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop".

Il programma è quindi in pausa: è possibile riavivarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma

scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

4 - Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.

5 - Premere sulle levette (D2) e sollevare il gruppo del recipiente (D) (cfr. fig. 12).

Funzioni turbo/impulsi

1 - Direttamente dal quadro dei comandi (B), accedere alle funzioni "turbo" e "impulsi" (B5). Per l'utilizzo in modalità turbo (velocità massima in accesso diretto), è sufficiente tenere premuto il selettore "turbo". Lo schermo LCD mostra quindi il tempo di utilizzo (C3) per assistere l'utente. Per avviare la modalità ad impulsi (andamento intermittente), attivare e arrestare la funzione premendo semplicemente il selettore "impulsi". Anche in questo caso, lo schermo LCD assiste l'utente indicando il tempo di utilizzo. Una volta avviata la funzione, si ha la possibilità di arrestare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop". La funzione è quindi in modalità pausa: è possibile riavivarla premendo nuovamente su "start".

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore (A) sotto l'acqua corrente.

Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, scollarlo.

- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso.
- Premere sulle levette (D2) e sollevare il gruppo del recipiente (D).
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione!
- Quando gli elementi si sono raffreddati, staccare il porta-guarnizione dal coperchio utilizzando la spatola (G) (cfr. fig. 15).

• Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato (F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.

- Una volta che gli elementi si sono raffreddati:
 - smontare il cilindro guida comune (D3), la guarnizione (D4) e l'anello di fissaggio (D5) (cfr. fig. 13).
 - pulire il recipiente (D), il cilindro guida comune (D3), la guarnizione (D4) e l'anello di fissaggio (D5), gli accessori (F1) (F2) (F3) (F4) (F5), il tappo di regolazione del vapore (E1), il coperchio (E2), il porta guarnizione (E3) e la guarnizione (E4) con una spugna e acqua calda e sapone.

- Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
- In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per i piatti; se necessario, grattare con la spatola (**G**) o con il lato ruvido di una spugna.
- In caso di calcare sul recipiente, utilizzare la parte ruvida di una spugna imbevuta, se necessario, nell'aceto bianco.
- Per pulire il blocco motore (**A**), utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Per facilitare la pulizia, il recipiente, il gruppo coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non possono invece essere

messi in lavastoviglie il cilindro comune (**D3 e D4**) e l'anello di fissaggio (**D5**) (cfr. fig. 14).

- Gli accessori, il cilindro comune removibile e gli elementi del coperchio, con certi ingredienti potrebbero colorarsi leggermente, come con il curry, il succo di carote e simili. Questo non costituisce un pericolo per la salute, né per il buon funzionamento dell'apparecchio. Per evitare colorazioni, pulire gli elementi subito dopo l'uso.
- Prima di riutilizzare il gruppo contenitore (**D**), controllare che i contatti elettrici sotto la pentola siano sempre puliti e asciutti.

ISTRUZIONI D'USO SULLA MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO (" SECU ")



L'apparecchio è dotato, di serie, di protezioni elettroniche del motore per garantire la sua durata. Questa sicurezza elettronica garantisce contro qualsiasi utilizzo anomalo; in tal modo il motore è perfettamente protetto.

In determinate condizioni di utilizzo molto dure, che non rispettano le raccomandazioni delle istruzioni d'uso (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità eventualmente molto importanti e/o un utilizzo anormalmente lungo e /o una sequenza di ricette molto vicine), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore; in questo caso, l'apparecchio si arresta e visualizza " SECU " sullo schermo LCD del quadro di controllo per indicare che l'apparecchio non è momentaneamente più operativo.

Se si visualizza " SECU " sul quadro di comando e l'apparecchio si arresta, procedere nel seguente modo:

- Lasciare l'apparecchio in funzione, non attivare l'interruttore " 0/1 ".

- Fare riferimento alle raccomandazioni delle istruzioni d'uso per riadattare la preparazione (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità di ingredienti / tempo della ricetta/temperatura/tipo accessori)
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Reimpostare l'apparecchio premendo 2 secondi sul pulsante " Start /Stop/Reset " (punto B7 nelle istruzioni d'uso).

L'apparecchio è di nuovo completamente pronto all'uso.

Il servizio consumatori è disponibile per qualsiasi domanda (maggiori dettagli nel libretto di garanzia).

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

IT

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Difficoltà per la cottura a vapore.	Tappo di regolazione del vapore posizionato non correttamente.	<p>Posizionare il tappo vapore nel senso «vapore massimo» rivolto verso di voi, tale posizione consente di avere un massimo di calore nella pentola per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.), dunque un vapore maggiore nella pentola per una cottura più efficace.</p> <p>La posizione "vapore minimo" permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.). Tale posizione evita allo stesso modo gli schizzi d'acqua durante il mescolamento.</p> <p>La posizione "vapore grande" permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.)</p>
	Tempi di cottura insufficiente	<p>I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.</p> <p>Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la grandezza delle verdure (tagliate o meno) - la quantità degli ingredienti nel cestello - la varietà delle verdure e quanto sono mature - la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L). <p>Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare.</p> <p>È possibile, inoltre, utilizzare la modalità manuale selezionando la temperatura di 130°C e i tempi di cottura secondo la quantità e il tipo d'ingredienti.</p>
L'apparecchio non funziona.	La presa non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'interruttore (H) è in posizione 0.	Portare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono correttamente posizionati o fissati.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano correttamente posizionati e bloccati come descritto nelle illustrazioni delle istruzioni.

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Il coperchio non si blocca.	Il coperchio non è completo.	Verificare che la guarnizione sia assemblata correttamente sul porta-guarnizione e che il porta-guarnizione sia correttamente assemblato sul coperchio.
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscite dal coperchio.	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Il coperchio non è ben posizionato o fissato.	Fissare correttamente il coperchio sulla ciotola.
	Manca la guarnizione.	Posizionare la guarnizione sul porta-guarnizione e agganciare il gruppo al coperchio.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscita dal cilindro del recipiente.	La guarnizione non è ben posizionata.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
	L'anello di fissaggio (D5) è fissato male.	Fissare correttamente l'anello (D5).
Le lame non girano facilmente.	Pezzetti di ingredienti troppo grossi o troppo duri.	Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti in preparazione. Aggiungere del liquido.
Il motore emette odori.	Al primo utilizzo dell'apparecchio, oppure in caso di sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti troppo eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "STOP".	L'apparecchio ha rivelato vibrazioni troppo forti ed è passato il posizone di sicurezza.	Controllare che l'apparecchio sia alla velocità indicata o che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Indicazione "SECU".	Sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi o una successione di ricette, senza i sufficienti tempi di raffreddamento.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "SECU" + spia rossa luminosa lampeggiante	Sovraccarico dei rilevatori di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err1" + spia rossa luminosa lampeggiante	La resistenza di riscaldamento non funziona.	Verificare che le spazzole d'alimentazione sotto il recipiente non siano ricoperte di grasso. In caso affermativo, pulirle e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

PROBLEMA	CAUSE	OLUZIONI
Indicazione "Err2".	Guasto elettronico.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err3".	Guasto velocità.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err4".	Guasto di comunicazione con la carta elettronica chopper.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "ntc1" + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 1 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "ntc2" + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 2 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.

IT

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

RICICLAGGIO

- Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio. Per lo smaltimento dell'apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

- Prodotti elettrici o elettronici da smaltire

Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!



- ➊ Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ➋ Per lo smaltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

► Con respecto a la seguridad de la persona

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si estas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.

Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.



- Cuando se utiliza el aparato, ciertas piezas alcanzan temperaturas elevadas (pared de acero inoxidable del bol, accionador común móvil, partes transparentes de la tapa y del tapón, piezas metálicas debajo del bol, cesta). Estas piezas pueden provocar quemaduras. Manipule el aparato por las piezas de plástico que están frías (asas, bloque motor). El testigo luminoso de calentamiento de color rojo indica que existe riesgo de quemadura.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor (**A**) por debajo del agua corriente.
- Este aparato se destina únicamente a un uso doméstico en el hogar y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadaptado, o de no respetar las consignas.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares (uso no cubierto por la garantía) tales como
 - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - granjas,
 - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
 - lugares como habitaciones de huéspedes.



- Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con precaución la tapa y el tapón (si es necesario, utilice un

guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón por su parte central.

- No ponga el aparato en funcionamiento si la junta no está colocada sobre su soporte, si dicho soporte no está montado en la tapa. Resulta imperativo utilizar el aparato con el tapón colocado en el orificio de la tapa (salvo en caso de información específica de la receta).



- Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato. Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora (**F1**) y de la cuchilla de sierra (**F4**) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas. Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina.

Guarde la cuchilla picadora Ultrablade (**F1**) en el bol después de cada uso.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manipular el aparato (limpieza, llenado y vertido): evite salpicar el líquido en los conectores.

ADVERTENCIA: El aparato desprende vapor que puede provocar quemaduras.

ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta un calor residual después del uso.

Asegúrese de no tocar más que las asas de su producto (pulsador D2, asa de la tapa E2 y el tapón E1) mientras calienta y hasta su completo enfriamiento.

Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio y cada programa.

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo ensamblar y montar los accesorios en el aparato

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo limpiar y mantener el aparato.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato en caliente.
- Limpie el aparato con un paño o una esponja húmeda.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni bajo el agua corriente

SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o

cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que sean vigiladas o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los posibles peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no los han de llevar a cabo niños sin vigilancia, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados por un adulto.

ES

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma conectada a tierra.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Asegúrese de que la tensión de alimentación señalada en la placa indicadora del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desconectarlo.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en un líquido.

- No deje nunca el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o de un ángulo cortante.

Con respecto a un uso incorrecto

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Vierta siempre los ingredientes sólidos en primer lugar en el bol antes de añadir los ingredientes líquidos (**consulte la Fig. 11.1**), sin sobrepasar la marca 2,5 L MAX grabada en el interior del bol (**consulte la Fig. 11.2**). Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo puede salirse de él.
- En el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua (**consulte la Fig. 4.2**).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).
- No cubra su tapa con paños ni nada similar, no intente tapar el orificio de la tapa, utilice el tapón regulador de vapor.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.

Servicio posventa

- Para su seguridad, no utilice accesorios ni piezas de recambio distintos a los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el

mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.

- Consulte el cuadro «¿Qué hacer si su aparato no funciona?» al final de las instrucciones de uso.



Al leer estas instrucciones descubrirá consejos de uso que le harán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, sopas, cocción lenta, platos al vapor, masas y postres.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor

B Cuadro de mandos

B1 : botones de selección de programas automáticos

B2 : selector de velocidad

B3 : selector de temperatura de cocción o testigo luminoso de calentamiento

B4 : selector de tiempo de funcionamiento

B5 : selector turbo/pulse

B6 : selector +/-

B7 : botón start/stop/reset

C Pantalla LCD

C1 : indicador de velocidad

C2 : indicador de temperatura

C3 : indicador de tiempo

C4 : indicador de selección de programa

C5 : indicador de testigo de seguridad

D Conjunto del bol

D1 : bol de acero inoxidable

D2 : gatillos

D3 : accionador común móvil

D4 : junta de estanqueidad

D5 : anillo de bloqueo del accionador

E Conjunto tapa

E1 : tapón regulador de vapor

E2 : tapa

E3 : soporte de junta

E4 : junta de estanqueidad

F Accesorios

F0 : Compartimento para accesorios

F1 : cuchilla picadora ultrablade

F2 : mezcladora

F3 : batidora

F4 : cuchilla para amasar/triturar

F5 : cesta para cocción al vapor

G Espátula

H Interruptor 0/1 para interrumpir la alimentación eléctrica del aparato

I Cepillo de limpieza

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

Potencia :

1550 W (1000 W: resistencia de calentamiento/550 W: motor)

Intervalo de temperaturas :

de 30 °C a 130 °C

ajustable a intervalos de 5 °C.

**Intervalo de tiempo
del funcionamiento :**

de 5 segundos a 2 horas

ajustable a intervalos de 5 segundos (mínimo) a 1 minuto (máximo).

Número de velocidades: 12

- 2 velocidades intermitentes:

velocidad 1 (5 s On / 20 s Off).

velocidad 2 (10 s On / 10 s Off).

- 10 velocidades continuas progresivas (velocidades 3 a 12).

ES

PUESTA EN SERVICIO:

Su aparato está equipado con un interruptor 0/1, gire el interruptor a la posición 1. (Consulte la Fig. 9). Su aparato dispone de los siguientes accesorios:

Cuchilla picadora 	Mezclar sopas		3min	2,5L	-->100°C	
	Mezclar compotas		40s	1Kg	-->100°C	
	Picar verduras		15s	1Kg	-->100°C	
	Picar carne		30s	1Kg	-->100°C	
	Picar pescado		15s	1Kg	-->100°C	
!! No utilice este accesorio para picar productos duros. Utilice la cuchilla amasadora/trituradora F4.						
Mezcladora 	Platos con fase dorado		5min	500g	130°C	
	Estofados		45min	2,5L	95°C	
	Risottos		22min	1,5Kg	95°C	
	Salteados, Salsas (Ajustes: ver libro de recetas)					
Batidora 	Claras a punto de nieve		5/10min	7 max		
	Mayonesas, Nata batida		2/5min	0,5L		
	Salsas, cremas, guarniciones (puré de patatas, polenta...)		1/20min	1L	60>90°C	
	!! V9 max					
Cuchilla para amasar/triturar 	Amasar las masas de pan blanco		2min 30s	1,2Kg		
	Amasar las masas quebradas, pastafloras, panes especiales		2min 30s	1Kg		
	Amasar las masas de levadura (bollos)		1min 30s 2min	0,8Kg		
	Mezclar las masas ligeras (bizcocho).		40s 3min	1Kg		
	Pulverizar las frutas con cáscara		1min	0,6Kg		
	Picar los productos duros		1min	0,6Kg		
	Picar hielo		1min	6 a 10		
	Masa de crepes, gofres		1min	1,5L		
Cesta para cocción al vapor 	Cocciones al vapor de legumbres, pescados o carnes		20/40min	1Kg	100°C	
	Sopas con tropezones ó trozos		40/45min	2,5L	100°C	
Tapón 	Tapón de regulación de extracción de vapor					
	- Máx. vapor (a) = cocción al vapor. - Mín. vapor (b) = risotto, natillas, salsas, etc.					

Estos accesorios están igualmente provistos de zonas para asirlos y así facilitar su manipulación durante su uso.

SU APARATO CUENTA CON 2 MODOS DE FUNCIONAMIENTO:

- **Modo de programa automático:**

La velocidad, la temperatura de cocción y el tiempo se programan previamente para hacer salsas, sopas, estofados, platos al vapor, masas y postres en modo automático.

- **Modo manual:**

Ajustes personalizados de los parámetros de velocidad, temperatura de cocción y tiempo para usar el aparato según desee.

COLOCACIÓN DEL BOL, SUS ACCESORIOS Y EL CONJUNTO DE LA TAPA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave con agua caliente jabonosa todos los elementos (**D, E, F, G**), salvo el bloque motor (**A**). Su bol (**D**) está equipado con un accionador desmontable (**D3**) para facilitar su limpieza.
- Asegúrese de retirar todo el embalaje antes de usar el aparato, especialmente la protección situada entre el bol (**D**) y el bloque motor (**A**).
- Coloque la junta de estanqueidad (**E4**) sobre su soporte (**E3**) (**consulte la Fig. 1**) y bloquee el conjunto sobre la tapa (**E2**) (**consulte la Fig. 2**).
- Coloque la junta de estanqueidad (**D4**) sobre el accionador común (**D3**). Bloquee el conjunto

USO DEL CUADRO DE MANDOS (B)

Selección de un programa automático:



Salsas



Sopas
(en el programa **P1** crema / **P2** puré)



Cocción lenta
(en el programa **P1** estofado de legumbres / **P2** estofado / **P3** risotto)

sobre el fondo del bol con el anillo de bloqueo (**D5**) (**consulte la Fig. 3**).

- Coloque el accesorio elegido en el bol:
 - los accesorios (**F1, F2, F3 o F4**) sobre el accionador común en el fondo del bol (**consulte la Fig. 4.1**).
 - la cesta para vapor en el interior del bol (**F5**), (**consulte la Fig. 4.3**), habiendo rellenado previamente el recipiente con 0,7 l de preparado líquido (agua, salsa). (**consulte la Fig. 4.2**).
- Incorpore los ingredientes al interior del bol o de la cesta para cocción al vapor.
- Coloque la tapa sobre el bol (**D**) alineando los dos triángulos (**consulte la Fig. 5**), bloquee la tapa sin presionar y girándola en el sentido de la flecha (**consulte la Fig. 6**).
- Coloque el tapón regulador de vapor (**E1**) sobre la tapa, hay 2 posiciones posibles: máx. vapor (**a**) o mín. vapor (**b**).

Ejemplo: para cocer al vapor, coloque la tapa con el logotipo de máx. vapor (**a**) hacia usted (esto permitirá tener un máximo de vapor en el recipiente).
- Coloque el bol (**D**) sobre el bloque del motor (**A**) hasta oír un «clic» (**consulte la Fig. 8**).
- El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente colocados y bloqueados sobre el bloque motor.

En caso de que uno de ellos esté colocado o bloqueado incorrectamente (consulte la Fig. 10.1 y la Fig. 10.2**), el logo empieza a parpadear cuando se activa una función.**



Cocción al vapor



Masas
(en el programa **P1** pan / **P2** bollos / **P3** bizcochos)



Postres

Selección de parámetros personalizados:



Selección de la velocidad del motor.
2 velocidades intermitentes y 10 velocidades continuas progresivas.



Selección de la temperatura de cocción.

De 30 °C a 130 °C.

Testigo luminoso de calentamiento:
Se enciende al iniciarse la cocción y
se apaga cuando la temperatura en
el interior del bol baja a menos de
50 °C.

ES



Selección del tiempo del
funcionamiento.
De 5 segundos a 2 horas.



Selección de las funciones «turbo»
(velocidad máxima en acceso
directo) y «pulse» (funcionamiento
intermitente) sin recurrir a otros
ajustes.



Aumento de la velocidad, de
la temperatura de cocción y
del tiempo.

Disminución de la velocidad,
de la temperatura de cocción
y del tiempo.



Este botón tiene **3 funciones**:

- «**Validación**» de la selección
de su programa automático o
de sus parámetros elegidos en
uso manual (velocidad,
temperatura de cocción,
tiempo).

- «**Pausa**» durante el uso, una
vez que el aparato está
funcionando.

- «**Reinicialización**» de los
parámetros seleccionados del
aparato presionando durante 2
segundos.

Consejos de uso:

Su aparato está equipado con un microprocesador que controla y analiza su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si esta inestabilidad persiste, el motor se detendrá y aparecerá la palabra «STOP» en la pantalla.

- Compruebe que la cantidad de ingredientes no sea excesiva y que la velocidad esté adaptada.
- Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
- A continuación, reinicie el aparato de la forma habitual.

USO DEL APARATO

Enchufe el aparato, gire el interruptor (**H**) a la posición 1, la pantalla LCD (**C**) muestra todos los parámetros en «0» (**consulte la Fig. 9**)

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO



- 1- Pulse el programa que desee (**B1**), en la pantalla aparecerá un triángulo (**C4**) debajo del programa seleccionado. En el caso de los programas de salsas, estofados y masas, si sigue pulsando podrá ver los diferentes subprogramas.



- 2- Los parámetros preprogramados pueden modificarse mientras se elabora una receta (en función de la receta elegida, los ingredientes y las cantidades preparadas). Pulse el selector de velocidad (**B2**), el selector de temperatura de cocción (**B3**) o el selector de tiempo (**B4**), el parámetro elegido parpadea en la pantalla (**C1-C2-C3**).



- 3- Ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- (**B6**).



- 4- Cuando haya terminado de modificar todos sus parámetros, pulse el botón «start» (**B7**) para iniciar el programa. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo (**B3**) se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado.

- 5- Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

- 6- Al final de los programas de salsa, sopa, Cocción lenta P2 y P3, cocción al vapor y postres, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor durante 45 minutos para conservar el plato listo para su consumo. En el programa de salsas, cocción a fuego lento P2 y P3, postre y en modo manual, el motor del aparato funciona a una velocidad específica, a fin de conservar el preparado y evitar que se pegue al fondo del bol. Para detener el mantenimiento del calor, basta con pulsar el botón «stop» (**B7**). Si abre la tapa, pulse los gatillos (**D2**) o retire el bol, el mantenimiento del calor se detendrá automáticamente.

Cuando terminan los programas de salsas, cocido a fuego lento P2 y P3 y natillas, mientras se conserva en caliente, el motor continua girando para evitar que la preparación se pegue en el fondo del recipiente.

Al final del amasado de los programas de masa P1 y P2, el aparato pasa al modo «subida de la masa» a 30 °C durante 40 minutos para dar un mejor volumen a sus masas. Si abre la tapa, pulse los gatillos (**D2**) o retire el bol, el aparato pasa al modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

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

- 7- Pulse los gatillos (**D2**) y después levante el conjunto del bol (**D**) (**consulte la Fig. 12**).

Cuando se inicia el programa automático, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático está entonces en modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programa y quiere anularlo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS QUE SE PROPONEN:

	Salsa	Sopa P1	Sopa P2	Cocción lenta P1	Cocción lenta P2	Cocción lenta P3
Programas automáticos						
Velocidad «por defecto» (ajustable)	V6 (V2 a V8)	10 pulsaciones y V12 durante 2 min.	10 pulsaciones	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» (ajustable)	70 °C (de 50 °C a 100 °C)	100 °C (de 90 °C a 100 °C)	100 °C (de 90 °C a 100 °C)	130 °C (no ajustable)	95 °C (de 80 °C a 100 °C)	95 °C (de 80 °C a 100 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	8 min (de 5 min a 40 min)	40 min (de 20 min a 60 min)	45 min (de 20 min a 60 min)	5 min (de 2 min a 15 min)	45 min (de 10 min a 2 h)	20 min (de 10 min a 2 h)
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidad del motor durante la conservación en caliente	V4				5 s ON en V3 / 20 s OFF	10 s ON en V3 / 10 s OFF

	Cocción al vapor P1	Cocción al vapor P2	Masa P1	Masa P2	Masa P3	Postre
Programas automáticos						
Velocidad «por defecto» (ajustable)			V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s, después V6 durante 2 min	V3 durante 40 s, después V9 durante 3 min	V4 (de V2 a V8)
Temperatura «por defecto» (ajustable)	100 °C (no ajustable)	100 °C (no ajustable)				90 °C (de 50 °C a 110 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	30 min (de 1 min a 60 min)	35 min (de 1 min a 60 min)	2 min 30 s (de 30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (de 30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (de 1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (de 5 min a 60 min)
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa	45 min	45 min				45 min
Velocidad del motor durante la conservación en caliente						V4
Aumento de la pasta a 30° «por defecto» al finalizar el programa			40 min	40 min		

USO DE LA CESTA PARA COCCIÓN AL VAPOR

Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. En la mayoría de los casos, siguiendo estos tiempos la cocción será satisfactoria.

Sin embargo, algunas condiciones van a influir en el tiempo de cocción:

- El tamaño de las verduras (troceadas o no troceadas)
- La cantidad de ingredientes en la cesta
- La variedad de verduras, su grado de maduración
- La cantidad de agua en el bol, que debe corresponder a la graduación (0,7L).

Recuerde utilizar correctamente el tapón de vapor en el sentido «poco vapor» hacia usted, que debe interpretar como «pequeña salida de vapor». Entonces, cuando más vapor hay en el bol, más eficaz es la cocción.



La posición «mín. vapor» permite dejar escapar un máximo de condensación y así obtener platos o salsas con una mayor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).



La posición «máx. vapor» permite obtener un máximo de calor y vapor en el recipiente para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.). Esta posición también evita salpicaduras durante la mezcla.

También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 130º C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes: véase la tabla siguiente.

Tiempo de cocción al vapor			
Ingredientes	Cantidades (máx.)	Tiempo de cocción estimado	Programa de vapor recomendado
Calabacines	800 g	20 min	P1
Chirivía	800 g	25 min	P1
Partes blancas de puerro	800 g	25 min	P1
Brócoli	500 g	20 min	P1
Pescados	600 g (con papel de horno)	15 min	P1
Patatas	1 kg	30 min	P2
Zanahorias	1 kg	30 min	P2
Judías verdes	800 g	30 min	P2
Carne blanca	600 g (con papel de horno)	20 min	P2

Durante la elaboración de algunas recetas pueden producirse desbordamientos por la aparición de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En ese caso, deberá reducir los volúmenes en consecuencia.

ES

MODO MANUAL



1 - Pulse directamente el selector del parámetro que deseé ajustar, es decir, el selector de velocidad (**B2**), el selector de temperatura de cocción (**B3**) o el selector de tiempo (**B4**), el parámetro elegido parpadea en la pantalla (**C1-C2-C3**).



2 - A continuación, ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- (**B6**). Por motivos de seguridad, no es posible ajustar una temperatura sin ajustar un tiempo de cocción.



3 - Cuando haya terminado de ajustar todos sus parámetros, pulse el botón «start» (**B7**). Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo (**B3**) se enciende

para informarle de que la cocción se ha iniciado. Cuando se inicia la programación, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop».

La programación está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarla pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programación y

quiere anularla, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

4- Cuando la programación termina, el aparato emite 3 pitidos.

5- Pulse los gatillos (**D2**) y después levante el conjunto del bol (**D**) (consulte la Fig. 12).

Funciones Turbo/Pulse

1- Acceda directamente desde su cuadro de mandos (**B**) a las funciones «turbo» y «pulse» (**B5**). Para utilizar el modo «turbo» (velocidad máxima en acceso directo), basta con mantener presionado el selector «turbo». La pantalla LCD muestra entonces el tiempo de uso (**C3**) para ayudarle. Para utilizar el modo «pulse» (funcionamiento intermitente), active y desactive el funcionamiento simplemente presionando el selector «pulse». La pantalla LCD también le ayuda indicando el tiempo de uso. Cuando se inicia el funcionamiento, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El funcionamiento está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

LIMPIEZA DEL APARATO

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor (**A**) por debajo del agua corriente.

Una vez termine de usar el aparato, desenchúfelo.

- Limpie inmediatamente su bol después de usarlo.
- Pulse los gatillos (**D2**) y después levante el conjunto del bol (**D**).
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con precaución.

- Cuando las piezas se hayan enfriado, desencaje el soporte de la junta de la tapa con la ayuda de la espátula (**G**) (consulte la Fig. 15).
- Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora ultrablade (**F1**) y de la cuchilla para amasar/triturar (**F4**) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.
- Una vez las piezas se hayan enfriado:
 - desmonte el accionador común (**D3**), la junta (**D4**), el anillo de bloqueo (**D5**) (consulte la Fig. 13).
 - límpie el bol (**D**), el accionador común (**D3**), la junta (**D4**), el anillo de bloqueo (**D5**), los accesorios (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**),

(F5), el tapón regulador de vapor (E1), la tapa (E2), el soporte de la junta (E3), la junta de estanqueidad (E4), con una esponja y agua caliente jabonosa.

- Aclare estos elementos con agua corriente.
- Si los elementos están muy sucios, déjelos en remojo varias horas en agua con líquido lavavajillas y, si es necesario, raspe con la espátula (G) o con el lado áspero de una esponja.
- Si el bol tiene depósitos de cal, puede utilizar un estropajo mojada en vinagre blanco si necesario.
- Para limpiar el bloque motor (A) utilice un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- Para facilitarle la limpieza, tenga en cuenta que el bol, el conjunto de la tapa y los accesorios

pueden lavarse en el lavavajillas, a excepción del accionador común (D3 y D4) y de su anillo de bloqueo (D5) (**consulte la Fig. 14**).

- Los accesorios, el accionador común móvil y los elementos de la tapa pueden tomar un ligero color con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahorias, etc.; esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento de su aparato. Para evitar esto, límpie los elementos rápidamente después de su uso.
- Antes de utilizar su conjunto del bol (D) asegúrese de que los contactos eléctricos de debajo del bol estén siempre limpios y secos.

ES

SEGURIDAD DEL APARATO ("SECU")



lización anormal; así su motor está perfectamente protegido.

En algunas condiciones de utilización extremas, en las que no se respeten las recomendaciones de la nota (véase el apartado "PUESTA EN SERVICIO": cantidades finalmente demasiado importantes y/o una utilización anormalmente larga y/o un encadenamiento de recetas demasiado seguidas), la protección electrónica se activa para preservar el motor; en ese caso, el aparato se detiene y aparece en la pantalla LCD del panel de mando el mensaje "SECU", para indicar que el aparato ya no está momentáneamente operativo.

Si aparece el mensaje "SECU" en el panel de mando y el aparato se detiene, proceda de la siguiente manera:

- Deje conectado el aparato, no active el interruptor "0/1".

- Consulte las recomendaciones de la nota para volver a adaptar su preparación (véase el apartado "PUESTA EN SERVICIO": cantidades de ingredientes/tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).
- Espere media hora para que el motor se enfrie.
- Vuelva a iniciar el aparato pulsando 2 segundos el botón "Start /Stop/Reset" (referencia B7 de la nota).

Su aparato es totalmente apto para volver a ser utilizado.

El servicio al consumidor queda a su disposición para cualquier pregunta (see details in the guarantee booklet).

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Dificultades para cocinar al vapor.	Tapón regulador de vapor mal posicionado	<p>Coloque el tapón regulador de vapor con la posición «mucho vapor» hacia usted, esta posición permite obtener un máximo de calor en el bol para todas las cocciones a vapor (sopas, etc.), cuanto más vapor hay en el bol, más eficaz es la cocción. La posición «mín. vapor» permite conseguir más calor y vapor en el bol para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.). Esta posición también evita salpicaduras durante la mezcla.</p> <ul style="list-style-type: none"> - La posición «mucho vapor» permite que salga la máxima condensación y obtener así platos o salsas con una mejor consistencia (risotto, cremas de postre, salsas, etc.).
	Tiempo de cocción insuficiente	<p>Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. En la mayoría de los casos, siguiendo estos tiempos la cocción será satisfactoria. Sin embargo, algunas condiciones van a influir en el tiempo de cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El tamaño de las verduras (troceadas o no troceadas) - La cantidad de ingredientes en la cesta - La variedad de verduras, su grado de maduración - La cantidad de agua en el bol, que debe corresponder a la graduación (0,7L). <p>Si la cocción es insuficiente, puede añadir un tiempo de cocción adicional. También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 130º C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes.</p>

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Enchufe el aparato a una toma.
	El interruptor (H) está en posición 0.	Gire el interruptor a la posición 1.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados.	Compruebe que el bol y la tapa están bien colocados y bloqueados de acuerdo con los esquemas de las instrucciones.
La tapa no se bloquea.	La tapa no está completa.	Compruebe que la junta está correctamente montada sobre su soporte y que este está correctamente montado sobre la tapa.
Exceso de vibración.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no tiene estabilidad.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través de la tapa.	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	La tapa no está bien colocada o bloqueada.	Bloquee correctamente la tapa sobre el bol.
	La junta de estanqueidad no está presente.	Coloque la junta de estanqueidad sobre su soporte y bloquee el conjunto sobre la tapa.
	La junta de estanqueidad está rota, deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Fuga a través del accionador del bol.	La junta no se encuentra correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta.
	La junta está deteriorada.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
	El anillo de bloqueo (D5) está mal bloqueado.	Bloquee correctamente el anillo (D5).
Las cuchillas no giran con facilidad.	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido.
Olor procedente del motor.	Cuando se utiliza por primera vez el aparato, o en caso de sobrecarga del motor provocada 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.
Indicador «STOP».	El aparato ha detectado un exceso de vibración y se ha puesto en modo de seguridad.	Compruebe que está utilizando la velocidad recomendada o el accesorio recomendado.
Indicador «SECU».	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o por trozos demasiado duros o demasiado grandes, o una sucesión de recetas sin un tiempo suficiente de refrigeración.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicador «SECU» + testigo luminoso rojo parpadea.	Recalentamiento de los sensores de temperatura.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err1» + testigo luminoso rojo parpadea.	La resistencia de calentamiento no funciona.	Compruebe que las clavijas de alimentación que se encuentran debajo del bol no estén sucias. Si lo están, límpielas y vuelva a intentarlo. Si esto no funciona, póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err2».	Defecto electrónico.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err3».	Defecto de velocidad.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err4».	Fallo de comunicación con tarjeta electrónica chopper.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc1» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 1 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc2» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 2 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE

- Eliminación de los materiales de embalaje del aparato



El embalaje incluye exclusivamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.

Para desechar el aparato, infórmese en el servicio técnico autorizado de su comunidad.

- Fin de la vida útil de un producto electrónico o eléctrico:

;Colaboremos con la protección del medio ambiente!



Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables. O depositelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.



- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (corpo em inox da taça, eixo comum

amovível, peças transparentes da tampa e da tampa reguladora de vapor, peças metálicas debaixo da taça, cesto). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho pelas partes plásticas frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que existe risco de queimadura.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor (**A**) sob água corrente.
- Este aparelho destina-se

PT

exclusivamente a um uso doméstico no interior de sua casa e a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante declina qualquer responsabilidade e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou de desrespeito pelas instruções.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado em aplicações domésticas e similares (utilizações não abrangidas pela garantia), tais como:

- zonas utilizadas como cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- em cozinhas pequenas reservadas a funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
- em quintas;
- utilização por clientes de hotéis, motéis ou outros ambientes de carácter residencial;
- em ambientes tipo quarto de hóspedes.



- O aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras. Manuseie com

precaução a tampa e a tampa reguladora de vapor (se necessário, utilize uma luva, uma pega de cozinha, etc). Manuseie a tampa reguladora de vapor pela sua parte

central.

- Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta vedante não estiver posicionada sobre o suporte da junta, e se este não estiver montado na tampa. É imperativo colocar o aparelho em funcionamento com a tampa reguladora de vapor posicionada no orifício da tampa (salvo em caso de indicação específica na receita).



- AVISO: Atenção aos riscos de ferimentos no caso de utilização incorrecta do aparelho.

Tenha cuidado com as lâminas picadoras (F1) e as lâminas do acessório triturador (F4) quando as lava e quando esvazia a taça, dado que são extremamente afiadas.

Tome atenção se deitar um líquido quente na taça, pois este pode ser projectado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

Coloque a lâmina picadora Ultrablade (F1) dentro da taça após cada utilização.

AVISO: Deve utilizar o seu aparelho com precaução (limpeza, enchimento e esvaziamento): evite derramar líquidos sobre os conectores.

AVISO: O aparelho emite vapor que pode provocar queimaduras.

AVISO: A superfície do elemento de aquecimento preserva algum calor residual após a utilização.

Certifique-se de que toca apenas nas pegas da taça (molas D2, pega da tampa E2 e da tampa reguladora de vapor E1) durante o aquecimento e até ao arrefecimento completo.

Consulte as indicações de ajuste das velocidades e tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de montagem e a colocação dos acessórios no aparelho nas Instruções de Utilização.

Consulte as indicações de limpeza e manutenção do seu aparelho nas Instruções de Utilização.

Deve sempre seguir as instruções de limpeza para limpar o aparelho:

- Desligar o aparelho.
- Não limpar o aparelho se estiver quente.
- Limpar com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca colocar o aparelho dentro de água, nem passá-lo por água corrente

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- Conservar o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Não permita que as crianças utilizem o aparelho como um brinquedo.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos, desde que supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam bem os potenciais perigos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do mesmo por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem vigilância, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas por um adulto.

PT

Ligação eléctrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada eléctrica com ligação de terra.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alterna. Verifique se a tensão eléctrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica.

- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Não coloque o aparelho, o cabo de alimentação nem a ficha dentro de líquidos.
- Nunca deixe o cabo de alimentação nas imediações ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

PT

Utilização incorrecta

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar na taça antes de adicionar os ingredientes líquidos (**ver Fig. 11.1**), sem exceder a marca “2.5 L MAX” gravada no interior da taça (**ver Fig. 11.2**). Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projectada.
- Quando estiver a utilizar a cozedura a vapor, tenha o cuidado de respeitar o nível de 0,7 litro de água (**ver Fig. 4.2**).
- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objecto dentro da taça durante o funcionamento do aparelho.
- **Não utilize a taça como recipiente**

de conservação, congelação ou esterilização.

- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, electrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou de outra forma, não tape o orifício da tampa, utilize a tampa reguladora de vapor.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça durante a utilização do aparelho.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.

SPV

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais

realizadas pelo cliente deve ser efectuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

- Consulte a tabela "O que fazer se o aparelho não funcionar?" na última página do folheto de instruções.



Ao ler este folheto, encontrará conselhos de utilização que o(a) farão antever o potencial do seu aparelho: preparação de molhos, sopas, cozedura lenta, cozedura a vapor, massas e sobremesas.

DESCRÍÇÃO DO APARELHO

A Bloco do motor

B Painel de comandos

- B1** : botões de selecção de programas automáticos
- B2** : selector de velocidade
- B3** : selector de temperatura de cozedura e/ou indicador luminoso de aquecimento
- B4** : selector do tempo de funcionamento
- B5** : selector turbo/impulso
- B6** : selector +/-
- B7** : botão start/stop/reset

C Ecrã LCD

- C1** : indicação da velocidade
- C2** : indicação da temperatura
- C3** : indicação do tempo
- C4** : indicação da selecção de programa
- C5** : Indicação de bloqueio de segurança 

D Conjunto da taça

- D1** : taça inox
- D2** : molas
- D3** : eixo comum amovível
- D4** : junta vedante
- D5** : anel de bloqueio do eixo

E Conjunto da tampa

- E1** : tampa reguladora de vapor
- E2** : tampa
- E3** : suporte da junta vedante
- E4** : junta vedante

F Acessórios

- F0** : caixa de armazenamento de acessórios
- F1** : lâmina picadora "ultrablade"
- F2** : acessório misturador
- F3** : acessório batedor
- F4** : lâmina para amassar / triturar
- F5** : cesto de cozedura a vapor

G Espátula

- H** Interruptor 0/1 para desligar o aparelho
- I** Escova de limpeza

PT

DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência: 1550 W (1000 W: resistência de aquecimento / 550W: motor)

Intervalo de temperatura: de 30° a 130°C
regulável em incrementos de 5°C.

Intervalo de tempo de funcionamento: de 5s a 2 horas, regulável em intervalos de 5s no mínimo a 1 minuto no máximo.

Número de velocidades: 12

- 2 velocidades intermitentes: velocidade 1 (5s Ligado / 20s Desligado).
- velocidade 2 (10s Ligado / 10s Desligado).
- 10 velocidades contínuas progressivas (velocidades 3 a 12).

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

O aparelho está equipado com um interruptor 0/1, coloque o interruptor no 1 (ver Fig. 9). Juntamente com o aparelho, dispõe dos seguintes acessórios :

Lâmina picadora		Triturar sopas Triturar compotas Picar legumes Picar carne Picar peixe	 	3min 40s 15s 30s 15s	2,5L 1Kg 1Kg 1Kg 1Kg	-->100°C -->100°C -->100°C -->100°C -->100°C
!! Não utilize este acessório para cortar produtos duros, utilize a lâmina picadora/trituradora F4.						
Acessório misturador		Refogados Cozedura lenta Risottos	 	5min 45min 22min	500g 2,5L 1,5Kg	130°C 95°C 95°C
Mistura os pratos cozinhados sem desfazer os ingredientes. Muito útil para as fases de refogado das preparações (risottos, sopas).						
Acessório batedor	 !! V9 max	Claras em castelo Maionese, chantilly Molhos, cremes, acompanhamentos (puré de batata, polenta...)	 à	5/10min 2/5min 1/20min	max 0,5L 1L	70-90°C
Guisado de legumes (Ratatouille), Chutneys, Leguminosas (Configurações: ver livro de receitas)						
Lâmina para amassar/triturar		Amassar massas de pão branco Amassar massas quebradas, areadas, pão especial Amassar massas levedadas (brioche, kouglof) Misturar massas leves (bolo) Triturar frutos com casca Picar alimentos rijos Picar gelo Massa de crepes, waffles	 	2min 30s 2min 30s 1min 30s 2min 40s 3min 1min 1min 1min 1min	1,2Kg 1Kg 0,8Kg 1Kg 0,6Kg 0,6Kg 6 a 10 1,5L	
Cesto de cozedura a vapor		Cozedura a vapor de legumes, peixes ou carnes Sopas com pedaços		20/40min 40/45min	1Kg 2,5L	100°C 100°C
Tampa doseadora		Tampa doseadora de regulação da extração de vapor - Vapor máx. (a) = cozedura a vapor. - Vapor min. (b) = Risotto, cremes de sobremesa, molhos...		a - Vapor máx. (a) = cozedura a vapor. b - Vapor min. (b) = Risotto, cremes de sobremesa, molhos...	 	

Estes acessório foram concebidos com zona de preensão para facilitar a sua manipulação durante a utilização

O APARELHO DISPÕE DE 2 MODOS DE FUNCIONAMENTO:

• Modo de programa automático:

A velocidade, a temperatura e o tempo de cozedura são pré-programados para preparar molhos, sopas, alimentos cozidos lentamente, alimentos cozidos a vapor, massas e sobremesas no modo automático.

• Modo manual:

Regulação personalizada dos parâmetros de velocidade, temperatura de cozedura e duração para uma utilização de acordo com a sua conveniência.

COLOCAÇÃO DA TAÇA, DOS ACESSÓRIOS E DO CONJUNTO DA TAMPA

- Antes da primeira utilização, limpe todos os acessórios (**D, E, F, G**) com água quente e detergente para a loiça, à excepção do bloco do motor (**A**). A sua taça (**D**) está equipada com um eixo desmontável (**D3**) para facilitar a limpeza.
- Certifique-se de que retirou completamente todo o material de embalagem antes da utilização, nomeadamente a protecção situada entre a cuba (**D**) e o bloco do motor (**A**).
- Coloque a junta vedante (**E4**) sobre o suporte da junta (**E3**) (ver Fig. 1), encaixe o conjunto por cima da tampa (**E2**) (ver Fig 2).

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDO (B)

Seleção de um programa automático:



Molhos



Sopas
(no programa **P1** aveludado / **P2** triturado)



Alimentos cozidos lentamente
(no programa **P1** estufado de legumes / **P2** cozedura lenta / **P3** risotto)

• Encaixe a junta vedante (**D4**) no eixo comum (**D3**). Fixe o conjunto na parte de baixo da taça utilizando o anel de bloqueio (**D5**) (ver Fig. 3).

• Posicione o acessório escolhido na taça:

- os acessórios (**F1, F2, F3, ou F4**) por cima do eixo comum situado no fundo da taça (ver Fig. 4.1),

- o cesto de cozedura a vapor no interior da taça (**F5**), (ver Fig. 4.3), tendo o cuidado de encher antecipadamente a taça com 0,7 l de preparação líquida (água, molho.) (ver Fig. 4.2).

• Coloque os ingredientes no interior da taça ou do cesto de cozedura a vapor.

• Posicione a tampa por cima da taça (**D**) alinhando os dois triângulos (ver Fig. 5), bloqueie a tampa sem carregar, rodando-a no sentido da seta (ver Fig. 6).

• Posicione a tampa reguladora de vapor (**E1**) sobre a tampa, sendo possível 2 posições: vapor máx. (**a**) ou vapor mín. (**b**).

Exemplo: para cozer a vapor, encaixe a tampa, com o símbolo de vapor máx. (**a**) virada para si (isto permite-lhe ter o máximo de vapor na taça).

• Posicione a taça (**D**) por cima do bloco do motor (**A**) até ouvir um "clic" (ver Fig. 8).

• O aparelho só começa a funcionar quando a taça e a tampa estão correctamente posicionadas e bloqueadas por cima do bloco do motor.

Em caso de posicionamento ou bloqueio incorrecto de uma ou de outra (ver Fig. 10.1 e 10.2), o logótipo começa a piscar assim que se activa uma função.



Cozedura a vapor



Massas
(no programa **P1** pão / **P2** brioche / **P3** bolo)



Sobremesas

Seleção de parâmetros personalizados:



Seleção da velocidade do motor.
2 velocidades intermitentes e 10 velocidades contínuas progressivas.



Seleção da temperatura de cozedura.
De 30° a 130°C.

Indicador luminoso de aquecimento:
acende no início da cozedura e desliga quando a temperatura no interior da taça desce abaixo dos 50°C.



Seleção do tempo de funcionamento.
De 5s a 2 horas.



Seleção das funções **turbo** (velocidade máxima em acesso directo) e **impulso** (funcionamento intermitente) sem recorrer a outras regulações.



Aumento da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.

Diminuição da velocidade, da temperatura e do tempo de cozedura.



Este botão dispõe de 3 funções:

- "Validação" da escolha do seu programa automático ou dos parâmetros escolhidos no âmbito de uma utilização manual (velocidade, temperatura de cozedura, tempo).

- "Pausa" no decorrer de uma utilização, depois do aparelho começar a funcionar.

- "Reinício" dos parâmetros seleccionados do aparelho através de uma pressão de 2 segundos.

Conselho de utilização:

O seu aparelho está equipado com um micro-processador que controla e analisa a sua estabilidade. Em caso de instabilidade, a velocidade de rotação do motor será automaticamente reduzida. Se esta instabilidade persistir, o motor pára e aparece "STOP" no ecrã.

- Verifique se a quantidade de ingredientes não é excessiva e se a velocidade utilizada está adaptada em conformidade.
- Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
- Em seguida, reinicie normalmente o aparelho.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ligue o aparelho a corrente, coloque o interruptor (**H**) no 1, o ecrã LCD (**C**) exibe todos os parâmetros a "0" (ver Fig. 9)

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO



- 1- Prima o programa da sua escolha (**B1**); no ecrã aparece um triângulo (**C4**) por baixo do programa seleccionado. No caso dos programas de sopas, alimentos cozidos lentamente ou massas, a pressão sucessiva dos botões permite desfilar os diferentes sub-programas.



- 2- Os parâmetros pré-programados podem ser modificados para uma receita (consoante a receita escolhida, os ingredientes, as quantidades preparadas). Prima o selector de velocidade (**B2**) ou o selector de temperatura de cozedura (**B3**) ou o selector de tempo (**B4**), o parâmetro escolhido pisca no ecrã (**C1-C2-C3**).



- 3- Regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do selector +/- (**B6**).



- 4- Quando tiver terminado de modificar todos os parâmetros, prima o botão "start" (**B7**) para iniciar o programa. Quando o aparelho está em modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho (**B3**) acende para o informar que a cozedura teve início.

- 5- Quando o programa termina, o aparelho emite 3 bips.

- 6- No fim do programa **P2** para molhos, sopa, alimentos cozidos lentamente e **P3** para cozedura a vapor e creme de sobremesa, o aparelho

passa automaticamente para a função "manter quente", durante 45 minutos. No programa para molhos, cozedura lenta P2 e P3, sobremesas e no modo manual, o motor do aparelho funciona a uma velocidade específica, com o objetivo de preservar a preparação e evitar que haja adesão ao fundo da taça. Para parar a função "manter quente", basta premir o botão "stop" (**B7**). Se abrir a tampa, premir os gatilhos (**D2**) ou retirar a cuba, a função "manter quente" pára automaticamente.

O motor continua a funcionar durante a função de «manutenção a quente» para evitar que a preparação fique colada no fundo da taça no final dos programas molho, cozedura lenta P2 e P3 e cremes de sobremesa.

No fim dos programas de massa **P1** e **P2**, o aparelho passa para o modo de "levedura da massa" a 30°C, durante 40 minutos, para levedar as suas massas. Se abrir a tampa, premir os gatilhos (**D2**) ou retirar a taça, o aparelho passa para o modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start".

Se pretender parar este modo, prima durante 2 segundos o botão "stop".

- 7- Prima os gatilhos (**D2**) e retire o conjunto da taça (**D**) (ver Fig. 12).

Assim que o programa automático tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho, em qualquer momento, premindo o botão "stop". O programa automático está agora no modo de poupança de energia e tem a possibilidade de o voltar a ligar premindo novamente em "start". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

DESCUBRA OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS PROPOSTOS:

	Molho	Sopa P1	Sopa P2	Cozedura lenta P1	Cozedura lenta P2	Cozedura lenta P3
Programas automáticos						
Velocidade "por defeito" (ajustável)	V6 (V2 a V8)	10 impulsos e V12 durante 2 min.	10 impulsos	V3	V1	V2
Temperatura "por defeito" (ajustável)	70°C (50°C a 100°C)	100°C (90°C a 100°C)	100°C (90°C a 100°C)	130°C (não ajustável)	95°C (80°C a 100°C)	95°C (80°C a 100°C)
Tempo "por defeito" (ajustável)	8 min (5 min a 40 min)	40 min (20min a 60 min)	45 min (20 min a 60 min)	5 min (2 min a 15 min)	45 min (10 min a 2h)	20 min (10 min a 2h)
Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente	V4				5s ON na V3 / 20s OFF	10s ON na V3 / 10s OFF

	Cozedura a vapor P1	Cozedura a vapor P2	Massa P1	Massa P2	Massa P3	Sobremesa
Programas automáticos						
Velocidade "por defeito" (ajustável)			V5 durante 2 min 30 s	V5 durante 1 min 30 s, depois V6	V3 durante 40 s, depois V9 durante 3 min	V4 V2 a V8
Temperatura "por defeito" (ajustável)	100°C (não ajustável)	100°C (não ajustável)				90 °C (50 °C a 110 °C)
Tempo "por defeito" (ajustável)	30 min (1 min a 60 min)	35 min (1 min a 60 min)	2 min 30 s (30 s a 2 min 30 s)	durante 2 min 3 min 30 s (30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (5 min a 60 min)
Manutenção a quente «por defeito» no fim do programa	45 min	45 min				45 min
Velocidade do motor durante a fase da manutenção a quente						V4
Levedação da massa 30° «por defeito» no fim do programa			40 min	40 min		

UTILIZAÇÃO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR

Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.

No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura:

- a dimensão dos legumes (cortados ou inteiros)
- a quantidade de ingredientes no cesto
- a variedade de legumes, a sua maturidade
- a quantidade de água na taça, que deve corresponder à graduação (0.7L).

Utilizar a tampa reguladora de vapor com «pouco vapor» virado para si, que deve ser entendido como «pouca saída de vapor», ou seja, mais vapor na taça e, por conseguinte, mais eficácia na cozedura.



A posição «vapor mín.» permite deixar sair um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).



A posição «vapor máx.» permite alcançar o máximo calor e vapor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.).

Esta posição evita igualmente salpicos durante a Trituração.

Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar.

PT

Pode também utilizar o modo manual, selecionando a temperatura de 130°C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes: ver tabela abaixo.

Tempo de cozedura a vapor			
Ingredientes	Quantidades (máx)	Tempo de cozedura estimado	Programa de vapor recomendado
Curgetes	800 g	20 min	P1
Chirivía	800 g	25 min	P1
Alho francês (parte branca)	800 g	25 min	P1
Brócolos	500 g	20 min	P1
Peixes	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Batatas	1 kg	30 min	P2
Cenouras	1 kg	30 min	P2
Feijão-verde	800 g	30 min	P2
Carnes brancas	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, particularmente quando da utilização de legumes congelados. Neste caso, deve reduzir os volumes em conformidade.

MODO MANUAL



- 1- Prima directamente o selector que representa o parâmetro que pretende regular, ou seja, o selector de velocidade (**B2**) ou o selector de temperatura de cozedura (**B3**) ou o selector de tempo (**B4**); o parâmetro escolhido pisca no ecrã (**C1- C2-C3**).



- 2- Em seguida, regule o(s) parâmetro(s) com a ajuda do selector +/- (**B6**). Por razões de segurança, não é possível regular uma temperatura sem regular um tempo de cozedura.



- 3- Assim que tiver terminado de regular todos os parâmetros que pretende, prima o botão "start" (**B7**). Quando o aparelho está a utilizar o modo de cozedura, o indicador luminoso vermelho (**B3**) acende para o informar que a cozedura tem início. Assim que o programa tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "stop".
O programa está agora no modo de poupança de

energia, e tem a possibilidade de o reiniciar premindo novamente em "start ". Se se enganou no programa e pretende anular, prima durante 2 segundos no botão "stop".

- 4- Assim que o programa termina, o aparelho emite 3 bips.
- 5- Prima os gatilhos (**D2**) e, em seguida, retire o conjunto da taça (**D**) (ver Fig. 12).

Funções Turbo / Impulso

- 1- Aceda directamente a partir do seu painel de comandos (**B**) às funções "turbo" e "impulso" (**B5**). Para uma utilização em modo turbo (velocidade máxima em acesso directo), basta manter o selector "turbo" premido. O ecrã LCD exibe o tempo de utilização (**C3**) para ajudar o utilizador. Para uma utilização por impulsos (funcionamento intermitente), active e pare a função através de uma simples pressão do selector "impulso". Também aqui, o ecrã LCD ajuda o utilizador ao indicar o tempo de utilização. Assim que a função tem início, tem a possibilidade de parar o aparelho em qualquer momento premindo o botão "stop". A função está agora no modo de poupança de energia, e tem a possibilidade de a reiniciar premindo novamente em "start ".

LIMPEZA DO APARELHO

- O aparelho não deve ser mergulhado em líquidos. Não passe o bloco do motor (**A**) por água corrente.
Quando terminar de utilizar o aparelho, desligue-o da corrente.
- Limpar imediatamente a cuba após a utilização.
- Prima os gatilhos (**D2**) e, em seguida, retire o conjunto da taça (**D**).
- Coloque a taça numa superfície plana.
- Desenrosque a tampa rodando-a um quarto de volta no sentido dos ponteiros do relógio. Retire a tampa com cuidado.
- Quando as peças tiverem arrefecido, desencaixe o suporte da junta vedante da tampa com a ajuda da espátula (**G**) (ver Fig. 15).
- Tenha cuidado com a lâmina picadora « ultrablade » (**F1**) e com a lâmina para amassar/triturar (**F4**) quando as está a limpar e quando esvazia a taça, pois são extremamente afiadas.
- Quando as peças tiverem arrefecido:
 - desmonte o eixo comum (**D3**), a junta (**D4**), o anel de bloqueio (**D5**) (ver Fig. 13).
 - limpe a cuba (**D**), o eixo comum (**D3**), a junta (**D4**), o anel de bloqueio (**D5**), os acessórios

(F1), (F2), (F3), (F4), (F5), a tampa reguladora de vapor reguladora de vapor (E1), a tampa **(E2)**, o suporte da junta **(E3)** e a junta vedante **(E4)**, com a ajuda de uma esponja, água morna e detergente para a loiça.

- Enxague estes elementos com água corrente.
- Em caso de sujidade acentuada, deixe de molho durante várias horas dentro de água com detergente da loiça e, se necessário, raspe com a espátula **(G)** ou com o lado de esfregar da esponja.
- Em caso de incrustação de calcário na taça, pode utilizar o lado de esfregar da esponja embebida, se necessário, em vinagre branco.
- Para limpar o bloco do motor **(A)**, utilize um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- Para facilitar a limpeza, saiba que a taça, o conjunto da tampa e os acessórios podem ser

colocados na máquina da lavar loiça, à excepção do eixo comum **(D3 e D4)** e do anel de bloqueio **(D5)** (ver Fig. 14).

- Os acessórios, o veio accionador comum amoável e os elementos da tampa, podem ficar levemente manchados com determinados ingredientes como o caril, o sumo de cenouras, etc.; não representa qualquer perigo para a sua saúde, nem para o funcionamento do aparelho. Para evitar que tal ocorra, limpe os elementos rapidamente após cada utilização.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça **(D)**, certifique-se de que os contactos elétricos debaixo da taça estão sempre limpos e secos.

PT

INSTRUÇÕES RELATIVO À SEGURANÇA DO APARELHO ("SECU")



O seu aparelho está equipado, de série, com protecções electrónicas do motor por forma a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrónica protege-o contra

qualquer utilização anormal; desta forma, o seu motor fica totalmente protegido.

Em determinadas condições de utilização muito severas, que não respeitem as recomendações do manual de instruções (ver capítulo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO": quantidades eventualmente demasiado grandes e/ou uma utilização anormalmente longa e/ou um encadeamento de receitas pouco espaçadas), a protecção electrónica é activada para preservar o motor; neste caso, o aparelho desliga-se e aparece um indicador "SECU" no ecrã LCD do painel de controlo para indicar que o aparelho deixou momentaneamente de funcionar.

Caso o indicador "SECU" apareça no seu painel de controlo e o seu aparelho se desligue, proceda da seguinte forma:

- Deixe o seu aparelho ligado à corrente, e não prima o interruptor "0/1".

• Consulte as recomendações do manual de instruções para readaptar a sua preparação (ver capítulo "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO": quantidades de ingredientes/tempo da receita/temperatura/tipo de acessórios).

- Aguarde cerca de meia hora para que o motor arrefeça.
- Reinicie o aparelho premindo durante 2 segundos o botão "Start/Stop/Reset" (consultar B7 no manual de instruções).

O seu aparelho está novamente pronto para ser utilizado.

O Centro de Contacto do Consumidor está à sua disposição para qualquer questão (Ver contactos no folheto da garantia).

- Aguarde meia hora até o motor ficar frio.
- Volte a colocar o aparelho em funcionamento premindo 2 segundos no botão "Start/Stop/Reset" (ref. B7 da nota)

O seu aparelho está pronto a ser novamente utilizado.

O nosso Centro de Contacto do Consumidor está à sua inteira disposição para qualquer esclarecimento (mais detalhes no folheto de garantia).

O QUE FAZER SE O APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Dificuldades na cozedura a vapor.	Tampa reguladora de vapor mal posicionada	<p>Posicione a tampa do vapor no sentido «máx. vapor» virada para si, esta posição permite alcançar o máximo calor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.), por conseguinte, mais eficácia na cozedura.</p> <p>A posição «vapor mín.» permite alcançar o máximo calor e vapor na taça para todas as cozeduras a vapor (sopas, etc.). Esta posição evita igualmente salpicos durante a trituração.</p> <p>A posição «muito vapor» permite deixar sair um máximo de condensação e obter assim pratos ou molhos com uma melhor consistência (Risotto, cremes de sobremesa, molhos, etc.).</p>
	Tempo de cozedura insuficiente	<p>Os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo, permitindo, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.</p> <p>No entanto, determinadas condições irão influenciar o tempo de cozedura:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a dimensão dos legumes (cortados ou inteiros) - a quantidade de ingredientes no cesto - a variedade de legumes, a sua maturidade - a quantidade de água na taça que corresponde à graduação (0.7L). <p>Se a cozedura for insuficiente, pode acrescentar um tempo de cozedura suplementar.</p> <p>Pode também utilizar o modo manual, selecionando a temperatura de 130°C e o tempo de cozedura de acordo com a quantidade e o tipo de ingredientes.</p>

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
O aparelho não funciona.	A ficha não está ligada.	Ligue o aparelho à tomada.
	O interruptor (H) está na posição 0.	Coloque o interruptor na posição 1.
	A taça ou a tampa não estão correctamente posicionadas ou encaixadas.	Verifique se a taça ou a tampa estão bem posicionadas e encaixadas seguindo os esquemas do folheto.
A tampa não encaixa.	A tampa não está completa.	Verifique se a junta está devidamente montada no suporte da junta e que este está correctamente montado na tampa.
Vibrações excessivas.	O aparelho não está colocado sobre uma superfície plana e, por isso, não está estável.	Utilize o aparelho sobre uma superfície plana.
	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pela tampa.	Volume de ingredientes excessivo.	Reduza a quantidade de ingredientes a preparar.
	A tampa não está bem posicionada ou encaixada.	Encaixe correctamente a tampa na taça.
	A junta vedante não está presente.	Posicione a junta vedante no suporte da junta e encaixe o conjunto na tampa.
	A junta vedante está cortada, deteriorada.	Substitua a junta. Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	Erro de acessórios.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado.
Fuga pelo eixo da taça.	A junta não está bem posicionada.	Posicione correctamente a junta.
	A junta está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
	O anel de bloqueio (D5) está mal encaixado.	Encaixe correctamente o anel (D5).
As lâminas não rodam facilmente.	Pedaços de alimentos demasiado grandes ou demasiado ríjos.	Diminua o tamanho ou a quantidade dos ingredientes a preparar. Adicione líquido.
Odor vindo do motor.	Aquando da primeira utilização do aparelho, ou em caso de sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado ríjos ou demasiado grandes.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.
Exibição de "STOP".	O aparelho detectou vibrações significativas e passou ao modo de segurança.	Verifique se está a utilizar a velocidade ou o acessório recomendado.
Exibição de "SECU".	Sobrecarga do motor provocado por uma quantidade significativa de ingredientes ou por pedaços demasiado ríjos ou demasiado grandes ou uma sucessão de receitas sem tempo de arrefecimento suficiente.	Deixe arrefecer o motor (cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes na taça.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Exibição "SECU" + indicador luminoso vermelho a piscar.	Sobreaquecimento dos sensores de temperatura.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "Err1" + indicador luminoso vermelho a piscar.	A resistência de aquecimento não funciona.	Verifique se os pinos de alimentação, localizados por baixo da taça, não estão sujos. Se for este o caso, limpe-os e experimente novamente. Se continuar a não funcionar, contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err2".	Avaria eléctrica.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err3".	Problema de velocidade.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição de "Err4".	Problema de comunicação com a placa electrónica chopper.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "ntc1" + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 1 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.
Exibição "ntc2" + indicador luminoso vermelho a piscar.	O sensor 2 de temperatura não funciona.	Contacte um Serviço de Assistência Autorizado.

PT

0 seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.



A embalagem é composta exclusivamente por materiais que não representam qualquer perigo para o ambiente, que podem ser eliminados em conformidade com as disposições de reciclagem em vigor.

Para a eliminação do aparelho, informe-se junto do serviço adequado da sua freguesia.

- Produtos electrónicos ou eléctricos em fim de vida:

Protecção do ambiente em primeiro lugar!



- ⓘ O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregu-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

- للتخلص من مواد التعليب والتغليف والجهاز.
يحتوي التغليف على مواد غير ضارة للبيئة، والتي يمكن إعادة تدويرها حسب قوانين التدوير السارية المفعول.
للتخلص من المنتج، راجع الدائرة المحلية للسلطات المدنية في بلدك.



- نهاية جهاز كهربائي أو الكتروني :
حماية البيئة أولاً !
يحتوي هذا المنتج على مواد ذات قيمة تصنيعية ويمكن الإستفادة منها وإعادة تدويرها.
سلمها لإحدى نقاط التجميع المختصة بهذا العمل.



الحلول	السبب	المشكلة
أخفض كمية المكونات.	حجم المكونات كبير جداً.	تسرب في الغطاء.
اقفل الغطاء على الوعاء بإحكام.	الغطاء ليس في موقعه الصحيح أو أنه مقفل.	
ضع السدادة في الحاملة وابنك الترکيبة بالغطاء.	السدادة غير موجودة.	
استبدل السدادة، اتصل بمركز خدمة معتمد.	السدادة مقطعة أو أنها تالفة.	
تأكد إنك تستعمل الملحق الصحيح.	خلل أو خطأ في الملحق.	
ركب السدادة بشكل صحيح.	السدادة غير مرکبة بشكل صحيح.	تسرب من خلال محور الوعاء.
اتصل بمركز خدمة معتمد.	السدادة تالفة.	
اقفل الحلقة بإحكام.	حلقة الإقفال (D5) غير مُقفلة بشكل صحيح.	
خفف حجم المكونات أو كميتها. أضف القليل من السوائل.	وجود قطع كبيرة أو قاسية من الطعام.	الشرفات لا تدور بسهولة.
اترك المحرك إلى أن يبرد تماماً، (حولي ٣٠ دقيقة) ثم خفف كمية المكونات في الوعاء.	عند تشغيل المنتج للمرة الأولى، أو في حال التحميل المفрط الذي تسببه المكونات من حيث الكمية والحجم، أو في حال صلاة المكونات أو حجمها الكبير.	رائحة تصدر عن المحرك.
يرجى التأكد بأنك تستعمل السرعة المناسبة وبالإضافة إنك تستعمل الملحق الصحيح.	اكتشف المنتج إهتزازات عنيفة، وقد تتحول تلقائياً إلى وضعية السلامه.	الشاشة الرقمية تعرض الرمز «STOP»
اترك المحرك إلى أن يبرد تماماً، (حولي ٣٠ دقيقة) وخفف حجم المكونات أو كميتها. أضف القليل من السوائل.	حمل مُفرط على المحرك بسبب الكمية الزائدة من المكونات أو بسبب قطع المكونات كبيرة جداً أو الإستعمال المفرط دون وقت كاف للبريد.	الشاشة الرقمية تعرض الرمز «SECU»
اتصل بمركز خدمة معتمد.	مجسات حرارية للسخين المُفرط.	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «SECU» + مؤشر ضوئي يومض.
تأكد أن مسامير التوصيل الكهربائي تحت الوعاء غير مسدودة. في هذه الحالة نظفها وحاول مرة أخرى. إذا بقيت المشكلة، يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	عناصر التسخين لا تعمل.	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «Err1» + مؤشر ضوئي يومض.
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	عطل الكتروني	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «Err2»
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	عطل في السرعة	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «Err3»
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	خطأً في الإتصال مع البطاقة الإلكترونية للمفرمة	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «Err4»
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	المجس الحراري 1 لم يعد يعمل	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «ntc1» + مؤشر ضوئي يومض.
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد.	المجس الحراري 2 لم يعد يعمل	تعرض الشاشة الرقمية الرمز «ntc2» + مؤشر ضوئي يومض.

هل ما زال المنتج لا يعمل؟
يرجى الإتصال بمركز خدمة معتمد. (انظر القائمة في كتيب الخدمة)

الحلول	السبب	المُشكلة
ضع سدادة البخار على موقع "البخار القوي" (في مواهتيك); يسمح هذا الضبط توفير أكبر كمية من البخار المتولد في الوعاء لطهي جميع أنواع الطهي على البخار (شوربة .. الخ). تعني زيادة البخار في الوعاء، أن عملية الطهي سوف تكون أكثر فاعلية.	سدادة ضبط البخار غير مُركبة بشكل صحيح.	
إن وضعية "بخار خفيف" تولد كمية قصوى من الحرارة والبخار لتنتشر في الوعاء لجميع أنواع الطهي على البخار (الشوربة، الخ.). يُساعد هذا الموضع على تجنب تطاير المكونات أثناء المزج. يُتيح موقع «بخار قوي» تسرب كمية قصوى من التكثيف تؤثر على نتائج الأطباق والصلصات التي تحتاج إلى اتساق أفضل (ريزوتو، كريماً الحلويات، الصلصات، الخ.).		مشاكل عند الطهي بالبخار.
أوقات الطهي المُعطة هي على سبيل المعلومات فقط؛ في معظم الحالات سوف يُطهى الطعام بشكلٍ مثالي. ومع ذلك، هناك بعض الحالات التي قد تؤثر على أوقات الطهي: - حجم الخُضار (مقطعة أو غير مقطعة) - نوعية المكونات في السلسلة - نوع الخضار، نسوجها - كمية الماء في الوعاء، التي يجب أن تتوافق مع القياس المبين (٧٠ لتر). إن لم ينضج الطعام نسوجاً تماماً، يمكن ضبط وقت طهي إضافي. يمكنك أيضاً استعمال التشغيل اليدوي بانتقاء درجة حرارة ١٣٠ مئوية ووقت الطهي حسب كمية وحجم الطعام المُعد للطهي.	وقت الطهي غير كاف	
أوصل المنتج إلى مقبس كهربائي.	غير موصول بالتيار الكهربائي.	
ضع المفتاح على الموضع «1».	مفتاح التشغيل (H) في موقع «0».	المنتج لا يعمل.
يُرجى التأكد بأن الوعاء أو الغطاء موجودان في موضعهما الصحيح ومُقفلان حسب الرسم في دليل الإستعمال.	الوعاء أو الغطاء ليسا في مكانهما الصحيح، أو انعماً مفقلان.	
يُرجى التأكد أن السدادة مُركبة بشكل صحيح على حاملة السدادة. وأن حاملة السدادة مُركبة بشكل صحيح على الغطاء.	الغطاء ليس مُركباً بالكامل.	الغطاء لا يقفل.
ضع المنتج فوق سطح مستوٍ ثابت	لم يوضع المنتج فوق سطح مستوٍ، المنتج ليس مُستقرًا	
انخفاض كمية المكونات.	حجم المكونات كبير جداً.	إهتزازات مُفرطة.
تأكد أنك تستعمل الملحق الصحيح.	خلل أو خطأ في الملحق.	

- الملحقات، المحور الدوار الرئيسي والأجزاء التابعة للخطاء قد تفقد قليلاً من لونها الأصلي بسبب إختلطها مع بعض المكونات مثل السكري، عصير الجزر، وغيرها؛ لا يشكل ذلك أي خطر على الصحة أو على أداء المنتج. لكي تتجنب ذلك، نظف هذه الأجزاء فوراً بعد استعمالها.
- قبل ان تستعمل طقم الأوعية (D)، يرجى التأكد بأن الموصل للتيار الكهربائي نظيفاً وجافاً.
- في حال تراكم التكلس في الوعاء، يمكنك استعمال الجانب الخشن من اسفنج المطبخ.
- لتنظيف وحدة المحرك (A)، استعمل قطعة قماش رطبة. ثم جفف بعناية.
- لمساعدتك في عملية التنظيف، فإن الوعاء، تركيبة الغطاء والملحقات قابلة للتنظيف في جلاية الصحنون، باستثناء المحور الدوار الرئيسي (D3) بالإضافة إلى حلقة الإقفال (D5) (انظر الشكل 14).

هام - إرشادات "كيف تضمن سلامة المنتج" ("SECU")

- يُرك المحرك لكي يبرد تماماً لمدة نصف ساعة.
- يُعاد تشغيل المنتج بالضغط على زر "Start/Stop/" "Reset" لمدة ثانيةين (انظر فقرة B7 في قسم الإرشادات).
- المنتج الآن قد أصبح جاهزاً للإستعمال ثانية.
- لمزيد من المعلومات، فإن قسم خدمة الزبائن تحت تصرفكم (انظر التفاصيل في كتيب الضمانة).

جُهز هذا المنتج، قياسياً، بحماية الكترونية للمحرك لضمان أن يدوم طويلاً. هذه الحماية هي ضد الإستعمال الخاطئ؛ وبهذه الطريقة، يكون المحرك قيد الحماية.



في حالة الإستعمال المُفرط الذي لا يتقييد بالتوصيات المرفقة (انظر فقرة "الإستعمال للمرة الأولى")، الكميات الكبيرة، وأو الإستعمال الطويل الغير طبيعي، وأو تحضير وصفات مختلفة على فترات قصيرة، سوف تُفعَّل خاصية الحماية الإلكترونية لحماية المُحرك، وفي هذه الحالة سيتوقف المنتج عن التشغيل، وتظهر رسالة ("SECU") على شاشة العرض الرقمية التابعة لوحة التحكم لتشير الى أن المنتج قد توقف مؤقتاً عن أداء الخدمة.

إذا ظهرت علامة ("SECU") على لوحة التحكم وتوقف المنتج عن العمل يُرجى مراعاة ما يلي:

- يُترك المنتج مفصولاً عن التيار الكهربائي، لا تضغط على زر التشغيل "0/1".

- يُرجى مراجعة التوصيات في قسم الإرشادات وإعادة تكييف استعمالك للمنتج (انظر فقرة "الإستعمال للمرة الأولى": كمية المكونات/ وقت تحضير الوصفات / درجة الحرارة/ نوع الملحق المستعمل).

يُصبح البرنامج الأوتوماتيكي في وضعية التوقف المؤقت، ويبيّن لديك إمكانية إعادة تشغيله بالضغط على زر «start» مرة ثانية. في حال اخترت البرنامج الخطأ، ورغبت في إلغائه، اضغط على زر «Stop» واستمر بالضغط لمدة ثانيةين. 4. عندما ينتهي البرنامج، يصدر عن المنتج ٣ إشارات تنبية صوتية.

5. اضغط على الأقفال (D2) ثم افصل تركيبة الوعاء (D) (انظر الشكل 12).

وظيفي تيربو/نبع

1. استعمل لوحة التحكم (B) لكي تصل مباشرة إلى سرعة «تيربو» وسرعة «النبع» (B5). لاستعمال وضعية تيربو (الوصول المباشر للسرعة القصوى)، بكل سهولة، اضغط واستمر بالضغط على المنتقى «تيربو». سوف تعرض الشاشة الرقمية الوقت المُستعمل (C3) لمساعدتك. لاستعمال وضعية «النبع» (التشغيل المقطعي)، فَعَلِ الخاصية ثم أوقتها بالضغط على منتني «Pulse». وهنا أيضاً تقوم الشاشة بمساعدتك بالإشارة إلى الوقت المستعمل. عندما تبدأ الوظيفة بالعمل، يكون لديك إحتمال إيقاف تشغيل المنتج في أي وقت بالضغط على زر «Stop». بذلك تكون هذه الوظيفة في وضعية التوقف المؤقت، ويكون لديك الإمكانية إعادة التشغيل بالضغط على زر «start» مرة ثانية.

1. اضغط مُباشرة على المنتقى الذي يُمثل الضوابط التي تريد تعديليها، مثلًاً منتني السرعة (B2)، أو منتني حرارة الطهي (B3) أو منتني الوقت (B4)، سوف يومض المؤشر التابع له على شاشة العرض (C1-C2-C3).

2. ثم عدّل الضوابط باستعمال المنتقى + / - (B6). من اسباب السلامة الضرورية، فإنه ليس من الممكن ضبط درجة الحرارة دون ضبط وقت الطهي.

3. عندما تنتهي من إدخال جميع قيم الضوابط، اضغط على زر التشغيل «start» أي (B7). عندما يكون المنتج في وضعية الطهي، يُضيء المؤشر الضوئي الأحمر (B3) للدلالة على بدء عملية الطهي. وعندما يبدأ البرنامج، يكون لديك إحتمال إيقاف تشغيل المنتج في أي وقت بالضغط على زر «Stop».



AR

تنظيم المنتج

- تفريغ المكونات من الوعاء لأن أنصالها حادة جداً. بعد أن تبرد جميع الأجزاء تمامًا:
- فك المحور الدوار الرئيسي (D3)، السدادة (D4)، حلقة الإقفال (D5) (انظر الشكل 13).
- نظف الوعاء (D)، المحور الدوار الرئيسي (D3)، السدادة (D4)، حلقة الإقفال (D5)، الملحقات (F1) و (F2) و (F3) و (F4) و (F5)، سدادة تنظيم البخار (E1)، الغطاء (E2)، حاملة السدادة (E3) والسدادة (E4) باستعمال الإسفنجية وبابلاء والصابون.
- أغسل هذه القطع المُختلفة تحت المياه الجارية.
- في حال حدوث انسداد مُتعدد، دع القطعة لتشق بالماء مع سائل تنظيف عادي عدة ساعات، ويمكن كشطها لاحقًا بملعقة إذا لزم الأمر (G).

- يجب أن لا يُغمر المنتج بالماء ولا بأي سائل آخر. لا تضع وحدة المحرك (A) تحت المياه الجارية.
- بعد الانتهاء من استعمال المنتج، يُرجى فصله عن التيار الكهربائي.
- يُرجى تنظيف الوعاء فوراً بعد الإستعمال.
- اضغط على الأقفال (D2)، ثم ارفع تركيبة الوعاء (D).
- ضع الوعاء فوق سطح مستو وثابت.
- حرر الغطاء بواسطة تحريكه دائرياً ربع دورة حسب اتجاه عقارب الساعة. ارفع الغطاء بكل حرص وعناية.
- بعد أن تبرد جميع الأجزاء تمامًا، حرر حاملة السدادة من الغطاء بمساعدة سباتولا (G) (انظر الشكل 15).
- يُرجى توخي الحرص عند التعامل مع شفرات المفرمة (F1) وسكينة العجن/الهرس (F4) أثناء التنظيف وأثناء

استعمال سلة البخار

إن وضعية "بخار خفيف" تولد كمية قصوى من الحرارة والبخار في الوعاء عند الطهي على البخار (الشوربة، الخ..).

يساعد هذا الموقع على تجنب تطوير المكونات أثناء المزج.



يُتيح موقع "بخار قوي" تسرب كمية قصوى من التكثيف تؤثر على نتائج الأطباق والصلصات التي تحتاج إلى اتساق أفضل (ريزوتو، كريما الحلويات، الصلصات، الخ..).



إن لم ينضج الطعام نضوجاً تاماً، يمكن ضبط وقت طهي إضافي.

أوقات الطهي المُعطة هي على سبيل المعلومات فقط؛ في معظم الحالات سوف يُطهى الطعام بشكل مثالى. ومع ذلك، هنالك بعض الحالات التي قد تؤثر على أوقات الطهي:

- حجم الخضار (مقطعة أو غير مقطعة)

- نوعية المكونات في السلة.

- نوع الخضار، نضوجها

- كمية الماء في الوعاء، التي يجب أن تتوافق مع القياس المبين (٧، ٠، لتر).

عندما تُضبط سدادة الغطاء على "بخار خفيف" في مواجهتها، تذكر أن وضعية "بخار خفيف" تعنى زيادة البخار في الوعاء، وأن عملية الطهي سوف تكون أكثر فاعلية.

AR

يمكنك أيضاً استعمال التشغيل اليدوي بانتقاء حرارة ١٣٠ درجة مئوية و مدة الطهي حسب كمية ونوعية المكونات : انظر الجدول أدناه

وقت الطهي على البخار				
المكونات	الكميات (الحد الأقصى)	أوقات الطهي المفترضة	برامج البخار الموصى بها	برامح البخار الموصى بها
كوسا	جرام ٨٠٠	٢٠ دقيقة	P1	
جزر أبيض	جرام ٨٠٠	٢٥ دقيقة	P1	
الجزء الأبيض من الكراث	جرام ٨٠٠	٢٥ دقيقة	P1	
بروكلي	جرام ٥٠٠	٢٥ دقيقة	P1	
سمك	٦٠٠ جرام (مع رقائق المعجنات)	١٥ دقيقة	P1	
بطاطس	١ كلج	٣٠ دقيقة	P2	
جزر	١ كلج	٣٠ دقيقة	P2	
فاصوليا خضراء	جرام ٨٠٠	٣٠ دقيقة	P2	
لحمة بيضاء	٦٠٠ جرام (مع رقائق المعجنات)	٢٠ دقيقة	P2	

قد تُسبب بعض أنواع الوصفات طوفاناً غير متوقع، نظراً لظهور الفقاعات، خصوصاً عند استعمال الخضار المثلجة. في هذه الحالة، يجب تخفييف الكميات وفقاً لذلك.

استكشف البرامج الأوتوماتيكية المتوفرة:

P3 يختة	P2 يختة	P1 يختة	P2 شوربة	P1 شوربة	صلصة	
						البرامج الأوتوماتيكية
V2	V1	V3	١٠ نبضات	١٠ نبضات ٢ ملدة V129 دقيقة	V6 (V8 من V2 إلى)	السرعة «الافتراضية» (قابلة للتعديل)
٩٥ درجة مؤدية (من ٨٠ إلى ١٠٠ درجة مؤدية) ١٠ دقايقة (من ١٠ دقائق إلى ساعتين)	٩٥ درجة مؤدية (من ٨٠ إلى ١٠٠ درجة مؤدية)	١٣٠ درجة مؤدية (غير قابلة للتعديل)	١٠٠ درجة مؤدية (من ٩٠ إلى ١٠٠ درجة مؤدية)	١٠٠ درجة مؤدية (من ٩٠ إلى ١٠٠ درجة مؤدية)	٧٠ درجة مؤدية (من ٥٠ إلى ١٠٠ درجة مؤدية)	الحرارة «الافتراضية» (قابلة للتعديل)
٤٥ دقيقة (من ١٠ دقائق إلى ساعتين)	٤٥ دقيقة (من ١٠ دقائق إلى ساعتين)	٥ دقائق (من ٢ إلى ١٥ دقيقة)	٤٥ دقيقة (من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة)	٤٠ دقيقة (من ٢٠ إلى ٦٠ دقيقة)	٨ دقائق (من ٥ إلى ٤٠ دقيقة)	سرعة الوقت (قابلة للتعديل)
١٠ ثوان تشغيل/عند عند التوقف	٥ ثوان تشغيل/عند ثانية عند التوقف		٤٥ دقيقة	٤٥ دقيقة	٤٥ دقيقة	وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً عند انتهاء الطهي
V4					V4	سرعة المحرك في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً

حلويات	P3 مُعجنات	P2 مُعجنات	P1 مُعجنات	P2 أطباق مطهوة على البخار	P1 أطباق مطهوة على البخار	
						البرامج الأوتوماتيكية
V4 (V8 إلى V2)	٤٠ ثانية V3 ملدة ٣ دقائق ثم ٩ ملدة ٣ دقیقات	V5 ملدة ٣ دقیقات و ٦٧ ملدة ٣ دقیقات	V5 ملدة ٣ دقیقات و ٣٠ ثانية			السرعة «الافتراضية» (قابلة للتعديل)
٩٠ درجة مؤدية (من ٥٠ إلى ١١٠ درجة مؤدية)				١٠٠ درجة مؤدية (غير قابلة للتعديل)		الحرارة «الافتراضية» (قابلة للتعديل)
١٥ دقيقة (من ٥ دقائق إلى ٦٠ ثانية)	٣ دقائق و ٤٠ ثانية (من ٣٠ ثانية إلى ٣ دقائق و ٣٠ ثانية)	٣ دقائق و ٣٠ ثانية (من ٣٠ ثانية إلى ٣ دقائق و ٣٠ ثانية)	٢ دقيقة و ٣٠ ثانية (من ٣٠ ثانية إلى ٢ دقيقة و ٣٠ ثانية)	٣٠ دقيقة (من دقيقة إلى ٦٠ دقيقة)	٣٠ دقيقة (من دقيقة إلى ٦٠ دقيقة)	سرعة الوقت (قابلة للتعديل)
٤٥ دقيقة				٤٥ دقيقة	٤٥ دقيقة	وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً عند انتهاء الطهي
V4						سرعة المحرك في وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً
		٤٠ دقيقة	٤٠ دقيقة			رفع العجين °٣٠ الدالة الافتراضية، في نهاية البرنامج

AR

أوصل المنتج بالتيار الكهربائي ، اضبط المفتاح (H) على 1، سوف تعرض الشاشة الرقمية (C) جميع رموز الضوابط على «0»
(انظر الشكل 9)

وضعية البرامج الأوتوماتيكية

ساخناً ملدة ٤٥ دقيقة لإبقاء التحضير جاهزاً للتناول. في برنامج «الصلصة» P2 و P3 اليخنة، الحلويات والوضعية اليدوية، يعمل المحرك في المنتج حسب سرعة محددة، لكي تتمكن من الحفاظ على التحضير وتجنب التصاق المكونات في قعر الوعاء. لإنقاف خاصية الحفاظ على الطعام ساخناً، اضغط على زر الإيقاف «Stop» (B7). إذا فتحت الغطاء، اضغط على القفل (D2) أو إذا أفصلت الوعاء توقف خاصية الحفاظ على الطعام ساخناً بشكل أوتوماتيكي.

عند نهاية برامج المكونات، الطهي البطيء P2 و P3 وكريماً الباديغ؛ أثناء وضعية الحفاظ على الطعام ساخناً، سوف يستمر المحرك بالعمل حتى لا تلتتص المكونات على جوانب أو قعر الوعاء.

في نهاية العجن من خلال برنامج المكونات P1 و P2، يتحول المنتج إلى وضعية «رفع العجين» عند درجة الحرارة ٣٠ مئوية ملدة ٤٠ دقيقة ليسهم للعجين أن تكتسب حجماً أكبر. إذا فتحت الغطاء، اضغط على القفل (D2) أو إذا أفصلت الوعاء، يتحول المنتج إلى وضعية التوقف المؤقت، ويبقى لك الخيار في إعادة تشغيله بالضغط على زر «start» مرة ثانية. إذا رغبت أن توقف هذه الخاصية، اضغط على زر «Stop» واستمر بالضغط لمدة ثانية.

اضغط على الأقفال (D2) ثم افصل تركيبة الوعاء (D) (انظر الشكل 12).

عندما يبدأ البرنامج الأوتوماتيكي، يكون لديك إمكانية إيقاف تشغيل المنتج في أي وقت بالضغط على زر «Stop». يُصبح البرنامج الأوتوماتيكي في وضعية التوقف المؤقت، ويبقى لديك إمكانية إعادة تشغيله بالضغط على زر «start» مرة ثانية. في حال اخترت البرنامج الخطأ، ورغبت في إلغائه، اضغط على زر «Stop» واستمر بالضغط لمدة ثانية.

1. اضغط على البرنامج الذي تختاره (B1)، سيظهر على الشاشة مثلث (C4) في البرنامج الذي تم اختياره. في حالة برامج الشوربات، اليخاني و المعجنات، فإن الضغط المتعاقب سوف يأخذك إلى مختلف البرامج الفرعية.

2. البرنامج المُسبق الضبط، يمكن تعديله من حيث وقت وصفة الطهي (حسب المكونات المختارة لتلك الوصفة والكميات المحضررة). اضغط على منتقي السرعة (B2) أو منتقي حرارة الطهي (B3) أو منتقي الوقت (B4)، الضبط الذي يتم اختياره سوف يومض على شاشة العرض (C1-C2-C3).

3. عدل الضبط / الضوابط باستعمال المتنقي +/- (B6).

4. عندما تنتهي من تعديل جميع الضوابط، اضغط على زر التشغيل «start» (B7) لتشغيل البرنامج. عندما يكون المنتج في وضعية الطهي، يُضيء المؤشر الضوئي الأحمر (B3) للدلالة على بدء عملية الطهي.

5. عندما ينتهي البرنامج، يصدر عن المنتج ٣ إشارات تنبية صوتية.

6. عند نهاية برنامج الصلصة، الشوربة، اليخنة P2 و P3، والأطباق المطهوة على البخار واطباق الحلوي والكريما، يتحول المنتج أوتوماتيكياً ليحفظ الطعام



زيادة السرعة، درجة حرارة الطهي والوقت.
إنقاص السرعة، درجة حرارة الطهي والوقت.



لهذا الزر ٣ وظائف :
- «التحقق» من إختيارك للبرنامج الآوتوماتيكي أو الضوابط المختارة في سياق الإستعمال اليدوي (السرعة، حرارة الطهي، الوقت).
- «النبض» خلال الإستعمال، وبمجرد بدء تشغيل المنتج.
- «إعادة ضبط» الضوابط المختارة في المنتج ، بالضغط لفترة ثانية.



إختيار سرعة المحرك.
سرعتان للتشغيل المتقطع و سرعات متواصلة دون توقف.



إختيار سرعة الطهي.
من ٣٠ الى ١٣٠ درجة مؤية.
مؤشر التسخين الضوئي: يُضيء عندما تبدأ عملية الطهي، ويُطفأ عندما تنخفض الحرارة داخل الوعاء الى ما دون الـ ٥٠ درجة مؤية.



إختيار وقت التشغيل.
من ٥ ثوان لغاية ساعتين (٢).



AR

إختيار سرعة تيربو (السرعة القصوى في الوصول المباشر) والنبض (التشغيل المتقطع) دون استعمال ضوابط آخرى.



نصائح في الإستعمال

رُوّد هذا المنتج بمعالج دقيق جداً يتحكم ويحلل مدى استقراره. في حال عدم الإستقرار، سوف تنخفض سرعة دوران المحرك آوتوماتيكياً، وإذا استمرت حالة عدم الإستقرار، سوف يتوقف المحرك، وبالتالي يُعرض على الشاشة الرقمية رمز «STOP».

- تأكد من كمية المكونات، وأنها ليست كبيرة وأن السرعة المستعملة صحيحة.
- تأكد بأنك تستعمل الملحق المناسب الموصى به.
- ثم أعد ضبط المنتج بشكل عادي.

- رُكِّب المُلْحِقُ الَّذِي تَرِيدُ فِي الوعاء: - الملحقات (F3, F1, F2, أو F4) على المحور العمومي في قعر الوعاء (انظر الشكل 4.1) - سلة البخار في داخل الوعاء (F5)، (انظر الشكل 4.3)، بعد الحرص سلفاً على تعينة الخزان سعة ٧٠، بسائل التحضير (ماء، صلصة...) (انظر الشكل 4.2).
- ضع المكونات في الوعاء أو في سلة البخار.
- ضع الخطاء على الوعاء (D) بحيث يُصْبِح المثلثان على نفس الخط (انظر الشكل 5)، اقفل الغطاء دون الضغط عليه بواسطة تدويره حسب اتجاه عقارب الساعة (انظر الشكل 6).
- ضع سدادة تنظيم البخار (E1) على الغطاء، لديك موقعان محتملان : بخار عالي (a) أو موقع البخار المنخفض (b).
- على سبيل المثال: للبخار من أجل الطهي ، تُضيّط السدادة، على قسم البخار القوي (a) في مواجهتك (هذا يُتيح الكمية القصوى من البخار أن تنتشر في الوعاء).
- ضع الوعاء (D) على وحدة المحرك (A) إلى أن تسمع صوت إقفالها «كليك» (انظر الشكل 8).
- سوف يبدأ المنتج بالعمل إذا كان الوعاء والغطاء في موقعهما الصحيح، وفقاً لـ (انظر الشكل 1)، أشيك التركيبة في الغطاء (E2) (انظر الشكل 2).

في حال وجود خطأ في الموضع أو خطأ في الإقفال (انظر الشكل 10.1 و 10.2)، سوف يبدأ الرمز (انظر الشكل 10.2) بالوهج عند تفعيل عملية التشغيل.

زُوّد هذا المنتج بأسلوبين للتشغيل:

- برنامج الأسلوب الأوتوماتيكي: السرعة، درجة حرارة الطهي ووقت الطهي هي مُسبقَة الضبط لتحضير الصلصات، الشوربات، اليخاني، الأطباق المطهوة على البخار، المعجنات والحلويات أوتوماتيكياً.

- الأسلوب اليدوي: تعديلات خاصة (بواسطة المستعمل) على ضوابط السرعة، درجة حرارة الطهي بالإضافة إلى وقت التشغيل حسب رغبتك

تركيب الوعاء، وملحقاته و تركيبة الغطاء

- قبل استعمال المنتج للمرة الأولى ، يُرجى غسل جميع الأجزاء (D, E, F, G) باملاء الدافئ والصابون، باستثناء وحدة المحرك (A). زُوّد الوعاء (D) بمحور قابل للفصل (D3) لتسهيل عملية التنظيف.
- يُرجى التأكد أن جميع بقايا التغليف قد أزيلت قبل الإستعمال، وخصوصاً العيادة الموجودة بين الوعاء (D) ووحدة المحرك (A).
- ضع السدادة (E4) على حاملة السدادة (E3) (انظر الشكل 1)، أشيك التركيبة في الغطاء (E2) (انظر الشكل 2).
- ضع السدادة (D4) على المحور العمومي (D3). اقفل التركيبة على قاعدة الوعاء مع إقفال الحلقة (D5) (انظر الشكل 3).

طريقة استعمال لوحة التحكم (B) اختيار أحد البرامج الأوتوماتيكية:

الطهي على البخار



صلصات



المُلْحِنَات



الشوربات

(في البرنامج P1 الخبز/
P2 بريوش / P3 الكيك)

(في البرنامج P1 الصلصات اللزجة /
P2 البشر)

الحلويات



اليخاني

(في البرنامج P1 خضار الكسرولة /
P3 الطهي البطيء / P3 ريزوتو)



التشغيل:

زُودَتْ هذا المنتج بـمفتاح 1/0، اضبط المفتاح على موقع 1. (انظر الشكل 9)
أرفقت مع هذا المنتج الملحقات المدرجة أدناه:

مُفْرِّغة الشُوربة	ultrablade F1	لخلط الشوربة		٣ دقائق	٢,٥ لتر	100°C
		لخلط الكمبوب		٤٠ ثانية	١ كلج	100°C
		لفرم الخضار		١٥ ثانية	١ كلج	100°C
		لفرم اللحوم		٣٠ ثانية	١ كلج	100°C
		لفرم السمك		١٥ ثانية	١ كلج	100°C
		لا تستعمل هذا الملحق لمزج المكوناتصلبة، استعمل ملحق العجن/الطحن !!				
مُطْبَط	F2	لخلط الأطباق المحمرّة		٥ دقائق	٥٠٠ جرام	130°C
		اليخاني		٤٥ دقيقة	٢,٥ لتر	95°C
		ريزوتو		٢٢ دقيقة	١,٥ لتر	95°C
راتاتوبي، شانتيه، تشغيل متقطع (الضبط: راجع كتيب الوصفات)						
مُنْهَّيَة العِجْنِ	F3 !! v9 max	لخفق بياض البيض		١٠/٥ دقائق	٧ بالحد الأقصى	
		المليونيز، الكريما المخفوقة		٥/٢ دقائق	٠,٥ لتر	
		الصلصات، الكريما، التزيين (بطاطس مهرّسة، بوليتنا، الخ..)		٢٠/١ دقيقة	١ لتر	80-90°C
سُلْطَة العِجْنِ وَالبَشَّامِ	F4	لعجن عجينة الخبز الأبيض		٢ دقيقة ثانية	١,٢ كلج	
		لعجن عجينة الحلويات المشعة، عجينة السكسكوت، الخبز الخصوصي		٢ دقيقة ثانية	١ كلج	
		لعجن العجينة القابلة للرفع (بريوش، كوجلوف، .. الخ..)		١ دقيقة ثانية	٠,٨ كلج	
		لخلط العجينة السائلة الخفيفة (مزيج الكعكة، .. الخ..)		٤ ثانية	١ كلج	
		لسحق الجوز		١ دقيقة	٠,٦ كلج	
		لفرم المكونات الجامدة		١ دقيقة	٠,٦ كلج	
		لسحق مكعبات الثلج		١ دقيقة	من ٦ إلى ١٠	
		عجينة البانكيك، عجينة الوافل		١ دقيقة	١,٥ لتر	
		طهي الخضار على البخار، السمك أو اللحوم		٤٠/٢٠ دقيقة	١ كلج	100°C
سُدَادَة البَخَار	F5	الشوربات مع قطع من المكونات		٣ دقائق	٢,٥ لتر	100°C
		سدادة / غطاء لتنظيم إخراج البخار				
سدادة	E1	ضبط البخار العالي (a) = للطهي على البخار ضبط البخار الخفيف (b) = ريزوتو، حلويات من الكريما، الصلصات، الخ...	a		b	

زُودَتْ هذه الملحقات أيضًا بمناطق صالحة للإمساك بها لتسهيل التعامل أثناء التحضيرات.

عند قراءة دليل الإستعمال هذا، سوف تجد توصيات الإستعمال، التي سوف تتيح لك معرفة ما يمكن أن يؤديه هذا الجهاز من أعمال: تحضير الصلصات، الشوربات، اليخاني، الأطباق المطهوة على البخار، العجائن والحلويات.



وصف أجزاء المنتج:

A	وحدة المحرك
B	لوحة التحكم
B1	: زر اختيار البرنامج الآوتوماتيكي
B2	: مُنتقي السرعة
B3	: مُنتقي حرارة الطهي وأو مؤشر التسخين الضوئي
B4	: مُنتقي وقت التشغيل
B5	: مُنتقي سرعة تيربو/تشغيل متقطع
B6	-/+ : مُنتقي
B7	: زر التشغيل / الإيقاف / إعادة الضبط
C	شاشة رقمية
C1	: عرض السرعة
C2	: عرض الحرارة
C3	: عرض الوقت
C4	: مُنتقي عرض البرامج
C5	: مؤشر عرض السلامة
D	تركيبة الوعاء
D1	: وعاء إستانلس ستيل
D2	: أقفال
D3	: محور دوار قابل للفصل
D4	: سَدَادَة
D5	: حلقة إيقاف المحور
E	تركيبة الغطاء
E1	: غطاء مُنظم البخار
E2	: غطاء
E3	: حاملة السدادات
E4	: سَدَادَة
F	الملحقات:
F0	: صندوق تخزين الملحقات
F1	: شفرة «الترا بليد» للمفرمة
F2	: خلاط
F3	: مخفقة
F4	: سُكّن لللجن / للبشر
F5	: سلة البخار
G	سباتولا
H	مفتاح 1/0 لقطع التيار الكهربائي عن المنتج
I	فرشاة للتنظيف

البيانات التقنية :

القدرة الكهربائية: ١٠٥٠ واط (١٠٠٠ واط : لعناصر التسخين / ٥٥٠ واط: للمحرك)

الدرجات الحرارية:

من ٣٠ درجة الى ١٣٠ درجة مؤية

قابلة للضبط والتعديل ٥ درجات مؤية بكل خطوة

تدرجات أوقات التشغيل:

من ٥ ثوان الى ساعتين (٢)

قابلة للضبط ٥ ثوان الى دقيقة واحدة لكل خطوة بالحد الأقصى

٢ - سرعات متقطعة :

السرعة ١ (٥ ثوان تشغيل / ٢٠ ثانية توقف).

السرعة ٢ (١٠ ثوان تشغيل / ١٠ ثوان توقف).

عدد السرعات : ١٢

١ - سرعات تقدمية متواصلة

(السرعات من ٣ الى ١٢)

الإستعمال الخاطئ

- الغطاء، استعمل سدادة تنظيم البخار.
- لا تدع الشعر الطويل، الأوشحة، بطانات العنق، أن تتدلى فوق المنتج عندما يكون قيد التشغيل.
- لا تضع الملحقات في فرن الميكرويف.
- لا تستعمل المنتج خارج المنزل.
- لا تتخطى كميات الحد الأقصى المشار إليها في الإرشادات المرفقة.
- خزن المنتج بعد أن يبرد تماماً.

خدمة ما بعد البيع

- من أجل سلامتك، لا تستعمل ملحقات أو قطع غيار أخرى غير المتوفرة في مراكز ما بعد البيع المعتمدة.
- إن أي تدخل من قبلك في المنتج غير أعمال التنظيف والصيانة الإعتيادية، لا يقوم به سوى مركز الخدمة المعتمد.
- يُرجى مراجعة الجدول تحت عنوان: «ماذا تفعل إذا توقف المنتج عن العمل» في نهاية دليل الإستعمال المرفق.

- لا تلمس الغطاء قبل أن يتوقف الجهاز تماماً عن الحركة (زر التوقف)؛ انتظر إلى أن يتم خلط المكونات ولم يعد هنالك من حركة دوران.
- اسكب أولاً المكونات الصلبة في الوعاء قبل إضافة المكونات من السوائل (انظر الشكل 11.1)، دون أن تتخطى علامة الحد الأقصى ٢,٥ لتر الموجودة داخل الوعاء (انظر الشكل 11.2). إذا كان الوعاء مليئاً، فقد يحدث طوفان للسوائل المغلي خارج الوعاء.
- يُرجى الملاحظة، في برامج الطهي على البخار، يُرجى الحفاظ على المستوى ٧,٠ لتر (انظر الشكل 4.2).
- لا تضع أصابعك أو أي أداة أخرى في الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تستعمل الوعاء كحاوية (للتخزين، للتبريد، للتعقيم).
- ضع المنتج فوق سطح ثابت، مقاوم للحرارة.
- لا تضع المنتج بالقرب من جدار أو خزانة: فقد تتضرر بالبخار.
- لا تضع المنتج بالقرب من مصدر حراري قيد التشغيل (موقد، أجهزة منزليّة ، الخ..).
- لا تُغطي الغطاء بمنشفة الصحف ولا بأي شيء آخر. لا تُحاول سدّ فتحة

AR

الأطفال ممن هم فوق سن الثامنة، في حال توفر لهم المراقبة والمساعدة الضرورية التي تتيح لهم استعمال المنتج بكل سلامة وأن يدركون الأخطار التي تكمن وراء الإستعمال الخاطئ. لا يُسمح للأطفال القيام باعمال التنظيف والصيانة للمنتج دون مراقبة مالم يكونوا فوق سن الثامنة وبوجود مراقبة من شخص بالغ.

- يُرجى توصيل المنتج بمقبس كهربائي مؤرّض.

- صُمم هذا المنتج ليعمل بالتيار الكهربائي المتعدد فقط. يُرجى التأكد من توافق القوة الكهربائية المذكورة في لوحة تعريف المنتج مع قوة الشبكة الكهربائية عندك في المنزل. إن أي توصيل خاطئ في التيار الكهربائي يُلغى الضمانة.
- لا تشدّ السلك الكهربائي عند فصل المنتج عن المقبس الكهربائي.
- لا تغمر المنتج، أو السلك الكهربائي التابع له بأي نوع من السوائل.
- يُرجى عدم ترك السلك الكهربائي قريباً من الأجزاء الساخنة من المنتج أو يلامسها، أو يمر بالقرب من مصادر حرارية، أو فوق أطراف حادة.

- يُرجى مراجعة إرشادات التجميع وتركيب الملحقات في المنتج.
- يُرجى مراجعة إرشادات التنظيف والحفظ على المنتج.
- يُرجى دائماً اتباع إرشادات التنظيف لتنظيف المنتج:
 - افصل المنتج عن التيار الكهربائي
 - لا تُنْظِف المنتج إذا كان ساخناً.
 - يُنْظِف المنتج بواسطة قطعة قماش رطبة أو اسفنجية.
 - لا تغمر المنتج بالماء و لا تضعه تحت الماء الجاري.

الأسواق الأوروبية فقط:

- يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن الثامنة. يجب أن لا يتخذ الأطفال هذا المنتج مجالاً للعب.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأشخاص الذين يعانون من نقص في قواهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو من الأشخاص الذين تنقصهم الخبرة شرط أن تتوفر لهم المراقبة بالإضافة إلى تزويدهم بالمعلومات الضرورية التي تضمن لهم سلامتهم عند استعمال المنتج وأن يدركون الأخطار الناتجة عن الإستعمال الخاطئ.
- يمكن أن يُستعمل هذا المنتج بواسطة

يُحدد غير ذلك في وصفة الطهي). تحذير: يُرجى أخذ الحيطة والحذر من خطر الإصابة بالجرح في حال الإستعمال الخاطئ للمنتج. يُرجى توخي الحرص عند استعمال سكاكين شفرات الفرم الحادة الأنصال (F1) والسكن المُسننة (F4) عند القيام بتنظيفها، وعند تفريغ الوعاء، فإنها حادة جداً. يُرجى الحرص أيضاً إذا سكب السائل الساخن في مُحضر الطعام البارد أن تتطاير مكونات الطعام إلى الخارج بسبب التصادم الساخن المفاجئ. توضع شفرة الفرم "الترا" (F1) في الوعاء بعد الإستعمال.



تحذير: يُرجى توخي الحذر والإنتباه وتجنب تسرب الماء إلى الوصلة الكهربائية أثناء التنظيف، أو أثناء التعبئة أو السكب. تحذير: هذا المنتج يُطلق البخار الذي قد يُسبب الحرائق.

تحذير: يبقى سطح عناصر التسخين محتفظاً بالسخونة بعد الإستعمال. - يُرجى الحرص على ملامسة مقابض المنتج فقط (الأقفال D2، مقبض الغطاء E2 ومقبض السدادة E1) أثناء التسخين، والى أن يبرد المنتج تماماً. • يُرجى مراجعة الإرشادات المختصة بضوابط أوقات التشغيل وضوابط السرعة لكل ملحق من الملحقات وكل برنامج من البرامج.

- أعد هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط، وعلى ارتفاع لا يزيد عن ٢٠٠٠ متر فوق سطح البحر. لن تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية في حال استعمال المنتج لأغراض تجارية أو في حال الإستعمال الخاطئ أو عدم التقييد بإرشادات الإستعمال المرفقة.
- لم يُصمّم هذا المنتج للإستعمال في الأماكن والأحوال المدرجة أدناه (الغير مشمولة بالضمانة):
 - أماكن العمل في المطابخ والمحلات التجارية، المكاتب، وما يمكن اعتباره ببيئة الإحترافية.
 - المزارع.
 - الإستعمال من قبل النزلاء في الفنادق، وأماكن السكن الأخرى.
 - في غرف الضيوف.



- هذا الجهاز يولد البخار الذي قد يُسبب الحرائق. يُرجى التعامل مع الغطاء والسدادة بكل حذر (استعمل القفازات، حاملات القدور، الخ.. إذا لزم الأمر). امسك السدادة من الوسط.
- لا تُشغّل المنتج إذا لم تكون السدادة مركبة في الحاملة الخاصة بها، أو إذا كانت حاملة السدادة غير مركبة على الغطاء. من الضروري أن يتم تشغيل المنتج بحيث تكون السدادة مركبة في حاملتها الموجودة في الغطاء (مام)

السلامة الشخصية

- عندما يكون الجهاز قيد التشغيل، قد تسخن بعض أجزائه وتصل إلى درجات حرارة عالية (جدار الوعاء من الإستانلس ستيل، الأجزاء القابلة للفصل التابعة للمحور الدوار، الأجزاء الشفافة البلاستيكية من الغطاء والسدادة، الأجزاء المعدنية تحت الوعاء، السلة). قد تسبب الإصابة بالحرق. يُرجى تناول الجهاز بواسطة الأجزاء البلاستيكية (المقابض، وحدة المحرك)، يُشير مؤشر التسخين الضوئي خطر الإصابة بالحرق.
- قد تكون الأجزاء التي يمكن الوصول إليها على سطح المنتج عالية الحرارة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.
- لم يُعد هذا المنتج للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي، ولا بنظام التحكم عن بعد.
- لا تستعمل المنتج إذا لم يكن يعمل بالشكل الصحيح، أو إذا أصيب بعطل أو أن القابس أو السلك الكهربائي تالفان. لكي تتجنّب أي خطر محتمل يُرجى استبدال السلك الكهربائي بواسطة مركز خدمة معتمد (انظر القائمة في كتيب الضمانة).
- لا تغمر المنتج بالماء. لا تُعرض وحدة المحرك (A) للمياه الجارية.



- يُرجى قراءة إرشادات الإستعمال بعناية قبل استعمال المنتج للمرة الأولى، واحتفظ بها في مكان آمن : لن تتحمّل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن المنتج في حال الإستعمال الخاطئ، أو عدم الإلتزام بإرشادات الإستعمال.
- يُرجى فصل المنتج عن التيار الكهربائي إذا ترك بدون رقابة، أو قبل التركيب أو التنظيف. لا يُسمح للأطفال إستعمال هذا المنتج.
- يجب أن لا يستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال . يُرجى الحفاظ على المنتج والسلك الكهربائي التابع له بعيداً عن متناول الأطفال.
- لم يُصمم هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بقدرات بدنية وعقلية كافية، أو إذا كانوا يعانون من نقص في الخبرة والمعرفة، ما لم تتوفر لهم الرقابة، أو ما لم يُزوّدوا بالمعلومات والإرشادات الكافية لتشغيل المنتج بواسطة شخص يتحمل هذه المسؤولية من أجل سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد بأنهم لا يعبثون بالمنتج .
- يُرجى المحافظة على المنتج بعيداً عن متناول الأطفال.

از بین بردن بسته بندی و لوازم دستگاه.

بسته بندی منحصراً حاوی موادی که برای محیط زیست خطرناک باشد نیست، که می تواند مطابق با مقررات بازیافت دور اندخته شوند. برای دور اندختن دستگاه خود، از دپارتمان مناسب مقامات محلی خود سوال کنید.



- پایان عمر لوازم الکترونیکی یا الکتریکی:

ابتدا حفاظت از محیط زیست!

دستگاه شما حاوی مواد متعددی است که می تواند احیاء یا بازیافت شود.

آن را به یک نقطه جمع آوری برای پردازش ببرید.



مشکلات	علل	راه حل
	حجم مواد بیش از حد بالا.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.
	درب به درستی قرار نگرفته یا قفل نشده است.	درب را به درستی در کاسه قفل کنید.
نشست از طریق درب.	مهر و موم وجود ندارد.	مهر و موم را در نگهدار مهر و موم قرار دهید و مونتاژ را به درب وصل کنید.
	مهر و موم قطع شده یا آسیب دیده است.	مهر و موم را تغییر دهید، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
نشست از طریق اسپیندل کاسه.	خطای لوازم جانبی.	بررسی کنید که شما از لوازم جانبی توصیه شده استفاده می کنید.
	مهر و موم به درست قرار داده است.	مهر و موم به درست قرار دهید.
	مهر و موم آسیب دیده است.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
	حلقه قفل (D5) به درست قفل کنید (D5).	حلقه را به درست قفل کنید.
تیغه ها به راحتی نمی چرخند.	قطعات مواد غذائی بیش از حد بزرگ یا سخت است.	اندازه یا مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید. مقداری مایع اضافه کنید.
بوی از موتور.	در صورت استفاده از دستگاه برای اولین بار، یا در صورت اضافه بار موتور بخارتر مقدار بیش از حد بزرگ مواد یا قطعات که بیش از حد سخت یا بیش از حد بزرگ باشد.	موتور را سرد کنید (حدود ۳۰ دقیقه) و مقدار مواد را در کاسه کاهش دهید.
«STOP» نمایش داده می شود.	دستگاه ارتعاشات بسیار زیادی را کشف کرده و به موقعیت اینمی تغییر داده است.	بررسی کنید که شما در سرعت درست هستید و از لوازم جانبی توصیه شده استفاده می کنید.
«SECU» نمایش داده می شود.	سنگینی بیش از حد موتور ناشی از مقدار بیش از حد مواد یا قطعات بسیار سخت یا بزرگ است. بیش از حد بزرگ یا کاربرد بیش از حد بدون اندازه کافی زمان برای سرد کردن	موتور را سرد کنید (حدود ۳۰ دقیقه) و مقدار مواد را در کاسه کاهش دهید.
«SECU» با + قرمز و چشمک زدن چراغ نمایشگر نمایش داده می شود.	گرم شدن بیش از حد سنسور های درجه حرارت.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«Err1» + با + قرمز و چشمک زدن چراغ نمایشگر نمایش داده می شود.	المنت گرمایش کار نمی کند.	بررسی کنید که پین های قدرت زیر کاسه مسدود نشده اند. اگر این مورد وجود دارد، آنها را تمیز کنید و دوباره سعی کنید. اگر آنها کار نمی کنند، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«Err2» نمایش داده می شود.	عیب الکترونیکی.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«Err3» نمایش داده می شود.	عیب سرعت.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«Err4» نمایش داده می شود.	اشکال ارتباط با کارت الکترونیکی.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«ntc1» نمایش داده می شود. + چراغ نمایشگر قرمز + چشمک می زند.	سنسور 1 درجه حرارت دیگر کار نمی کند.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.
«ntc2» نمایشگر قرمز + چشمک می زند.	سنسور 2 درجه حرارت دیگر کار نمی کند.	با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید.

آیا هنوز دستگاه شما کار نمی کند؟
با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید (لیست موجود در دفترچه خدمات را رویت کنید).

مشکلات	علل	راه حل
	دروپوش تنظیم کننده بخار به درستی سوار نشده است.	کلاهک بخار را در "بخار کم" تنظیم کنید (به سمت خود بچرخانید)، این تنظیم اجازه می دهد تا حداکثر مقدار بخار در کاسه برای انواع بخار پز (سوپ، غیره) ایجاد شود. این موقعیت همچین کمک می کند تا از پاشیدن در طول پخت و پز جلوگیری شود. این موقعیت «بخار کم» اجازه مقدار حداکثر تراکم به فضا و در نتیجه به ظرفی یا سس با ثبات بهتر (رسیسوتو، دسر خامه، سس، غیره) را می دهد.
مشکل هنگام پخت و پز با بخار	زمان پخت و پز ناکافی	زمان پخت و پز فقط با هدف مطلع سازی می باشد؛ در اغلب موارد تضمین می کند که مواد غذائی به درستی پخته شده است. با این حال، شرایط خاص ممکن است در زمان پخت تاثیر بگذارد: - اندازه سبزیجات (برش خورده یا برش نخورده) - مقدار مواد در سبد - نوع سبزیجات، تازه بودن آنها - مقدار آب در کاسه، که با اندازه (0.71) مطابقت داشته باشد. اگر غذا خوب پخته نشده باشد، شما می توانید زمان پخت اضافی را تنظیم کنید. شما می توانید با انتخاب درجه حرارت C 130° و زمان پخت و پز با توجه به مقدار و نوع مواد شیوه دستی استفاده کنید.
	دستگاه به برق وصل نیست.	دستگاه را به پریز برق وصل کنید.
دستگاه کار نمی کند.	سوئیچ (H) در موقعیت «0» است.	سوئیچ (H) را به سمت موقعیت «1» حرکت دهید.
	کاسه یا درب به درستی قرار نگرفته یا قفل نشده است.	بررسی کنید که کاسه و یا درب به درستی قرار گرفته و با توجه به نمودار در کتابچه راهنمای دستور العمل قفل شده است.
درب قفل نمی کند.	درب کامل مونتاژ نشده است.	بررسی کنید که مهر و موم به درستی در نگهدار مهر و موم مونتاژ شده و نگهدار مهر و موم به طور صحیح در درب مونتاژ شده است.
	دستگاه بر روی یک سطح صاف قرار نگرفته است، دستگاه پایدار نیست.	دستگاه را در سطح صاف قرار دهید.
لرزش بیش از حد.	حجم مواد بیش از حد بالا است.	مقدار مواد پردازش شده را کاهش دهید.
	خطای لوازم جانبی.	بررسی کنید که شما از لوازم جانبی توصیه شده استفاده می کنید.

- در صورت گرفتگی چشمگیر، برای چند ساعت در آب و کمی مایع شستشو خیس کنید و در صورت لزوم با خراشاندن به سیله کاردک (G) یا با سمت ساینده اسفنج پاک کنید.
- در صورت رسو بگذاری در کاسه، شما می توانید از سمت زبر اسفنج آشپزخانه استفاده کنید و، در صورت لزوم، سرکه سفید.
- برای تمیز کردن واحد موتور (A)، از یک پارچه مطریوب استفاده کنید. به دقت خشک کنید.
- برای کمک به تمیز کردن، کاسه، درب، مونتاژ و لوازم جانبی قابل شستشوی امن در ماشین ظرفشویی می باشند، به استثناء اسپیندل معمول (D3) و حلقه قفل کردن آن (D5)(شکل 14) را رویت کنید).

مهم: «درست کردن دستورالعمل ایمن دستگاه شما» (SECUE)

- اجازه دهدید موتور به مدت نیم ساعت سرد شود.
- با کلیک کردن بر روی دکمه «شروع/توقف/تنظیم مجدد» به مدت دو ثانیه دستگاه را دوباره راه اندازی کنید (B7 در دستورالعمل را رویت کنید). دستگاه شما آماده نیست تا دوباره مورد استفاده قرار گیرد.
- برای کسب اطلاعات بیشتر، بخش خدمات مشتری خلیج شده است (جزئیات خلیج خود را رویت کنید (جزئیات در جزوه ضمانت را رویت کنید).

دستگاه شما، به صورت استاندارد، با حفاظت موتور الکترونیکی برای تضمین طول عمر مجهز شده است. با این حفاظت ایمنی الکترونیکی در برابر استفاده نادرست، در این صورت، موتور به درستی محافظت می شود.



در صورت استفاده شدید که توصیه های دستورالعمل رعایت نمی شود (پاراگراف «اولین استفاده»: مقابله به طور بالقوه بیش از حد بزرگ و/یا غیر عادی استفاده طولانی و/یا تهیه دستورالعمل های مختلف در فواصل زمانی کوتاه را رویت کنید)، حفاظت الکترونیکی برای حفظ موتور راه انداخته خواهد شد؛ در این صورت، دستگاه عملکرد و پیام را متوقف پانل کنترل نمایش داده خواهد شد تا نشان دهد که دستگاه به طورموقت خواهد کرد؛ SECUE روی صفحه LCD خارج از سرویس است.

بر روی پانل کنترل نشان داده شود و دستگاه شما کار کردن را متوقف کند، مناسب با آن ادامه اگر SECUE دهید:

- دستگاه متصل به برق را رها کنید، از فشار دادن بر روی سوئیچ «1/0» خودداری کنید.
- لطفاً به توصیه ها در دستورالعمل مراجعه کنید و استفاده از دستگاه را ادامه دهید (پاراگراف «اولین استفاده» را رویت کنید: مقدار مواد/زمان آماده سازی غذا/دما/نوع لوازم جانبی).

اگر می خواهید آن را لغو کنید، به مدت ۲ ثانیه دکمه «Stop» را فشار داده و نگه دارید.

۴. هنگامی که برنامه به پایان رسید، دستگاه بوق می زند.

۵. دکمه قفل (D2) را فشار دهید و سپس مونتاژ کاسه (D) را بردارید (شکل ۱۲ را رویت کنید).

عملکرد توربو / پالس

۱. از پانل کنترل (B) به دسترسی مستقیم به عملکردهای (B5) «توربو» و «پالس» استفاده کنید. برای استفاده در حالت توربو (سرعت حداقل در دسترسی مستقیم)، فقط انتخابگر «توربو» را فشار داده و نگه دارید. برای کمک به شما، صفحه نمایش و پس از آن زمان در حال استفاده (C3) را نشان می دهد. برای استفاده از پالس (عملکرد متناوب)، عملکرد را فقط با فشار دادن بر انتخابگر «Pulse» فعال کرده و متوقف کنید. در اینجا نیز، با نشان دادن زمان در حال کار کردن، صفحه LCD به شما کمک می کند. هنگام شروع عملکرد، شما با فشار بر دکمه «Stop» امکان توقف دستگاه را در هر زمان دارید. پس از آن که عملکرد در حالت مکث است، شما با فشار مجدد بر دکمه «start» امکان شروع دوباره را دارید.

۱. به طور مستقیم بر روی انتخابگر که پارامتر مورد نظر را ارائه می دهد فشار دهید، برای مثال انتخابگر سرعت (B2) یا انتخابگر درجه حرارت پخت و پز (B3) یا انتخابگر زمان (B4)، پارامتر منتخب روی صفحه نمایش چشمک می زند (C1-C2-C3). (C1-C2-C3).



۲. سپس با استفاده از انتخابگر +/-(B6) تنظیمات را همانگ کنید. بنا به دلایل اینمی، ممکن نیست که بدون تنظیم زمان پخت و پز درجه حرارت را منظم کنید.



۳. هنگام به پایان رساندن وارد کردن تمام پارامترها، دکمه «start» را فشار دهید. هنگامی که دستگاه از حالت پخت و پز استفاده می کند، چراغ نشانگر قرمز (B3) روشن می شود تا به شما اطلاع دهد که پخت و پز شروع شده است. وقتی برنامه شروع شد، شما با فشار بر دکمه «Stop» امکان

توقف دستگاه را در هر زمان دارید.

این برنامه پس از آن در حالت توقف است و شما امکان شروع مجدد را با فشار دادن بر «start» خواهید داشت. اگر شما برنامه اشتباه را انتخاب کرده باشید و



FA

تمیز کردن دستگاه شما

- مراقب چاقوهای تیغه بسیار تیز ریز کردن (F1) و چاقوی ورز دادن/خرود کردن (F4) هنگام تمیز کردن و خالی کردن کاسه باشید، آنها بسیار تیز هستند.
- وقتی قطعات سرد شده اند:

 - اسپیندل معمول (D3)، مهر و موم (D4)، و حلقه قفل (D5) را از هم باز کنید (شکل ۱۳ را رویت کنید).
 - کاسه (D)، اسپیندل معمول (D3)، مهر و موم (D4)، حلقه قفل (D5)، لوازم جانبی (F1) و (F2) و (F3) و (F4) و (F5)، دریوش تنظیم کننده بخار (E1)، درب (E2)، نگهدار مهر و موم (E3)، و مهر و موم (E4) را با استفاده از یک اسفنچ و مقداری آب و صابون تمیز کنید.
 - این قطعات مختلف را زیر آب جاری بشوئید.

- دستگاه نباید غوطه شود. هرگز واحد موتور (A) را زیر آب جاری قرار ندهید.

هنگامی که استفاده از آن به پایان رسید، دستگاه را از پریز بکشید.

دستگاه را بلافاصله پس از استفاده تمیز کنید.

- قفل (D2) را فشار دهید سپس مونتاژ کاسه (D) را بلند کنید.

کاسه را در سطح صاف قرار دهید.

- قفل درب را با چرخش یک ربع درجه عقربه های ساعت باز کنید. با دقت درب را بردارید.

وقتی قطعات سرد شده اند، نگهدار مهر و موم را با کمک کاردک (G) از درب بردارید (شکل ۱۵ را رویت کنید).

تنظيم بخار کم اجازه می دهد تا حداکثر مقدار تراکم آزاد شود و به همین دلیل توصیه می شود که ظروف و سس را با هماهنگی بهتر (ریسانتو، دسر خامه ای، سس، غیره) تهیه کنید.



تنظيم بخار زیاد اجازه می دهد تا حداکثر میزان حرارت و بخار در کاسه برای انواع بخار پز (سوب، غیره) ایجاد شود این تنظیم از پاشیدن در طول مخلوط کردن نیز جلوگیری می کند.



اگر غذا خوب پخته نشده باشد، شما می توانید زمان پخت اضافی تنظیم کنید.

زمان پخت و پز فقط با هدف مطلع سازی می باشد؛ در اغلب موارد مواد غذایی به درستی پخته خواهد شد.

با این حال، شرایط خاصی ممکن است پخت و پز را تحت تاثیر قرار دهد:

- اندازه سبزیجات (برش خورده یا برش نخورده)

- مقدار مواد در سبد

- نوع سبزیجات، تازگی آنها

- مقدار آب در کاسه، که با اندازه (۷، ۰ لیتر) مطابقت داشته باشد.

- هنگام استفاده از دریوش بخار با «بخار کم» روبروی شما، به یاد داشته باشید که «بخار کم» به معنای وجود داشتن بخار بیشتر در کاسه است و روند پخت و پز کارآمد تر خواهد شد.

شما همچنین می توانید از حالت دستی با انتخاب 130°C و زمان پخت و پز با توجه با مقدار و نوع مواد درجه حرارت استفاده کنید: جدول زیر را رویت کنید.

زمان پخت و پز با بخار			
برنامه	زمان پخت و پز برآورد	مقدار (حد اکثر)	مواد
P1	۲۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	کدو سبز
P1	۲۵ دقیقه	۸۰۰ گرم	زردک
P1	۲۵ دقیقه	۸۰۰ گرم	قسمت سفید تره فرنگی
P1	۲۵ دقیقه	۵۰۰ گرم	بروکلی
P1	۱۵ دقیقه	۶۰۰ گرم (با خمیر برشه)	ماهی
P2	۳۰ دقیقه	۱ کیلوگرم	سیب زمینی
P2	۳۰ دقیقه	۱ کیلوگرم	هویج
P2	۳۰ دقیقه	۸۰۰ گرم	لوبیا سبز
P2	۲۰ دقیقه	۶۰۰ گرم (با خمیر برشه)	گوشت سفید

برخی دستورالعمل ها ممکن است به دلیل ظاهر شدن حباب، به خصوص هنگام استفاده از سبزیجات منجمد به طور غیرمنتظره لبریز شود. در این مورد، شما باید حجم را متناسب با آن کاهش دهید.

P3 خورش	P2 خورش	P1 خورش	P2 سوب	P1 سوب	سس	
slow cook	slow cook	slow cook	soup	soup	sauce	برنامه های خودکار
V2	V1	V3	۱۰ پالس	۱۰ پالس ۲ به مده V12 و دقیقه	V6 (V8 تا V2)	سرعت «پیش فرض» (قابل تنظیم)
°C ۹۵ تا (°C ۸۰) (°C ۱۰۰)	°C ۹۵ تا (°C ۸۰) (°C ۱۰۰)	°C ۱۳۰ (غیر قابل تنظیم)	°C ۱۰۰ تا (°C ۹۰) (°C ۱۰۰)	°C ۱۰۰ تا (°C ۹۰) (°C ۱۰۰)	°C ۷۰ تا (°C ۵۰) (°C ۱۰۰)	درجہ حرارت «پیش فرض» (قابل تنظیم)
۲۲ دقیقه ۱۰ دقیقه تا ۲ ساعت	۴۵ دقیقه ۱۰ دقیقه تا ۲ ساعت	۵ دقیقه ۲ دقیقه تا ۱۵ دقیقه (دقیقه)	۴۵ دقیقه ۲۰ دقیقه (دقیقه ۶۰)	۴۰ دقیقه ۲۰ دقیقه تا ۶۰ دقیقه (دقیقه ۴۰)	۸ دقیقه ۵ دقیقه تا ۴ دقیقه	سرعت زمان (قابل تنظیم)
۴۵ دقیقه	۴۵ دقیقه		۴۵ دقیقه	۴۵ دقیقه	۴۵ دقیقه	عملکرد فقدان "گرم" کردن در پایان برنامه
۱۰ ثانیه روشن/ ۱۰ ثانیه در V3 خاموش	۵ ثانیه روشن/ ۲۰ ثانیه در V3 خاموش				V4	سرعت موتور در سطح گرم نگه داشتن

دس	P3 شیرینی	P2 شیرینی	P1 شیرینی	ظروف بخار پز P2	ظروف بخار پز P1	
dessert	pastry	pastry	pastry	steam	steam	برنامه های خودکار
V4 (V8 تا V2)	۴۰ ثانیه به مدت ۲ سبس V9 به مدت ۲ دقیقه	۴۰ ثانیه به مدت ۲ سبس V6 به مدت ۳۰ دقیقه	۴۰ ثانیه به مدت ۲۰ ثانیه دقیقه	V5 به مدت ۲۰ ثانیه دقیقه	V5 به مدت ۳۰ ثانیه دقیقه	سرعت «پیش فرض» (قابل تنظیم)
°C ۹۰ تا (°C ۵۰) (°C ۱۱۰)				°C ۱۰۰ (غیر قابل تنظیم)	°C ۱۰۰ (غیر قابل تنظیم)	درجہ حرارت «پیش فرض» (قابل تنظیم)
۱۵ دقیقه ۶۰ دقیقة تا ۵ دقیقه ۳ ثانية	۴۰ دقیقه ۳۰ ثانیه و ۳۰ ثانیه تا ۳ دقیقة و ۴۰ ثانية	۳ دقیقه و ۳۰ ثانیه ۱ دقیقة و ۴۰ ثانیه تا ۳ دقیقة و ۳۰ ثانیه (دقیقه و ۴۰ ثانية)	۳ دقیقه و ۳۰ ثانیه ۲ دقیقه و ۳۰ ثانیه و ۳۰ ثانیه (دقیقه و ۴۰ ثانية)	۳۰ دقیقه ۶۰ دقیقه تا ۳۰ دقیقه (دقیقه)	۳۰ دقیقه ۶۰ دقیقه تا ۳۰ دقیقه (دقیقه)	سرعت زمان (قابل تنظیم)
۴۵ دقیقه				۴۵ دقیقه	۴۵ دقیقه	عملکرد فقدان "گرم" کردن در پایان برنامه
V4						سرعت موتور در سطح گرم نگه داشتن
		۴۰ دقیقه	۴۰ دقیقه			عملکرد فقدان "خمیر" ۴۰ ° در پایان برنامه ۳۰ دقیقه ۴۰ دقیقه

دستگاه را به برق وصل کنید، سوئیچ (H) را در ۱ تنظیم کنید، و صفحه نمایش (C) همه تنظیمات را در «۰» نشان می دهد (شکل ۹ را رویت کنید).

حالت برنامه خودکار

در پایان برنامه؛ سس، سوپ، خورش P2 و P3، غذاهای بخارپز و دسر خامه ای، دستگاه برای حفظ حالت گرم به مدت ۴۵ دقیقه به طور خودکار تغییر می کند تا آماده سازی برای مصرف مهیا شود. و در برنامه سس، خورش P2 و P3، دسر و شیوه راهنمایی کاربر، موتور دستگاه در یک سرعت خاص، به منظور حفظ جبران خسارت و جلوگیری از چسبیدن به انتهای کاسه کار می کند. برای توقف حفظ حالت گرم، فقط دکمه «B7» (Stop) را فشار دهید. اگر شما درب را باز کنید، قفل (D2) را فشار دهید یا کاسه را بردارید، نگه داشتن حالت گرم به طور خودکار متوقف خواهد شد.

در پایان برنامه های سس، آرام پز P3 و P2 و دسر خامه ای؛ در طول عملکرد حفظ حرارت، موتور، کار کردن را ادامه می دهد به طوری که مواد به پائین کاسه نچسبند.

در پایان ورز دادن در برنامه های شیرینی P1 و P2، دستگاه به حالت «ور آمدن خمیر» در ۳۰° C به مدت ۴۰ دقیقه تغییر می کند تا حجم خمیر افزایش یابد. اگر شما درب را باز کنید، قفل (D2) را فشار دهید یا کاسه را بردارید، دستگاه حالت مکث را تغییر می دهد و شما با دوباره فشار دادن بر «start» امکان شروع مجدد را دارید. اگر مایل به توقف حالت می باشید، دکمه «Stop» را به مدت ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید.

7. قفل (D2) را فشار دهید و سپس مونتاژ کاسه (D) را بردارید (شکل 12 را رویت کنید).

وقتی برنامه خودکار شروع می شود، شما با فشار بر دکمه «Stop» امکان توقف دستگاه را در هر زمان دارید. برنامه خودکار سپس در حالت مکث می باشد، شما با دوباره فشار دادن بر دکمه «start» امکان شروع مجدد را دارید. اگر شما برنامه اشتباه انتخاب کرده باشید و می خواهید آن را لغو کنید، دکمه «Stop» را به مدت ۲ ثانیه فشار داده و نگه دارید.

1. برنامه انتخاب خود (B1)، را فشار دهید، یک مثلث بر روی صفحه نمایش (C4) در برنامه منتخب ظاهر می شود. در مورد برنامه سوپ، خورش و شیرینی، فشار دادن پی در پی، شما را به مجموعه برنامه های مختلف می برد.

2. تنظیمات از قبل برنامه ریزی شده را می توان برای تغییر زمان دستور غذا (بسته به انتخاب دستور غذا، مواد و مقادیر آماده) توصیف کرد. انتخابگر سرعت (B2) یا انتخابگر درجه حرارت پخت و پز (B3) یا انتخابگر زمان (B4) را فشار دهید، تنظیمات منتخب در صفحه نمایش چشمک می زند (C1-C2-C3).

3. تنظیمات را با استفاده از انتخابگر -/+ تنظیم کنید (B6).



4. هنگامی که اصلاح تمام تنظیمات شما به پایان رسید، دکمه «start» را برای شروع برنامه فشار دهید. هنگامی که دستگاه شما از حالت پخت و پز استفاده می کند، چراغ نشانگر قرمز (B3) روشن می شود تا به شما اطلاع دهد که پخت و پز شروع شده است.

5. هنگامی که برنامه به پایان رسید، دستگاه ۳ بوق می زند.

افزایش سرعت ، درجه حرارت پخت و پز و مدت زمان.
سرعت، درجه حرارت پخت و پز و مدت زمان.



این دکمه دارای ۳ عملکرد است:

- "اعتبار سنجی" از انتخاب برنامه خودکار شما یا پارامترهای انتخاب شده در متن راهنمای استفاده (سرعت، پخت و پز، دما، زمان).
- "مکث" در طول استفاده، به محض اینکه دستگاه روشن شده باشد.
- "تنظیم مجدد" پارامترهای منتخب در دستگاه با فشار دادن برای ۲ ثانیه.



انتخاب سرعت موتور.
۲ سرعت متناوب و سرعت مداوم متوالی.



انتخاب سرعت پخت و پز.
از ۳۰ درجه تا ۱۳۰ درجه سانتی گراد گرم کردن چراغ نشانگر: روشن می شود وقتی که پخت و پز شروع می شود و خاموش می شود زمانی که دمای داخل کاسه زیر ۵۰ درجه سانتی گراد می افتد.



انتخاب زمان عملیات.
از ۵ ثانیه تا ۲ ساعت .



انتخاب عملکردهای توربو (حداکثر سرعت در دسترسی مستقیم) و پالس (عملیات متناوب) بدون استفاده از تنظیمات دیگر.



FA

نکاتی برای استفاده:

دستگاه شما با یک ریزپردازنده نصب شده است که ثبات خود را کنترل و تجزیه و تحلیل می کند. در صورت بی ثبات، سرعت چرخش موتور به طور خودکار کاهش می یابد، در صورتی که این بی ثباتی ادامه یابد، موتور متوقف خواهد شد و بر روی صفحه نمایش داده خواهد شد.

- بررسی کنید که مقدار مواد بیش از حد بزرگ نباشد و سرعت استفاده شده درست می باشد.
- بررسی کنید که شما از لوازم جانبی توصیه شده استفاده می کنید.
- سپس دستگاه خود را به طور معمول راه اندازی مجدد کنید.

لوازم جانبی منتخب را در کاسه قرار دهید:
 - لوازم جانبی (F1, F2, F3)، (F4، یا F5) را به اسپیندل معمول در پائین کاسه (شکل 4.1) را رویت کنید،
 - سبد بخار در داخل کاسه (F5)، (شکل 4.3) را رویت کنید، از قبل مراقب باشید که مخزن ۷، ۰، ۷ لیتری را با مایع آماده سازی (آب، سس...) پر کنید (شکل 4.2) را رویت کنید.

مواد را در کاسه یا سبد بخار ترتیب کنید.

درب را با هم تراز کردن دو مثبت در کاسه (D) قرار دهید (شکل 5 را رویت کنید)، درب را با فشار دادن در جهت عقربه های ساعت قفل کنید (شکل 6 را رویت کنید).

درب پوش رگولاتور بخار (E1) را در درب قرار دهید، ۲ موقعیت ممکن می باشد: بخار کم (a) یا بخار زیاد (b).

برای مثال: برای بخاریز، درپوش را با بخار کم (a) رو به شما تنظیم کنید (این کار اجازه می دهد تا حداکثر بخار در کاسه پخش شود). کاسه (D) را در واحد موتور (A) قرار دهید تا زمانی که «کلیک» را بشنوید (شکل 8). دستگاه فقط زمانی شروع به کار می کند که کاسه و درب به درستی قرار داده شده و در واحد موتور قفل شده باشند.

در صورت قرار گرفتن یا قفل شدن نادرست (پس از رویت 10.1 و 10.2)، لوگو (Ⓐ)
هنگام فعل شدن عملکرد شروع به چشمک زدن می کند.

دستگاه شما دارای ۲ حالت برای کار کردن است:

- حالت برنامه خودکار
- سرعت، درجه حرارت پخت و پز و مدت زمان پیش برنامه ریزی شده برای درست کردن سس، سوپ، خوش، غذاهای بخار پز، شیرینی و دسر به صورت خودکار.

شیوه دستی:

- تنظیمات سفارشی پارامترهای سرعت، درجه حرارت پخت و پز و مدت زمان برای استفاده در راحتی شما.

نصب کاسه، لوازم جانبی آن و مونتاژ درب

- قبل از استفاده برای اولین بار، تمام اقلام (D, E, F) به غیر از واحد موتور (A) را در آب گرم و صابون بشوئید. کاسه شما (D) به مظور تسهیل تمیز کردن با یک اسپیندل قابل جدا شدن (D³) نصب شده است.
- اطمینان حاصل کنید که تمام بسته بندی قبل از استفاده برداشته شده است، به ویژه محافظ واقع در بین کاسه (D) و واحد موتور (A).
- مهر و موم (E4) را در نگهدار مهر و موم (E3) قرار دهید (شکل 1 را رویت کنید)، مونتاژ را به درب (E2) کلیپ کنید (شکل 2 را رویت کنید).
- مهر و موم (D4) را در اسپیندل معمول (D3) قرار دهید. مونتاژ را در پایه کاسه با حلقه قفل (D5) قفل کنید (شکل 3 را رویت کنید).

استفاده از پانل کنترل (B)

انتخاب برنامه خودکار:

پخت و پز با بخار



سس

نان شیرینی

(در برنامه P1 نان / P2 نان بنچیک / P3 کیک)



سوپ

(در برنامه P1 سس ولوته / P2 آرد پودر شده)

دسر



خورش

(در برنامه P1 سبزیجات آبگوشت / P2 خورش / P3 خوراک ریساتو)



روشن کردن:

دستگاه شما با یک سوئیچ ۰/۱ نصب شده است، سوئیچ را در ۱ قرار دهید. (شکل ۹ را رویت کنید)
لوازم جانبی ذیل با دستگاه شما ارائه می‌شود:

تیغه زیر خرد کردن		مخلوط کردن سوب مخلوط کردن کمپوت خرد کردن سبزیجات خرد کردن گوشت خرد کردن ماهی	۱۲ ۱۲ ۱۲ ۱۲ ۱۲	۳ دقیقه ۴۰ ثانیه ۱۵ ثانیه ۳۰ ثانیه ۱۵ ثانیه	۰,۵ لیتر ۱ کیلوگرم ۱ کیلوگرم ۱ کیلوگرم ۱ کیلوگرم	--> ۱۰۰°C --> ۱۰۰°C --> ۱۰۰°C --> ۱۰۰°C --> ۱۰۰°C
از این لوازم جانبی برای میز کردن محصولات سخت استفاده نکنید / خرد کن استفاده						
مشعل کن		غذاهای سرخ شده خورش خوراک رساتو	۳ ۱ ۲	۵ دقیقه ۴۵ دقیقه ۲۲ دقیقه	۵۰۰ گرم ۲,۵ لیتر ۱,۵ لیتر	130°C 95°C 95°C
خوراک راتاتویی، ترشی چات نی، حبوبات (تنظیمات: دقیقه دستور غذا بررسی کنید) غذاهای پخته شده را بدون آسیب زدن به مواد مخلوط می‌کند بسیار مفید برای سرخ کردن مراحل قبیل از آماده سازی (خوراک رساتو، سوب).						
همزن		هم زدن سفیده تخم مرغ، سس مایونز، خامه زده شده سس، خامه، چاشن (پوره سبب زمینی، خوراک پولته، غیره)	۶ ۶ ۶ ۶	۱۰/۵ دقیقه ۵/۲ دقیقه ۲۰/۱ دقیقه	۷ حد اکثر ۰,۵ لیتر ۱ لیتر	80>90°C
تیغه وزد دادن / خرد کردن		ورز دادن خمیر نان سفید ورز دادن شیرینی کوچک خرد خود نان، خمیر بیسکویت، نان ویژه ورز دادن خمیر ور آمده (نان بیچیک، کوکلوف، غیره) مخلوط کردن خمیرهای سبک (مخلوط کیک، غیره) خرد کردن آجیل خرد کردن محصولات سخت خرد کردن یخ خمیر پن کیک، خمیر کلاوچه	۵ ۵ ۱ ۱ + + ۱۲ ۱۲ ۱۰	۲ دقیقه ۳۰ ثانیه ۲ دقیقه ۳۰ ثانیه ۱ دقیقه ۳۰ ثانیه ۱ دقیقه ۳۰ ثانیه ۲ دقیقه ۳۰ ثانیه ۳ دقیقه ۳۰ ثانیه ۱ دقیقه ۱ دقیقه ۱ دقیقه ۱ دقیقه	۱,۲ کیلوگرم ۱ کیلوگرم ۰,۸ کیلوگرم ۱ کیلوگرم ۰,۶ کیلوگرم ۰,۶ کیلوگرم ۱۰ تا ۱۰ دقایق ۱,۵ لیتر	
سبد بخار		بخارپز سبزیجات، ماهی یا گوشت سوب با تکه ها	۱۲	۴۰/۲۰ دقیقه	۱ کیلوگرم	100°C
دپوش		a درپوش برای تنظیم خارج شدن بخار تنظیم بخار زیاد = (a) = بخار پز کردن. تنظیم بخار کم (b) = رساتو، در خامه ای، سس، غیره ...				
این لوازم جانبی نیز با زمینه چسبناک برای تسهیل حمل در طول استفاده در حال درست کردن آماده سازی نصب می‌شود.						

با خواندن کتابچه راهنمای دستور العمل، شما توصیه هایی برای استفاده پیدا می کنید، و پتانسیل دستگاه خود را مشاهده می کنید: تهیه سس، سوپ، خورش، غذاهای بخار پز، شیرینی و دسر.



شرح لوازم خانگی:

A	واحد موتور
B	پانل کنترل
B1	دکمه های انتخاب برنامه به صورت خودکار
B2	انتخاب‌گر سرعت
B3	انتخاب‌گر دمای پخت و پز و / یا نشانگر نور حرارت
B4	انتخاب‌گر زمان کار کردن
B5	انتخاب‌گر پالس/توربو
B6	-/+/انتخاب‌گر
B7	دکمه شروع/توقف/تنظیم مجدد
C	صفحه نمایش LCD
C1	نمایش سرعت
C2	نمایش درجه حرارت
C3	نمایش زمان
C4	نمایش انتخاب برنامه
C5	(F) نمایش نشانگر اینمی
D	مونتاژ کاسه
D1	کاسه فولاد ضد زنگ
D2	قفل
D3	اسپیندل معمول قابل جدا شدن
D4	مهر و موم
D5	حلقه قفل اسپیندل
E	مونتاژ درب
E1	دروپوش رگولاتور بخار
E2	درب
E3	نگهدار مهر و موم
E4	مهر و موم
F	لوازم جانبی:
F0	جبهه ذخیره سازی لوازم جانبی
F1	تیغه برش بسیار تیز
F2	میکر
F3	همزن
F4	چاقو برای ورز دادن / خرد کردن
F5	سبد بخار
G	کاردک
H	سوئیچ ۱/۰ برای خاموش کردن منبع برق دستگاه شما
I	برس تنظیز کردن

اطلاعات فنی دستگاه:

قدرت: ۱۵۵۰ وات (۱۰۰۰ وات: الملت گرمایش / ۵۵۰ وات: موتور)

محدوده درجه حرارت:

۰°C تا ۱۳۰°C

قابل تنظیم در مراحل ۵°

محدوده طول مدت کار کردن :

من ۵ ثانیه تا ۲ ساعت

قابل تنظیم در تمام مراحل از ۵ دقیقه تا حداقل ۱ دقیقه

تعداد سرعت:

۲ - سرعت متناوب :

سرعت ۱ (۵ ثانیه روشن / ۲۰ ثانیه خاموش).

سرعت ۲ (۱۰ ثانیه روشن / ۱۰ ثانیه خاموش).

۱۰ - سرعت مداوم تدریجی

(با سرعت ۳ تا ۱۲)

- قرار ندهید.
- از دستگاه خارج از منزل استفاده نکنید.
 - هرگز از میزان حد اکثر مقدار مواد مشخص شده در دستورالعمل فراتر نروید.
 - دستگاه را هنگامی که سرد شده است ذخیره کنید.
 - خدمات پس از فروش برای اینمنی خود، از لوازم جانبی و سایر قطعات یدکی به غیر از جاهائی که توسط مراکز پس از فروش مجاز ارائه شده باشد استفاده نکنید.
 - در صورت درست کار نکردن دستگاه، آسیب دیدن سیم برق یا پریز، از دستگاه استفاده نکنید. برای جلوگیری از هر گونه خطر، سیم باید توسط یک مرکز خدمات مجاز جایگزین شود (لیست موجود در دفترچه ضمانت را رویت کنید).
 - هر گونه مداخله غیر از تمیز کردن و نگهداری معمول توسط مشتری باید توسط مرکز خدمات مجاز انجام شود.
 - با فهرست "چه کار باید کرد اگر دستگاه شما کار نمی کند" در پایان کتابچه راهنمای دستورالعمل مشاوره کنید.
 - 11.1 را رویت کنید)، بدون فراتر رفتن از حد مشخص شده حداکثر در داخل کاسه (با رویت شکل 11.2)، اگر کاسه خیلی پر شده باشد، آب جوش ممکن است به بیرون ریخته شود.
 - «طفا» توجه داشته باشد، در برنامه پخت و پز با بخار، سطح ۷۰ لیتر آب حفظ شود (شکل 4.2 را رویت کنید).
 - از قرار دادن انگشتان خود یا هر شئی دیگر در کاسه در حالی که دستگاه کار می کند اکیداً خودداری کنید.
 - از کاسه به عنوان ظرف برای (ذخیره سازی، منجمد کردن، ضد عفونی کردن) استفاده نکنید.
 - دستگاه را در یک سطح کار ثابت، مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
 - دستگاه را نزدیک دیوار یا کمد قرار ندهید: بخار تولید شده ممکن است به المنت آسیب برساند.
 - دستگاه خود را نزدیک منبع حرارت (وسیله گرم کردن، لوازم خانگی، غیره) قرار ندهید.
 - از پوشش درب با پارچه ای برای شستشوی ظرف یا موارد دیگر خودداری کنید، تلاش نکنید که سوراخ درب را مسدود کنید، از درپوش رگلاتور بخار استفاده کنید.
 - اجازه ندهید مو، روسربی، کراوات، غیره) در حال کار کردن دستگاه روی کاسه قرار بگیرد.
 - هرگز لوازم جانبی را در مایکروویو

- برای مونتاژ و نصب لوازم جانبی در دستگاه به دستورالعمل مراجعه کنید.
- برای تمیز کردن و حفظ دستگاه خود به دستورالعمل مراجعه کنید.
- همیشه برای تمیز کردن دستگاه خود دستورالعمل تمیز کردن را دنبال کنید:
 - سیم برق دستگاه را از پریز بکشید.
 - دستگاه را در حالی که داغ است تمیز نکنید.
 - با پارچه یا اسفنج مرطوب تمیز کنید.
 - هرگز دستگاه را در آب غوطه ور نکنید یا در زیر آب جاری قرار ندهید.

فقط بازارهای اروپائی:

- دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان زیر ۸ سال نگه دارید.
 - کودکان نباید از دستگاه به عنوان یک اسباب بازی استفاده کنند.
 - این دستگاه ممکن است توسط افراد با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی یا نداشت تجربه یا دانش ناکافی مورد استفاده قرار گیرد، تا زمانی که آنها تحت نظرات باشند یا دستورالعمل های استفاده ایمن از دستگاه را دریافت کرده باشند و خطرات بالقوه آن را درک کنند.
 - این دستگاه ممکن است توسط کودکان حداقل ۸ سال مورد استفاده قرار گیرد، تا زمانی که آنها تحت نظرات باشند و دستورالعمل در مورد استفاده ایمن از دستگاه داده شده باشد و از خطرات دست اندکار به
- FA
- طور کامل آگاه باشند. تمیز کردن و نگهداری توسط کاربر نمی باید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود مگر آنکه آنها حداقل ۸ سال و توسط یک بزرگسال تحت نظارت باشند.
 - اتصال به منبع برق دستگاه باید به پریز برق زمینی وصل شده باشد.
 - دستگاه فقط برای کار با جریان متناوب طراحی شده است. بررسی کنید که ولتاژ برق نشان داده شده در صفحه مشخصات دستگاه با نصب و راه اندازی برق مطابقت داشته باشد.
 - هر گونه خطأ در اتصال منجر به لغو گارانتی خواهد شد.
 - از کشیدن سیم برق برای قطع اتصال دستگاه اکیدا" خودداری کنید.
 - از غوطه ور کردن دستگاه، سیم برق یا پریز در هرگونه مایع خودداری کنید.
 - سیم برق نباید هرگز در نزدیکی یا در تماس با قطعات داغ دستگاه شما، در نزدیکی یک منبع گرمای یا بر روی لبه تیز قرار داده شود.
 - استفاده نادرست از دست زدن به درب قبل از رسیدن به توقف کامل دستگاه (دکمه توقف) خودداری کنید؛ صبر کنید تا مواد غذایی مخلوط شده بیش از این نمی چرخد.
 - همیشه مواد جامد را قبل از افزودن مواد مایع در کاسه بریزید (شکل

که دستگاه را با درپوش قرار داده شده در سوراخ درب به کار اندازید (مگر اینکه به طور خاص در دستور العمل قید شده باشد).



هشدار: از خطر آسیب

در صورت استفاده نادرست از دستگاه آگاه باشید. مراقب چاقوهای تیغه تیز برش (F1) و چاقوی اره ای (F4) هنگام قیز کردن آنها و خالی کردن کاسه باشید، آنها بسیار تیز هستند. دقت کنید اگر مایع داغ در پردازنده مواد غذائی می ریزید چون می تواند به علت جوش ناگهانی از

دستگاه به بیرون ریخته شود.

تیغه خردکن چند تیغه (F1) را پس از استفاده در کاسه قرار دهید.

هشدار: مراقب باشید تا از هرگونه نشت در اتصال در طول تمیز کردن، پر کردن یا ریختن جلوگیری شود.

هشدار: بخار منتشر شده در دستگاه می تواند موجب سوختگی شود.

هشدار: سطح المنت گرمایش منوط به گرمایی باقی مانده پس از استفاده می باشد.

- مطمئن شوید که در طول گرم کردن تا سرد شدن کامل فقط به دسته محصول خود (قفل D2، دسته درب E2 و دسته درپوش E1) دست می زنید.

- برای تنظیم زمان کار کردن و تنظیمات سرعت هریک از لوازم جانبی و هر برنامه به دستورالعمل مراجعه کنید.

- این دستگاه منحصراً برای استفاده داخلی در نظر گرفته شده است در ارتفاع زیر ۲۰۰۰ متر. سازنده نباید هر مسئولیتی را قبول کند و در صورت استفاده تجاری یا نامناسب یا عدم پیروی از دستورالعمل ها حق لغو ضمانت را محفوظ نگه دارد.
- این دستگاه در نظر گرفته نشده تا در برنامه های کاربردی داخلی و مشابه (تحت پوشش ضمانت قرار نمی گیرد)، مانند موارد ذیل استفاده شود:
 - در آشپزخانه در مغازه ها، دفاتر و دیگر محیط های حرفه ای.
 - در آشپزخانه متعلق به کارکنان در مغازه ها، ادارات و سایر محیط های حرفه ای.
 - در مزارع.

- استفاده توسط مشتریان هتل ها، متل ها و دیگر محیط های مسکونی.
- در محیط اتاق مهمان.



- دستگاه شما بخار را بیرون می دهد که می تواند موجب سوختگی شود. به درب و درپوش با احتیاط دست بزنید (از دستکش، دستگیره و غیره در صورت لزوم استفاده کنید). به درپوش با بخش مرکزی آن دست بزنید.
- اگر مهر و موم در نگهدار مهر قرار داده نگرفته باشد یا اگر نگهدار مهر و موم بر روی درب مونتاژ نشده باشد، از به کار انداختن دستگاه "اکیدا" خودداری کنید. ضروری است

ممکن است افزایش یابد
(دیوار فولاد ضد زنگ
کاسه، اسپیندل معمول
قابل جدا شدن، قطعات



شفاف درب و درپوش، قطعات فلزی
زیر کاسه، سبد). آنها می توانند
موجب سوختگی شوند. با قطعات
پلاستیکی سرد (دستگیره، واحد موتور)
به دستگاه دست بزنید. چراغ نشانگر
قرمز گرمایش نشان می دهد که
خطر سوختگی وجود دارد.

درجه حرارت سطوح در دسترس
ممکن است بالا باشد هنگامی که
دستگاه در حال کار کردن است.

استفاده از یک تایمر خارجی یا
سیستم کنترل از راه دور جداگانه برای
به کار انداختن دستگاه در نظر گرفته
نمی شود.

در صورتی که دستگاه شما به درستی
کار نمی کند، اگر آسیب دیده یا سیم
برق یا پریز خراب شده است، از
استفاده از دستگاه خودداری کنید.
برای اجتناب از هرگونه خطر، سیم
را توسط مرکز خدمات مجاز تعویض
نمائید (با رویت لیست موجود در
دفترچه ضمانت).

دستگاه نباید غوطه ور شود. از قرار
دادن واحد موتور(A) زیر آب جاری
اکیدا" خودداری کنید.

- دستورالعمل های استفاده را قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار با دقت بخوانید و آنها را در یک محل امن نگه دارید: سازنده نباید هر گونه مسئولیت را در صورت مطابقت نداشتن هرگونه استفاده با دستورالعمل قبول کند.

- همیشه دستگاه را در صورت ترک آن بدون مراقب، قبل از مونتاژ یا تمیز کردن از پریز بکشید. اجازه ندهید کودکان بدون نظارت از دستگاه استفاده کنند.

- این دستگاه نباید توسط کودکان استفاده شود. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.

- این دستگاه برای استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی، و یا نداشتن تجربه و دانش در نظر گرفته نشده، مگر اینکه آنها تحت نظارت باشند یا دستور العمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط یک فرد مسئول نمایند به آنها داده شده باشد. کودکان باید تحت نظارت باشند تا اطمینان حاصل شود که آنها با دستگاه بازی نمی کنند.

- دستگاه خود را دور از دسترس کودکان نگه دارید.

- زمانی که دستگاه شما در حال کار کردن است، دمای برخی قطعات

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

			
الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճովի, 16Ա, շին.3
AUSTRALIA	1300 307 824	2 years	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON, M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	واحدة سنة 1 year	أي جي بت سب جروب الإسكندرية سموحة - مأمور 14 طريق مصر -
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutoantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΣΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеци,16А, 3 үйі
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35서린빌딩 2층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Suite C, Unit F, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عُمان OMAN	24703471	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorda Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKİYE TURKEY	216 444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الامارات العربية المتحدة UAE	8002272	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0845 602 1454	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	0800-7268724	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن YEMEN	1264096	واحدة سنة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Product reference: / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencia produkta / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauses numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mā sān phām/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / مرجع المنتج / Κωδικός προϊόντος / Սողել / ទូនអតិថជន៍ / 產品模型 / 製品番号/제품명 / مرجع كامل مصروف / الـكامل

Retailer name & address: / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adresē / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresa vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán / Satıcı firmanın adresi / adresa / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/اسم باي ايلموش / نام درس خرده فروش / اسماً بائع البالتجزئية و عنوانه

FR

p. 1 - 16

EN

p. 17 - 32

NL

p. 33 - 49

DE

p. 50 - 66

IT

p. 67 - 82

ES

p. 83 - 98

PT

p. 99 - 114

AR

p. 115- 130

FA

p. 131- 146