

EN

PL

SK

CS

HU

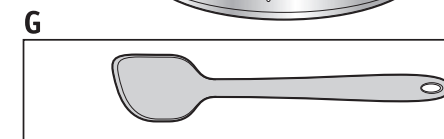
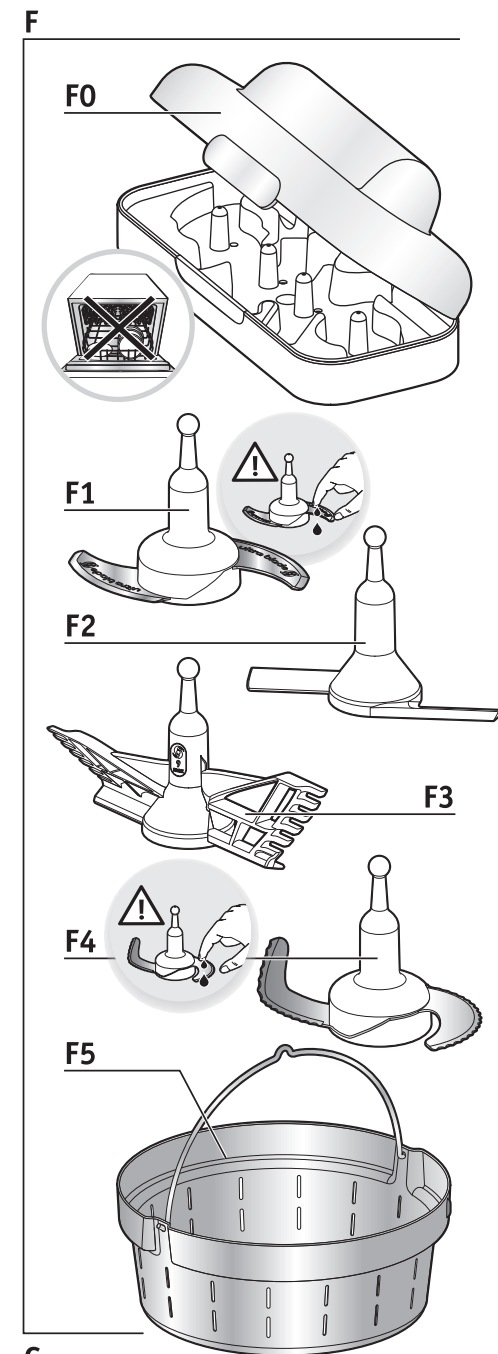
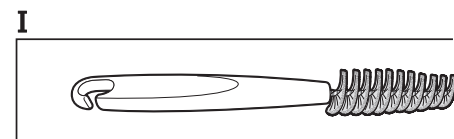
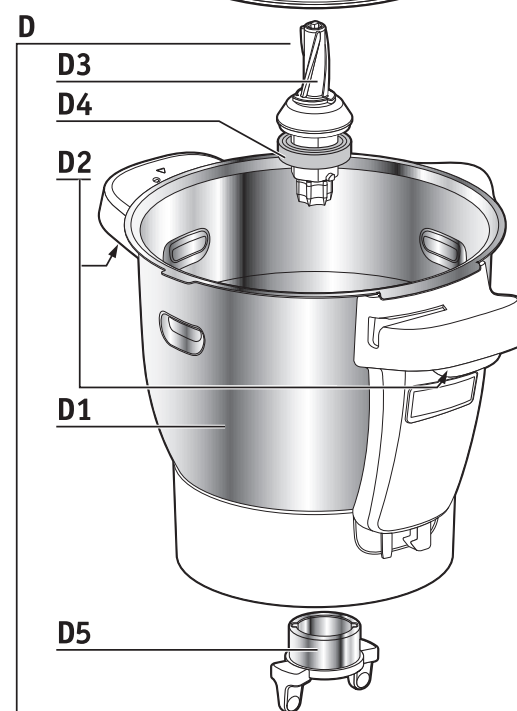
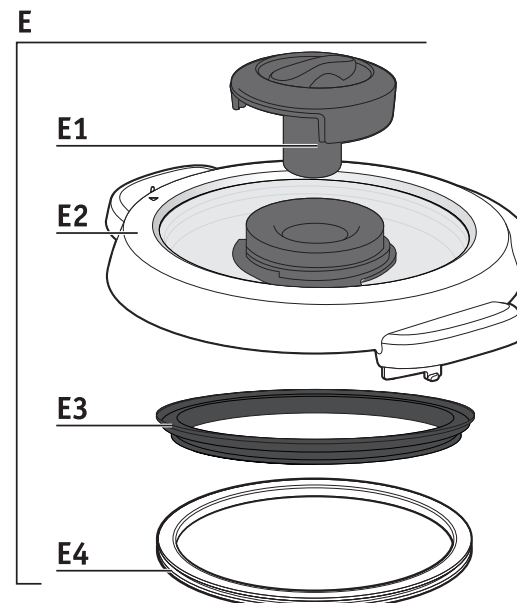
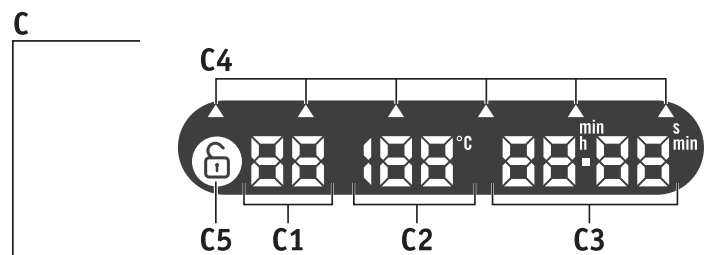
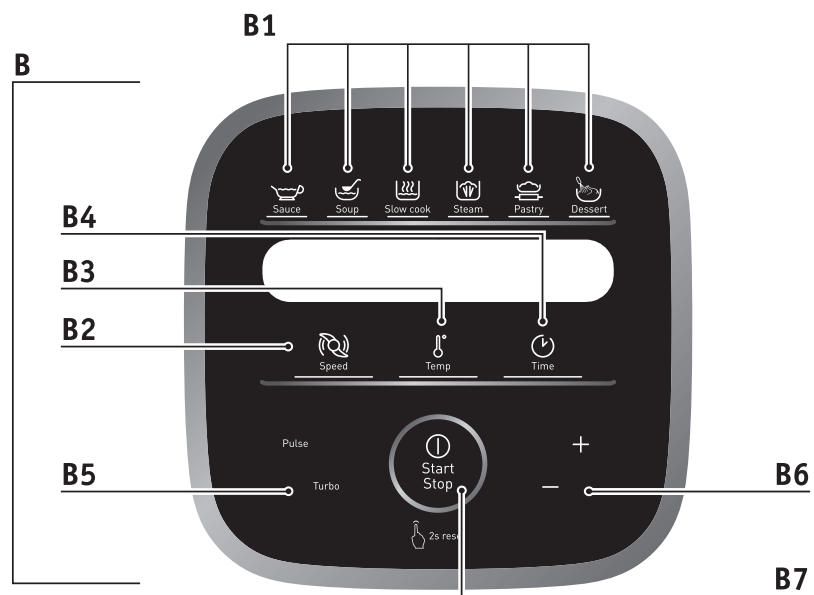
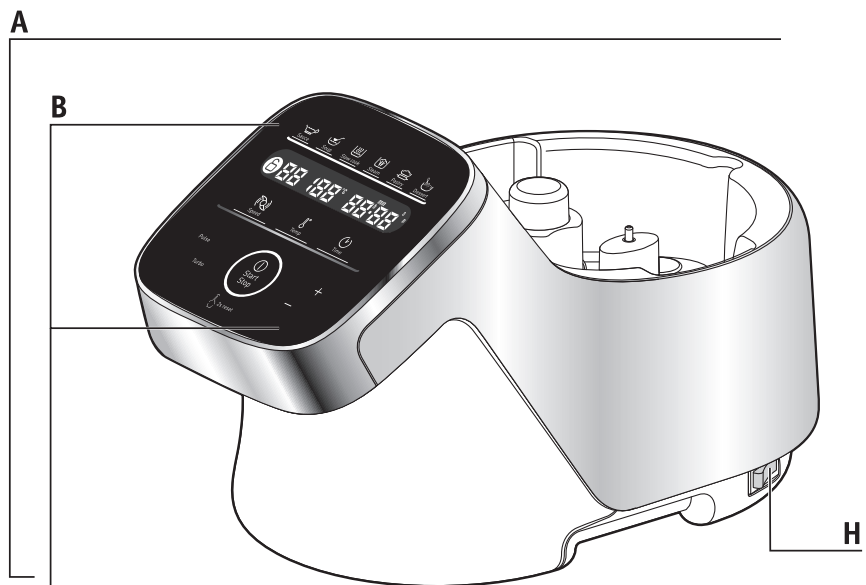
NL

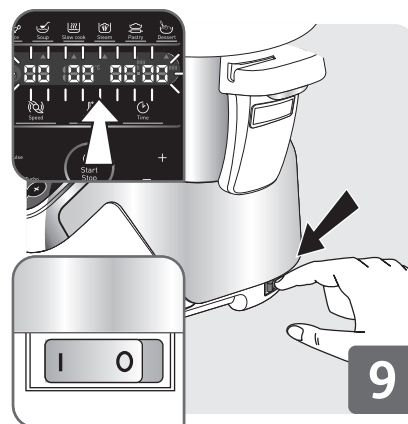
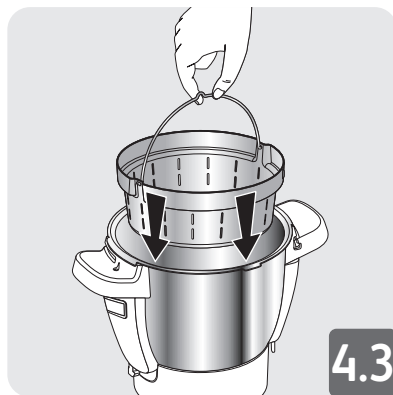
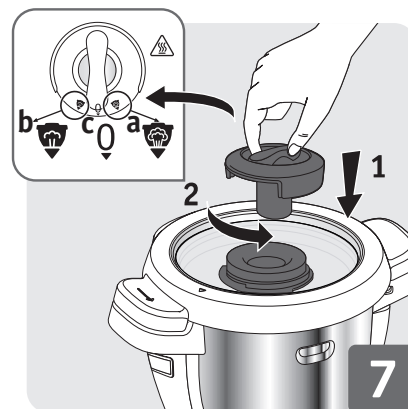
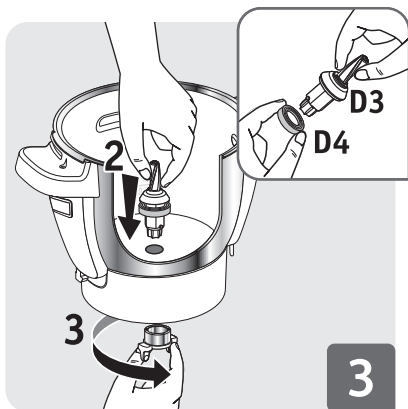
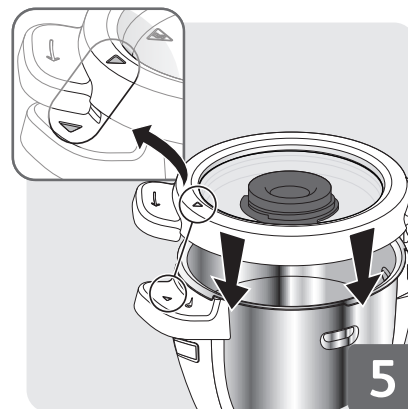
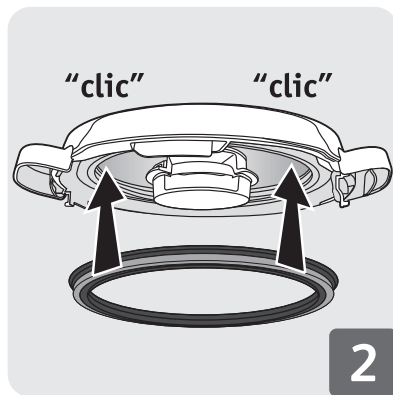
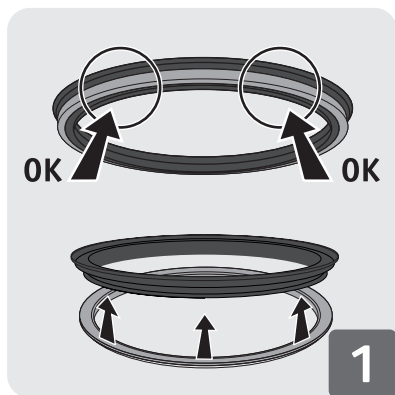
KK

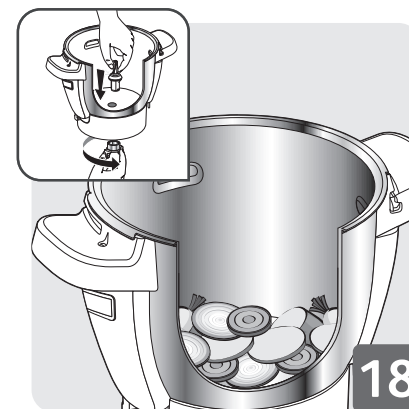
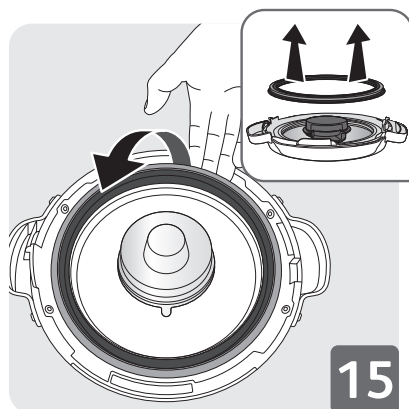
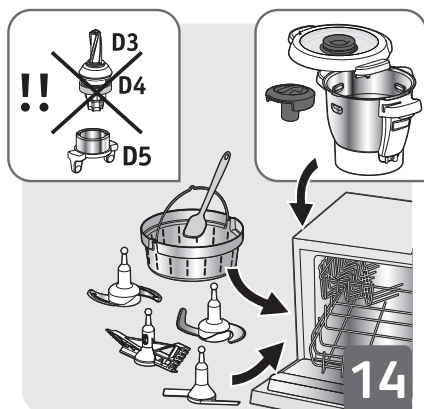
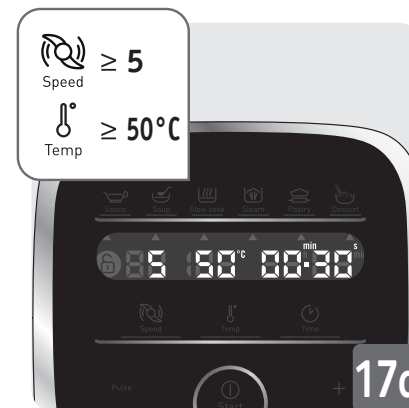
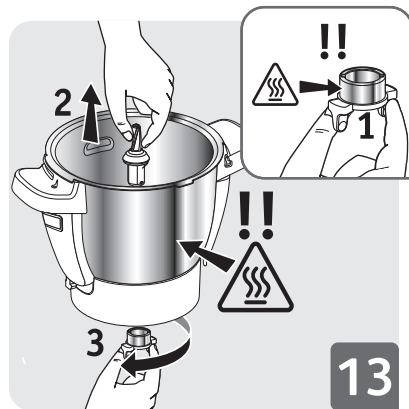
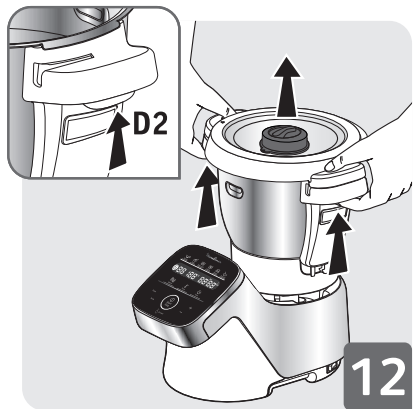
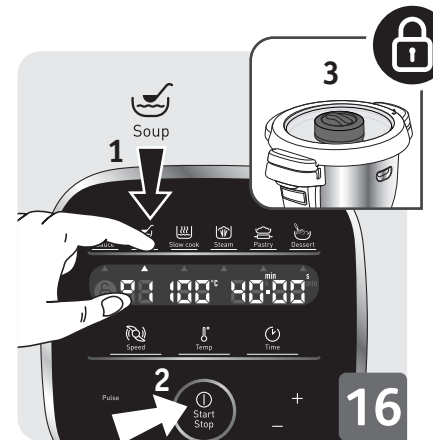
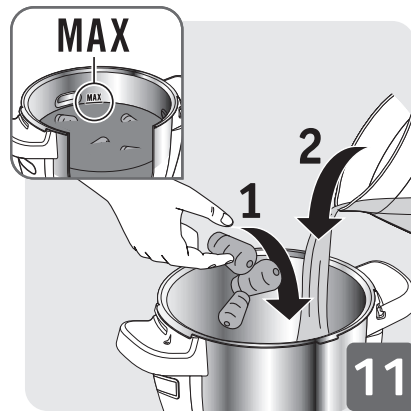
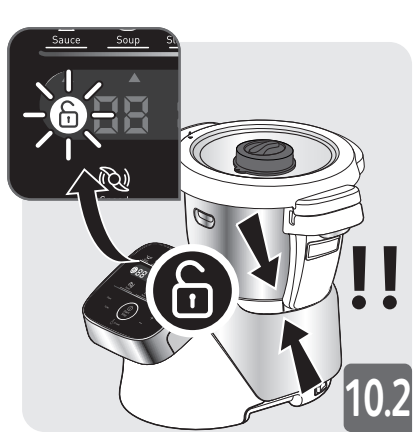
RU

companion xl









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 power cable 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.



- When the product is in use, some parts become hot (stainless steel wall of the bowl and stopper, removable spindle, clear parts of the lid, metal parts under 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 power cable replaced by an approved service

centre (see list in the guarantee booklet).

- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit **(A)** under running water.
- 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 guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working 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 oven gloves, a potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.

- **Do not operate the appliance if the seal is not positioned on the seal carrier, or if the seal carrier is not assembled in the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically otherwise 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/grinding & 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: Some foods that have an outer skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat may produce spatters as they trap boiling liquids. We therefore recommend piercing them with a knife or a fork prior to cooking.

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

- Be sure to touch only the handles of your appliance (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 program.
- Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the appliance.
- 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 negate the guarantee.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- The power cord 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.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients (**See Fig. 10**), without exceeding the MAX limit marked inside the bowl (**See Fig. 10**). If the bowl is too full, boiling liquid may be ejected.
- Please note, in the steam cooking program, do not exceed 0.7 litres water (**See Fig. 3.2**).
- 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 flat, heat-resistant, clean and dry surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage them.

- 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.
- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while 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.
- Do not place the bowl in the freezer to cool it; use the refrigerator.

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.

Thank you for choosing this appliance that is intended exclusively for the preparation of food in a domestic environment, within the household.



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

APPLIANCE DESCRIPTION

- | | |
|---|--|
| A Motor unit
B Control panel
B1: Automatic program selection buttons
B2: Speed selector
B3: Cooking temperature selector and/or heating light indicator
B4: Operating time selector
B5: Turbo/pulse selector
B6: +/- selector
B7: Start/stop/reset button
C LCD screen
C1: Speed display
C2: Temperature display
C3: Time display
C4: Program selection display
C5: Safety indicator display  | D Bowl assembly
D1: Stainless steel bowl
D2: Locks (located under handles)
D3: Detachable spindle
D4: Bowl seal
D5: Spindle locking ring
E Lid assembly
E1: Steam regulator cap/stopper
E2: Lid
E3: Seal holder
E4: Lid seal
F Accessories:
F1: Accessory storage box
F2: Ultrablade chopping knife
F3: Mixer
F4: Whisk
F5: Kneading and grinding blade
F6: Steam basket
G Spatula
H On/Off Switch: marked 0/1 switches the power supply to your appliance
I Cleaning brush |
|---|--|

APPLIANCE TECHNICAL DATA

Power:	1550W (1000W: heating element / 550W: motor)
Temperature range:	30°C to 150°C adjustable in steps of 5°C.
Operating duration range:	from 5 seconds at 150°C adjustable in steps of 5 seconds (minimum) to 1 minute (maximum).
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 an On/Off switch (H), set the switch to on. (See Fig. 9)
You have the following accessories with your appliance:

Ultrablade knife	 F1 ultrablade	Mixing soups	12	3min	3L	-->100°C	
		Mixing fruit purees		40s	1kg		
		Chopping vegetables		15s	1kg		
		Chopping meat		30s	1kg		
		Chopping fish		15s	1kg		
!! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher.							
Mixer	 F2	It mixes Cooked dishes without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).					
		Browned dishes	3	5min	500g	130°C	
		Stews	1	45min	3L	95°C	
		Risottos	2	22min	1.5kg	95°C	
Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)							
Whisk	 F3 !! 9 max	Whisking egg whites,	7	5/10min	7 max	60>90°C	
		Mayonnaise, Whipped cream, meringues	7	2/5min	0.5L		
		Sauces, creams	4 to 7	1/20min	1L		
		Mashed potato	6 to 7	1min	1L		
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L		90°C
Kneading/grinding knife	 F4	Kneading white bread dough	5	2min 30s	1.2kg		
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread	5	2min 30s	1kg		
		Kneading rich dough (brioche, kugelhupf. etc.)	+ 5	1min 30s 2 min	0.8kg		
		Mixing light batters (cake mixture, etc.)	+ 5	40 s 3min	1kg		
		Grinding nuts	5	1min	0.6kg		
		Grinding hard texture foods	5	1min	0.6kg		
		Crushing ice	5	1min	6 to 10		
		Pancake batter, waffle batter	5	1min	1.5L		
Steam basket	 F5	Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1kg	100°C	
		Soup with chunks	12	3min	3L	100°C	
Cap/Stopper	 E1	Cap/Stopper for regulating steam extraction Maximum steaming position (a) = steam cooking. Minimum steaming position (b) = risotto, creamy desserts, sauces, etc. Position zero (c) = stopper insertion/removal			a	b	c
Detachable spindle	 D3	Detachable spindle Lidless browning and cooking					

These accessories are also fitted with gripping areas to facilitate easier handling.

YOUR APPLIANCE HAS 2 OPERATING MODES:

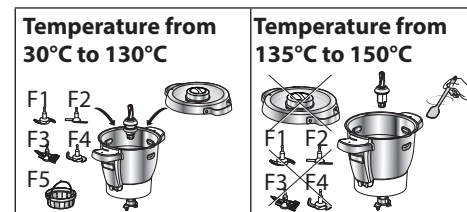
• Automatic program mode:

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

• Manual mode:

You can manually set the speed, cooking temperature and duration.

Use with or without the lid



- When you have selected a temperature between 135°C and 150°C, you must use your appliance without the lid. If the lid is positioned on the bowl, a lock will be displayed on the LCD screen, prompting you to unlock it.
- Once you have added the food items, stir them using the spatula and regularly repeat the operation to prevent the formation of stains on the bottom of the bowl. (See “Cleaning” paragraph).
- If you choose to use the appliance with its lid in place, the maximum cooking temperature shall then be 130°C.

YOUR APPLIANCE FEATURES A SAFETY LOCK ON THE LID

The lid will lock every time the appliance is switched on. This safety device stops the lid opening while a recipe is being made (see Fig. 16).

Do not try and force the lid when it is locked.

This safety device will unlock when the appliance stops.

If you have selected a temperature over or equal to 50°C and a speed higher than or equal to 5, a 10 second countdown will appear on the LCD screen on the control panel. (see Fig. 17).

The lid can only be opened at the end of the countdown.

INSTALLING THE BOWL, 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) for easier cleaning.
- Ensure that all packaging has been removed before use, particularly the protection located between the bowl (D) and the motor unit (A).
- Fit 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 spindle (D3). Lock the assembly onto the base of the bowl with the locking ring (D5) (See Fig. 3). If you use the cooking mode without a lid, position the gasket (D4) over the detachable spindle (D3). Use the locking ring to lock the assembly to the bottom of the bowl (D5) (see Fig. 3).
- Position the chosen accessory in the bowl:
 - the accessories (F1, F2, F3, or F4) fit on the spindle (See Fig. 4.1),
 - the steam basket inside the bowl (F5), (See Fig. 4.3), having taken care beforehand to fill the bowl (F5) with 0.7l liquid (water, sauce...) (See Fig. 4.2).
- Place the ingredients into the bowl or steam basket.
- Position the lid with the arrow on the lid handle on the left side. Align the triangle on the lid with the triangle on the bowl handle (See Fig. 5). Lock the lid by turning anticlockwise (See Fig. 6).

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



The low steam setting allows a maximum amount of condensation to be released and therefore it is recommended to prepare dishes and sauces for a better consistency (risotto, egg custard desserts, 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.



Position "zero" enables you to insert and remove the steam regulator stopper on the lid.

- 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 program:



Sauces



Steam cooking
(**P1** gentle steam / **P2** high steam)



Soups
(**P1** for smooth soup / **P2** for soup with a coarser texture.)



Pastry
(**P1** for bread / **P2** for brioche / **P3** for cake)



Slow cook (stews)
(**P1** for vegetable stews / **P2** for meat and poultry stew / **P3** for risotto)



Desserts

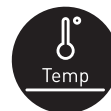
Selecting custom settings:



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



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



Selecting cooking temperature From 30° to 150°C.
Heating indicator light: it lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.

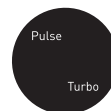


This button has **3 functions**:

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



Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.



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

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. If this happens:

- 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 On/Off switch (**H**) to 1, and the LCD screen (**C**) displays all settings at "0" (See Fig. 9)

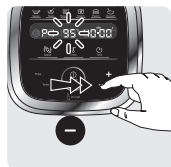
AUTOMATIC PROGRAM MODE



1- Press the program of your choice (**B1**), a triangle appears on the screen (**C4**) In the case of the soups, slow cook, steam and pastry programs, successively pressing the program button takes you to the different sub-programs.



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 program. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light (**B3**) lights up to inform you that cooking has started.

5- When the program has ended, the appliance emits 3 beeps.

6- At the end of the sauce, soup, slow cook programs **P2** and **P3**, steam cooking and desserts, the appliance automatically changes to keep warm mode for 45 minutes to maintain the preparation ready for serving.

In the 'sauces' program, **P2** and 'slow cook' **P3** program, 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 programs, slow cook P2 and P3 and the dessert program; during the keeping warm function, the motor will continue to operate so that the ingredients do not stick to the bottom of the bowl.

At the end of kneading in the pastry programs **P1** and **P2**, the appliance changes to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes for your dough to prove. 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 program has started up, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The automatic program is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the "start" button again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMS AVAILABLE:

		Sauce	Soup P1	Soup P2	Slow cook P1	Slow cook P2	Slow cook P3
Automatic programs							
Accessories							
Default speed (adjustable)		Speed 6 (speed 2 to speed 8)	10 pulses and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 s	S3	S1	S2
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)
Default processing time (adjustable)		8 min (5 min to 40 min)	40 min (20min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2hr)	20 min (10 min to 2hr)
Keep warm function (at the end of the program)		45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed on keep warm program		speed 4				5s ON at speed 3 / 20s OFF	10s ON at speed 3 / 10s OFF

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3	Dessert
Automatic programs						
Accessories						
Default speed (adjustable)			S5 for 2min 30s	S5 for 1 min 30 s then S6 for 2 min	S3 for 40 s then S9 for 3 min	Speed 4 (speed 2 to speed 8)
Default temperature (adjustable)		100°C (non-adjustable)	100°C (non-adjustable)			90°C (50°C to 110°C)
Default processing time (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)
Keep warm function (at the end of the program)		45 min	45 min			45 min
Motor speed on keep warm program						speed 4
"Default" dough rising mode at 30°C at the end of the program				40 min	40 min	

USING THE STEAM BASKET

The cooking times below are only approximate and intended as a guide.

The exact cooking time will depend on:

- 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).

Fill the bowl with 0.7 litres of water (see Fig. 4.2). Fill the steaming basket (F5) with food and fit it in in the bowl. Secure the lid and remember to use the steam regulator cap with the "maxi steam" (a) facing towards you.

Do not overload the steam basket with food so the steam is able to circulate.

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)	Approx. steam cooking time (for fresh ingredients)	Recommended steam program
Courgettes (sliced)	800 g	20 min	P1
Parsnips (sliced or cubed)	800 g	25 min	P1
White part of the leek (sliced)	800 g	25 min	P1
Broccoli (florets)	500 g	20 min	P1
Fish (thick fillets or steaks)	600 g (wrapped in baking paper)	15 min	P1
Potatoes (small whole new)	1 kg	30 min	P2
Carrots (sliced)	1 kg	30 min	P2
Green beans	800 g	30 min	P2
White meat (chicken breast fillets, skinless & boneless)	600 g (wrapped in baking paper)	20 min	P2

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

MANUAL MODE



- 1- Press directly on the button for the setting you want to adjust, i.e. the speed selector (B2) or the cooking temperature selector (B3) or the time selector (B4), the chosen setting 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 settings, 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 program has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button. The program is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing "start" again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

- 4- When the program 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 (continuous maximum speed), 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), simply press the “pulse button” selector. 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.

COOKING WITHOUT A LID

You can brown food in your bowl without the lid, while stirring and monitoring its cooking. (see Fig. 19).

For this cooking method it is obligatory to select a temperature ranging between 135°C and 150°C. Set your cooking time (up to 20 mins).

The COOKING WITHOUT A LID mode is not suitable for making jams and milk-based preparations (risk of overflowing).

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 table page 6: amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by pressing on the ‘Start /Stop/Reset’ button **(B7)** for two seconds.

Your appliance is now ready to be used again.

For further information, please contact customer services (see details in the guarantee booklet).

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 to avoid staining.
- 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.
- The parts of the lid (seal, seal holder and lid) are removable. When the parts have cooled down, unclip the seal holder from the lid (See Fig. 15).

- **Take care with the knives of the ultrablade blade (F1) and the kneading / grinding 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 spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D5)** (See Fig. 13).
 - Clean the bowl **(D)**, the 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.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar or cleaning products suitable for stainless steel.
- For food stuck in the bowl, leave the bowl to soak for several hours in water with a little washing up liquid and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.
- 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 spindle **(D3 and D4)** and the locking ring **(D5)** (See Fig. 14).
- The accessories, the detachable spindle **(D3)** 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 the bowl **(D)**, make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To avoid altering the detachable spindle **(D3)**, do not let it soak in the water for too long.
- To avoid altering the materials of the bowl **(D)**, ensure that you respect the instructions for use of your dishwasher, do not increase the dose of dishwasher salt or dishwashing products.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Problems when steam cooking.	Insufficient cooking time.	Cooking times are only a guide and approximate. 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). 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.
	The steam regulator cap is not properly positioned or is missing.	Set the steam regulator cap to 'maxi 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. This position also helps to avoid splashing during cooking. The 'mini steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and is recommended when making sauces and dishes such as risotto, egg custard desserts, etc. The "zero" position enables the steam regulator valve on the lid to be secured and removed.
Poor cooking results in Manual mode	Unsuitable recipes	Your recipes, either personal or taken from the Internet may not be suited to your appliance and its accessories (quantities, cooking time, duration, inadequate accessories). Before starting your recipe, make sure you follow the instructions of use provided in this manual.
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance into an electrical socket.
	The switch (H) is in position 0.	Move the switch to position 1.
	The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.
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 fully pushed onto the lid in all places.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
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.
Slight noise during operation	The spindle of your appliance may create a noise during operation at reduced speed or with the use of certain ingredients (rice...)	This is a temporary phenomenon, which has no consequences on the life of your appliance. It will fade or disappear after a few uses and cleaning operations of the removable spindle (refer to the paragraph "Cleaning the appliance").
Excessive noise during operation	The use of a wrong accessory	Please use an adequate accessory (e.g.: do not use the beater F3 for kneading or mixing the dough, use the knife F4). For this, refer to the recommendations in the recipes and the operating instructions provided in this manual.
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 lid seal is not present.	Position the seal on the seal holder and clip the assembly to the lid.
	The lid seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak from the driver in the bowl.	The bowl seal (D4) is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The bowl seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring (D5) is not locked correctly.	Screw the ring in place (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 mode.	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.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
"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.
Display "Err8"	Safety locking sensor fault	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.
Safety indicator display (C5) 	Improper locking of the bowl or lid	Prior to operating the appliance, check that the bowl is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised centre.
	The lid is locked on the bowl in the "cooking without a lid" mode	Unlock the lid prior to launching the cooking program. If the problem persists, contact an authorised centre.
The safety lock on the lid remained active (rod extended) and prevents the lid from locking.	The appliance was turned off as a recipe was in progress by toggling the I/O switch to the "O" position or was simply unplugged as a recipe was in progress.	Simply toggle the I/O switch to the "I" position to reset the food processor, along with the safety lock on the lid; the rod will automatically return to its original position. You may now lock the lid.

Is your appliance still not working?

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

RECYCLING

- 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!

① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.

➔ Take it to a collection point for processing.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA:

Bezpieczeństwo osobiste

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy przeczytaj instrukcję użycia i przechowuj je w bezpiecznym miejscu. Producent nie przyjmuje odpowiedzialności w przypadku jakiegokolwiek wykorzystania, które jest niezgodne z instrukcjami.
- Urządzenie należy zawsze odłączać od źródła zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej odnośnie obsługi urządzenia.

Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.



W czasie, gdy urządzenie jest w użyciu, niektóre części mogą osiągać wysokie temperatury (ściana miski ze stali nierdzewnej, odłączane wspólne wrzeciono, przezroczyste części pokrywki i nasadki, metalowe części poniżej miski, kosz). i mogą spowodować oparzenia. Obsługuj urządzenie korzystając z chłodnych elementów z tworzyw sztucznych (uchwyty, jednostka silnika). Czerwona kontrolka ogrzewania sygnalizuje, że istnieje ryzyko poparzenia.

- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z za pomocą zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli jest uszkodzone lub jeśli kabel zasilający lub wtyczka są

uszkodzone. Aby uniknąć niebezpieczeństw, przewód musi zostać wymieniony w zatwierdzonym centrum serwisowym (patrz lista w książeczce gwarancyjnej).

- Urządzenie nie powinno być zanurzane w wodzie. Nigdy nie wkładaj jednostki silnika (A) pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego oraz w pomieszczeniach na wysokości poniżej 2000 m. Producent nie ponosi odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku stosowania komercyjnego lub nieprawidłowego, lub nieprzestrzegania instrukcji.
- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku użycia takiego jak:
 - Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
 - W obszarach kuchennych zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych.
 - W gospodarstwach rolnych.
 - Używanie przez klientów hoteli, moteli i innych środowisk mieszkalnych.
 - W pokojach gościnnych, barach, restauracjach.



Twoje urządzenie wydziela parę wodną, co może spowodować oparzenia. Obsługuj pokrywki i nasadki z zachowaniem ostrożności (w razie potrzeby używaj rękawic kuchennych itp.).

Obsługuj nasadkę przez jej środkową część.

- Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli uszczelka nie jest umieszczona na uchwycie uszczelnienia lub jeżeli uchwyt uszczelki nie jest zamontowany na pokrywie. Ważne jest, aby eksploatować urządzenie z nasadką umieszczoną w otworze w pokrywie (o ile wyraźnie nie zaznaczono inaczej w przepisie).



OSTRZEŻENIE: Bądź świadomy ryzyka obrażeń w przypadku nieprawidłowego użytkowania urządzenia.

Podczas czyszczenia i opróżniania zwróć uwagę na nóż

Ultrablade (F1) i łopatkę do ugniatania/ucierania i miażdżenia (F4), są one bardzo ostre. Uważaj, gdy wlewasz gorącą ciecz do robota kuchennego, ponieważ z powodu nagłego wrzenia może ona być wychlapywana z urządzenia.

Po użyciu umieścić nóż Ultrablade rozdrabniacza (F1) w misce.

OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia, napełniania lub polewania należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozlania na złącze.

OSTRZEŻENIE: Niektóre produkty spożywcze posiadają na powierzchni skórę (kiełbaski w całości, język, drób itd.) gdzie duże kawałki mięsa mogą generować zachłapanie wskutek zatrzymania gorących płynów. Właśnie dlatego doradzamy, aby przed zapieceniem nadziać produkty na nóż lub widelec.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia elementu grzewczego jest po użyciu poddawana oddziaływaniu ciepła resztkowego.

- Pamiętaj, aby dotykać tylko uchwyty produktu (blokady D2, uchwyt pokrywy E2 i uchwyt nasadki E1) podczas ogrzewania i aż do całkowitego schłodzenia.
- Zapoznaj się z instrukcją dotyczącą ustawiania czasów pracy i prędkości poszczególnych akcesoriów i każdego programu.
- Zapoznaj się z instrukcją montażu oraz akcesoriów montażowych do urządzenia.
- Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia.
- W celu wyczyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia:
 - Odłączyć urządzenie od zasilania.
 - Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące.
 - Czyścić wilgotną ściereczką lub gąbką.
 - Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać pod bieżącą wodę.

DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:

- Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolnościach sensorycznych lub umysłowych, do lub których doświadczenie i wiedza nie jest wystarczająca, pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją one potencjalne zagrożenia.
- To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat pod warunkiem, że są one pod opieką lub otrzymały one instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia z zachowaniem pełnego bezpieczeństwa i że, rozumieją one niebezpieczeństwo jakiego mogą doznać. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bez nadzoru tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat lub tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

Podłączenie do zasilania

- Urządzenie powinno być podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko z prądem zmiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w dostępnej instalacji elektrycznej.
- Jakikolwiek błąd związany z podłączeniem powoduje utratę gwarancji.
- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w jakichkolwiek cieczach.
- Przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani ich dotykać; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.

Niewłaściwe użytkowanie

- **Nie dotykaj pokrywy zanim urządzenie całkowicie się nie zatrzyma (przycisk stop); poczekaj, aż mieszana potrawa przestanie się obracać.**
- W pierwszej kolejności dodawaj do miski zawsze stałe składniki przed dodaniem składników płynnych (**patrz il. 10**), nie

przekraczając limitu 2,5 L MAX oznaczonego wewnątrz miski (**patrz il. 10**). Jeśli miska jest przepełniona, wrząca woda może się wylewać.

- Należy pamiętać, że w programie gotowania na parze, nie przekracza się 0,7 litra wody (**patrz il. 3.2**).
- Nie wolno wkładać palców ani innych przedmiotów do miski, gdy urządzenie pracuje.
- Nie należy używać miski jako pojemnika (przechowywanie, zamrażanie, sterylizacja).
- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej, czystej i suchej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu ściany lub szafy: wytwarzana para wodna może spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła w czasie pracy (płyta grzewcza, urządzenia gospodarstwa domowego, itp).
- Nie przykrywaj pokrywkę ściereczką ani innym elementem, nie wolno blokować otworu w pokrywie, należy użyć regulatora pary w pokrywie.
- Nigdy nie pozwalaj, aby długie włosy, szaliki itp. wisały nad akcesoriami podczas pracy.
- Nigdy nie wkładaj akcesoriów, miski i pokrywy do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Przechowuj urządzenie, gdy ostygnie.
- Nie umieszczaj miski w zamrażalniku, by ją ochłodzić. Użyj lodówki.

Serwis posprzedażny

- Dla własnego bezpieczeństwa, nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż zatwierdzone przez centra posprzedażne.
- Każda czynność inna niż zwykłe czyszczenie i konserwacja muszą być przeprowadzane przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Skorzystaj z tabeli „Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.

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



Po przeczytaniu tej instrukcji, znajdziesz zalecenia dotyczące stosowania, które pomogą Ci przekonać się o potencjale urządzenia: przygotowanie sosów, zup, gulaszu, parzonych potraw, mąkronu i deserów.

OPIS URZĄDZENIA

- A** Zespół silnika
B Panel sterowania
B1: Przyciski wyboru automatycznego programu
B2: Wybór prędkości
B3: Wybór temperatury gotowania i/lub wskaźnika świetlnego ciepła
B4: Wybór czasu działania
B5: Wybór turbo/pulsacji
B6: Przełącznik + / -
B7: Przycisk start/stop/reset
C Ekran LCD
C1: Wskaźnik prędkości
C2: Wskaźnik temperatury
C3: Wskaźnik czasu
C4: wskaźnik wyboru programu
C5: Wskaźnik bezpieczeństwa
D Zespół miski
D1: Miska z nierdzewnej stali
D2: Zamki (znajdują się pod uchwytami)
D3: Wyjmowany wałek napędowy
D4: Uszczelka miski
D5: Pierścień blokujący wrzeciono
E Zespół pokrywki
E1: Regulator pary nasadka/korek
E2: Przykrywka
E3: Uchwyt uszczelki
E4: Uszczelka przykrywki
F Akcesoria:
F0: Schowek na akcesoria
F1: Nóż do rozdrabniania ultrablade
F2: Mieszadło
F3: Trzepaczka
F4: Nóż do ugniatania/ucierania
F5: Kosz do gotowania na parze
G Łopatką
H Włącznik/wyłącznik on/off: oznaczone przełączniki 0/1 dopływu prądu do urządzenia
I Szczoteczka do czyszczenia

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Moc:	1550W (1000W: element grzewczy / 550W: silnik)
Zakres temperatury:	30°C do 150°C regulacja w przedziałach 5°C.
Zakres czasu działania:	od 5 sekund przy 150°C regulacja w cyklach co 5 sekund (minimum) do 1 minuty (maksimum).
Ilość biegów: 12	- 2 prędkości okresowe: prędkość 1 (5 sekund włączone / 20 sekund wyłączone). prędkość 2 (10 sekund włączone / 10 sekund wyłączone). - 10 progresywne prędkości ciągłe (prędkości 3 do 12).

WŁĄCZENIE

Urządzenie jest wyposażone w przełącznik on/off (**H**), przestaw przełącznik na on. (**patrz il. 9**).
 Następujące akcesoria są dołączone do urządzenia:

Nóż Ultrablade 	F1	Miksowanie zup Miksowanie przecierów owocowych Siekanie warzyw Siekanie mięsa Siekanie ryby	12	3min 40 s. 15 s. 30 s. 15 s.	3 L 1kg 1kg 1kg 1kg
	!! Nie używaj tego akcesoria do rozdrabniania twardych produktów, użyj ostrej F4 do ugniatania/kruszenia.				
	Mieszadło 	Łączy on gotowane potrawy bez uszkodzenia składników Bardzo przydatne do fazy brązowania przed przygotowaniem (risotto, zupy).			
		Rumiane potrawy	3	5min	500g
		Gulasze	1	45min	3 L
		Risotto	2	22min	1,5kg
Ubijaczka 	Ratatouille, czatni, nasiona roślin strączkowych (ustawienia: sprawdź broszurę z przepisami)				
	F3 	Ubijanie białka,	7	5/10min	7 maks.
		Majonez, Bita śmietana, bezy	7	2/5min	0,5L
		Sosy, kremy	4 do 7	1/20min	1 l
		Tłuczone ziemniaki	6 do 7	1min	1 l
Nóż do ugniatania/ucierania 	F4 	Polenta	4 do 5	1/16min	1 l
		Wyrabianie ciasta białego chleba	5	2 min 30 s	1,2kg
		Wyrabiania kruchego ciasta, ciasta na herbatniki, specjalne chleby	5	2 min 30 s	1kg
		Wyrabianie bogatego ciasta (drożdżówka, babka itp.)	+	1min 30 s 2 min	0,8kg
		Miksowanie rzadkich ciast (mieszanina ciasta, itp.)	+	40 s 3min	1kg
		Rozdrabnianie orzechów	2	1min	0,6kg
		Rozdrabnianie twardych pokarmów	2	1min	0,6kg
		Kruszenie lodu	2	1min	od 6 do 10
		Ciasto na naleśniki, ciasto na wafle	2	1min	1,5L
		Warzywa gotowane na parze, ryba lub mięso		20/40min	1kg
Kosz parowy 	F5	Zupa z kawałkami jedzenia	12	3min	3 L
Nasadka/korek 	E1	Nasadka/korek do regulowania ekstrakcji pary Maksymalna pozycja parowania (a) = gotowanie na parze. Minimalna pozycja parowania (b) = risotto, kremowe desery, sosy, itd. Pozycja zero (c) = wkładanie/wyjmowanie korka			
Wyjmowany wałek napędowy 	D3	Wyjmowany wałek napędowy Rumienienie i gotowanie bez przykrywki			

Akcesoria są również wyposażone w obszary chwytne w celu ułatwienia obsługi.

URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W 2 TRYBY DZIAŁANIA:

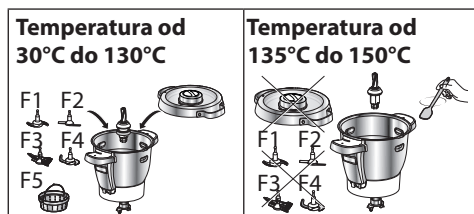
• Tryb automatycznego programu:

Prędkość, temperatura i długość są zaprogramowane do automatycznego przygotowania sosów, zup, gulaszu, parzonych potraw, ciast i deserów.

• Tryb ręczny:

Możesz ręcznie ustawić prędkość, czas gotowania i długość.

Używanie z przykrywką lub bez



–Po wybraniu temperatury między 135°C i 150°C, należy użyć urządzenia bez przykrywk. Jeśli przykrywka znajduje się na misce, na ekranie LCD wyświetli się blokada, sygnalizując potrzebę odblokowania.

–Po dodaniu produktów żywnościowych, regularnie mieszaj je za pomocą łopatki, by uniknąć tworzenia się zabrudzeń na dnie miski. (Zapoznaj się z punktem „Czyszczenie”).

–Jeśli wybrałeś używanie urządzenia bez przykrywk, maksymalna temperatura gotowania powinna wynosić 130°C.

URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W BLOKADĘ BEZPIECZEŃSTWA NA PRZYKRYWKĘ

Przykrywka zablokuje się, gdy urządzenie będzie włączone. To urządzenie zabezpieczające zapobiega otwieraniu przykrywk podczas przygotowania dania (patrz il. 16).

Nie próbować używać siły do otworzenia pokryw, gdy jest zablokowana.

To urządzenie zabezpieczające odblokuje przykrywkę, gdy tylko urządzenia się zatrzyma.

Jeśli wybrana temperatura jest wyższa lub równa 50°C a prędkość większa lub równa 5, zegar odliczania 10 sekund, wyświetli się na ekranie LCD panelu sterującego. (Zob. Rys. 17).

Przykrywkę można otworzyć dopiero na zakończenie odliczania.

MONTAŻ MISKI, AKCESORIÓW I POKRYWY ZESTAWU

• Przed pierwszym użyciem, wszystkie akcesoria (D, E, F, G) należy umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Zalecenie to nie dotyczy bloku silnika (A). Miska (D) jest zamocowana z wyjmowanym wrzecionem (D3) dla łatwiejszego czyszczenia.

• Upewnij się przed użyciem, że wszystkie opakowania zostały usunięte, zwłaszcza ochrona między miską (D) a zespołem silnika (A).

• Przymocuj uszczelkę (E4) w uchwycie uszczelki (E3) (patrz il. 1), i zatrzasknij zespół na pokrywce (E2) (patrz il. 2).

• Umieść uszczelkę (D4) na wałku napędowym (D3). Zablokuj zespół pierścieniem blokującym na dnie miski (D5) (patrz il. 3). Jeśli używasz trybu gotowania bez przykrywk, ustaw uszczelkę (D4) na wyjmowany wałek napędowy (D3). Użyj pierścienia blokującego, by zablokować zespół na spodzie miski D5 (patrz il. 3).

• Umieść wybrane akcesoria w misce:

–akcesoria (F1, F2, F3 lub F4) na wrzecionie (patrz il. 4.1),

–koszyk do gotowania na parze wewnątrz miski (F5), (patrz il. 4.3), napełniony wcześniej (F5) 0,7l płynu (woda, zupa...) (patrz il. 4.2).

• Umieścić składniki w misce lub koszyku do gotowania na parze.

• Umieść pokrywę tak, by strzałka na niej skierowana była w lewą stronę. Wyrównaj trójkąt na pokrywce z trójkątem na uchwycie miski (patrz il. 5).

Zablokuj pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara (patrz il. 6).

• Ustawić nasadkę regulacji pary (E1) na pokrywce, dwie pozycje są możliwe duża para (a) lub mała para (b).



Ustawienie niskiego parowania umożliwia uzyskanie maksymalnej ilości kondensatu i dlatego zaleca się, aby do przygotowywania dań i sosów o większej konsystencji (risotto, puddingowe desery, sosy, itp.).



Ustawienie wysokiego parowania umożliwia uwolnienie maksymalnej ilości ciepła i pary wodnej dla wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.). To ustawienie zapobiega rozpryskiwaniu podczas mieszania.



Pozycja „zero” umożliwia włożenie i wyjęcie korka regulatora pary z przykrywk.

• Umieść miskę (D) na zespole silnika (A), aż usłyszysz "kliknięcie" (patrz il. 8).

• Urządzenie uruchamia się tylko wtedy, gdy miska i pokrywa są prawidłowo ustawione i zablokowane na zespole silnika.

W przypadku nieprawidłowego pozycjonowania lub niewłaściwego blokowania pokryw (patrz il. 10.1 i 10.2), logo zaczyna migać, gdy funkcja jest aktywna.

UŻYTKOWANIE PANELU STEROWANIA (B)

Wybór automatycznego programu:



Sosy



Gotowanie na parze
(P1 łagodna para / P2 duża para)



Zupy
(P1 dla aksamitnych zup / P2 dla zup o grubej strukturze.)



Ciasto
(P1 do chleba / P2 do drożdżówek / P3 do ciast)



Wolne gotowanie (potrawy parzone)
(P1 do warzyw na parze / P2 do mięsa i drobiu na parze / P3 do risotto)



Desery

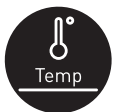
Wybranie ustawień użytkownika:



Wybór prędkości obrotowej silnika.
2 prędkości okresowe (prędkość 1 i 2) i 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkość 3 do 12)



Zwiększenie prędkości, temperatury i czasu pieczenia.
Zmniejszenie prędkości, temperatury i czasu pieczenia.



Wybieranie temperatury gotowania od 30° do 150°C. Kontrolka ogrzewania: Zapala się podczas uruchomienia gotowania i wyłącza się, gdy temperatura wewnątrz miski spada poniżej 50°C.

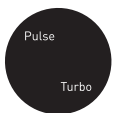


Ten przycisk ma **3 funkcje**:

- „**Potwierdzenie**” wyboru automatycznego programu lub ustawień wybranych w kontekście stosowania ręcznego (prędkość, czas temperatury gotowania).
- „**Przerwa**” podczas pracy, gdy urządzenie zostało uruchomione.
- „**Resetowanie**” ustawień wybranych na urządzeniu poprzez wciskanie przez 2 sekundy.



Wybór czasu pracy. Od 5 sekund do 2 godzin.



Wybór funkcji **turbo** (ciągła maksymalna prędkość) i **pulsu** (przerywane działanie) bez użycia innych ustawień.

PORADY DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA:

Urządzenie zostało wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność. W razie niestabilności, prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona, jeśli ta niestabilność nadal będzie występowała, silnik zostanie zatrzymany i na ekranie pojawi się napis "STOP". W takim razie:

- Sprawdź, czy ilość składników nie jest zbyt duża i czy używana prędkość jest prawidłowa.
- Sprawdzić, czy używasz zalecanego akcesoria.
- Następnie uruchom ponownie urządzenie.

UŻYWANIE URZĄDZENIA

Podłącz urządzenie do sieci, ustaw przełącznik on/off **(H)** na 1 a ekran LCD **(C)** wyświetli wszystkie ustawienia na „0” **(patrz il. 9)**

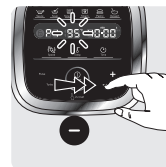
TRYB AUTOMATYCZNEGO PROGRAMU



- 1- Wcisnąć wybrany program **(B1)**, na ekranie wyświetli się trójkąt **(C4)** W przypadku zup, wolnego gotowania, programu na parze i ciast naciskać kolejno na przycisku programu, by przejść do różnych podprogramów.



- 2- Zaprogramowane ustawienia mogą być modyfikowane na czas receptury (w zależności od wybranej receptury, składników i przetwarzanych ilości). Wcisnąć wybór prędkości **(B2)** lub temperatury gotowania **(B3)** lub czasu **(B4)**, wybrane ustawienie zacznie migać na ekranie **(C1-C2-C3)**.



- 3- Dostosuj ustawienie/ustawienia przy użyciu przełącznika wyboru +/- **(B6)**.



- 4- Po zakończeniu modyfikowania wszystkich ustawień, należy nacisnąć przycisk „start” **(B5)**, aby uruchomić program. Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona lampka kontrolna **(B3)**, aby poinformować, że gotowanie zostało rozpoczęte.

- 5- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe.

- 6- Na koniec programu sosu, zup, wolnego gotowania **P2** i **P3**, gotowania na parze i deserów, urządzenie automatycznie przejdzie w tryb utrzymywania w cieple przez 45 minut, by potrawa była gotowa do podania.

W programie sosu, **P2** i wolne gotowanie **P3**, w trybie deserów i ręcznym, silnik urządzenia działa przy specyficznej prędkości, by zachować potrawę i uniknąć jej przyklejenia do dna miski.

Aby zatrzymać tryb podtrzymywania ciepła, wystarczy nacisnąć przycisk „stop” **(B7)**. Jeśli otworzysz pokrywę, wciśnij blokady **(D2)** lub wyjmij miskę a tryb utrzymywania w cieple zatrzyma się automatycznie.

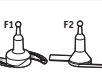
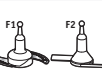
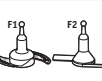
Na koniec programu sosu, wolnego gotowania **P2** i **P3** oraz deserów, podczas funkcji utrzymywania w cieple, silnik będzie nadal działał, by składniki nie przykleiły się do dna miski. Pod koniec ugniatania w programach ciast **P1** i **P2**, urządzenie zmienia na tryb „Wyrastanie ciasta” w temperaturze 30°C przez 40 minut, aby ciasto utraciło wodę. Po otwarciu pokrywy naciśnij zamki **(D2)** lub wyjmij miskę, urządzenie przechodzi w tryb przerwy i masz możliwość jego ponownego uruchomienia poprzez naciśnięcie przycisku „start”.

Jeśli chcesz zatrzymać ten tryb, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

- 7- Naciśnij zamki **(D2)** i wyjmij zespół miski **(D)** **(patrz il. 12)**.

Po uruchomieniu automatycznego programu, masz możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku „stop” **(B5)**. Automatyczny program jest wtedy w trybie przerwy, masz możliwość ponownego uruchomienia po ponownym naciśnięciu przycisku „start”. Jeśli wybrałeś niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

ODKRYJ DOSTĘPNE PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

	Sos	Zupa P1	Zupa P2	Wolne gotowanie P1	Wolne gotowanie P2	Wolne gotowanie P3
Automatyczne programy						
Akcesoria						
Domyślna prędkość (regulowana)	 Prędkość 6 (prędkość 2 do prędkości 8)	10 pulsacji i S12 przez 2 min.	S7 do S10 przez 30 s	S3	S1	S2
Domyślna temperatura (regulowana)	 70°C (Od 50°C do 100°C)	100°C (Od 90°C do 100°C)	100°C (Od 90°C do 100°C)	130°C (nie regulowana)	95°C (Od 80°C do 100°C)	95°C (Od 80°C do 100°C)
Domyślny czas przetwarzania (regulowany)	 8 min (5 min do 40 min)	40 min (20 min do 60 min)	45 min (20 min do 60 min)	5 min (2 min do 15 min)	45 min (10 min do 2 godz.)	20 min (10 min do 2 godz.)
Domyślna funkcja utrzymania ciepła (na koniec programu)		45 min	45 min		45 min	45 min
Prędkość silnika w programie utrzymywania w cieple	 prędkość 4				5 s WŁ. przy prędkości 3 / 20s WYŁ.	10 s WŁ. przy prędkości 3 / 10 s WYŁ.

	Potrawy parzone P1	Potrawy parzone P2	Ciasto P1	Ciasto P2	Ciasto P3	Deser
Automatyczne programy						
Akcesoria						
Domyślna prędkość (regulowana)			S5 na 2min 30s	S5 przez 1 min 30 s a następnie S6 przez 2 min	S5 przez 40 s a następnie S6 przez 3 min	Prędkość 4 (prędkość 2 do prędkości 8)
Domyślna temperatura (regulowana)	 100°C (nie regulowana)	100°C (nie regulowana)				90°C (Od 50°C do 110°C)
Domyślny czas przetwarzania (regulowany)	 30 min (1 min do 60 min)	35 min (1 min do 60 min)	2 min 30 s (30 s do 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min. 40 s do 3 min 40 s)	15 min (5 min do 60 min)
Domyślna funkcja utrzymania ciepła (na koniec programu)		45 min				45 min
Prędkość silnika w programie utrzymywania w cieple						prędkość 4
„Domyślny” tryb rośnięcia ciasta przy 30°C na zakończenie programu			40 min	40 min		

KORZYSTANIE Z KOSZA DO GOTOWANIA NA PARZE

Poniższe czasy gotowania są orientacyjne i służą jako przewodnik.

Dokładny czas gotowania zależy od następujących punktów:

- wielkość warzyw (cięte lub nacięte)
- ilość składników w koszu
- rodzaj warzyw, ich dojrzałość
- ilość wody w misce, która pokrywa się z pomiarem (0,7 l).

Napełnij miskę 0,7 litrami wody (**patrz il. 4.2**). Napełnij kosz do gotowania na parze (**F5**) produktami i przymocuj w misce. Zamocuj pokrywę i nie zapomnij użyć nasadki regulacji pary, z „maks parą” (a) skierowaną przodem do ciebie.

Nie przeciążaj koszyka do parowania, para musi mieć miejsce do przepływania.

Jeśli żywność nie jest właściwie przygotowane, można ustawić dodatkowy czas gotowania.

Można również użyć ręcznego trybu wybierając temperaturę 130°C oraz czas gotowania zgodnie z ilością i rodzajem składników, zob. poniższą tabelę.

Czas gotowania na parze			
Składniki	Ilość (maks.)	Orientacyjny czas gotowania na parze (w przypadku świeżych składników)	Zalecany program parowy
Cukinie (w plastrach)	800 g	20 min	P1
Pasternak (krojone lub pokrojone w kostkę)	800 g	25 min	P1
Biała część pora (krojona)	800 g	25 min	P1
Brokuły (różyczki)	500 g	20 min	P1
Ryby (grube filety lub steki)	600 g (owinięte w papier do pieczenia)	15 min	P1
Ziemniaki (małe, całe, młode)	1 kg	30 min	P2
Marchewki (pokrojone w plastry)	1 kg	30 min	P2
Zielona fasolka	800 g	30 min	P2
Białe mięso (filety z piersi kurczaka, bez skóry i kości)	600 g (owinięte w papier do pieczenia)	20 min	P2

Niektóre przepisy mogą spowodować nieoczekiwane przepełnienie wynikające z powstawania pęcherzyków, zwłaszcza podczas korzystania z mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość.

TRYB RĘCZNY



1- Naciśnij bezpośrednio przycisk ustawienia, które chcesz zmienić, np. wybór prędkości (B2) lub wybór temperatury gotowania (B3), lub wybór czasu (B4) wybrany parametr miga na ekranie (C1-C2-C3).



2- Następnie dostosuj ustawienie/ustawienia przy użyciu przełącznika wyboru +/- (B6). Ze względów bezpieczeństwa nie jest możliwe, aby ustawić temperaturę bez ustawiania czasu trwania.



3- Po zakończeniu modyfikowania wszystkich ustawień, należy nacisnąć przycisk „start” (B7). Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona lampka kontrolna (B3), aby poinformować, że gotowanie zostało rozpoczęte. Po uruchomieniu programu, masz możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku „stop”.

Program jest wtedy w trybie przerwy, masz możliwość ponownego uruchomienia po naciśnięciu przycisku „start”. Jeśli wybrałeś niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

4- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe.

5- Naciśnij zamki (D2) i wyjmij zespół miski (D) (patrz il. 12).

Funkcje turbo / pulsacje

1- Użyj panelu sterującego (B), by przejść bezpośrednio do funkcji turbo i pulsu (B5). Aby użyć trybu turbo (ciągła maksymalna prędkość), wcisnąć i przytrzymać wybór turbo. Ekran LCD wyświetla czas (C3), by Ci pomóc. Aby użyć funkcji pulsu (przerywane działanie), wcisnąć wybór przycisku pulsu. Ekran LCD pomoże Ci wskazując czas. Po uruchomieniu funkcji, masz możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku „stop”. Funkcja jest wtedy w trybie przerwy, masz możliwość ponownego uruchomienia po ponownym naciśnięciu przycisku „start”.

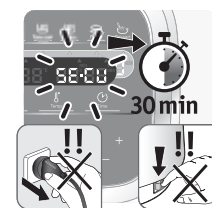
GOTOWANIE BEZ PRZYKRYWKI

Możesz rumienić produkty bez przykrywki, mieszając i nadzorując gotowanie. (patrz il. 19).

W tej metodzie gotowanie należy wybrać zakres temperatury między 135°C and 150°C. Ustaw czas gotowania (do 20 min.).

Tryb GOTOWANIE BEZ PRZYKRYWKI nie jest dostępne do przygotowania dżemów i dań na bazie mleka (ryzyko przepełnienia).

WAŻNE - INSTRUKCJE 'UCZYŃ SWOJE URZĄDZENIE BEZPIECZNYM' ('SECU')



Urządzenie zostało wyposażone standardowo w elektroniczne zabezpieczenie silnika, gwarantujące jego długowieczność. Ten elektroniczne zabezpieczenie chroni przed nieprawidłowym użyciem; w ten sposób, silnik jest odpowiednio chroniony.

W przypadkach ekstremalnego użytkowania, którego nie uwzględniają zalecenia w instrukcji (patrz paragraf "PIERWSZE UŻYCIE"; potencjalnie zbyt duże ilości i/lub nadmiernie długie wykorzystanie i/lub przygotowanie różnych receptur w krótkich odstępach czasu), ochrona elektroniczna zostanie uruchomiona, w celu ochrony silnika; W tym przypadku, urządzenie przestanie działać i komunikat "SECU" będzie wyświetlany na ekranie LCD panelu sterowania, co oznacza, że urządzenie jest czasowo wyłączone z eksploatacji.

Jeśli "SECU" jest wyświetlane na panelu sterowania i urządzenie przestanie działać, należy postępować odpowiednio:

- Pozostaw urządzenie podłączone, nie naciskaj przełącznika „0/1”.
 - Proszę odnieść się do zaleceń w instrukcji i zrewidować korzystanie z urządzenia (patrz tabela strona 6: ilość składników / czas przygotowania receptury / temperatury / typ wyposażenia).
 - Pozostaw przez pół godziny silnik do ostygnięcia.
 - Uruchom ponownie urządzenie naciskając przez dwie sekundy przycisk "Start/Stop/Reset" (B7). Twoje urządzenie jest gotowe do ponownego użycia.
- W celu uzyskania dalszych informacji skontaktuj się z punktem serwisowym (szczegóły w książce gwarancyjnej).

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenie nie powinno być zanurzane. Nigdy nie wkładaj jednostki silnika (A) pod bieżącą wodę.
Po zakończeniu pracy, odłącz urządzenie.
- Oczyszczyć miskę natychmiast po użyciu, aby uniknąć przebarwień.
- Naciśnij zamki (D2) i wyjmij zespół miski (D).
- Umieścić miskę na płaskiej powierzchni.

- Odblokuj pokrywę obracając jedną czwartą obrotu w prawo. Ostrożnie zdejmij pokrywę.
- Części pokrywki (uszczelka, uchwyt uszczelki i pokrywa) można wyjąć. Gdy części ostygną, odcep uchwyt uszczelki z pokrywki (**patrz il. 15**).
- **Podczas czyszczenia i opróżniania miski zwróć uwagę na ostrze ultrabłade (F1) i nóż do ugniatania/ucierania (F4), są bardzo ostre.**
- Gdy części ostygną:
 - zdemontuj wałek napędowy (**D3**), uszczelkę (**D4**) i pierścień zaciskowy (**D5**) (**patrz il. 13**).
 - wyczyść miskę (**D**), wałek napędowy (**D3**), uszczelkę (**D4**), pierścień zaciskowy (**D5**), akcesoria (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**) nasadkę regulacji parowania (**E1**), pokrywę (**E2**), uchwyt uszczelki (**E3**) i uszczelkę (**E4**) za pomocą gąbki i niewielkiej ilości wody z mydłem.
- Spłucz te części pod bieżącą wodą.
- Jeżeli w misce nagromadził się kamień, użyj wilgotnej gąbki i jeśli to konieczne, białego octu, odpowiednie do stali nierdzewnej.
- W celu usunięcia przyklejonych resztek potrawy w misce, zamocz miskę na kilka godzin w wodzie ze środkiem do mycia naczyń i zdrap, w razie potrzeby, za pomocą łopatki (**G**) lub ścierną częścią gąbki.
- Do czyszczenia zespołu silnika (**A**) należy używać wilgotnej ściereczki. Ostrożnie osusz.
- Aby pomóc w czyszczeniu, miskę, zespół pokrywki i akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem wrzeciona (**D3** i **D4**) pierścienia blokującego (**D5**) (**patrz il. 14**).
- Akcesoria, wałek napędowy (**D3**) i części pokrywki mogą zostać nieznacznie odbarwione pewnymi składnikami, takimi jak curry, sok z marchwi, itp.; to nie stanowi żadnego zagrożenia dla zdrowia lub dla funkcjonowania urządzenia. Aby tego uniknąć, należy czyścić te części bezpośrednio po użyciu.
- Przed użyciem miski (**D**), upewnij się, że styki elektryczne pod miską są czyste i suche.
- Aby uniknąć modyfikacji wyjmowanego wrzeciona (**D3**), nie płucz go zbyt długo w wodzie.
- Aby uniknąć modyfikacji materiałów miski (**D**), upewnij się, że postępujesz zgodnie z instrukcjami obsługi zmywarki do naczyń, nie zmniejszaj dozy soli do zmywarek ani produktów do zmywarek.

POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU, GDY URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Problemy w trakcie gotowania na parze.	Niewystarczający czas gotowania.	Czas gotowania jest podany orientacyjnie i służy jako wskazówka. Jednak niektóre warunki mogą wpływać na czas gotowania: - wielkość warzyw (cięte lub nacięte) - ilość składników w koszu - rodzaj warzyw, ich dojrzałość - ilość wody w misce, która pokrywa się z pomiarem (0,7 l). Jeśli żywność nie jest właściwie przygotowane, można ustawić dodatkowy czas gotowania. Można również skorzystać z trybu ręcznego, wybierając temperaturę 130°C, a czas gotowania w zależności od ilości i rodzaju składników.
	Nasadka regulacji pary nie jest odpowiednio ustawiona lub jej nie ma.	Ustawić nasadkę regulacji pary na 'maksymalną parę' (przekręcić do siebie); takie ustawienie pozwala na osiągnięcie maksymalnej ilości pary w misce dla wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.), tak by w misce było więcej pary i proces gotowania był skuteczniejszy. Położenie to pozwala również na uniknięcie rozpryskiwania podczas gotowania. Pozycja 'mini para' umożliwia ujęcie maksymalnej ilości kondensacji i jest zalecana przy przygotowaniu sosów lub potraw takich jak risotto, deserów z karmelem, itp. Pozycja „zero” umożliwia przymocowanie i wyjęcie zaworu regulatora pary an przykrywcę..
Słabe wyniki gotowania w trybie ręcznym	Nieodpowiednie przepisy	Twoje przepisy, własne lub pobrane z internetu, mogą być niedostosowane do urządzenia i akcesoriów (ilości, czas gotowania, nieodpowiednie akcesoria). Zanim zaczniesz przepis upewnij się, że postępujesz zgodnie z instrukcjami obsługi w podręczniku
Urządzenie nie działa.	Nie jest podłączone do sieci.	Podłączyć urządzenie do sieci.
	Przełącznik (H) jest w położeniu 0.	Przestaw przełącznik w położenie 1.
	Miska i pokrywa nie są prawidłowo ustawione i zablokowane.	Sprawdź, czy pokrywa miski jest prawidłowo ustawiona i zablokowana, zgodnie ze schematami w instrukcji obsługi.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Pokrywka nie blokuje się.	Pokrywka nie jest całkowicie złożona.	Sprawdzić, czy uszczelki są poprawnie umieszczone na uchwycie do uszczelek i czy uchwyt do uszczelek jest całkowicie włożony na pokrywkę.
Nadmierne drgania.	Urządzenie nie znajduje się na płaskiej powierzchni, urządzenie nie jest stabilne.	Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Zbyt duża ilość składników.	Zmniejszyć ilość włożonych składników.
	Zastosowanie niewłaściwych akcesoriów.	Sprawdzić, czy używasz zalecanego akcesoria.
Niewielki hałas podczas działania	Wałek urządzenia może spowodować hałas podczas działania przy zmniejszonej prędkości lub podczas stosowania niektórych składników (np. ryż...).	Jest to tymczasowe zjawisko, które nie ma żadnego wpływu na żywotność urządzenia. Może zaniknąć lub całkowicie zniknąć po kilku stosowaniach i czyszczeniu wyjmowanego wałka (zob. rozdział „Czyszczenie urządzenia”).
Nadmierny hałas podczas działania	Zastosowanie niewłaściwych akcesoriów	Użyć właściwych akcesoriów (np. nie stosować trzepaka F3 do ugniatania lub mieszania ciasta, użyć noża F4). W tym celu zapoznać się z zaleceniami w przepisami i instrukcjami działania w podręczniku.
Wyciek w pokrywce.	Zbyt duża ilość składników.	Zmniejszyć ilość włożonych składników.
	Pokrywka nie jest poprawnie umieszczona lub zablokowana.	Poprawnie założyć pokrywkę na miskę.
	Brakuje uszczelki pokrywki.	Włożyć uszczelkę na uchwyt do uszczelek i zamontuj całość na pokrywce.
	Uszczelka pokrywki jest przecięta lub uszkodzona.	Wymienić uszczelkę, skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
	Zastosowanie niewłaściwych akcesoriów.	Sprawdzić, czy używasz zalecanego akcesoria.
Wyciek przez wałek napędowy.	Uszczelka miski (D4) jest niepoprawnie umieszczona.	Poprawnie umieścić uszczelkę.
	Uszczelka miski jest uszkodzona.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
	Pierścień blokujący (D5) nie jest prawidłowo zablokowany.	Przykręć pierścień (D5).
Ostrza nie obracają się swobodnie.	Kawałki produktów są zbyt duże lub zbyt twarde.	Zmniejszyć rozmiar lub ilość włożonych składników. Dodać trochę płynu.
Zapach z silnika.	Przy użyciu urządzenia po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub zbyt twardymi albo zbyt dużymi kawałkami.	Odczekać, aż silnik ostygnie (ok. 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w misce.
Wyświetla się „STOP”.	Urządzenie wykryło zbyt dużo drgań i przeszło w tryb bezpieczeństwa.	Sprawdzić, czy prędkość jest właściwa i czy używasz zalecanych akcesoriów.
Wyświetla się „SECU”.	Przeciążenie silnika spowodowane zbyt dużą ilością składników lub zbyt twardymi albo zbyt dużymi kawałkami lub zbyt długie używanie bez wystarczającego czasu ostygnięcia.	Odczekać, aż silnik ostygnie (ok. 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w misce.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Wyświetla się „SECU” + miga czerwona kontrolka świetlna.	Przegrzanie czujników temperatury.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „Err1” + miga czerwona kontrolka świetlna.	Element grzejący nie działa.	Sprawdzić, czy styki zasilające pod miską są drożne. Jeśli nie jest wyczyścić je i spróbować ponownie. Jeśli element wciąż nie działa, skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „Err2”.	Błąd elektroniczny.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „Err3”.	Błąd prędkości.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „Err4”.	Błąd komunikacji z kartą elektroniczną rozdabniacza.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „Err8”.	Błąd czujnika blokady zabezpieczającej	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „ntc1” + miga czerwona kontrolka świetlna.	Czujnik temperatury 1 przestał działać.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wyświetla się „ntc2” + miga czerwona kontrolka świetlna.	Czujnik temperatury 2 przestał działać.	Skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Wskaźnik bezpieczeństwa (C5) 	Niepoprawna blokada miski lub przykrywki	Przed obsługą urządzenia sprawdzić, czy miska jest poprawnie zablokowana na silniku a pokrywka na misce. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
	Przykrywka jest zablokowana na misce w trybie „gotowanie bez przykrywki	Odblokuj przykrywkę przed uruchomieniem programu gotowania. Jeśli problem będzie się powtarzał, skontaktować się z upoważnionym punktem serwisowym.
Blokada bezpieczeństwa na pokrywce pozostaje włączona i uniemożliwia zablokowanie pokrywki.	Urządzenie zostało wyłączone, gdy potrawa była w trakcie wykonywania, po przesunięciu przełącznika O/I w pozycję O lub zostało odłączone z sieci.	Przesuń przełącznik I/O w pozycję I, by zresetować robot kuchenny, i blokadę bezpieczeństwa na pokrywce, pręt powróci automatycznie do oryginalnej pozycji. Możesz teraz zablokować pokrywę.

Czy urządzenie wciąż nie działa?

Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

UTYLIZACJA

- Utylizacja materiałów opakowaniowych i urządzeń.



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały, które nie są niebezpieczne dla środowiska i które mogą być usunięte zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji.

W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego wydziału lokalnych władz.

- Koniec eksploatacji urządzeń elektrycznych.



Przed wszystkim ochrona środowiska!

Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

➔ Przekaż go do punktu zbiórki w celu przetworzenia.

Bezpečnosť osôb

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade akéhokoľvek použitia, ktorá nie je v súlade s návodom.
- V čase, keď spotrebič nepoužívate, pred jeho zostavením, rozložením a čistením, vždy vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Deti nesmú používať zariadenie bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajújte spotrebič aj kábel mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a znalostí, ak neboli oboznámené s používaním prístroja alebo nepracujú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.

Dozrite na to, aby sa deti so zariadením nehrali.

- Udržiavajte prístroj mimo dosahu detí.



Keď je prístroj v prevádzke, niektoré časti môžu dosiahnuť vysoké teploty (nehrdzavejúce steny misy, odnímateľné vreteno, priehľadné časti veka a uzáver, kovové diely pod misou, košík). Môžu spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii so spotrebičom používajte chladné plastové diely (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohrevu ukazuje, že existuje riziko popálenia.

- Počas prevádzky môže rásť teplota niektorých voľne prístupných povrchov.
- Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nepracuje správne, ak bol poškodený, alebo ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené. Aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu, nechajte kábel vymeniť v schválenom servisnom stredisku (pozrite zoznam v záručnom liste).

- Tento spotrebič nesmie byť ponorený do vody. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (A) pod tečúcu vodu.
- Tento spotrebič je určený na domáce používanie vo vnútri domu a iba do nadmorskej výšky 2000 m. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo zrušiť záruku v prípade komerčného alebo nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov.
- Tento spotrebič sa nesmie používať pre domáce a podobné použitie (na ktoré sa nevzťahuje záruka), ako sú:
 - Kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
 - V kuchynských kútoch vyhradených pre zamestnancov obchodov, kancelárií a ďalších pracovných priestoroch.
 - Na farmách.
 - Klienti v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení.
 - Prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.



Váš spotrebič produkuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii s vekom a uzáverom buďte opatrní (použite chňapky, handry, atď., ak to je potrebné). Uzáver chytajte v jeho centrálnej časti.

- Spotrebič nikdy neprevádzkujte v prípade, že tesnenie nie je umiestnené v držiaku tesnenia, alebo v prípade, že držiak tesnenia nie je namontovaný na veku. Je dôležité prevádzkovať prístroj s uzáverom umiestneným do otvoru vo veku (ak nie je v recepte výslovne uvedené inak).



VAROVANIE: Upozorňujeme na nebezpečenstvo poranenia v prípade nesprávneho použitia spotrebiča.

Dávajte pozor na čepele Ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie a drviacu čepel' (F4) pri ich čistení a pri vyprázdnení misy, pretože sú veľmi ostré. Budte opatrní, ak sa horúca tekutina naleje do robota, pretože môže uniknúť z prístroja v dôsledku náhleho vyparovania.

Po použití umiestnite Ultrablade sekací nôž (F1) do misky.

VAROVANIE: Dávajte pozor, aby ste nepoliali konektor pri čistení, plnení alebo nalievaní.

UPOZORNENIE: Niektoré potraviny s povrchovou kožou (celé klobásky, jazyk, hydina...) alebo veľké kusy mäsa môžu vystreknúť, keď zachytia vriace tekutiny. Preto vám odporúčame, aby ste ich pred varením prepichli nožom alebo vidličkou.

VAROVANIE: Povrch výhrevného telesa je vystavený pôsobeniu zvyškového tepla po použití.

– Uistite sa, že sa dotýkate iba úchytovej vášho výrobku (zámkov D2, rukoväť veka E2 a rukoväť uzáveru E1) pri zahrievaní a až do úplného ochladenia.

- Pozrite si pokyny, v ktorých sa dozviete prevádzkovú dobu a nastavenie rýchlosti pre každé príslušenstvo a každý program.
- Postupujte podľa pokynov na poskladanie a montáž príslušenstva na spotrebič.
- Postupujte podľa pokynov na čistenie a údržbu vášho spotrebiča.
- Vždy postupujte podľa pokynov na čistenie vášho spotrebiča:
 - Odpojte spotrebič.
 - Nečistite spotrebič, pokiaľ je horúci.
 - Čistite pomocou navlhčenej handry alebo špongie.
 - Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo pod tečúcu vodu.

LEN PRE EURÓPSKE TRHY:

- Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti nesmú používať prístroj ako hračku.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto osoby pod dohľadom alebo boli náležite poučené, ako používať tento prístroj a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.
- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom a boli riadne poučené o tom, ako spotrebič používať bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.

Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a ktoré nie sú pod dohľadom dospelého osoby.

Pripojenie do elektrickej zásuvky

- Prístroj musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Prístroj je navrhnutý len na napájanie striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedá vašej elektrickej inštalácii.
- Akékoľvek nesprávne zapojenie prístroja ruší platnosť záruky.
- Neťahajte za kábel, ak chcete odpojiť prístroj z elektrickej siete.
- Neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do akejkoľvek tekutiny.
- Prívodný kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo kontaktu s horúcimi časťami prístroja, do blízkosti zdrojov tepla alebo ostrej hrany.

Nesprávne použitie

- **Nedotýkajte sa veka skôr, než sa prístroj úplne zastaví (tlačidlo stop); počkajte, kým sa miešané jedlo prestane otáčať.**
- Vždy dajte pevné prísady do misy pred pridaním tekutých zložiek (**pozrite obr. 10**), a to bez prekročenia značky maximálneho množstva 2,5 L MAX vo vnútri misy (**pozrite obr. 10**). Keď je misa preplnená, vriaca voda môže vystreknúť.
- Upozorňujeme, že v programe varenia v pare nesmieme prekročiť objem 0,7 litra vody (**pozrite obr. 3.2**).
- Nikdy nedávajte prsty alebo akýkoľvek iný predmet do misy, keď je zariadenie v chode.
- Nepoužívajte misu ako nádobu (skladovanie, zmrazenie, sterilizácia).
- Umiestnite prístroj na stabilný, rovný a tepelne odolný, čistý a suchý povrch.
- Nekladte prístroj do blízkosti steny alebo skrine: vytvárané pary môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nedávajte prístroj do blízkosti tepelného zdroja v chode (varná doska, domáce spotrebiče, atď.).
- Nezakrývajte veko utierkou alebo inými predmetmi, nepokúšajte sa zablokovat' otvor vo veku, použite uzáver regulátora pary.

- Nikdy nedovoľte, aby dlhé vlasy, šály atď. viseli nad príslušenstvom v prevádzke.
- Nikdy nedávajte príslušenstvo, misu a veko do mikrovlnnej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v návode na obsluhu.
- Skladujte prístroj, až keď vychladne.
- Nedávajte misku do mrazničky, aby sa ochladila. Použite chladničku.

Popredajný servis

- V záujme vlastnej bezpečnosti nepoužívajte príslušenstvo alebo náhradné diely iné ako tie, ktoré sa poskytujú v schválených popredajných strediskách.
- Akýkoľvek iný zásah zo strany zákazníka, okrem čistenia alebo bežnej údržby, sa musí vykonať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Pozrite sa do tabuľky „Čo robiť, keď prístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu na obsluhu.

Ďakujeme, že ste sa rozhodli pre tento spotrebič, ktorý je určený výhradne na prípravu potravín v domácnosti.



Pri čítaní tohto návodu nájdete odporúčania pre používanie, ktoré vám pomôžu objaviť potenciál vášho spotrebiča: príprava omáčok, polievok, duseného mäsa, parených jedál a dezertov.

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---|--|
| <p>A Motorová jednotka</p> <p>B Ovládací panel</p> <p>B1: Tlačidlá pre výber automatického programu</p> <p>B2: Volič rýchlosti</p> <p>B3: Volič teploty varenia a/alebo kontrolka ohrevu</p> <p>B4: Volič prevádzkového času</p> <p>B5: Volič režimu turbo/impulz</p> <p>B6: + / - volič</p> <p>B7: Tlačidlo štart/stop/reset</p> <p>C LCD obrazovka</p> <p>C1: Zobrazenie rýchlosti</p> <p>C2: Zobrazenie teploty</p> <p>C3: Zobrazenie času</p> <p>C4: Zobrazenie vybraného programu</p> <p>C5: Zobrazenie bezpečnostnej kontrolky</p> | <p>D Zostava misy</p> <p>D1: Misa z nehrdzavejúcej ocele</p> <p>D2: Zámky (umiestnené pod rukoväťami)</p> <p>D3: Odnímateľné vreteno</p> <p>D4: Tesnenie misy</p> <p>D5: Aretačný krúžok vretena</p> <p>E Zostava veka</p> <p>E1: Uzáver regulátora pary/zátka</p> <p>E2: Veko</p> <p>E3: Držiak tesnenia</p> <p>E4: Tesnenie veka</p> <p>F Príslušenstvo:</p> <p>F0: Odkladacia schránka pre príslušenstvo</p> <p>F1: Sekací nôž ultrablade</p> <p>F2: Mixér</p> <p>F3: Šľahač</p> <p>F4: Čepeľ na hnetenie a mletie</p> <p>F5: Naparovací košík</p> <p>G Špachtľa</p> <p>H Hlavný vypínač: označený 0/1 vypne alebo zapne napájanie vášho spotrebiča</p> <p>I Čistiaca kefa</p> |
|---|--|

TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTREBIČA

Výkon:	1 550 W (1 000 W: ohrevné teleso / 550 W: motor)
Teplotný rozsah:	od 30 °C do 150 °C nastaviteľný v krokoch po 5 °C.
Rozsah prevádzkovej doby:	od 5 sekúnd na 150 °C nastaviteľný v krokoch od 5 sekúnd (minimálne) po 1 minútu (maximálne).
Počet rýchlostí: 12	- 2 prerušované rýchlosti: rýchlosť 1 (5 s zap / 20 s vyp). rýchlosť 2 (10 s zap / 10 s vyp). - 10 postupných kontinuálnych rýchlostí (rýchlosti 3 až 12).

ZAPNUTIE

Váš spotrebič je vybavený hlavným vypínačom (H), zapnite vypínač. (Pozrite obr. 9)

Váš spotrebič sa dodáva s nasledujúcim príslušenstvom:

Ultrablade nůž	F1		12	3 min.	3 l	-->100°C
Miešač	F2		3	5 min.	500 g	130°C
Šľahač	F3		7	5/10 min	7 max	60-90°C
Čepel' na hnetenie/mletie	F4		5	2 min 30 s	1,2 kg	90°C
Naparovací košík	F5		12	20/40 min	1 kg	100°C
Uzáver / Zátka	E1		a	b	c	
Odnímateľné vreteno	D3					

VÁŠ SPOTREBIČ MÁ 2 PREVÁDZKOVÉ REŽIMY:

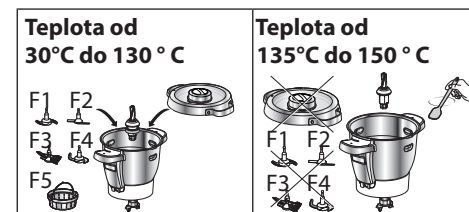
• Režim automatického programu:

Rýchlosť, teplota varenia a doba varenia sú vopred naprogramované pre automatickú prípravu omáčok, polievok, dusených jedál, parených jedál, pečiva a koláčov.

• Manuálny režim:

Môžete ručne nastaviť rýchlosť, teplotu varenia a dobu.

Použitie s vekom alebo bez veka



- Ak ste vybrali teplotu medzi 135 ° C a 150 ° C, musíte používať spotrebič bez veka. Ak sa veko umiestni na misu, na LCD obrazovke sa zobrazí zámok, ktorý vás vyzve na jeho odomknutie.
- Keď pridáte potraviny, rozmiešajte ich pomocou špachtle a pravidelne opakujte túto činnosť, aby ste zabránili tvorbe škvŕn na dne nádoby. (Pozrite si odstavec „Čistenie“).
- Ak sa rozhodnete spotrebič používať s vekom, maximálna teplota varenia bude 130 ° C.

VÁŠ SPOTREBIČ JE VYBAVENÝ BEZPEČNOSTNÝM UZÁVEROM VEKA

Veko sa uzamkne pri každom zapnutí spotrebiča. Toto bezpečnostné zariadenie bráni otvoreniu veka počas prípravy receptúry (pozrite obr. 16).

Nepokúšajte sa otvoriť veko nasilu, keď je uzamknuté.

Toto bezpečnostné zariadenie sa odblokuje, keď sa spotrebič zastaví.

Ak ste vybrali teplotu vyššiu alebo rovnú 50 ° C a rýchlosť vyššiu alebo rovnú 5, na LCD displeji ovládacieho panela sa zobrazí 10 sekundové odpočítavanie. (pozrite obr. 17).

Veko sa môže otvoriť len po skončení odpočítavania.

INŠTALÁCIA MISY, PRÍSLUŠENSTVA A ZOSTAVY VEKA

- Pred prvým použitím umyte všetky časti (D, E, F, G) v teplej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku, nie však motorovú jednotku (A). Vaša misa (D) je vybavená odnímateľným vretenom (D3) pre jednoduchšie čistenie.
- Pred použitím sa uistite, že všetok obalový materiál bol odstránený, najmä ochrana medzi misou (D) a motorovou jednotkou (A).
- Umiestnite tesnenie (E4) na držiak tesnenia (E3) (pozrite obr. 1) a zaklapnite zostavu na veko (E2) (pozrite obr. 2).
- Umiestnite tesnenie (D4) na vreteno (D3). Zaistíte zostavu na dne misy pomocou aretačného krúžku (D5) (pozrite obr. 3). Ak používate režim varenia bez veka, umiestnite tesnenie (D4) nad odnímateľné vreteno. Použite aretačný krúžok na uzamknutie zostavy na spodnú časť misky (D5) (pozrite obr. 3).
- Umiestnite vybrané príslušenstvo do misy:
 - príslušenstvo (F1, F2, F3 alebo F4) sa inštaluje na vreteno (pozrite obr. 4.1),
 - naparovací košík do vnútra misy (F5), (pozrite obr. 4.3), pričom nezabudnite najprv naplniť misu (F5) s 0,7 l kvapaliny (voda, omáčka...) (pozrite obr. 4.2).
- Vložte potraviny do misy alebo naparovacieho košíka.
- Umiestnite veko so šípkou na rukoväti veka naľavo. Zarovnajete trojuholník na veku s trojuholníkom na rukoväti misy (pozrite obr. 5).
- Veko zaistíte otočením proti smeru hodinových ručičiek (pozrite obr. 6).
- Nastavte uzáver regulátora pary (E1) na veku; sú možné dve polohy: vysoká para (a) alebo nízka para (b).



Nízke nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu jedál a omáčok s jemnou konzistenciou (rizoto, vaječné pudingové dezerty, omáčky, atď.).



Vysoké nastavenie pary umožňuje maximálne hromadenie tepla a pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky, atď.).
Toto nastavenie tiež zabráňuje rozstrekovaniu počas miešania.



Poloha „nula“ umožňuje vložiť a vybrať zátku regulátora pary na veku.

- Umiestnite misu (D) na motorovú jednotku (A), kým nebudete počuť „kliknutie“ (pozrite obr. 8).
- Spotrebič sa spustí iba v prípade, že misa a veko sú správne umiestnené a zaistené na motorovú jednotku.

V prípade nesprávneho umiestnenia alebo nesprávneho zaistenia (pozrite obr. 10.1 a 10.2), začne blikať logo , keď je aktivovaná funkcia.

POUŽÍVANIE OVLÁDACIEHO PANELA (B)

Volba automatického programu:



Omáčky



Varenie v pare
(P1 jemná para / P2 mohutná para)



Polievky
(P1 pre jemné polievky / P2 pre polievku s hrubšou textúrou.)



Pečivo
(P1 pre chlieb / P2 pre briošky / P3 pre zákusky)



Pomalé varenie (dusenie)
(P1 pre dusenú zeleninu / P2 pre dusené mäso a hydinu / P3 pre rizoto)



KOLÁČE

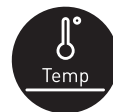
Volba vlastných nastavení:



Volba otáčok motora.
2 prerušované rýchlosti
(rýchlosť 1 a 2) a 10 po sebe
idúcich postupných rýchlostí
(rýchlosť 3 až 12)



Zvýšenie rýchlosti, teploty
varenia a času.
Zníženie rýchlosti, teploty
varenia a času.



Výber teploty varenia od 30 °
do 150 ° C.
Kontrolka ohrevu: Rozsvieti
sa pri spustení varenia a
vypne sa, keď teplota vo
vnútri nádoby poklesne pod
50 ° C.

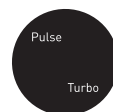


Toto tlačidlo má **3 funkcie**:

- „**Potvrdenie**“ vášho výberu automatického programu alebo nastavení, ktoré ste vybrali v manuálnom režime (rýchlosť, teplota varenia, čas).
- „**Pauza**“ počas používania, keď bol spotrebič zapnutý.
- „**Reset**“ zvolených nastavení na spotrebiči po stlačení a podržaní po dobu 2 sekúnd.



Výber prevádzkového času.
Od 5 s do 2 hodín.



Výber funkcií **turbo**
(neprerušovaná maximálna
rýchlosť) a **impulz**
(prerušovaná prevádzka) bez
použitia ďalších nastavení.

Tipy na používanie:

Váš spotrebič je vybavený mikroprocesorom, ktorý kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V prípade nestability sa rýchlosť otáčania motora automaticky znižuje. Ak táto nestabilita pokračuje, motor sa zastaví a na displeji sa zobrazí „STOP“. Ak k tomu dôjde:

- Skontrolujte, či množstvo prísad nie je príliš veľké a že použitá rýchlosť je správna.
- Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
- Potom normálne reštartujte spotrebič.

POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Zapojte spotrebič, nastavte hlavný vypínač Zap/Vyp(H) do polohy 1. LCD obrazovka (C) zobrazí všetky nastavenia na „0“ (pozrite obr. 9)

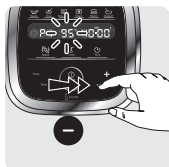
REŽIM AUTOMATICKÉHO PROGRAMU



1- Stlačte program podľa vášho výberu (B1), na obrazovke sa objaví trojuholník (C4). V prípade polievky, programov pre pomalé varenie, paru a pečivo sa postupným stláčaním programového tlačidla dostanete k rôznym podprogramom.



2- Vopred naprogramované nastavenie je možné meniť počas receptu (v závislosti na vybranej receptúre, prísadách a pripravených množstvách). Stlačte volič rýchlosti (B2) alebo volič teploty varenia (B3) alebo volič času (B4), na obrazovke bude blikať zvolené nastavenie (C1-C2-C3).



3- Upravte nastavenie pomocou voliča +/- (**B6**).



4- Po dokončení modifikácie všetkých nastavení stlačte tlačidlo „štart“ (**B7**) pre spustenie programu. Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka (**B3**), ktorá vás informuje, že varenie začalo.

5- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípne.

6- Na konci programov pre omáčky, polievky, pomalé varenie **P2** a **P3**, varenie v pare a koláče sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty po dobu 45 minút, aby jedlo zostalo teplé až do momentu servírovania.

V programe pre „omáčky“ **P2**, „pomalé varenie“ **P3** a koláče a v manuálnom režime motor spotrebiča pracuje s určitou rýchlosťou, aby sa chránilo jedlo a zabránilo jeho prilepeniu na dno misy.

Ak chcete ukončiť režim udržiavania teploty, stačí stlačiť tlačidlo „stop“ (**B7**). Ak otvoríte veko, stlačte zámky (**D2**) alebo vyberte misu, režim udržiavania teploty sa automaticky zastaví.

Po ukončení programov pre omáčky, pomalé varenie **P2** a **P3** a koláče bude motor pokračovať v činnosti počas režimu udržiavania teploty tak, aby sa prísady neprilepili na spodné časti misy.

Na konci hnetenia v programoch pre pečivo **P1** a **P2** sa spotrebič prepne do režimu „kysnutie cesta“ pri teplote 30 ° C po dobu 40 minút, aby vaše cesto narástlo. Ak otvoríte veko, stlačte zámky (**D2**), alebo vyberte misu, potom sa spotrebič prepne do režimu pauzy a máte znovu možnosť reštartu stlačením tlačidla „štart“.

Ak chcete zastaviť tento režim, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ po dobu 2 sekúnd.

7- Stlačte zámky (**D2**) a potom vyberte zostavu misy (**D**) (**pozrite obr. 12**).

Po spustení automatického programu budete mať možnosť kedykoľvek zastaviť spotrebič stlačením tlačidla „stop“. Automatický program je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „štart“. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ po dobu 2 sekúnd.

OBJAVTE DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

		Omáčka	Polievka P1	Polievka P2	Pomalé varenie P1	Pomalé varenie P2	Pomalé varenie P3
Automatické programy							
Príslušenstvo							
Východisková rýchlosť (nastaviteľná)		Rýchlosť 6 (rýchlosť 2 až rýchlosť 8)	10 impulzov a S12 na 2 min	S7 až S10 na 30 s	S3	S1	S2
Východisková teplota (nastaviteľná)		70 ° C 50 ° C až 100 ° C	100 ° C (90 ° C až 100 ° C)	100 ° C (90 ° C až 100 ° C)	130 ° C (nenastaviteľná)	95 ° C (80 ° C až 100 ° C)	95 ° C (80 ° C až 100 ° C)
Východisková doba spracovania (nastaviteľná)		8 min. (5 min až 40 min)	40 min. (20 min až 60 min)	45 min. (20 min až 60 min)	5 min. (2 min až 15 min)	45 min. (10 min až 2 hod)	20 min. (10 min až 2 hod)
Funkcia udržiavania teploty (na konci programu)		45 min.	45 min.	45 min.		45 min.	45 min.
Otáčky motora pre program udržiavania teploty		rýchlosť 4				5 s ZAP pri rýchlosti 3 / 20 s VYP	10 s ZAP pri rýchlosti 3 / 10 s VYP

SK

		Parené jedlá P1	Parené jedlá P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3	Múčnik
Automatické programy							
Príslušenstvo		F5		F4			
Východisková rýchlosť (nastaviteľná)				S5 na 2 min 30 s	S5 na 1 min 30 s a potom S6 na 2 min	S3 na 40 s a potom S9 na 3 min	Rýchlosť 4 (rýchlosť 2 až rýchlosť 8)
Východisková teplota (nastaviteľná)		100 °C (nenastaviteľná)	100 °C (nenastaviteľná)				90 °C (50 °C až 110 °C)
Východisková doba spracovania (nastaviteľná)		30 min. (1 min až 60 min)	35 min. (1 min až 60 min)	2 min 30 s (30 s až 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s až 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)	15 min. (5 min až 60 min)
Funkcia udržiavania teploty (na konci programu)		45 min.	45 min.				45 min.
Otáčky motora pre program udržiavania teploty							rýchlosť 4
„Predvolený“ režim kysnutia cesta pri 30 °C na konci programu				40 min.	40 min.		

POUŽITIE NAPAROVACIEHO KOŠÍKA

Doby varenia nižšie sú iba orientačné a slúžia ako pomôcka.

Presná doba varenia závisí na:

- veľkosti zeleniny (krájaná alebo nekrájaná)
- množstve prísad v košíku
- druhu zeleniny, jej zrelosti
- množstva vody v mise, ktorá zodpovedá miere (0,7 l).

Do misy nalejte 0,7 litra vody (**pozrite obr. 4.2**). Do naparovacieho košíka (**F5**) dajte potraviny a košík vložte do misy. Zaisťte veko a nezabudnite použiť uzáver regulátora pary s „maxi parou“ (a) smerom ku vám.

Nepreplňujte naparovací košík s potravinami, aby mohla para cirkulovať.

V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia.

Môžete tiež použiť ručný režim výberom teploty 130 °C a času varenia v závislosti na množstve a druhu: pozrite si nižšie uvedenú tabuľku.

Doba varenia v pare			
Prísady	Množstvo (max.)	Pribl. doba varenia v pare (pre čerstvé suroviny)	Odporúčaný parný program
Cukety (plátky)	800 g	20 min.	P1
Pastrnák (plátky alebo na kocky)	800 g	25 min.	P1
Biela časť póru (plátky)	800 g	25 min.	P1
Brokolica (kvietky)	500 g	20 min.	P1
Ryby (hrubé filé alebo steak)	600 g (zabalené v papieri na pečenie)	15 min.	P1
Zemiaky (malé celé nové)	1 kg	30 min.	P2
Mrkva (plátky)	1 kg	30 min.	P2
Zelená fazuľa	800 g	30 min.	P2
Biele mäso (kuracie prsia - rezne, bez kože a vykosené)	600 g (zabalené v papieri na pečenie)	20 min.	P2

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie vzhľadom na tvorbu bublín, a to najmä pri použití zmrazenej zeleniny. V tomto prípade by ste mali odpovedajúcim spôsobom znížiť množstvo.

MANUÁLNY REŽIM



- 1- Stlačte priamo tlačidlo nastavenia, ktoré chcete upraviť, t.j. volič rýchlosti (**B2**) alebo volič teploty varenia (**B3**) alebo volič času (**B4**), vybraný parameter bliká na obrazovke (**C1-C2-C3**).



- 2- Potom upravte nastavenia pomocou voliča +/- (**B6**). Z bezpečnostných dôvodov nie je možné nastaviť teplotu bez nastavenia času varenia.



- 3- Po dokončení zadania všetkých nastavení stlačte tlačidlo „**start**“ (**B7**). Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka (**B3**), ktorá vás informuje, že varenie začalo. Po spustení programu budete mať možnosť kedykoľvek zastaviť spotrebič stlačením tlačidla „**stop**“. Program je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „**start**“. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „**stop**“ na 2 sekundy.

- 4- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípne.

- 5- Stlačte zámku (**D2**) a potom vyberte zostavu misy (**D**) (**pozrite obr. 12**).

Funkcia turbo/impulz

1- Použite ovládací panel **(B)** pre priamy prístup k funkciám „turbo“ a „impulz“ **(B5)**. Pre použitie spotrebiča v režime turbo (kontinuálna maximálna rýchlosť) jednoducho stlačte a podržte volič „turbo“. Na LCD obrazovke sa potom pre informáciu zobrazí doba používania **(C3)**. Ak chcete použiť impulz (prerušovaná prevádzka), jednoducho stlačte volič „impulzné tlačidlo“. LCD obrazovka vám oznamuje dobu používania. Po spustení programu budete mať možnosť kedykoľvek zastaviť spotrebič stlačením tlačidla „stop“. Funkcia je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „štart“.

VARENIE BEZ VEKA

V mise môžete zapekať jedlo bez veka a zároveň miešať a sledovať varenie. **(pozrite obr. 19)**. Pre túto metódu varenia musíte zvoliť teplotu v rozmedzí od 135 ° C do 150 ° C. Nastavte prevádzkový čas (až 20 minút). Režim VARENIE BEZ VEKA nie je vhodný na prípravu džemov a prípravkov na báze mlieka (riziko vykypenia).

DÔLEŽITÉ - POKYNY „ABY BOL VÁŠ SPOTREBIČ BEZPEČNÝ“ („SECU“)



Váš spotrebič je štandardne vybavený elektronickou ochranou motora pre zaručenie jeho životnosti. Toto elektronické zaistenie chráni proti nesprávnemu použitiu; týmto spôsobom je motor dostatočne chránený.

V prípade extrémneho použitia, ktoré neprihliada na odporúčania v návode (pozrite si odstavec „PRVÉ POUŽITIE“: potenciálne nadmerné množstvo a/alebo neobvykle dlhé používanie a/alebo príprava rôznych receptov v krátkych intervaloch), sa spustí elektronická ochrana, ktorá chráni motor;

v tomto prípade spotrebič prestane fungovať a na LCD obrazovke ovládacieho panela sa zobrazí oznam „SECU“ na znamenie, že spotrebič je dočasne mimo prevádzku.

Ak sa zobrazí „SECU“ na ovládacom paneli a váš spotrebič prestane fungovať, postupujte nasledovne:

- Nechajte prístroj pripojený do siete, nestláčajte vypínač „0/1“.
- Pozrite si odporúčania v návode a prispôbte vaše používanie spotrebiča (pozrite si tabuľku na strane 6: množstvo prísad / doba prípravy receptu / teplota / typ príslušenstva).
- Nechajte motor vychladnúť na pol hodiny.
- Reštartujte spotrebič stlačením tlačidla „Štart / Stop / Reset“ **(B7)** na dve sekundy.

Spotrebič je teraz pripravený na ďalšie používanie.

Pre ďalšie informácie kontaktujte zákaznícke služby (podrobnosti nájdete v záručnej listine).

ČISTENIE SPOTREBIČA

- Tento spotrebič sa nesmie ponárať. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (A) pod tečúcu vodu. Po dokončení používania odpojte spotrebič.
- Misu vyčistite ihneď po použití, aby sa zabránilo vzniku škvrn.
- Stlačte zámky **(D2)**, potom zdvihnite zostavu misy **(D)**.
- Misu položte na rovnú plochu.
- Odomknite veko otočením o jednu štvrtinu otáčky v smere hodinových ručičiek. Opatrne odstráňte veko.

- Súčasti veka (tesnenie, držiak tesnenia a veko) sú vyberateľné. Keď diely vychladli, uvoľnite držiak tesnenia z veka **(pozrite obr. 15)**.
- **Pri čistení a vyprázdnení misy dávajte pozor na čepele Ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie (F4), pretože sú veľmi ostré.**
- Po vychladnutí dielov:
 - rozoberte vreteno **(D3)**, tesnenie **(D4)** a aretačný krúžok **(D5)** **(pozrite obr. 13)**.
 - vyčistite misu **(D)**, vreteno **(D3)**, tesnenie **(D4)**, aretačný krúžok **(D5)**, príslušenstvo **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, uzáver regulátora pary **(E1)**, veko **(E2)**, držiak tesnenia **(E3)** a tesnenie **(E4)** pomocou špongie a malého množstva mydlovej vody.
- Opláchnite tieto rôzne diely pod tečúcou vodou.
- Ak dôjde k nahromadeniu vodného kameňa v mise, odstráňte ho pomocou vlhkej špongie a bieleho octu, ak je to nutné, alebo pomocou čistiacich prostriedkov, ktoré sú vhodné pre nehrdzavejúcu oceľ.
- Potraviny, ktoré sa prílepili v mise, nechajte niekoľko hodín máčať vo vode s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu a prípadne oškrabte špachtľou **(G)** alebo brúsnou stranou špongie.
- Na čistenie motorovej jednotky **(A)** použite vlhkú handričku. Dôkladne osušte.
- Aby sme vám pomohli s čistením, tak misu, zostavu veka a príslušenstvo je možné umývať v umývačke, okrem vretena **(D3 a D4)**, a aretačného krúžku **(D5)** **(pozrite obr. 14)**.
- Príslušenstvo, odnímateľné vreteno **(D3)** a časti veka sa môžu mierne zafarbiť určitými zložkami, ako sú curry, mrkvová šťava, atď.; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre vaše zdravie alebo chod vášho spotrebiča. Aby k tomu nedošlo, čistite tieto diely ihneď po použití.
- Pred použitím misy **(D)** sa uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.
- Nenechávajte odnímateľného vretena **(D3)** príliš dlho ponorené vo vode, aby nedošlo k deformácii vretena.
- Aby nedošlo k zmene materiálu misky **(D)**, uistite sa, že dodržiavate pokyny pre umývačku riadu a nezvyšujte odporúčané množstvo umývacieho prostriedku pre umývačku.

ČO ROBIŤ, KEĎ VÁŠ SPOTREBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Problémy pri varení v pare.	Nedostatočná doba varenia	Doby varenia sú iba orientačné a približné. Avšak niektoré podmienky môžu mať vplyv na čas varenia: - veľkosť zeleniny (krájaná alebo nekrájaná) - množstvo prísad v košíku - druh zeleniny, jej zrelosť - množstvo vody v mise, ktorá zodpovedá miere (0,7 l). V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia. Môžete tiež použiť ručný režim výberom teploty 130 ° C a času varenia v závislosti na množstve a druhu ingrediencií.
	Uzáver regulátora pary nie je správne nasadený alebo chýba.	Nastavte regulátor pary na „maximálnu paru“ (otočte smerom k sebe); toto nastavenie umožňuje hromadenie maximálneho množstva pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky, atď.), takže v mise bude viac pary a varný proces bude efektívnejší. Táto poloha tiež napomáha zabrániť rozstrekovaniu pri varení. „Mini“ nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu omáčok a jedál, ako sú rizoto, vaječné pudingové dezerty, atď. Poloha „nula“ umožňuje zaistiť a vybrať zátku regulátora pary na veko.
Zlé výsledky varenia v ručnom režime	Nevhodné recepty	Vaše recepty, či už osobné alebo prevzaté z internetu nemusia byť vhodné pre váš prístroj a jeho príslušenstvo (množstvo, doba varenia, trvanie, nevhodné príslušenstvo). Pred začatím receptu sa uistite, že budete postupovať podľa pokynov uvedených v tomto návode.
Spotrebič nefunguje.	Nie je zapojený.	Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
	Prepínač (H) je v polohe 0.	Nastavte prepínač do polohy 1.
	Misa alebo veko nie sú správne umiestnené alebo uzamknuté.	Skontrolujte, či sú misa alebo veko správne umiestnené a zaistené podľa obrázkov v návode na obsluhu.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Veko sa nezamyká.	Veko nie je úplne zmontované.	Skontrolujte, či je tesnenie správne namontované na držiaku tesnenia a držiak tesnenia je celkom nasunutý na veko na všetkých miestach.
Nadmerné vibrácie.	Spotrebič nie je umiestnený na rovný povrch; spotrebič nie je stabilný.	Položte spotrebič na stabilnú rovnú plochu.
	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Mierny hluk počas prevádzky	Hriadeľ vášho spotrebiča môže vytvárať hluk počas prevádzky pri zníženej rýchlosti alebo pri použití určitých prísad (ryža ...)	Ide o dočasný jav, ktorý nemá žiadny vplyv na životnosť vášho spotrebiča. Postupne zoslabne alebo zmizne po niekoľkých použitíach a vyčistení vyberateľného vretena (pozrite si odsek „Čistenie spotrebiča“).
Nadmerný hluk počas prevádzky	Použitie nesprávneho príslušenstva	Použite vhodné príslušenstvo (napr. nepoužívajte šľahač F3 na miesenie a hnetenie cesta, použite nôž F4). Na tento účel si pozrite odporúčania pre recepty a prevádzkové pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu.
Netesnosť veka.	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Veko nie je správne umiestnené alebo uzamknuté.	Správne zaistíte veko na misu.
	Chyba tesnenie veka.	Umiestnite tesnenie na držiak tesnenia a pripojte zostavu na veko.
	Tesnenie veka je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Netesnosť na pohone v miske.	Tesnenie misy (D4) nie je správne nasadené.	Umiestnite tesnenie správne.
	Tesnenie misy je poškodené.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Aretačný krúžok (D5) nie je správne zaistený.	Zaskrutkujte krúžok na miesto (D5).
Čepele sa neotáčajú ľahko.	Kúsky potravín sú príliš veľké alebo príliš tvrdé.	Znížte veľkosť alebo množstvo spracovaných prísad. Pridajte trochu tekutiny.
Zápach z motora.	Pri prvom použití spotrebiča alebo v prípade preťaženia motora v dôsledku príliš veľkého množstva prísad, alebo kusov, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké.	Nechajte motor vychladnúť (cca 30 minút) a znížte počet zložiek v mise.
Zobrazí sa „STOP“.	Spotrebič detegoval príliš mnoho vibrácií a prepel sa do bezpečnostného režimu.	Skontrolujte, či používate správnu rýchlosť a odporúčané príslušenstvo.
Zobrazí sa „SECU“.	Preťaženie motora spôsobené príliš veľa prísadami alebo kusmi, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké, alebo nadmerné používanie bez dostatočného času na ochladenie.	Nechajte motor vychladnúť (cca 30 minút) a znížte počet zložiek v mise.
Zobrazí sa „SECU“ + červená kontrolka bliká.	Prehriatie teplotných snímačov.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Zobrazí sa „Err1“. + červená kontrolka bliká.	Ohrevné teleso nefunguje.	Skontrolujte, či napájacie svorky pod misou nie sú upchané. Ak tomu tak je, očistite ich a vyskúšajte to znovu. Ak to nepomôže, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err2“.	Elektronická porucha.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err3“.	Porucha rýchlosti.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err4“.	Porucha komunikácie s elektronickou kartou krájača.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err8“.	Chyba senzora bezpečnostného zablokovania	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „ntc1“. + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 1 prestal fungovať.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „ntc2“. + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 2 prestal fungovať.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazenie bezpečnostnej kontrolky (C5) 	Nesprávne zaistenie misy alebo veka	Skôr, ako zapnete spotrebič, skontrolujte, či je misa riadne zaistená na motorovú jednotku a veko je správne uzamknuté na mise. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Veko je uzamknuté na mise v režime „varenie bez veka“	Pred spustením programu na varenie odomknite veko. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Bezpečnostná poistka na veku zostala aktívna (predĺžená tyčka) a zabráňuje uzamknutiu veka.	Spotrebič bol vypnutý počas prebiehajúceho receptu prepnutím vypínača I/O do polohy „O“, alebo bol práve odpojený od napájania, keď prebiehal recept.	Jednoduchým prepnutím vypínača I/O do polohy „I“ resetujte kuchynský robot spolu s bezpečnostnou poistkou na veku; tyčka sa automaticky vráti do pôvodnej polohy. Teraz môžete uzamknúť veko.

Váš spotrebič stále nefunguje?

Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

RECYKLÁCIA

- Likvidácia obalu a materiálov spotrebiča.



Obal obsahuje výhradne materiály, ktoré nie sú nebezpečné pre životné prostredie a ktoré môžu byť odstránené v súlade s platnými predpismi o recyklácii.

Ak chcete zlikvidovať váš spotrebič, požiadajte príslušný odbor miestneho úradu o informácie.

- Koniec životnosti elektronických alebo elektrických spotrebičov:



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

① Váš spotrebič obsahuje mnohé materiály, ktoré môžu byť obnovené alebo recyklované.

➔ Odnesť ho na zberné miesto pre ďalšie spracovanie.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

Bezpečnosť osob

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití a uschovejte si jej na bezpečném místě. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě jakéhokoliv použití, které není v souladu s návodem.
- V době, kdy spotřebič nepoužíváte, před jeho sestavením, rozložením a čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy nedovolte, aby malé děti používaly zařízení bez dozoru.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně použití zařízení ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.
-  Když je přístroj v provozu, některé části mohou dosahovat vysokých teplot (nerezové stěny mísy, odnímatelné vřeteno, průhledné části víka a uzávěr, kovové díly pod mísou, koš). Mohou způsobit popáleniny. Při manipulaci se spotřebičem používejte chladné plastové díly (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohřevu značí, že je riziko popálení.
- Během provozu může vzrůst teplota některých volně přístupných povrchů.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časovače ani pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nepracuje správně, pokud byl poškozen, nebo jsou-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny. Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí, nechte kabel vyměnit ve schváleném servisním středisku (viz seznam v záručním listu).

- Tento spotřebič nesmí být ponořen do vody. Nikdy nedávejte motorovou jednotku **(A)** pod tekoucí vodu.
- Tento spotřebič je určen pro domácí použití uvnitř domu a jen do nadmořské výšky 2000 m. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo zrušit záruku v případě komerčního nebo nevhodného použití nebo nedodržení pokynů.
- Tento spotřebič se nesmí používat pro domácí a podobné použití (na které se nevztahuje záruka), jako jsou:
 - Kuchyňky pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
 - V kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance obchodů, kancelářů a dalších pracovních prostředí.
 - Na farmách.
 - Klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení.
 - Prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídání.



Váš spotřebič produkuje páry, které mohou způsobit popáleniny. Při manipulaci s víkem a uzávěrem buďte opatrní (použijte chňapky, hadry, atd., je-li to nutné). Uzávěr chytějte v jeho centrální části.

- Spotřebič nikdy neprovozujte v případě, že těsnění není umístěno v držáku těsnění, nebo v případě, že držák těsnění není namontován na víku. Je důležité provozovat přístroj s uzávěrem umístěným do otvoru ve víku (není-li v receptu výslovně uvedeno jinak).



VAROVÁNÍ: Pozor na nebezpečí poranění v případě nesprávného použití spotřebiče.

Dávejte pozor na čepele Ultrablade nože (F1) a čepele pro hnětení/mletí a drticí čepel (F4) při jejich čištění a při vyprázdnění mísy, protože jsou velmi ostré. Budte opatrní, pokud nalijete horkou tekutinu do robota, může se rychle vypařit.

Po použití umístěte Ultrablade sekací nůž (F1) do misky.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor, abyste nepolili konektor při čištění, plnění nebo nalévání.

VAROVÁNÍ: Některá jídla s povrchovou kůží (celé klobásy, jazyk, drůbež...) nebo velké kousky masa mohou vystříknout při zachycení vroucí kapaliny. Proto vám doporučujeme, abyste je před vařením propíchlí nožem nebo vidličkou.

VAROVÁNÍ: Povrch topného tělesa podléhá působení zbytkového tepla po použití.

- **Ujistěte se, že se dotýkáte pouze úchytů vašeho výrobku (zámky D2, madlo víka E2 a rukojeť uzávěru E1) při zahřívání a až do úplného ochlazení.**
- **Vyhledejte v pokynech informace nastavení provozní doby a nastavení rychlosti pro každé příslušenství a každý program.**
- **Postupujte podle pokynů pro sestavení a montáž příslušenství k spotřebiči.**
- **Postupujte podle pokynů pro čištění a údržbu vašeho spotřebiče.**
- **Vždy postupujte podle pokynů pro čištění vašeho spotřebiče:**
 - **Odpojte spotřebič.**
 - **Nečistěte spotřebič za horka.**
 - **Vyčistěte pomocí navlhčeného hadru nebo houby.**
 - **Nikdy jej neponořujte do vody nebo nečistěte pod tekoucí vodou.**

POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY:

- Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmí používat přístroj jako hračku.
- Toto zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem, nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho

používáním. Čištění a údržbu nemohou provádět děti, výjimku tvoří děti starší 8 let jsou-li pod dohledem dospělé osoby.

Připojení k napájení

- Přístroj musí být zapojen do uzemněné elektrické zásuvky.
- Přístroj je navržen pro práci pouze se střídavým proudem. Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá vaší elektrické instalaci.
- Při jakémkoli chybném připojení záruka zaniká.
- Pokud chcete odpojit spotřebič, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do jakékoli tekutiny.
- Napájecí kabel se nikdy nesmí dostat do blízkosti nebo kontaktu s horkými částmi přístroje, do blízkosti zdrojů tepla nebo přes ostrou hranu.

Nesprávné použití

- **Nedotýkejte se víka dříve, než se přístroj úplně zastaví (tlačítko stop); počkejte, dokud se obsah hrnce přestane otáčet.**
- Vždy dejte pevné přísady do mísy před přidáním tekutých složek (**viz obr. 10**), a to bez překročení značky maximálního množství 2,5 L MAX uvnitř mísy (**viz obr. 10**). Jestliže je mísa přeplněná, může vařící voda vystřikovat.
- Upozorňujeme, že v programu vaření v páře, nesmíte překročit 0,7 litrů vody (**viz obr. 3.2**).
- Nikdy nedávejte prsty nebo jakýkoli jiný předmět do misky, když je zařízení v provozu.
- Nepoužívejte mísu jako nádobu ke skladování, zmrazení nebo sterilizaci.
- Umístěte přístroj na stabilní, rovný, tepelně odolný, čistý a suchý povrch.
- Nedávejte přístroj do blízkosti zdi nebo skříně: produkované páry mohou poškodit tyto plochy.
- Nedávejte přístroj do blízkosti tepelného zdroje v provozu (varná deska, domácí spotřebiče, atd.).
- Nepokrývejte víko utěrkou nebo jinými předměty, nepokoušejte se zablokovat otvor ve víku, použijte uzávěr regulátoru páry.

- Nikdy nedovolte, aby dlouhé vlasy, šály atd. visely nad příslušenstvím v provozu.
- Nikdy nedávejte příslušenství, misku a víko do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v návodu k obsluze.
- Skladujte přístroj, až když vychladne.
- Nevkládejte mísu do mrazáku, abyste ji zchladili. Použijte ledničku.

Poprodejní servis

- V zájmu vlastní bezpečnosti nepoužívejte příslušenství nebo náhradní díly jiné než ty, které se poskytují v schválených poprodejních střediscích.
- Všechny zásahy, kromě čištění a každodenní údržby ze strany zákazníka, musí být provedeny autorizovaným servisním střediskem.
- Podívejte se do tabulky „Co dělat, když přístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu k obsluze.

CS

Děkujeme, že jste se rozhodli pro tento spotřebič, který je určen výhradně k přípravě potravin v domácnosti.



Při čtení tohoto návodu najdete doporučení pro použití, které vám pomohou objevit potenciál vašeho spotřebiče: přípravu omáček, polévek, dušeného masa, dušených jídel, pečiva a moučníků.

POPIS ZAŘÍZENÍ

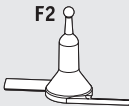
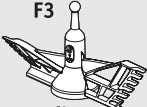
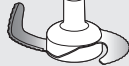
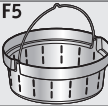
- | | |
|--|--|
| <p>A Motorová jednotka</p> <p>B Ovládací panel</p> <p>B1: Tlačítka pro výběr automatického programu</p> <p>B2: Volič rychlosti</p> <p>B3: Volič teploty vaření a/nebo kontrolka ohřevu</p> <p>B4: Volič provozního času</p> <p>B5: Volič režimu turbo/impuls</p> <p>B6: +/- volič</p> <p>B7: Tlačítko start/stop/reset</p> <p>C LCD obrazovka</p> <p>C1: Zobrazení rychlosti</p> <p>C2: Zobrazení teploty</p> <p>C3: Zobrazení času</p> <p>C4: Zobrazení vybraného programu</p> <p>C5: Zobrazení bezpečnostní kontrolky</p> | <p>D Sestava mísy</p> <p>D1: Nerezová mísa</p> <p>D2: Zámky (umístěné pod rukojetěmi)</p> <p>D3: Odnímatelné vřeteno</p> <p>D4: Těsnění mísy</p> <p>D5: Pojistný kroužek vřetena</p> <p>E Montážní celek víka</p> <p>E1: Víčko/zátka regulátoru páry</p> <p>E2: Víko</p> <p>E3: Držák těsnění</p> <p>E4: Těsnění víka</p> <p>F Příslušenství:</p> <p>F0: Box na příslušenství</p> <p>F1: Sekací nůž s ostřím Ultrablade</p> <p>F2: Mixér</p> <p>F3: Šlehač</p> <p>F4: Čepel pro hnětení a mletí</p> <p>F5: Napařovací košík</p> <p>G Špachtle</p> <p>H Hlavní vypínač: označení 0/1 vypne nebo zapne napájení vašeho spotřebiče</p> <p>I Čisticí kartáč</p> |
|--|--|

TECHNICKÉ ÚDAJE O ZAŘÍZENÍ

Výkon:	1550 W (1000 W: topný článek / 550 W: motor)
Teplotní rozsah:	30°C až 150°C nastavitelný v krocích po 5°C.
Rozsah provozní doby:	od 5 vteřin při 150°C nastavitelný v krocích od 5 vteřin (minimum) po 1 minutu (maximum).
Počet rychlostí: 12	- 2 přerušované rychlosti: rychlost 1 (5 s ZAP / 20 s VYP). rychlost 2 (10 s ZAP / 10 s VYP). - 10 vzrůstajících nepřetržitých rychlostí (rychlost 3 až 12).

ZAPNUTÍ

Váš spotřebič je vybaven spínačem ZAP/VYP (**H**), spínač přepnete do polohy ZAP (ON). (viz Obr. 9)
Váš spotřebič je dodáván s následujícím příslušenstvím:

								
Nůž Ultrablade	 ultrablade  Míchání polévek Míchání ovocných pyré Sekání zeleniny Sekání masa Sekání ryb	12	3 min 40 s 15 s 30 s 15 s	3 l 1 kg 1 kg 1 kg 1 kg	-->100°C			
	!! Toto příslušenství nepoužívejte k sekání tvrdých potravin, použijte hnětač nůž/drtič F4.							
	Určen k rozmixování vařených pokrmů , aniž by poškodil jejich složky Velmi užitečný při přípravě zásmažek pro různé pokrmy (rizoto, polévka).							
	Mixer		 Pečené pokrmy Dušené pokrmy Rizota	3 1 2		5 min 45 min 22 min	500 g 3 l 1,5 kg	130°C 95°C 95°C
			Ratatouille, chutney, luštěniny (nastavení: podle receptu)					
Šlehač metla		 !!  9 max Šlehání vaječných bílků, Majonéza, šlehačka, sníh z bílků Omáčky, krémy Bramborová kaše Polenta	7 7 4 až 7 6 až 7 4 až 5	5/10 min 2/5 min 1/20 min 1 min 1/16 min	 7 max 0,5 l 1 l 1 l 1 l	 60>90°C 90°C		
	Hnětač/drtič nůž	 F4	Hnětení těsta na bílý chléb	5	2 min 30 s	1,2 kg		
			Hnětení křehkého těsta, sušenkového těsta, speciálního chleba	5	2 min 30 s	1 kg		
			Hnětení hutného těsta (briošky, bábovky atd.)	+ 1 min 30 s	2 min	0,8 kg		
			Míchání lehkého těsta (dortové směsi atd.)	+ 40 s	3 min	1 kg		
Mletí ořechů			1 min	0,6 kg				
Mletí potravin s tvrdou texturou			1 min	0,6 kg				
Drcení ledu			1 min	 6 až 10				
Těsto na palačinky, vafle			1 min	1,5 l				
Napařovací košík	 F5	Vaření zeleniny, ryb či masa v páře		20/40 min.	1 kg	100°C		
		Polévka s kousky	12	3 min	3 l	100°C		
Uzávěr/ Zátka	 E1	Uzávěr/Zátka pro regulaci odvádění páry Maximální parní poloha (a) = vaření v páře. Minimální parní teplota (b) = rizoto, krémové dezerty, omáčky apod. Poloha nula (c) = vložení/vyjmutí zátky				 a  b  c		
Odnímatelné vřeteno	 D3	Odnímatelné vřeteno Pečení a vaření bez víka						

Tyto doplňky jsou také vybaveny úchopovými částmi pro snadnější manipulaci.

CS

VÁŠ SPOTŘEBIČ MÁ 2 PROVOZNÍ REŽIMY:

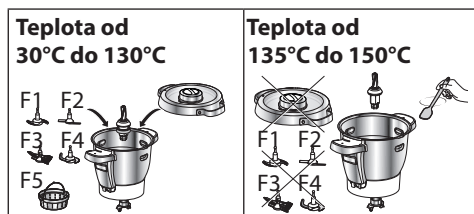
• Automatický režim:

Rychlost, teplota vaření a doba jsou předem naprogramovány pro automatickou přípravu omáček, polévek, dušených jídel, vařených jídel, pečiva a moučníků.

• Manuální režim:

Ručně můžete nastavit rychlost, teplotu a dobu vaření.

Použití s víkem nebo bez něj



– Pokud jste zvolili teplotu mezi 135 °C a 150 °C, musíte spotřebič používat bez víka. Pokud je víko umístěno na mísu, na LCD obrazovce se zobrazí zámek, který vás vyzve k odemčení.

– Jakmile přidáte potraviny, promíchejte je pomocí sěrky a pravidelně tento úkon zopakujte, aby na dně mísy nevznikly skvrny. (Viz odstavec "Čištění").

– Pokud se rozhodnete spotřebič používat s víkem, maximální teplota vaření pak musí činit 130 °C.

VÁŠ SPOTŘEBIČ JE NA VÍKU VYBAVEN BEZPEČNOSTNÍM ZÁMKEM

Víko se uzamkne při každém zapnutí spotřebiče. Toto bezpečnostní zařízení zamezuje otevření víka za chodu (viz Obr. 16).

Nepokoušejte se víko otevřít násilím, když je uzamknuto.

Toto bezpečnostní zařízení se odblokuje, když se spotřebič zastaví.

Pokud jste zvolili teplotu vyšší nebo rovnou 50 °C a rychlost vyšší nebo rovnou 5, na LCD obrazovce na ovládacím panelu se objeví odpočítávání 10 vteřin. (viz Obr. 17).

Víko lze otevřít až na konci odpočítávání.

INSTALACE MÍSY, PŘÍSLUŠENSTVÍ A SESTAVY VÍKA

• Před prvním použitím umyjte všechny části (D, E, F, G) v teplé mýdlové vodě, kromě motorové jednotky (A). Vaše mísa (D) je vybavena odnímatelným vřetenem (D3) pro snadnější čištění.

• Před použitím se ujistěte, že veškerý obalový materiál byl odstraněn, zejména ochrana mezi mísou (D) a motorovou jednotkou (A).

• Umístěte těsnění (E4) na držák těsnění (E3) (viz Obr. 1) a zaklapněte sestavu na víko (E2) (viz Obr. 2).

• Umístěte těsnění (D4) na vřeteno (D3). Zajistěte sestavu na dno mísy pomocí aretačního kroužku (D5) (viz Obr. 3). Pokud používáte režim vaření bez víka, umístěte těsnění (D4) na odnímatelné vřeteno (D3). Zamkněte montážní celek na spodní část mísy pomocí pojistného kroužku (D5) (viz Obr. 3).

• Umístěte zvolené příslušenství do mísy:

– příslušenství (F1, F2, F3 nebo F4) se instaluje na vřeteno (viz Obr. 4.1),

– napařovací košík dovnitř mísy (F5), (viz Obr. 4.3), přičemž nezapomeňte nejprve naplnit mísu (F5) s 0,7 l kapaliny (voda, omáčka...) (viz Obr. 4.2).

• Vložte potraviny do mísy nebo napařovacího košíku.

• Víko umístěte se šipkou na rukojeti víka vlevo. Zarovnejte trojúhelník na víku s trojúhelníkem na rukojeti mísy (viz Obr. 5).

Víko zajistěte otočením proti směru hodinových ručiček (viz Obr. 6).

• Nastavte uzávěr regulátoru páry (E1) na víku; jsou možné dvě polohy: vysoká pára (a) nebo nízká pára (b).



Nízké nastavení páry umožňuje maximální uvolnění kondenzátu, a proto je vhodné pro přípravu jídel a omáček s lepší konzistencí (rizoto, vaječné krémové dezerty, omáčky atd.).



Vysoké nastavení páry umožňuje maximální hromadění tepla a páry v míse pro všechny typy vaření v páře (polévky atd.).

Toto nastavení také zabraňuje rozstříkávání během míchání.



„Nulová“ poloha umožňuje vložit a vyjmout zátku regulátoru páry na víku.

• Umístěte mísu (D) na motorovou jednotku (A), dokud neuslyšíte „kliknutí“ (viz Obr. 8).

• Spotřebič se spustí pouze v případě, že mísa a víko jsou správně umístěny a zajištěny na motorovou jednotku.

V případě nesprávného umístění nebo nesprávného zablokování (viz Obr. 10.1 a 10.2) začne logo blikat, když je funkce aktivována.

POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU (B)

Volba automatického programu:



Omáčky



Vaření v páře
(P1 mírná pára / P2 mohutná pára)



Polévky
(P1 pro jemné polévky /
P2 pro polévky s hrubší
strukturou.)



Pečivo
(P1 pro chléb / P2 pro briošky /
P3 pro dorty)



Pomalé vaření (dušení)
(P1 pro dušenou zeleninu
/ P2 pro dušené maso
a drůbež / P3 pro rizoto)



Moučníky

Volba vlastních nastavení:

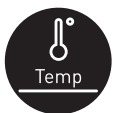


Volba otáček motoru.
2 přerušované rychlosti
(rychlost 1 a 2) a 10 po
sobě jdoucích postupných
rychlostí (rychlost 3 až 12)



Zvýšení rychlosti, teploty
vaření a doby.
Snížení rychlosti, teploty
vaření a doby.

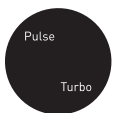
CS



Výběr teploty vaření od 30 ° do 150 °C.
Kontrolka ohřevu: Rozsvítí se při spuštění vaření a vypne se, když teplota uvnitř nádoby poklesne pod 50 °C.



Volba provozní doby.
Od 5 vteřin do 2 hodin.



Výběr funkce **turbo** (kontinuální maximální rychlost) a **impuls** (přerušovaný provoz) bez použití dalších nastavení.



Toto tlačítko má **3 funkce**:

- „**Ověření**“ vašeho výběru automatického programu nebo nastavení, která jste zvolili v manuálním režimu (rychlost, teplota vaření, čas).
- „**Pauza**“ během používání, jakmile je spotřebič spuštěn.
- „**Reset**“ zvolených nastavení na spotřebiči po stisknutí a podržení po dobu 2 vteřin.

Tipy pro použití:

Váš spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V případě nestability se rychlost otáčení motoru automaticky snižuje. Pokud tato nestabilita pokračuje, motor se zastaví a na obrazovce se zobrazí „STOP“. Pokud k tomu dojde:

- Zkontrolujte, zda množství složek není příliš velké a že použitá rychlost je správná.
- Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
- Poté normálně restartujte spotřebič.

POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Připojte spotřebič, nastavte spínač ZAP/VYP (**H**) na hodnotu 1 a LCD obrazovka (**C**) zobrazí všechna nastavení na „0“ (viz Obr. 9)

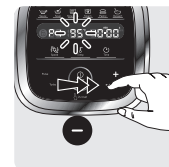
AUTOMATICKÝ REŽIM:



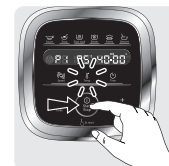
- 1- Stiskněte program podle vašeho výběru (**B1**), na obrazovce se objeví trojúhelník (**C4**). V případě polévky, programů pomalého vaření, páry a pečiva se postupným stisknutím programového tlačítka dostanete k různým dílčím programům.



- 2- Předem naprogramované nastavení lze měnit během přípravy (v závislosti na zvolené receptuře, přísadách a připravených množstvích). Stiskněte volič rychlosti (**B2**) nebo volič teploty vaření (**B3**) nebo volič času (**B4**), na obrazovce bude blikat zvolené nastavení (**C1-C2-C3**).



- 3- Upravte nastavení pomocí voliče +/- (**B6**).



- 4- Po dokončení úpravy všech nastavení stiskněte tlačítko „start“ (**B7**) pro spuštění programu. Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se červená kontrolka (**B3**), která vás informuje, že vaření začalo.

- 5- Jakmile program skončí, spotřebič 3krát pípne.

- 6- Na konci programů pro omáčky, polévky, pomalé vaření **P2** a **P3**, vaření v páře a moučníky se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty po dobu 45 minut, aby jídlo zůstalo teplé až do doby servírování.

V programu pro „omáčky“ **P2**, „pomalé vaření“ **P3** a moučníky a v manuálním režimu motor spotřebiče pracuje při určité rychlosti, aby se pokrm ochránil a zabránilo se jeho přilepení na dno mísy.

Chcete-li ukončit režim udržování teploty, stačí stisknout tlačítko „stop“ (**B7**). Pokud otevřete víko, stiskněte zámky (**D2**) nebo vyjměte misku, režim udržování teploty se automaticky zastaví.

Po ukončení programů pro omáčky, pomalé vaření **P2** a **P3** a moučníky bude motor pokračovat v činnosti během režimu udržování teploty tak, aby se přísady nepřilepily na spodní část mísy.

Na konci hnětení v programech pro pečivo **P1** a **P2** se spotřebič přepne do režimu „kynutí těsta“ při teplotě 30 °C po dobu 40 minut, aby těsto nakynulo. Pokud otevřete víko, stiskněte zámky (**D2**), nebo vyjměte misku, tak se spotřebič přepne do režimu pauzy a máte znovu možnost restartování stiskem tlačítka „start“.

Chcete-li zastavit tento režim, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 vteřin.

- 7- Stiskněte zámky (**D2**) a pak vyjměte sestavu mísy (**D**) (viz Obr. 12).

Po spuštění automatického programu budete mít možnost spotřebič kdykoliv zastavit stisknutím tlačítka „stop“. Automatický program je pak v režimu pauzy a máte možnost restartování opětovným stisknutím tlačítka „start“. Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 vteřin.

OBJEVTE DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

		Omáčka	Polévka P1	Polévka P2	Pomalé vaření P1	Pomalé vaření P2	Pomalé vaření P3
Automatické programy							
Příslušenství							
Výchozí rychlost (nastavitelná)		Rychlost 6 (rychlost 2 až rychlost 8)	10 impulzů a S12 na 2 min	S7 až S10 na 30 s	S3	S1	S2
Výchozí teplota (nastavitelná)		70 °C 50 °C až 100 °C	100 °C (90 °C až 100 °C)	100 °C (90 °C až 100 °C)	130 °C (neregulovatelná)	95 °C (80 °C až 100 °C)	95 °C (80 °C až 100 °C)
Výchozí doba zpracování (nastavitelná)		8 min (5 min až 40 min)	40 min (20min až 60 min)	45 min (20 min až 60 min)	5 min (2 min až 15 min)	45 min (10 min až 2 hod)	20 min (10 min až 2 hod)
Funkce udržování teploty (na konci programu)		45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Otáčky motoru pro program udržování teploty		rychlost 4				5 s ZAP při rychlosti 3/ 20 s VYP	10 s ZAP při rychlosti 3/ 10 s VYP

		Dušené pokrmy P1	Dušené pokrmy P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3	Moučník
Automatické programy							
Příslušenství							
Výchozí rychlost (nastavitelná)				S5 na 2 min 30 s	S5 na 1 min 30 s a poté S6 na 2 min	S3 na 40 s poté S9 na 3 min	Rychlost 4 (rychlost 2 až rychlost 8)
Výchozí teplota (nastavitelná)		100 °C (neregulovatelná)	100 °C (neregulovatelná)				90 °C (50 °C až 110 °C)
Výchozí doba zpracování (nastavitelná)		30 min (1 min až 60 min)	35 min (1 min až 60 min)	2 min 30 s (30 s až 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 sec až 3 min 30 sec)	3 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)	15 min (5 min až 60 min)
Funkce udržování teploty (na konci programu)		45 min	45 min				45 min
Otáčky motoru pro program udržování teploty							rychlost 4
"Výchozí" režim kynutí těsta při 30 °C na konci programu				40 min	40 min		

POUŽITÍ NAPAŘOVACÍHO KOŠÍKU

Doby vaření níže uvedené jsou pouze orientační a slouží jako vodítko.

Přesná doba vaření závisí na:

- velikosti zeleniny (krájená nebo nekrájená)
- množství přísad v košíku
- druhu zeleniny, její zralosti
- množství vody v míse, která odpovídá míře (0,7 l).

Do mísy nalijte 0,7 litru vody (**viz Obr. 4.2**). Do napařovacího košíku (**F5**) dejte potraviny a košík vložte do mísy. Zajistěte víko a nezapomeňte použít uzávěr regulátoru páry s „maxi párou“ (a) směrem k vám.

Nepřepínajte napařovací košík s potravinami, aby mohla pára cirkulovat.

V případě, že jídlo není správně uvařené, můžete nastavit další dobu vaření.

Můžete taky použít ruční režim zvolením teploty 130 °C a doby vaření v závislosti na množství a druhu ingrediencí: viz tabulka níže.

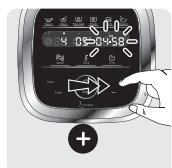
Doba vaření v páře			
Suroviny	Množství (max.)	Přibl. doba vaření v páře (u čerstvých surovin)	Doporučený parní program
Cukety (plátky)	800 g	20 min	P1
Pastinák (plátky nebo na kostičky)	800 g	25 min	P1
Bílá část póru (plátky)	800 g	25 min	P1
Brokolice (růžičky)	500 g	20 min	P1
Ryby (silné filety nebo steaky)	600 g (zabalené v papíru na pečení)	15 min	P1
Brambory (malé celé nové)	1 kg	30 min	P2
Mrkev (plátky)	1 kg	30 min	P2
Zelené fazolky	800 g	30 min	P2
Bílé maso (kuřecí prsní řízek, bez kůže a kostí)	600 g (zabalené v papíru na pečení)	20 min	P2

Některé recepty mohou způsobit neočekávané přetečení vzhledem k tvorbě bublin, a to zejména při použití zmrazené zeleniny. V takovém případě byste měli odpovídajícím způsobem snížit vložené množství.

MANUÁLNÍ REŽIM



- 1- Stiskněte přímo tlačítko nastavení, které chcete upravit, tj. volič rychlosti (B2) nebo volič teploty vaření (B3) nebo volič času (B4), vybraný parametr bliká na obrazovce (C1-C2-C3).



- 2- Pak upravte nastavení pomocí voliče +/- (B6). Z bezpečnostních důvodů není možné nastavit teplotu bez nastavení doby vaření.



- 3- Po dokončení zadání všech nastavení stiskněte tlačítko „start“ (B7). Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se červená kontrolka (B3), která vás informuje, že vaření začalo. Po spuštění programu budete mít možnost kdykoliv spotřebič zastavit stisknutím tlačítka „stop“.
- Program je poté v režimu pauzy a vy máte možnost jej restartovat opětovným stisknutím tlačítka „start“.
- Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte tlačítko „stop“ a podržte jej po dobu 2 vteřin.

- 4- Jakmile program skončí, spotřebič 3krát pípne.

- 5- Stiskněte zámky (D2) a pak vyjměte sestavu misky (D) (viz Obr. 12).

Funkce turbo/impuls

- 1- Použijte ovládací panel (B) pro přímý přístup k funkcím „turbo“ a „impuls“ (B5). Pro použití spotřebiče v režimu turbo (nepřetržitá maximální rychlost) jednoduše stiskněte a podržte volič „turbo“. Na LCD obrazovce se následně pro informaci zobrazí doba použití (C3). Chcete-li použít impuls (přerušovaný provoz), jednoduše stiskněte volič „impuls“. LCD obrazovka vám oznamuje dobu používání. Po spuštění funkce budete mít možnost kdykoliv spotřebič zastavit stisknutím tlačítka „stop“. Funkce je poté v režimu pauzy a máte možnost restartování opětovným stisknutím tlačítka „start“.

VAŘENÍ BEZ VÍKA

V míse bez víka lze opéct potraviny, přičemž je třeba je míchat a vaření sledovat. (viz Obr. 19). Pro tento způsob vaření je nutné zvolit teplotu v rozmezí 135 °C až 150 °C. Nastavte dobu vaření (až 20 minut).

Režim VAŘENÍ BEZ VÍKA není vhodný k přípravě džemů a pokrmů na bázi mléka (riziko přetečení).

DŮLEŽITÉ – POKYNY „ABY BYL VÁŠ PŘÍSTROJ BEZPEČNÝ“ („SECU“)



Váš přístroj je pro zajištění jeho životnosti standardně vybaven elektronickou ochranou motoru. Toto elektronické zajištění chrání proti nesprávnému použití; takto je motor dostatečně chráněn.

V případě extrémního použití, které nepřihlíží k doporučení v návodu (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: potenciálně nadměrné množství a/nebo neobvykle dlouhé použití a/nebo příprava různých receptů v krátkých intervalech), se spustí elektronická ochrana, která chrání motor; v tomto případě spotřebič přestane fungovat a na LCD obrazovce ovládacího panelu se zobrazí zpráva „SECU“ na znamení, že přístroj je dočasně mimo provoz.

Pokud se na ovládacím panelu objeví „SECU“ a váš přístroj přestane fungovat, postupujte následovně:

- Nechte spotřebič připojen do sítě, nemačkejte přepínač „0/1“.
 - Viz doporučení v návodu a přizpůsobte vaše používání spotřebiče (viz tabulka na straně 6: množství přísad/doba přípravy receptu/teplota/typ příslušenství).
 - Nechte motor vychladnout na půl hodiny.
 - Restartujte spotřebič zmáčknutím tlačítka „Start/Stop/Reset“ (B7) po dobu dvou vteřin. Spotřebič je nyní připraven na další používání.
- Pro další informace kontaktujte zákaznickou službu (podrobnosti najdete v záručním listě).

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

- Tento spotřebič nesmí být ponořen do vody. Motorovou jednotku (A) nikdy nedávejte pod tekoucí vodu.
- Po skončení používání spotřebič odpojte.
- Mísu vyčistěte ihned po použití, aby se zabránilo vzniku skvrn.
- Stiskněte zámky (D2), pak zvedněte sestavu misky (D).
- Mísu položte na rovnou plochu.
- Odemkněte víko otočením o jednu čtvrtinu otáčky ve směru hodinových ručiček. Opatrně odstraňte víko.
- Prvky víka (těsnění, držák těsnění a víko) jsou odnímatelné. Když díly vychladly, uvolněte držák těsnění z víka (viz Obr. 15).

- **Při čištění a při vyprázdnění mísy dávejte pozor na čepele nože Ultrablade (F1) a čepele pro hnětení/mletí (F4), protože jsou velmi ostré.**
- Když díly vychladly:
 - rozeberte vřeteno (**D3**), těsnění (**D4**) a aretační kroužek (**D5**) (**viz Obr. 13**).
 - vyčistěte mísu (**D**), vřeteno (**D3**), těsnění (**D4**), pojistný kroužek (**D5**), příslušenství (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**) uzávěr regulátoru páry (**E1**), víko (**E2**), těsnicí držák (**E3**) a těsnění (**E4**) pomocí houby a trochy mýdlové vody.
- Tyto díly opláchněte pod tekoucí vodou.
- Dojde-li ke vzniku vodního kamene v míse, odstraňte jej pomocí vlhké houby a bílého octa, pokud je to nutné, nebo čisticích prostředků vhodných pro nerezovou ocel.
- Potraviny, které se přilepily v míse, nechte několik hodin máčet ve vodě s trochou prostředku na mytí nádobí a případně seškrábejte špachtlí (**G**) nebo abrazivní stranou houbičky.
- K čištění motorové jednotky (**A**) použijte vlhký hadřík. Pečlivě osušte.
- Pro usnadnění čištění lze mísu, sestavu víka a příslušenství mýt v myčce, kromě vřetena (**D3** a **D4**) a pojistného kroužku (**D5**) (**viz Obr. 14**).
- Příslušenství, odnímatelné vřeteno (**D3**) a části víka se mohou jemně zabarvit po kontaktu s určitými surovinami, jako je kari, mrkvová šťáva atd.; nepředstavuje to však žádné nebezpečí pro vaše zdraví nebo provoz spotřebiče. Aby k tomu nedošlo, čistěte tyto díly ihned po použití.
- Před použitím mísy (**D**) se ujistěte, že elektrické kontakty pod mísou jsou čisté a suché.
- Aby nedošlo ke změnám odnímatelného vřetena (**D3**), nenechávejte jej ponořené do vody příliš dlouho.
- Aby nedošlo ke změnám materiálu mísy (**D**), ujistěte se, že dodržujete pokyny pro použití myčky na nádobí, nezvyšujte dávku soli do myčky na nádobí nebo prostředků na mytí nádobí.

CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Problémy při vaření v páře.	Nedostatečná doba vaření	Doby vaření jsou pouze orientační a přibližné. Nicméně, některé podmínky mohou mít vliv na dobu vaření: - velikost zeleniny (krájená nebo nekrájená) - množství přísad v košíku - druh zeleniny, její zralost - množství vody v míse, která odpovídá míře (0,7 l). V případě, že jídlo není správně uvařené, můžete nastavit další dobu vaření. Můžete také použít manuální režim zvolením teploty 130 °C a doby vaření podle množství a typu ingrediencí.
	Uzávěr regulátoru páry není správně nasazen nebo chybí.	Nastavte uzávěr regulátoru páry na „maxi páru“ (otočte směrem k sobě); toto nastavení umožňuje hromadění maximálního množství páry v míse pro všechny typy vaření v páře (polévky atd.), takže vznikne více páry v míse a varný proces bude efektivnější. Tato poloha také pomáhá, aby se zabránilo rozstříkávání při vaření. Poloha „mini pára“ umožňuje maximální uvolnění kondenzátu, a proto je vhodná pro přípravu omáček a jídel jako rizoto, vaječné pudinkové dezerty atd. „Nulová“ poloha umožňuje, aby byl ventil páry na víku zajištěn a odejmut.
Špatné výsledky vaření v manuálním režimu	Nevhodné recepty	Vaše recepty, či už vlastní nebo převzaté z internetu, nemusí být vhodné pro váš spotřebič a jeho příslušenství (množství, doba vaření, trvání, nevhodné příslušenství). Před zahájením vaření se ujistěte, že budete postupovat podle pokynů uvedených v tomto návodu.
Přístroj nefunguje.	Není zapojen do sítě.	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.
	Přepínač (H) je v poloze 0.	Nastavte přepínač do polohy 1.
	Mísa nebo víko není ve správné poloze nebo není zaklapnuté.	Zkontrolujte, zda je mísa nebo víko správně umístěno a zaklapnuto podle schémat uvedených v návodu k obsluze.
Víko nezaklapne.	Víko není kompletně sestaveno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně umístěno do držáku těsnění a zda je držák těsnění zcela a na všech místech zatlačen na víko.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Nadměrné vibrace.	Spotřebič není umístěn na rovném povrchu, spotřebič není stabilní.	Postavte spotřebič na rovný povrch.
	Příliš velké množství zpracovávaných surovin.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
Mírná hlučnost během provozu	Vřeten Vašeho spotřebiče může způsobovat hluk během provozu sníženou rychlostí nebo při použití určitých ingrediencí (rýže ...)	Toto je dočasný jev, který nemá vliv na životnost Vašeho spotřebiče. Po několika použitích a vyčištění odnímatelného vřetena se tento jev zmírní nebo zmizí (viz odstavec „Čištění spotřebiče“).
Nadměrná hlučnost během provozu	Použití nesprávného příslušenství	Použijte vhodné příslušenství (např. nepoužívejte metly F3 pro hnětení nebo míchání těsta, použijte nůž F4). Příslušné informace naleznete v doporučeních v receptech a v návodu k obsluze v této příručce.
Netěsnící víko	Příliš velké množství zpracovávaných surovin.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
	Víko není ve správné poloze nebo není zaklapnuté.	Víko správně zaklapněte na míse.
	Chybí těsnění víka.	Umístěte těsnění do držáku těsnění a celou sestavu upevněte k víku.
	Těsnění víka je rozříznuté nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, kontaktujte autorizované servisní středisko.
	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
Únik z pohonu v míse.	Těsnění víka (D4) není správně nasazeno.	Umístěte těsnění správně.
	Těsnění mísy je poškozené.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
	Pojistný kroužek (D5) není správně zajištěn.	Našroubujte kroužek (D5).
Čepele se neotáčejí snadno.	Kousky potravin jsou příliš velké nebo tvrdé.	Zmenšete velikost nebo množství zpracovávaných surovin. Přidejte tekutou ingredienci.
Zápach z motoru.	Při prvním použití spotřebiče nebo v případě přetížení motoru způsobeného příliš velkým množstvím ingrediencí nebo příliš tvrdými nebo příliš velkými kusy.	Nechte motor vychladnout (asi 30 minut) a snižte počet ingrediencí v míse.
Zobrazí se „STOP“.	Zařízení detekovalo příliš mnoho vibrací a přešlo do bezpečnostního režimu.	Zkontrolujte, zda máte správnou rychlost a zda používáte doporučené příslušenství.
Zobrazí se „SECU“.	Přetížení motoru způsobené příliš mnoha ingrediencemi nebo příliš tvrdými nebo příliš velkými kusy, nebo nadměrné používání spotřebiče bez dostatečné doby ochlazování.	Nechte motor vychladnout (asi 30 minut) a snižte počet ingrediencí v míse.
Zobrazí se „SECU“ + bliká červená kontrolka.	Přehřátí snímačů teploty.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Zobrazí se „Err1“ + červená kontrolka bliká.	Topné těleso nefunguje.	Zkontrolujte, zda kolíky konektoru pod mísou nejsou zanesené. Pokud tomu tak je, vyčistěte je a zkuste to znovu. Pokud topné těleso stále nefunguje, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err2“.	Chyba elektroniky.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err3“.	Chyba rychlosti.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err4“.	Chyba komunikace s elektronickou kartou kráječe.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err8“	Chyba snímače pojistky	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „ntc1“ + červená kontrolka bliká.	Teplotní čidlo 1 už nefunguje.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „ntc2“ + červená kontrolka bliká.	Snímač teploty 2 přestal fungovat.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazení bezpečnostní kontrolky (C5) 	Nesprávné uzamčení mísy nebo víka	Než zapnete spotřebič, zkontrolujte, zda je mísa řádně zajištěna na motorové jednotce a víko je správně zablokováno na míse. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Víko je uzamčeno na míse v režimu "vaření bez víka"	Před spuštěním programu vaření odemkněte víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Bezpečnostní zámek na víku zůstal aktivní (prodloužená tyčka) a zabráňuje uzamčení víka.	Spotřebič byl vypnutý během probíhajícího receptu přepnutím vypínače I/O do polohy „O“, nebo byl právě odpojen, když probíhal recept.	Jednoduchým přepnutím vypínače I/O do polohy „I“ resetujte kuchyňský robot spolu s bezpečnostním zámkem na víku; tyčka se automaticky vrátí do původní polohy. Nyní můžete uzamknout víko.

Váš spotřebič stále nefunguje?

Kontaktujte autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní brožurce).

RECYKLACE

- Likvidace obalu a materiálů spotřebiče.



Balení obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí a které mohou být zlikvidovány v souladu s předpisy o recyklaci platnými ve vaší oblasti. Chcete-li zlikvidovat váš spotřebič, požádejte příslušný odbor místního úřadu o informace.

- Konec životnosti elektronických nebo elektrických spotřebičů:



Ochrana životního prostředí je pro nás na prvním místě!

- Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
- Vezměte ho do sběrného místa pro další zpracování.

Személyi biztonság

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és biztonságos helyen őrizze. A gyártó nem vállal felelősséget azokra az esetekre, amelyek az utasítások be nem tartása miatt keletkeznek.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt. Ne engedje, hogy a gyerekek felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket. A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a gyermekektől.
- Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan.

A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Gyermekektől elzárva tárolja a készüléket.



A készülék használata közben néhány alkatrész felforrósodhat (rozsdamentes acél edény, kivehető orsó, a fedél átlátszó alkatrészei és a sapka, az edény alatti fém alkatrészek, kosár). Ez égési sérülést okozhat.

A készüléket a hideg műanyag alkatrészekkel kezelje (fogantyúk, motoregység). A piros fűtés jelzőlámpa azt mutatja, hogy égésveszély áll fenn.

- Az elérhető felületek hőmérséklete a készülék üzemeltetése alatt magas lehet.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ne használja a készüléket, amennyiben az nem megfelelő módon működik, sérült, vagy a hálózati kábel vagy dugasz megsérült. A veszélyek elkerülése érdekében a vezetéket

hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek listáját lásd a garanciakönyvben).

- A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne merítse folyó víz alá a motoregységet **(A)**.
- A terméket kizárólag otthoni és beltéri használatra tervezték 4000 m-es belmagasság alatt. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és fenntartja a jogot a garancia felmondására a helytelen vagy a jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodásokért.
- A készüléket nem szabad háztartási és hasonló használatra alkalmazni (a garancia nem terjed ki rájuk), ilyenek például:
 - Személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben.
 - Boltok, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelyiségben való használat.
 - Tanyasi vendéglátás.
 - Ügyfeleknek hotelekbe, motelbe és más környezetben.
 - Vendégszobákban.



A készülékből gőz áramlik ki, amely égési sérülést okozhat. Óvatosan bántson a fedéllel és a gőzszabályzó sapkával (szükség esetén használjon fogókesztyűt, edényfogót stb.). A gőzszabályzó sapkát a központi részén kezelje.

- **Soha ne működtesse a készüléket, ha a tömítőgyűrű nincs felhelyezve a tömítőgyűrű tartóra, vagy ha a tömítőgyűrű tartó nincs felhelyezve a fedélre. A készüléket csak úgy szabad működtetni, hogy a sapka a fedél közepére fel van helyezve (kivéve, ha a receptben más van megadva).**



FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy ne lépjen fel sérülésveszély a készülék nem megfelelő használata miatt.

Legyen óvatos az Ultrablade kés pengéivel (F1) és a dagasztó/daráló pengékkel (F4), amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek. Legyen

óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe, mivel a hirtelen gőz miatt kifröccsenhet a készülékből.

Használat után helyezze az Ultrablade daráló pengét (F1) az edénybe.

FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben, be- vagy kitöltés közben ne ömöljön a csatlakozóra folyadék.

FIGYELMEZTETÉS: Egyes bőrös (egész kolbászok, nyelv, szárnyas, stb.) vagy nagyobb húsdarabokat tartalmazó élelmiszerek forró levet zárnak magukba, ami kifröccsenhet. Ezért javasoljuk, hogy főzés előtt szűrje meg őket késsel vagy villával.

FIGYELMEZTETÉS: A fűtőelem felülete használat után még meleg marad.

–Csak a termék fogantyúihhoz érjen (D2 zárok, E2 fedél fogantyúja és E1 gőzszabályzó sapka fogantyúja) melegítés közben, és a teljes lehűlés alatt.

- Minden tartozék üzemeltetési idejét és sebességek beállítását, valamint az összes programot nézze meg a használati utasításban.

- Nézze meg a használati útmutatót az összeszereléshez és a tartozékok készülékre való szereléséhez.

- Nézze meg a használati utasításokat a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozóan.

- A készülék tisztításához mindig kövesse a tisztítási utasításokat:
 - Húzza ki a vezetékét.

- Ne tisztítsa a készüléket, amíg az forró.

- Csak nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.

- Soha ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne tegye folyó víz alá.

CSAK EURÓPAI PIAC:

- A készüléket és annak vezetékét 8 éves kor alatti gyermekektől elzárva kell tartani.

Gyerekek nem használhatják játékszerként a készüléket.

- Ezt a készüléket csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, vagy akik nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, ha felügyelet alatt állnak, és útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint teljesen megértik a lehetséges veszélyeket.

- A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozólag utasításokat kaptak és megértették a rájuk leselkedő veszélyeket. A készülék használó általi tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, csak ha elmúltak 8 évesek, és felnőtt felügyelete alatt állnak.

Csatlakoztatás a hálózati aljzathoz

- A készüléket földet hálózati aljzathoz szabad csatlakoztatni.

- A készülék csak váltakozó áramról történő üzemeltetésre lett tervezve. Ellenőrizze, hogy a készülék névleges paramétereit tartalmazó táblán lévő feszültség megfelel-e az elektromos hálózat értékeinek.

- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.

- Soha ne használja a tápvezetékét a csatlakozódugó kihúzására.

- Ne merítse folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót

- A hálózati vezeték soha ne legyen közel a készülék forró részeihez, és ne érintkezzen velük, valamint hőforrások mellett vagy éles széléken.

Nem megfelelő használat

- **Ne érjen a fedélhez, mielőtt a készülék teljesen le nem áll (stop gomb); várjon, amíg a turmixolt étel forgása teljesen le nem áll.**

- Mindig először a szilárd ételeket tegye az edénybe, mielőtt a folyadékokat beletöltené **(lásd 10. ábra)**, és ne lépje túl az edény belsejében jelölt max. 2,5 l-es határt **(lásd 10. ábra)**. Ha az edény túlságosan meg van töltve, a forró folyadék kifuthat.

- Kérjük, jegyezze meg, hogy a párolási programoknál ne lépje túl a 0,7 literes határt **(lásd 3.2 ábra)**.

- Soha ne tegye az ujjait vagy más tárgyakat az edénybe a készülék

működése közben.

- Ne használja az edényt tárolóként (tároláshoz, fagyasztáshoz, sterilizáláshoz).
- Helyezze a készüléket egy stabil, sima, hőálló, tiszta és száraz felületre.
- Ne tegye a készüléket fal vagy ételszekrény közelébe: a keletkező gőz megrongálhatja őket.
- Működés közben ne tegye a készüléket hőforrás közelébe (tűzhelylap, háztartási készülék stb.).
- Ne fedje le a fedelet konyharuhával vagy más tárggyal, ne próbálja meg elfedni a fedélen lévő lyukat, használja a gőzszabályozó sapkát.
- Soha ne hagyja, hogy a hosszú haj működés közben a tartozékokra lógjon.
- Soha ne tegye a tartozékokat, az edényt és a fedelet mikrohullámú sütőbe.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Soha ne lépje túl az utasításokban megadott maximális mennyiséget.
- A készüléket tegye el, ha teljesen kihűlt.
- Ne helyezze az edényt fagyasztóba a lehűtéshez. Erre használja a hűtőszekrényt.

Ügyfélszolgálati szerviz

- A saját biztonsága érdekében csak az ügyfélszolgálatok által mellékelt tartozékokat és alkatrészeket használja.
- A tisztítás és a felhasználó által végzendő általános karbantartáson kívüli munkákat hivatalos szervizközpont végezze el.
- Nézze meg a használati útmutató végén lévő „Mit tegyen, ha a készülék nem működik?” táblázatot.

Köszönjük, hogy ezt a készüléket választotta, amely kizárólag otthoni ételkészítésre szolgál.



Jelen használati útmutató olvasása során javaslatokat talál a használathoz, amelyek segítenek Önnek megismerni a készülékben rejlő lehetőségeket a szósok, levesek, raguk, párolt ételek, sütemények és desszertek készítéséhez.

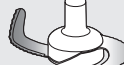
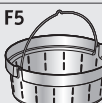
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--|--|
| A Motoregység | D Edény összeszerelése |
| B Vezérlőpult | D1: Rozsdamentes acél edény |
| B1: Automatikus program kiválasztó gombok | D2: Xárok (a fogantyúk alatt) |
| B2: Sebességválasztó gomb | D3: Kivehető orsó |
| B3: Főzési hőmérséklet szabályozó kapcsoló és/vagy fűtés jelzőlámpa | D4: Edény tömítőgyűrű |
| B4: Működési idő választógomb | D5: Orsó rögzítő gyűrű |
| B5: Turbó/irányváltó választógomb | E Fedő összeszerelése |
| B6: +/- választógomb | E1: Gőzszabályozó sapka/elzáró |
| B7: Start/stop/reset gomb | E2: Fedő |
| C LCD monitor | E3: Tömítőgyűrű tartó |
| C1: Sebesség kijelző | E4: Fedő tömítőgyűrű |
| C2: Hőmérséklet kijelző | F Tartozékok: |
| C3: Idő kijelző | F0: Tartozéktartó doboz |
| C4: Programválasztó kijelző | F1: Ultrablade aprítókész |
| C5: Biztonsági jelzőlámpa kijelző | F2: Mixer |
| | F3: Habverő |
| | F4: Dagasztó és daráló penge |
| | F5: Pároló kosár |
| | G Spatula |
| | H Be-/kikapcsoló: a 0/1 kapcsolja a tápellátást a készülékhez |
| | I Tisztítókefe |

KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI

Teljesítmény:	1550 W (1000 W: fűtőelem/550 W: motor)
Hőmérséklet-tartomány:	30 °C-tól 150°C-ig 5 °C-os lépésekben beállítható.
Működési időtartam:	5 másodperc/150°C-tól 5 másodperctől (minimum) 1 percig (maximum) lépésenként állítható.
Sebességek száma: 12	- 2 váltakozó sebesség: 1. sebesség (5 mp be/20 mp ki). 2. sebesség (10 mp be/10 mp ki). - 10 folyamatos sebesség (sebesség 3-tól 12-ig).

Az Ön készüléke rendelkezik Be-/Ki kapcsolóval **(H)**, ezt kell Be állásba kapcsolnia. **(Lásd 9. ábra)**
A következő kiegészítők tartoznak készülékéhez:

						
Ultrablade kés	F1  ultrablade	Levesek turmixolása	12	3 perc	3 l	-->100°C
		Gyümölcspürék turmixolása		40 mp	1kg	
		Zöldségaprítás		15 mp	1kg	
		Húsdarálás		30 mp	1kg	
		Halدارálás		15 mp	1kg	
!! Ne használja ezt a tartozékot kemény ételek darálásához, használja az F4 kést dagasztáshoz/daráláshoz.						
Mixer	F2 	Pírtott ételek	3	5 perc	500g	130°C
		Raguk	1	45 perc	3 l	95°C
		Rizottók	2	22 perc	1,5kg	95°C
		Lecsó, chutney, hüvelyesek (beállítások: lásd a receptkönyvet)				
Habverő	F3  !! 9 max	Tojásfehérje felverése,	7	5/10 perc	 7 max.	60>90°C
		Majonéz, Tejszínhab, tojás hab	7	2/5 perc	0,5 l	
		Szósok, krémek	4-7	1/20 perc	1 l	
		Krumplipüré	6-7	1 perc	1 l	
		Polenta	4-5	1/16 perc	1 l	
Kés dagasztáshoz/daráláshoz	F4 	Fehér kenyér tészta dagasztása	5	2 perc 30 mp	1,2kg	
		Vajas tészta, édestészta, speciális kenyér dagasztása	5	2 perc 30 mp	1kg	
		Tészta dagasztása (briós, kuglóf stb.)	+ 5	1 perc 30 másodperc 2 perc	0,8kg	
		Híg tésztaanyag keverése (sütemény stb.)	+ 4	40 s 3 perc	1kg	
		Dió darálása	12	1 perc	0,6kg	
		Kemény állagú ételek darálása	12	1 perc	0,6kg	
		Zúzott jég	12	1 perc	 6-10	
		Palacsinta tészta, gofri tészta	10	1 perc		
Pároló kosár	F5 	Zöldségek, hal, vagy hús párolása		20/40 perc	1kg	100°C
		Leves ételdarabokkal	12	3 perc	3 l	100°C
Sapka/ elzáró	E1 	Sapka/elzáró a gőz szabályozásához Maximum párolási pozíció (a) = párolás. Minimum párolási beállítás (b) = rizottó, krémek desszertek, szósok stb. Zéró pozíció (c) = elzáró behelyezése/eltávolítása				
Kivehető orsó	D3 	Kivehető orsó Fedő nélküli pírítás és sütés				

A KÉSZÜLÉK 2 MŰKÖDÉSI ÜZEMMÓDDAL RENDELKEZIK:

- **Automata program mód:**

A sebesség, a főzési hőmérséklet és idő előre be van programozva a szószok, levesek, raguk, párolt ételek, tészták és desszertek elkészítéséhez.

- **Kézi üzemmód:**

A sebesség, a főzési hőmérséklet és az időtartam kézzel beállítható.

Használat fedővel vagy fedő nélkül

–Ha a 135°C és 150 °C közötti hőmérsékletet választotta, akkor a készüléket fedő nélkül kell használnia. Ha a fedő fel van helyezve az edényre, akkor egy lakat jelenik meg az LCD kijelzőn, ez azt jelzi Önnek, hogy nyissa ki.

– Amikor beletette az étel hozzávalóit, a spatulával keverje össze, és rendszeresen ismételve meg ezt a műveletet, nehogy letapadjanak az edény aljára. (Lásd a „Tisztítás” fejezetet).

– Ha fedővel kívánja használni a készüléket, akkor a maximális sütési hőmérséklet 130 °C lehet.

A KÉSZÜLÉK FEDŐJE BIZTONSÁGI ZÁRRAL RENDELKEZIK

A fedő mindig lezár, ha a készülék be van kapcsolva. Ez a biztonsági eszköz megakadályozza a fedő kinyitását a recept elkészültéig **(lásd a 16. ábrát)**.

Ne próbálja és erőltesse a fedőt, amikor az le van zárva.

A biztonsági eszköz kinyit, amikor a készülék lekapcsol.

Ha 50 °C-os, vagy annál magasabb hőmérsékletet választott ki, a sebesség pedig 5-ös vagy annál nagyobb, akkor megjelenik egy 10 mp-es időzítő a vezérlőpanel LCD kijelzőin. **(lásd a 17. ábrát).**

A fedő csak az időzítő lejártá után nyitható fel.

EDÉNY, TARTOZÉKOK ÉS A FEDŐ FELHELYEZÉSE

- Az első használat előtt minden tartozékot **(D, E, F, G)** mosson el meleg, mosogatószeres vízben, a motoregység kivételével **(A)**. Az edény **(D)** levehető orsóval **(D3)** van felszerelve a könnyebb tisztítás érdekében.
 - Használat előtt távolítson el minden csomagolóanyagot, különös tekintettel az edény **(D)** és a motoregység **(A)** közötti védőrétegre.
 - Helyezze a tömítőgyűrűt **(E4)** a tömítőgyűrű tartójára **(E3)** (lásd 1. ábra), és rögzítse az egységet a fedőhöz **(E2)** (lásd 2. ábra).
 - Helyezze a tömítőgyűrűt **(D4)** az orsóra **(D3)**. Rögzítse az egységet az edény aljára a rögzítőgyűrűvel **(D5)** (lásd 3. ábra). Ha a fedő nélküli sütési módot használja, helyezze a **(D4)** tömitést a **(D3)** kivethető orsó. A rögzítőgyűrűvel rögzítse az egységet az edény aljához **(D5)** (lásd 3. ábra).
 - Helyezze a kiválasztott tartozékot az edénybe:
 - helyezze a tartozékokat **(F1, F2, F3, vagy F4)** az orsóra (lásd 4.1 ábra),
 - a pároló kosarat **(F5)**, (lásd 4.3. Ábra) tegye bele az edénybe, előzőleg tölts fel vízzel az edényt **(F5)** 0,7 l folyadékkal (víz, szósz...) (Lásd 4,2. ábra).
 - Helyezze a hozzávalókat az edénybe vagy a pároló kosárba.
 - Helyezze fel a fedőt úgy, hogy a fogantyún lévő nyíl bal oldalon legyen. Illessze a fedőn lévő háromszöget az edény fogantyújának háromszögéhez (lásd 5. ábra).
- Rögzítse a fedőt úgy, hogy elfordítja az óramutató járásával ellentétes irányba (lásd 6. ábra).

- Helyezze a gőz szabályozó sapkát **(E1)** a fedőre; két pozíció lehetséges: erős gőz (a) vagy gyenge gőz (b).



Az alacsony gőz beállításnál képződik a legtöbb kondenzvíz, így ez javasolt a jobb állagú ételek és szósok (rizottó, krémes pudingok, szósok stb.) elkészítéséhez.



A magas gőz beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz visszamarad az edényben, így alkalmas mindennemű pároláshoz (levesek stb.).

Ez a beállítás megakadályozza a fröccsenést turmixolás közben.



A „zéró” pozíció lehetővé teszi a fedő gőzszabályozó lezárójának behelyezését és eltávolítását.

- Helyezze az edényt **(D)** a motoregységre **(A)**, amíg „kattanást” nem hall **(lásd 8. ábra)**.
- A készülék csak akkor indul el, ha az edény és a fedő megfelelően vannak felhelyezve, és a motoregységre rögzítve.

Amennyiben bármelyiket nem megfelelően helyezi fel és nem megfelelően rögzíti (lásd 10.1 és 10.2 ábra), a logó villogni kezd, ha a funkció aktiválva van.

VEZÉRLŐPANEL HASZNÁLATA (B)

Automatikus program kiválasztása:



Szósok



Párolás
(P1 mérsékelt gőz / **P2** erős gőz)



Levesek
(P1 lágyabb levesekhez/
P2 szemcsésebb textúrájú
leveshez.)



Tészta
(P1 kenyérhez / **P2** brióshoz /
P3 süteményhez)



Lassú főzés (párolás)
(P1 zöldséraguhoz / **P2**
húragukhoz/ **P3** rizottóhoz)



Desszertek

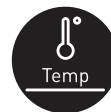
Szokásos beállítások kiválasztása:



Motor sebességének
kiválasztása.
2 váltakozó sebesség (1. és 2.
sebesség) és 10 folyamatos
sebesség (sebesség 3-tól
12-ig)



Sebesség, főzési hőmérséklet
és időtartam növelése.
Sebesség, főzési hőmérséklet
és időtartam csökkentése.

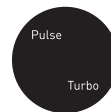


Főzési hőmérséklet
kiválasztása 30° és 150°C
között.

Fűtés jelzőlámpa: akkor
világít, ha elindul a főzés,
és kikapcsol, ha az edény
belsejében lévő hőmérséklet
50 °C alá csökken.



A működési idő kiválasztása.
5 mp-től 2 óráig.



A **turbó** (folyamatos
maximális sebesség) és
az **irányváltó** (időszakos
működés) funkció
kiválasztása más funkciók
használatával nélkül.



Ennek a gombnak **3**

funkciójavan:

- Az automatikus program kiválasztásának vagy a kiválasztott beállítások, **„megerősítése”** kézi használatban (sebesség, főzési hőmérséklet, idő).
- **„Szünet”** használat közben, miután elindította a készüléket.
- A kiválasztott beállítások, **„visszaállítása”** a készüléken, ehhez nyomja 2 másodpercig.

Tipppek a használatához:

A készülék olyan mikroprocesszorral van felszerelve, amely a stabilitását vezérli és elemzi. Amennyiben nem stabil, akkor automatikusan csökken a motor forgási sebessége, ha az instabilitás folytatódik, akkor a motor leáll, és a „STOP” jelenik meg a kijelzőn. Ha ez megtörténik:

- Ellenőrizze, hogy az étel mennyisége nem túl sok-e, és hogy megfelelő sebességet választott-e.
- Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
- Majd normál módon indítsa újra a készüléket.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, állítsa a Be/Ki kapcsolót **(H)** 1-es állásba, és az LCD képernyő **(C)** az összes beállítást „0”-n jelzi **(lásd 9. ábra)**

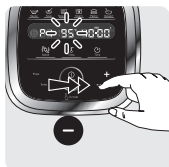
AUTOMATA PROGRAM MÓD



- 1- Nyomja meg a kívánt programot **(B1)**, egy háromszög jelenik meg a képernyőn **(C4)**. A levesek, lassú főzés és tészta programoknál a program gomb folyamatos nyomkodásával elérhetőek a különböző alprogramok.



- 2- Az előre beprogramozott beállítások a recept idejére módosíthatók (a kiválasztott recepttől, hozzávalóktól és az előkészített mennyiségektől függően). Nyomja meg a sebességválasztó gombot **(B2)** vagy a főzési hőmérséklet választógombot **(B3)** vagy az idő választógombot **(B4)**, a kiválasztott beállítás villogni kezd a kijelzőn **(C1-C2-C3)**.



3- Állítsa be a beállítás(oka)t a +/- választógombbal **(B6)**.



4- Ha befejezte a beállítások módosítását, akkor nyomja meg a „start” gombot **(B7)** a program elindításához. Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa **(B3)** felgyullad, jelezve, hogy elindult a főzés.

5- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

6- A szósz, leves, lassú főzés **P2**, valamint **P3**, a párolás és desszert programok végén a készülék automatikusan melegen tartó módra vált, és így marad 45 percen keresztül, hogy az ételt tárolásra készen tartsa.

A „szószok” **P2** és „lassú főzés” **P3** programban, valamint desszert és kézi üzemmódban a készülék motorja egy meghatározott sebességen működik, a készítmény megőrzése érdekében, és hogy ne tapadjon le az edény aljára.

A melegen tartás üzemmód leállításához egyszerűen nyomja meg a „stop” gombot **(B7)**. Ha kinyitja a fedőt, nyomja meg a zárat **(D2)**, vagy távolítsa el az edényt, és a melegen tartás üzemmód automatikusan leáll.

A szószos programok végén lassú főzés **P2** és **P3** és a desszert program; a melegen tartó funkció alatt a motor folytatja a működést, így a hozzávalók nem tapadnak le az edény aljára.

A **P1** és **P2** tészta programban a dagasztás végén a készülék „tészta kelesztés” üzemmódba kapcsol 30 °C-on 40 percig, hogy megkeljen a tészta. Ha kinyitja a fedőt, nyomja meg a **(D2)** zárat, vagy vegye ki az edényt, a készülék most szünet üzemmódba kapcsol, Ön újraindíthatja a „start” gomb megnyomásával.

Ha le akarja állítani ezt az üzemmódot, akkor nyomja a „stop” gombot 2 másodpercig.

7- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd távolítsa el az edény egységet **(D)** (lásd 12. ábra).

Amikor az automatikus program elindult, akkor bármikor leállíthatja a készüléket a „stop” gomb megnyomásával. Az automatikus program ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha nem megfelelő programot választott, és szeretne kilépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

FEDEZZE FEL AZ ELÉRHETŐ AUTOMATA PROGRAMOKAT:

		Szósz	P1 leves	P2 leves	Lassú főzés P1	Lassú főzés P2	Lassú főzés P3
Automata programok							
Tartozékok							
Alapértelmezett sebesség (beállítható)		6 sebesség (2-től 8-ig)	10 pulzálás és S12 2 percig	S7-től S10-ig 30 mp-re	S3	S1	S2
Alapértelmezett hőmérséklet (beállítható)		70°C (50 °C és 100 °C között)	100°C (90°C és 100 °C között)	100°C (90°C és 100 °C között)	130°C (nem beállítható)	95°C (80°C és 100 °C között)	95°C (80°C és 100 °C között)
Alapértelmezett feldolgozási idő (beállítható)		8 perc (5 perctől 40 percig)	40 perc (20 perctől 60 percig)	45 perc (20 perctől 60 percig)	5 perc (2 perctől 15 percig)	45 perc (10 perctől 2 óráig)	20 perc (10 perctől 2 óráig)
Melegen tartás funkció (a program végén)		45 perc	45 perc	45 perc		45 perc	45 perc
Motor sebessége melegen tartás programnál		4. sebesség				5 mp BE 3-as sebességen/ 20 mp KI	10 mp BE 3-as sebességen/ 10 mp KI

		párolt P1 ételek	párolt P2 ételek	P1 tészta	P2 tészta	P3 tészta	Desszert
Automata programok							
Tartozékok		F5 		F4 			F3, F2, F4
Alapértelmezett sebesség (beállítható)				S5 2 perc 30 mp-ig	S5 1 perc 30 mp-ig, majd S6 2 percig	S3 40 mp-ig, majd S9 3 percig	4 sebesség (2-től 8-ig)
Alapértelmezett hőmérséklet (beállítható)		100°C (nem beállítható)	100°C (nem beállítható)				90°C (50 °C és 110°C között)
Alapértelmezett feldolgozási idő (beállítható)		30 perc (1 perctől 60 percig)	35 perc (1 perctől 60 percig)	2 perc 30 másodperc (30 mp-től 2 perc 30 mp-ig)	3 perc 30 másodperc (30 másodperctől 3 perc 30 mp-ig)	3 perc 40 másodperc (1 perc 40 mp-től 3 perc 40 mp-ig)	15 perc (5 perctől 60 percig)
Melegen tartás funkció (a program végén)		45 perc	45 perc				45 perc
Motor sebessége melegen tartás programnál							4. sebesség
„Alapértelmezett” tészta kelesztés üzemmód 30 °C-on a program végén				40 perc	40 perc		

A PÁROLÓ KOSÁR HASZNÁLATA

A lent megadott elkészítési idők körülbelüli értékek, és tájékoztató jellegűek.

A pontos elkészítési idő a következőktől függ:

- a zöldségek mérete (felvágott vagy nem)
- a hozzávalók mennyisége a kosárban
- zöldségek típusa, érettsége
- az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l).

Töltse fel az edényt 0,7 liter vízzel (lásd a 4.2 ábra). Töltse fel a pároló kosarat (F5) étellel, és helyezze az edénybe. Rögzítse a fedőt, és ne felejtse el használni a gőz szabályozó sapkát „maxi gőz”-zel (a), amely ne Ön felé nézzen.

Ne tegyen túl sok ételt a pároló kosárba, hogy a gőz keringeni tudjon.

Ha az étel nem főtt meg eléggé, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be.

Használhatja a kézi üzemmódot is 130°C-os hőmérséklet kiválasztásával, és főzési idő a hozzávalók mennyiségétől és típusától függ: lásd az alábbi táblázatot.

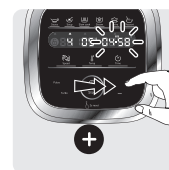
Párolási idő			
Hozzávalók	Mennyiségek (max.)	Kb. párolási idő (friss hozzávalókhoz)	Javasolt pároló program
Cukkini (szeletelt)	800 g	20 perc	P1
Pasztelnák (szeletelt vagy kockázott)	800 g	25 perc	P1
A poréahagyma fehér része (szeletelt)	800 g	25 perc	P1
Brokkoli (virág)	500 g	20 perc	P1
Hal (vastag filé vagy steak)	600 g (sütőpapírba csomagolva)	15 perc	P1
Burgonya (kicsi, egész, új)	1 kg	30 perc	P2
Sárgarépa (szeletelt)	1 kg	30 perc	P2
Zöldbab	800 g	30 perc	P2
Fehér hús (csirkemell filé, bőr és csont nélkül)	600 g (sütőpapírba csomagolva)	20 perc	P2

Néhány receptnél váratlanul kifuthat az étel a gázok miatt, különösen, ha fagyasztott zöldségeket használnak. Ebben az esetben ennek megfelelően csökkentse a mennyiséget.

KÉZI ÜZEMMÓD



- 1- Közvetlenül a beállítani kívánt gombot nyomja meg pl. a sebességállító gombot (B2) vagy a főzési hőmérséklet kiválasztó gombot (B3) vagy az idő kiválasztó gombot (B4), a kiválasztott beállítás a kijelzőn villog (C1-C2-C3).



- 2- Ezután adja meg a beállítás(oka)t a +/- választógombbal (B6). Biztonsági okokból a hőmérséklet nem állítható be a főzési idő beállítása nélkül.



- 3- Ha befejezte a beállítások beírását, akkor nyomja meg a „start” gombot (B7). Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa (B3) felgyullad, jelezve, hogy elindult a főzés. Amikor a program elindult, akkor bármikor leállíthatja a készüléket a „stop” gomb megnyomásával. A program így szünet üzemmódba kapcsol, Ön újraindíthatja a „start” gomb újbóli megnyomásával. Ha nem megfelelő programot választott, és szeretne kilépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

- 4- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

- 5- Nyomja meg a zárat (D2), majd távolítsa el az edény egységet (D) (lásd 12. ábra).

Turbó/irányváltó funkció

- 1- Használja a vezérlőpanelt (B) a „turbó” és „irányváltó” funkciókhoz való hozzáféréshez (B5). A

turbó üzemmód használatához (folyamatos maximális sebesség) egyszerűen nyomja meg, és tartsa lenyomva a „turbó” választógombot. Az LCD kijelző aztán megjeleníti a felhasznált időt **(C3)**, hogy segítsen Önnek. Az irányváltó funkció (váltakozó működés) egyszerűen nyomja meg az „irányváltó” választógombot. Az LCD kijelző segít Önnek a felhasznált idő kijelzésével. Amikor a funkció elindult, akkor bármikor leállíthatja a készüléket a „**stop**” gomb megnyomásával. A funkció ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „**start**” gomb megnyomásával újraindítható.

FEDŐ NÉLKÜLI FŐZÉS

Főzhet ételeket az edényben fedő nélkül is, ha kevergeti, és felügyeli a főzést. **(lásd 19. ábra)**. Ehhez a főzési módhoz 135°C és 150°C közötti hőmérsékletet kell választani. Állítsa be a főzési időt (legfeljebb 20 percre).

A FEDŐ NÉLKÜLI FŐZÉS mód nem alkalmas lekvárok és tejalapú készítmények készítéséhez (kifutás veszélye).

FONTOS – 'A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGÁRA' VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ('SECU')



A készülék alapkivitelben elektronikus motor védelemmel van felszerelve a hosszú élettartam biztosítása érdekében. Az elektronikus biztonsági berendezések a nem megfelelő használat ellen védenek, így a motor megfelelően védett.

Abban az esetben, ha a használati útmutatóban javasolt használatot nem veszi figyelembe (lásd az 'ELSŐ HASZNÁLAT' fejezetet: a potenciálisan túlzott mennyiségek és/vagy abnormálisan hosszú használat és/vagy különböző receptek készítése rövid időn belül), akkor az elektronikus védelem bekapcsol a motor védelme érdekében, ebben az esetben a készülék működése leáll, és a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanel LCD kijelzőjén, amely azt jelzi, hogy a készülék átmenetileg nem üzemel.

Amennyiben a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanelen, és a készülék működése leáll, akkor ennek megfelelően járjon el:

- Hagyja bedugva a készüléket, ne nyomja meg a '0/1' gombot.
- Kérjük, olvassa el a használati útmutatóban szereplő javaslatokat, és azoknak megfelelően változtasson a készülék használatán (lásd a 6. oldalt: hozzávalók mennyisége/recept előkészítése, idő/hőmérséklet/tartozékok típusa).
- Hagyja kihűlni a motort fél órán keresztül.
- Indítsa újra a készüléket a 'Start /Stop/Reset' gomb **(B7)** két másodpercig tartó megnyomásával.

A készülék most újra használatra kész.

További információkért kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal (a részleteket lásd a garanciafüzetben).

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne merítse folyó víz alá a motoregységet (A).
- Amikor befejezte a készülék használatát, válassza le.
- Azonnal tisztítsa meg az edényt a szennyeződés elkerülése érdekében.
- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd emelje ki az edény egységet **(D)**.
- Az edényt sík felületre helyezze.
- Oldja ki a fedőt úgy, hogy negyeddel elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba. Óvatosan vegye le a fedőt.

- A fedő elemei (rögzítő, rögzítőtartó és fedő) levehetőek. Amikor az alkatrészek kihűltek, vegye le a tömítőgyűrű tartót a fedőről **(lásd 15. ábra)**.
- **Legyen óvatos az Ultrablade pengével (F1) és a dagasztó/daráló késekkel (F4), amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek.**
- Amikor az alkatrészek kihűltek:
 - vegye ki az orsót **(D3)**, a tömítőgyűrűt **(D4)** és a rögzítőgyűrűt **(D5)** **(lásd 13. ábra)**.
 - tisztítsa meg az edényt **(D)**, az orsót **(D3)**, a tömítőgyűrűt **(D4)**, a rögzítőgyűrűt **(D5)**, a tartozékokat **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a gőzszabályozó sapkát **(E1)**, a fedőt **(E2)**, a tömítőgyűrűt **(E3)** és a fedő tömítőgyűrűjét **(E4)** egy szivacs segítségével és mosogatószeres vízben.
- A különböző alkatrészeket folyó víz alatt öblítse le.
- Amennyiben vízkő rakódott le az edényben, akkor használjon nedves szivacsot és szükség esetén fehér ecetet, vagy rozsdamentes acélhoz való megfelelő tisztítószert.
- Leragadt ételek esetén hagyja az edényt pár óráig vízben és mosogatószerben ázni, és szükség esetén kaparja le egy spatulával **(G)** vagy a mosogatószivacs dörzsölő felével.
- A motoregység **(A)** tisztításához használjon nedves ruhát. Gondosan szárítsa meg.
- A könnyebb tisztítás érdekében az edény, a fedő egység és a tartozékok mosogatógépben mosogathatók, kivéve az orsót **(D3 és D4)**, az XL talpazat tartozékot **(D5 és D4)** és annak rögzítőgyűrűjét **(D5)** **(lásd 14. ábra)**.
- A tartozékok, a kivehető orsó **(D3)** és a fedő alkatrészei néhány hozzávalótól elszíneződhetnek, ilyen például a curry, sárgarépa lé stb. Ez azonban nem jelent semmiféle veszélyt az egészségre vagy a készülék működtetésére. Ennek elkerülése érdekében használat után azonnal tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket.
- Az edény **(D)** használata előtt ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő elektromos érintkezők tiszták és szárazok-e.
- Az elváltozások elkerülése érdekében a kivehető orsó **(D3)** nem engedi, hogy a víz túlságosan beszivároghasson.
- A tál anyagának **(D)** elváltozásának elkerülése érdekében gondoskodjon róla, hogy betartja a mosogatógépének használati utasításait, ne emelje a mosogatógép só vagy más mosószer adagját.

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Probléma párolás közben.	Nem megfelelő főzési idő.	Az elkészítési idő csak irányadó és körülbelüli érték. Azonban bizonyos feltételek befolyásolják a főzési időt: - a zöldségek mérete (felvágott vagy nem) - a hozzávalók mennyisége a kosárban - zöldségek típusa, érettsége - az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l). Ha az étel nem főtt meg eléggé, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be. Használhatja a kézi üzemmódot is 130°C-os hőmérséklet kiválasztásával, és főzési idő a hozzávalók mennyiségétől és típusától függ.
	A gőzszabályozó sapka nem megfelelően van felhelyezve, vagy hiányzik.	A gőzszabályozó sapka 'maximális gőzre' van állítva (fordítsa magától ellenkező irányba); ennél a beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz lerakódik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.), így több gőz lesz az edényben, és a főzési folyamat hatékonyabb. Ez a pozíció segít elkerülni a fröccsenést főzés közben. A 'mini gőz' pozícióban távozhat a legtöbb kondenzvíz, így ez javasolt szószok és olyan ételek elkészítéséhez, mint pl.: rizottó, krémes desszertek, stb. A „zéró” pozíció lehetővé teszi a fedő gőzszabályozó szelepének rögzítését és eltávolítását.
Gyenge főzési eredmények Kézi üzemmódban	Nem megfelelő receptek	Előfordulhat, hogy az Ön saját vagy interneten talált receptjei nem megfelelőek a készülékéhez és annak tartozékaihoz (mennyiség, főzési idő, időtartam, nem megfelelő tartozékok). Mielőtt elkezdené a recept elkészítését, bizonyosodjon meg róla, hogy betartja a jelen kézikönyvben leírt utasításokat.
A készülék nem működik.	Nincs bedugva.	Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózati aljzathoz.
	A kapcsoló (H) 0 pozícióban van.	Állítsa a kapcsolót 1 állásba.
	Az edény vagy a fedő nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	A használati útmutató ábrájának megfelelően ellenőrizze, hogy az edény vagy a fedő megfelelően van-e felhelyezve és rögzítve.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A fedő nem rögzül.	A fedő nincs megfelelően felhelyezve.	Ellenőrizze, hogy a tömítőgyűrű megfelelően van-e felszerelve a tömítőgyűrű tartóra, és hogy a tömítőgyűrű tartó mindenhol teljesen a fedőhöz van-e tolva.
Túlzott rezgés.	A készüléket nem sima felületre helyezték; a készülék nem stabil.	Helyezze a készüléket egy sima felületre.
	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a feldolgozandó hozzávalók mennyiségét.
	Tartozék hiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
Enyhe zaj működés közben	A készülék orsója működés közben zajt kelthet csökkentett sebességnél vagy bizonyos hozzávalók használata esetén (rizs...)	Ez átmeneti jelenség, amely nincs kihatással a készülék élettartamára. Ez enyhülni fog vagy megszűnik néhány használat, és a kivehető orsó megtisztítása után (olvassa el „A készülék tisztítása” című fejezetet).
Túlzott zaj működés közben	Rossz tartozék használata	Használja a megfelelő tartozékot (pl.: ne használja a habverőt F3 dagasztáshoz vagy tészta keveréséhez, használja inkább a kést F4). Ehhez olvassa el a recept ajánlásait, illetve a kézikönyv működtetési utasításait.
Szivárgás a fedőn keresztül.	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a feldolgozandó hozzávalók mennyiségét.
	A fedő nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	Megfelelően zárja le a fedőt az edényen.
	A fedő tömítőgyűrűje nincs a helyén.	Helyezze fel a tömítőgyűrűt a tömítőgyűrű tartóra, és rögzítse az egységet a fedőhöz.
	A fedő tömítőgyűrűje el van vágva vagy sérült.	Cserélje ki a tömítőgyűrűt, lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	Tartozék hiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
Szivárgás a meghajtóból az edényben.	Az edény tömítőgyűrűje (D4) nincs megfelelően felhelyezve.	Megfelelően helyezze fel a tömítőgyűrűt.
	Az edény tömítőgyűrűje sérült.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A rögzítő gyűrű (D5) nincs megfelelően rögzítve.	Csavarja a gyűrűt a helyére (D5).
A pengék nehezen forognak.	Az ételdarabok túl nagyok, vagy túl kemények.	Csökkentse a feldolgozandó hozzávalók méretét vagy mennyiségét. Adjon hozzá kevés folyadékot.
Szag áramlik a motorból.	A készülék első használata alkalmával, vagy a motor túlterhelése esetén, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók számát.
A „STOP” jelenik meg a kijelzőn.	A készülék túl magas vibrációt érzelt, és biztonsági üzemmódba kapcsol.	Ellenőrizze, hogy a megfelelő sebességet és a javasolt tartozékokat használja-e.
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn.	A motor túlterhelése, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok, vagy túlzott használat, mert a készüléknek nem volt elég ideje kihűlni.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók számát.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn, és a piros jelzőlámpa villog.	A hőmérséklet érzékelők túlmelegedése.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	A fűtőelem nem működik.	Ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő csapok nincsenek-e eltömődve. Ha ez lenne az eset, akkor tisztítsa és szárítsa meg. Ha még mindig nem működik, akkor lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err2” jelenik meg a kijelzőn.	Elektronikus hiba.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err3” jelenik meg a kijelzőn.	Hiba a sebességben.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err4” jelenik meg a kijelzőn.	Kommunikációs hiba a daráló elektronikus kártyájával.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err8” felirat a kijelzőn	Biztonsági rögzítő érzékelő hiba	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„ntc1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	Az 1. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„ntc2” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	Az 2. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
Biztonsági jelzőlámpa kijelző (C5) 	Az edény vagy fedő rosszul rögzül	A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy az edény megfelelően van-e a motoregységre, és a fedő az edényre rögzítve. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon felhatalmazott központhoz.
	A fedő a „Fedő nélküli főzés” módban rögzítve van az edényen	Nyissa ki a fedőt a főzési program elindítása előtt. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon felhatalmazott központhoz.
Az edény fedőjén lévő biztonsági zár aktiv (nincs kihúzva), és megakadályozza a fedő rögzítését.	A készüléket kikapcsolták ételkészítés közben, úgy, hogy az I/O kapcsolót O állásban tartották, vagy egyszerűen kihúzták ételkészítés közben.	Egyszerűen tolja az I/O kapcsolót I állásba a konyhai robotgép visszaállításához, a fedőn lévő biztonsági zárral együtt; a kar automatikusan visszaállít az eredeti pozíciójába. Most már lezárhatja a fedőt.

Még mindig nem működik a készülék?

Forduljon egy jóváhagyott szervizközponthoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

- A csomagolás és a készülék anyagainak ártalmatlanítása.



A csomagolás kizárólag olyan anyagokat tartalmaz, amelyek nem ártalmasak a környezetre, és amelyeket az Ön környezetében hatályos újrahasznosítási szabályoknak megfelelően lehet ártalmatlanítani.

A készülék ártalmatlanításához vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóság megfelelő osztályával.

- Az elektromos vagy elektronikus készülékek élettartamának vége:



Első a környezetvédelem!

Ⓢ A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➔ Vigye gyűjtőhelyre az újrahasznosítás érdekében.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor uw 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 sommige onderdelen zeer heet worden (inox wand van de kom, wegneembare gemeenschappelijke drager, doorzichtige delen van het deksel en van de doseerstop, de metalen delen onder de kom, mandje). Deze zeer warme onderdelen 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 bereikbare 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 verkeerd 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 spuiten 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: Sommige levensmiddelen voorzien van een vel (zoals volledige worsten, rundertong, gevogelte,...) of grote stukken vlees kunnen het opspatten van de kokende vloeistof binnenin veroorzaken. Wij raden u dus aan om ze van tevoren met een mes of vork te doorprikken.

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 (ontgrendelknoppen 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.

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 zich bewust zijn van de risico's.

- 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 zich bewust zijn van de risico's. 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.

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 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. Laat het snoer ook niet over scherpe randen hangen.

Ten aanzien van verkeerd 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. Respecteer altijd de aanduiding MAX aan de binnenkant van de kom (**Cf. Fig. 11**). Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op! Respecteer het niveau van 0,7 L water dat wordt aangegeven

in het stoomkookprogramma (**zie 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 het deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de in het deksel niet dicht, gebruik hiervoor de stoomregelknop.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen etc 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.
- Plaats uw kom nooit in de diepvries om het te laten afkoelen, gebruik de koelkast.

Service Center

- 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.

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



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

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

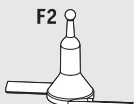
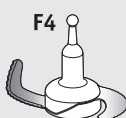
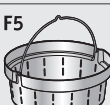
- | | |
|---|--|
| <p>A Motorblok</p> <p>B Bedieningspaneel</p> <p>B1: Automatische programmeuze knoppen</p> <p>B2: Snelheidsschakelaar</p> <p>B3: Temperatuurschakelaar en/of verwarmingscontrolelampje</p> <p>B4: Werkingsduur-schakelaar</p> <p>B5: 'Turbo/pulse'-schakelaar</p> <p>B6: '+/-'-schakelaar</p> <p>B7: 'Start/stop/reset'-knop</p> <p>C LCD-scherm</p> <p>C1: Display snelheid</p> <p>C2: Display temperatuur</p> <p>C3: Display tijd</p> <p>C4: Display programmaselectie</p> <p>C5: Display beveiligingscontrolelampje </p> | <p>D Kom</p> <p>D1: Roestvrijstalen kom</p> <p>D2: Trekkers</p> <p>D3: Afneembare aandrijfas</p> <p>D4: Afdichtingsring</p> <p>D5: Vergrendelingsring</p> <p>E Deksel</p> <p>E1: Stoomregeldop</p> <p>E2: Deksel</p> <p>E3: Afdichtingsringhouder</p> <p>E4: Afdichtingsring</p> <p>F Accessoires:</p> <p>F1: Opbergdoos voor accessoires</p> <p>F2: Ultrablade hakmes</p> <p>F3: Menger</p> <p>F4: Kloppe</p> <p>F5: Mes om te kneden/hakken</p> <p>F6: Stoommand</p> <p>G Spatel</p> <p>H '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten</p> <p>I Schoonmaakborstel</p> |
|---|--|

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT

Vermogen:	1550W (1000W : verwarmingselement / 550W : motor)
Temperatuurbereik:	van 30°C tot 150°C regelbaar per 5°C.
Bereik werkingsduur:	5 seconden op 150°C regelbaar per 5 s minimaal en 1 min maximaal.
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:

							
HAKMES	F1 	Soepen mixen	12	3min	3L	-->100°C	
	Compotes mixen	40s		1kg			
	Groenten hakken	15s		1kg			
	Vlees hakken	30s		1kg			
	Vis hakken	15s		1kg			
!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.							
MENDER	F2 	Braadschotels	3	5min	500g	130°C	
	Stoofschotels	1	45min	3L	95°C		
	Risotto	2	22min	1,5kg	95°C		
	Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)						
GARDE	F3 	Eiwitten	7	5/10min	 7 max.		
	Mayonaise, Slagroom	7	2/5min	0,5L			
	Sauzen, crèmes	4 tot 7	1/20min	1L	60-90°C		
	Aardappelpuree	6 tot 7	1min	1L			
	Polenta	4 tot 5	1/16min	1L	90°C		
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN	F4 	Witbrooddeeg kneden	5	2min 30s	1.2kg		
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden	5	2min 30s	1kg		
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)	+ 5	1min 30s 2 min	0.8kg		
		Licht deeg mengen (cake...)	+ 5	40 s 3min	1kg		
		Noten verpulveren	5	1min	0.6kg		
		Harde ingrediënten hakken	5	1min	0.6kg		
		Hakken van harde producten	5	1min	0.6kg		
		Ijs crushen	5	1min	 6 tot 10		
		Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag	5	1min	1,5L		
STOOMMAND	F5 	Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1kg	100°C	
	Soepen met stukjes	12	40/45min	3L	100°C		
DOP	E1 	Stoomregeldop Maximale stoomstand (a) = stomen. Minimale stoomstand (b) = Risotto, roomdessert, saus,... Nulstand (c) = dop aanbrengen/afhalen			a 	b 	c 
Afneembare aandrijfas	D3 	Afneembare aandrijfas Bruin bakken en braden zonder deksel					

Deze accessoires zijn tevens voorzien van grepen voor een eenvoudigere hantering.

UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN 2 WERKWIJZEN:

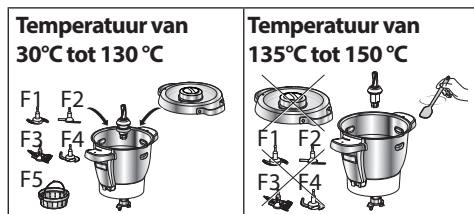
• Automatische stand:

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

• Handmatige stand:

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

Gebruik met of zonder deksel



- Als u een temperatuur tussen 135 °C en 150 °C hebt geselecteerd, moet u uw apparaat gebruiken zonder deksel. Als het deksel op de kom staat, wordt een hangslot weergegeven op het LCD-scherm, met de uitnodiging om hem te ontgrendelen.
- Zodra u de voedingsmiddelen hebt toegevoegd, roert u ze om met behulp van de spatel en herhaalt u de bewerking regelmatig, om te voorkomen dat de bodem van de kom vlekkerig wordt. (cf. reinigingsparagraaf).
- Als u ervoor kiest om het apparaat te gebruiken met deksel, mag de baktemperatuur maximaal 130 °C bedragen.

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN VEILIGHEIDSVERGRENDELING OP HET DEKSEL

Het deksel is beveiligd bij elke start van het toestel. Deze beveiliging voorkomt dat het deksel opengaat tijdens de bereiding van een recept (cf. fig.16).

Probeer het deksel niet te forceren wanneer het vergrendeld is.

Deze beveiliging wordt gedeblokkeerd telkens wanneer het apparaat stopt.

Als u een temperatuur van 50°C of meer hebt gekozen en een snelheid van 5 of meer, verschijnt er een aftelling van 10 seconden op het lcd-scherm van het bedieningspaneel. (Cf. fig.17).

Het deksel kan pas na afloop van de aftelling worden geopend.

MONTAGE VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Maak alle elementen (D, E, F, G), uitgezonderd het motorblok (A), met warm water en afwasmiddel 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) (zie Fig. 1), klik het geheel op het deksel (E2) (zie Fig. 2).
- Plaats de afdichtingsring (D4) op de aandrijfas (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D5) (zie Fig. 3). Als u gebruikmaakt van de modus 'koken zonder deksel', moet u de pakingsring (D4) op de afneembare aandrijfas (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D5) (Cf. Fig. 3).
- Plaats het gekozen accessoire in de kom:
 - plaats de accessoires (F1, F2, F3 of F4) op de aandrijfas op de bodem van de kom (zie Fig. 4.1),
 - Haal de stoommand binnenin de kom (F5), (zie Afb. 4.3), eerst uit voordat u de 0,7L kom met een vloeistof (water, saus,...) vult (zie Afb. 4.2)

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



Met de stoomstand “mini” kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen, waardoor uw gerechten of sauzen een betere consistentie (stevigheid) 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.



De stand “nul” dient om de stoomregeldop op het deksel aan te brengen of af te halen.

- Plaats de kom (D) op het motorblok (A), tot u ‘klik’ hoort (zie 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 (zie Fig. 10.1 en 10.2), begint het lampje  te knipperen wanneer we een functie activeren.

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

Keuze van een automatisch programma:



Sausprogramma



Soepprogramma (programma P1 fijne soep / P2 grove soep)



Stoofprogramma (programma P1 groenteschotels / P2 vlees- en gevogelteragout / P3 risotto)



Stoomprogramma (programma P1 zachte stoom / P2 intense stoom)



Deegprogramma (programma P1 brood / P2 brioche / P3 cake)



Dessertprogramma

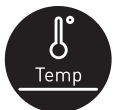
Keuze bij de handmatige stand:



Keuze van de motorsnelheid.
2 interval snelheden en 10
continue snelheden.



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



Keuze van de
kooktemperatuur.
Van 30° tot 150°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**
(maximalsnelheid) en **pulse**
(interval werking) zonder
rekening te houden met
andere ingestelde keuzes.

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.

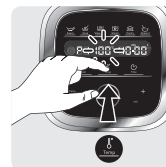
GEbruik VAN HET APPARAAT

Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en druk de schakelaar **(H)** naar stand 1. Alle parameters (instellingen) op het LCD-scherm **(C)** staan op «0» (zie Fig. 9)

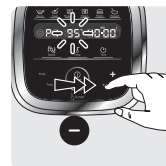
AUTOMATISCHE STAND



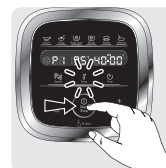
- 1- Druk op een programma naar keuze **(B1)**. Er verschijnt een driehoek **(C4)** op het scherm onder het gekozen programma. Als u voor een programma voor soepen, stoofschotels of deeg kiest, moet u enkele keren op de knop drukken om één van de verschillende subprogramma's te kunnen selecteren.



- 2- De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (met betrekking tot 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 desserts, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 45 minuten. In het programma sauzen, stoofschotels P2 en P3, dessert en in de handmatige stand 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 warmhoudmodus uit te schakelen. Als u het deksel opent, op de ontgrendelknoppen **(D2)** drukt of de kom verwijderd, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.

Wanneer de programma's voor stoven **P2** en **P3** en het bereiden van sauzen en desserts 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 "rijmodus" 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 verwijderd, schakelt het apparaat over naar de "pauzmodus". 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 ontgrendelknoppen **(D2)** en verwijder de kom **(D)** (zie 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 pauzmodus. 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						
Accessoires						
Snelheid "standaard" (instelbaar)	 Snelheid 6 (snelheid 2 tot snelheid 8)	10 x pulse et V12 gedurende 2 min.	V7 tot V10 gedurende 30 sec.	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
Motortoerental tijdens het warmhouden	 Snelheid 4				5s ON in snelheid 3 / 20s OFF	10s ON in snelheid 3 / 10s OFF

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3	Dessert
Automatische programma's						
Accessoires						
Snelheid "standaard" (instelbaar)			V5 gedurende 2 min. 30 sec.	V5 gedurende 1 min. 30 sec. vervolgens v6 gedurende 2 min.	V3 gedurende 40 sec. vervolgens V9 gedurende 3 min.	Snelheid 6 (snelheid 2 tot snelheid 8)
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)	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						Snelheid 4
Laat het deeg 'standaard' 30° rijzen op het einde van het programma			40 min	40 min		

GEbruik van het stoommandje

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

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 graadverdeling (0,7 l).

Vergeet niet om de stoomregeldop naar u toe te draaien tot in de hoge stoomstand (a).

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

U kunt de handmatige stand 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 luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.

HANDMATIGE STAND



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.

- 4- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.
- 5- Druk op de ontgrendelknoppen (D2) en verwijder de kom (D) (zie Fig. 12).

Functies Turbo / Pulse

1- U heeft directe toegang tot de functies 'turbo' en 'pulse' (B5) via het 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** (interval 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 reactiveren.

KOKEN ZONDER DEKSEL

U kunt de voedingsmiddelen fruiten in uw kom zonder deksel terwijl u roert en de gaartijd in de gaten houdt. (Cf. Fig. 19). Voor deze kookmodus moet u verplicht een temperatuur tussen 135°C en 150°C kiezen. Stel uw werkingsduur in (tot 20 min). De functie BAKKEN ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor confituren en voor bereidingen op basis van melk (risico op overkoken).

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 apparaat 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.

Onder zware gebruiksomstandigheden, in geval van persoonlijke recepten (van het internet of andere bronnen) of als de aanbevelingen die in deze gebruiksaanwijzing zijn vermeld worden genegeerd (in het bijzonder de sectie "STARTEN": te grote hoeveelheden en/of abnormaal lang gebruik en/of volgorde van recepten te snel na elkaar), wordt de elektronische beveiliging geactiveerd om de motor te beschermen. In dit geval stopt het apparaat en wordt "SECU" op het display van het LCD-bedieningspaneel weergegeven om aan te geven dat het apparaat momenteel niet gebruikt kan worden.

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 "INGEBRUIKNAME": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit 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 kunt u terecht bij onze Consumentenservice (zie de info in het garantieboekje

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 ontgrendelknoppen **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag met de wijzers van de klok mee om het te ontgrendelen.
- De onderdelen van het deksel (afdichtingsring, afdichtingsringhouder en deksel) zijn afneembaar. Als de onderdelen zijn afgekoeld, maak de afdichtingsringhouder los van het deksel (zie Fig. 15).
- **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.**
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D5)** (zie Fig. 13).
 - Reinig de kom **(D)**, de gemeenschappelijke drager **(D3)**, de ring **(D4)** de vergrendelingsring **(D5)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de knop om de stoom te regelen **(E1)**, het deksel **(E2)**, de ringhouder **(E3)**, de pakkingsring **(E4)**, met een spons en een warm sopje.
- Als u na het losmaken van de afneembare aandrijfas **(D3)** kalk of vlekken op de kom waarneemt, kunt u, indien nodig, de schuurkant van een sponsje gebruiken dat is geweekt in wit azijn of een schoonmaakproduct specifiek voor roestvrij staal.
- Als de kom zeer vuil is, week deze enkele uren in water met afwasmiddel en, indien nodig, krab het vuil af met de spatel **(G)** of de schuurkant van een sponsje.
- 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.
- Om de reiniging te vergemakkelijken moet u weten dat de kom, het deksel en alle accessoires in de vaatwasser kunnen, uitgezonderd de gemeenschappelijke drager **(D3 en D4)**, en de vergrendelingsring **(D5)** (zie Fig. 14).
- De accessoires, de afneembare aandrijfas **(D3)** 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.
- Om het materiaal van de aandrijfas **(D3)** niet te wijzigen, laat het niet gedurende een lange tijd in water weken.
- Om het materiaal van de kom niet te beschadigen **(D)**, moet u erop letten om de gebruiksaanwijzingen van uw vaatwasser in acht te nemen, de dosis zout of wasmiddel voor de vaatwasser niet te verhogen.

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Onvoldoende gekookt	De kooktijden zijn enkel indicatief, deze leiden in de meeste gevallen tot een bevredigend resultaat. Bepaalde omstandigheden hebben echter een impact op de kooktijd: - de grootte van de levensmiddelen (al dan niet gesneden); - de hoeveelheid ingrediënten; - de verscheidenheid en rijpheid van de groenten; - of de ingrediënten al dan niet bevroren zijn...	Voeg extra kooktijd toe met behulp van de tijdschakelaar (B4). Snij de levensmiddelen in kleinere stukken.
	Stoomregeldop verkeerd geplaatst of ontbreekt	Plaats de stoomregeldop zodat "max steam" naar u is gericht. Deze positie zorgt voor een maximale warmte in de kom voor alle kookprogramma's (soepen, stomen, etc.). Deze positie vermijdt tevens gespat tijdens het mixen. De stand "mini steam" zorgt voor een maximale vrijgave van condens om de gerechten of sauzen een betere consistentie te geven (risotto, dessertroom, sauzen, etc.) De stand "nul" dient om de stoomregeldop op het deksel aan te brengen of af te halen.
Stoomproces gaat niet zoals het hoort	Onvoldoende water in de kom. Te grote stukken.	De hoeveelheid water in de kom moet overeenstemmen met de schaalverdeling (0,7L). U kunt tevens de handmatige modus gebruiken door het selecteren van een temperatuur van 120°C en een kooktijd afhankelijk van de hoeveelheid en het soort ingrediënten. Snij de levensmiddelen in kleinere stukken.
Bepaalde recepten zijn niet succesvol	Ongeschikte recepten	Het is mogelijk dat uw recepten, persoonlijke of van internet gehaald, niet geschikt zijn voor uw apparaat (hoeveelheden, kooktijd, duur). Voordat u uw recept start, volg de gebruiksaanwijzingen die in deze handleiding zijn vermeld.
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 compleet.	Controleer of de afdichtingsring correct is geplaatst op de afdichtingsringhouder en dat de afdichtingsringhouder correct is gemonteerd op de het deksel.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
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.
Gering geluid tijdens de werking	De aandrijving van uw apparaat kan geluid maken tijdens een werking op lage snelheid of gebruik met bepaalde ingrediënten (rijst,...)	Dit is slechts van korte duur en heeft geen impact op de levensduur van uw apparaat. Dit neemt af of verdwijnt na enkele gebruiks- en reinigingsbeurten van de afneembare aandrijfas (zie de paragraaf "Het apparaat reinigen").
Overmatig geluid tijdens de werking	Het gebruik van verkeerd toebehoren	Gebruik gepaste toebehoren (bijv.: gebruik de klopper F3 niet voor het kneden of mengen van deeg, gebruik het mes F4). Raadpleeg hiervoor de aanbevelingen op de recepten en de gebruiksaanwijzingen vermeld in deze handleiding.
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 gebarsten of versleten.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service center.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Lek via de drager van de kom.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend service center.
	De vergrendelingsring (D5) is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring op een correcte wijze (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 stukken.	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 gesignaleerd 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.
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend service center

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
'Err1' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet vuil zijn. Maak ze schoon als ze vuil zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend service center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend service center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend service center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend service center.
Display "Err8"	Fout sensor veiligheidsvergrendeling	Neem contact op met een erkend centrum.
'Ntc1' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend service center.
'Ntc2' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend service center.
Weergave van veiligheidslampje (C5) 	Slechte vergrendeling van de kom of het deksel	Alvorens het apparaat te activeren, dient u te controleren of de kom correct vergrendeld is op de motorblok en of het deksel correct vergrendeld is op de kom. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum.
	Het deksel is vergrendeld op de kom in de modus 'bakken zonder deksel'	Ontgrendel het deksel alvorens het bakprogramma te starten. Als het probleem blijft aanhouden, neemt u contact op met een erkend centrum.
De beveiliging van de vergrendeling van het deksel blijft actief (stang naar buiten), waardoor het deksel niet kan vergrendeld worden.	Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het recept door de I/O-schakelaar op O te zetten of door eenvoudigweg de stekker uit te trekken tijdens het recept.	Het volstaat om de I/O-schakelaar op I te zetten om de robot te resetten en bijgevolg de beveiliging van de vergrendeling van het deksel. De stang neemt automatisch terug de aanvangspositie in en u kunt het deksel nu vergrendelen.

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!

- 1 Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.
- 2 Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

Жеке қауіпсіздік

- Құрылғыны алғаш рет пайдаланбас бұрын пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оларды қауіпсіз жерде сақтаңыз. Нұсқауларға сәйкес келмейтін кез келген пайдалану жағдайында өндіруші ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды.
- Егер құрылғыны қараусыз қалдыратын болсаңыз және жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында оны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз. Балалардың құрылғыны бақылаусыз пайдалануына рұқсат бермеңіз.
- Бұл құрылғыны балалар пайдаланбау керек. Құрылғыны және оның қуат кабелін балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Осы құрылғыны дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болған және одан осы құрылғыны пайдалануға қатысты нұсқау алған жағдайда пайдалана алады. Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
-  Өнім қолданылып жатқанда, оның кейбір бөліктері (ыдыстың және тығынның тот баспайтын болаттан жасалған қабырғасы, алынбалы білік, қақпақтың таза бөлшектері, ыдыстың астындағы металл бөлшектер) қызады. Сондықтан абайламасаңыз, күйіп қалуыңыз мүмкін. Құрылғыны салқын пластикалық бөлшектерінен (тұтқаларынан, мотор блогынан) ұстаңыз. Қызыл қыздыру индикаторының шамы күйіп қалу қаупі бар екенін көрсетеді.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолжетімді беттерінің температурасы жоғары болуы мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдаланылмайды.
- Егер құрылғы дұрыс жұмыс істемесе, ол зақымдалған болса

немесе электр кабелі немесе ашасы зақымдалған болса, оны қолданбаңыз. Қауіптің алдын алу үшін қуат кабелін бекітілген қызмет көрсету орталығының маманына ауыстыртыңыз (кепілдік кітапшасындағы тізімді қараңыз).

- Құрылғыны суға батыруға болмайды. Мотор блогын **(А)** ешқашан ағын судың астына қоймаңыз.
- Бұл құрылғы тек үйде және 2000 метрден аспайтын биіктікте пайдалануға арналған. Өндіруші коммерциялық немесе орынсыз пайдаланған немесе нұсқауларды орындамаған жағдайда ешқандай жауапкершілікті мойнына алмайды және кепілдіктің күшін жою құқығын өзіне қалдырады.
- Бұл құрылғы тек ғимарат ішінде, үйде пайдалануға арналған. Оны төмендегі жағдайларда пайдалануға болмайды және ондай жағдайда кепілдік берілмейді:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асүй бөлмелерінде;
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа кәсіби орталардағы қызметкерлердің асүй бөлмелерінде;
 - фермаларда;
 - қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында клиенттердің пайдалануы;
 - қонақ үй бөлмесінде.



Құрылғыңыздан шыққан буға күйіп қалу қаупі бар. Қақпағын және қақпақшасын абайлап ұстаңыз (қажет болса, пешке арналған қолғаптарды, тұтқышты және т.б. қолданыңыз). Қақпақшаны ортаңғы бөлігінен ұстаңыз.

- Егер тығыздағыш тығыздағышты ұстағышқа қойылмаған болса немесе тығыздағышты ұстағыш қақпаққа жиналмаған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Құрылғыны пайдаланғанда (егер рецептте басқаша жағдай көрсетілмеген болса) қақпақшаның қақпақ саңылауына қою өте маңызды.



ЕСКЕРТУ! Құрылғыны дұрыс қолданбаған жағдайда жарақат алу қаупі бар екенін ескеріңіз. Тазалап жатқанда және ыдысты босатқанда, ультра жүзді пышақтар (F1) мен илеу/ұнтақтау және ұсақтау

пышағын (F4) абайлап ұстаңыз, олар өте өткір болады. Асүй комбайнына ыстық сұйықтық құйылса, абай болыңыз, себебі ол кенеттен қайнап, құрылғыдан төгілуі мүмкін.

Қолданғаннан кейін ультра жүзді ұсақтау пышағын (F1) ыдысқа салыңыз.

ЕСКЕРТУ! Тазалау, толтыру немесе құю кезінде коннекторға төгіліп кетпес үшін сақ болыңыз.

ЕСКЕРТУ! Сыртқы қабығы бар кейбір тағамдар (тұтас шұжық, тіл, құс еті және т.б.) немесе үлкен ет бөліктері қайнаған сұйықтықты ұстап қалғанда шашырауы мүмкін. Сондықтан оларды пісірмес бұрын пышақпен немесе шанышқымен тесуге кеңес береміз.

ЕСКЕРТУ! Қыздыру элементінің бетін пайдаланғаннан кейін біраз уақытқа дейін жылу сақталып тұрады.

– Қыздыру кезінде және толық салқындағанға дейін құрылғыны тұтқаларынан (құлыптарынан D2, қақпағының E2 және қақпақшасының E1 тұтқасынан) ғана ұстаңыз.

• Әр керек-жарақтың және әр бағдарламаның жұмыс уақыты мен жылдамдық параметрлерін орнату нұсқауларын қараңыз.

• Құрылғыға керек-жарақтарды жинау және орнату жөніндегі нұсқауларды қараңыз.

• Құрылғыны тазалау және күтім көрсету жөніндегі нұсқауларды қараңыз.

• Құрылғыны тазалау үшін әрдайым тазалау жолы туралы нұсқауларды орындаңыз:

– Құрылғыны ток көзінен ажыратыңыз.

– Құрылғыны ыстық күйінде тазаламаңыз.

– Дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен тазалаңыз.

– Құрылғыны ешқашан суға салмаңыз немесе оны ағып жатқан судың астына қоймаңыз.

ТЕК ЕУРОПАЛЫҚ НАРЫҚТАР:

• Құрылғыны және оның сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.

• Егер оларды қадағалайтын ересек адам болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулық алса және оның ықтимал қаупін түсінсе, бұл құрылғыны физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмен немесе тәжірибесі немесе білімі жеткіліксіз адамдар пайдалана алады.

• Олар ересектердің бақылауында болса, құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөнінде нұсқаулар берілсе және туындайтын қауіп-қатерлер туралы толық білетін болса, бұл құрылғыны 8 жастағы балалар пайдалана алады. Егер олар 8 жасқа толмаған және ересек адамның бақылауында болмаса, пайдаланушының тазалау және күтім көрсету әрекеттері бақылаусыз орындалмау керек.

Қуат көзіне жалғау

• Құрылғыны жерге тұйықталған электр розеткасына қосу керек.

• Құрылғы тек айнымалы токпен жұмыс істеуге арналған. Құрылғының техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген қуат кернеуі сіздің электр қондырғыңызға сәйкес келетіндігін тексеріңіз.

• Кез келген қосылым қатесі кепілдікті жояды.

• Құрылғыны тоқтан ажырату үшін оны ешқашан қуат сымынан тартпаңыз.

• Құрылғыны, қуат сымын немесе ашасын кез келген сұйықтыққа салмаңыз.

• Қуат сымы құрылғының ыстық бөлшектеріне тимеуі немесе жақын тұрмауы, сондай-ақ жылу көзінің жанына немесе өткір жиекке қойылмауы керек.

Дұрыс емес пайдалану

• Құрылғы толық тоқтағанға дейін қақпақты ұстамаңыз (тоқтату түймесі); араластырылған тағам бұдан былай айналмайтын болғанша күтіңіз.

• Сұйық ингредиенттерді қоспас бұрын әрқашан ыдысқа қатты ингредиенттерді құйыңыз (**10-суретті қараңыз**), ыдыстың ішінде белгіленген MAX шегінен асырмаңыз (**10-суретті қараңыз**). Егер ыдыс қатты толтырылған болса, қайнап

жатқан сұйықтық шығарылуы мүмкін.

- Бұмен пісіру бағдарламасында 0,7 литр судан аспауын ескеріңіз **(3.2-суретті қараңыз)**.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде ешқашан ыдысқа саусақтарыңызды немесе басқа заттарды салмаңыз.
- Ыдысты (сақтау, мұздату, стерильдеу) контейнері ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тұрақты тегіс, ыстыққа төзімді, таза және құрғақ бетке қойыңыз.
- Құрылғыны қабырғаға немесе шкафқа жақын қоймаңыз: шыққан бу оларды зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған жылу көзінің жанына қоймаңыз (плита, тұрмыстық техника және т.б.).
- Қақпақты ыдыс майлығымен немесе басқа заттармен жаппаңыз, қақпағындағы тесікті бітеуге тырыспаңыз, бу реттегіш қақпағын қолданыңыз.
- Пайдалану кезінде керек-жарақтардың үстінде ешқашан ұзын шаштың, шарфтың және т.б. болуына жол бермеңіз.
- Керек-жарақтарды, ыдыс пен қақпақты ешқашан микротолқынды пешке салмаңыз.
- Құрылғыны ашық ауада пайдаланбаңыз.
- Нұсқаулықта көрсетілген ең көп мөлшерден ешқашан асырмаңыз.
- Құралды салқындаған кезде сақтаңыз.
- Салқындату үшін ыдысты мұздатқышқа қоймаңыз; тоңазытқышты қолданыңыз.

Сатудан кейінгі қызмет

- Өзіңіздің қауіпсіздігіңіз үшін, сатудан кейінгі бекітілген орталықтар ұсынғаннан басқа керек-жарақтарды немесе қосалқы бөлшектерді пайдаланбаңыз.
- Клиенттің тазалауы мен әдеттегі күтімінен басқа кез-келген араласуды бекітілген қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруы керек.
- Нұсқаулықтың соңындағы «Егер сіздің құрылғыңыз жұмыс істемесе не істеу керек» кестесінен кеңес алыңыз.

Тек тұрмыстық ортада, үйде тамақ дайындауға арналған осы құрылғыны таңдағаныңызға рахмет.



Осы нұсқаулықты оқып, сіз өзіңіздің құрылғының әлеуетін көруге көмектесетін пайдалану туралы ұсыныстарды таба аласыз: тұздықтар, сорпалар, тағамдар, бұға пісірілген тағамдар, тоқаштар мен десерттер дайындау.

ҚҰРЫЛҒЫ СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|---|
| A Мотор блогы | D2: Құлыптар (тұтқаларының астында орналасқан) |
| B Басқару панелі | D3: Алынбалы білік |
| B1: Автоматты бағдарламаны таңдау түймелері | D4: Ыдыс тығыздағышы |
| B2: Жылдамдықты таңдағыш | D5: Білікті құлыптау сақинасы |
| B3: Пісіру температурасын таңдау құралы және/немесе қыздыру шамы индикаторы | E Қақпақты жинау |
| B4: Пайдалану уақытын таңдағыш | E1: Бұды реттегіш қақпағы/тығын |
| B5: Турбо/импульс таңдағышы | E2: Қақпақ |
| B6: +/- таңдағышы | E3: Тығыздағышты ұстағыш |
| B7: Бастау/тоқтату/қайта орнату түймесі | E4: Қақпақ тығыздағышы |
| C СКД экраны | F Керек-жарақтар: |
| C1: Жылдамдықты көрсету | F1: Керек-жарақтарды сақтау жөшігі |
| C2: Температураны көрсету | F2: Ультразвукті ұсақтайтын пышақ |
| C3: Уақытты көрсету | F3: Араластырғыш |
| C4: Бағдарламаны таңдауды көрсету | F4: Бұлғауыш |
| C5: Қауіпсіздік индикаторын көрсету | F5: Илеу және ұнтақтау қалағы |
| D Ыдысты жинау | F6: Бу себеті |
| D1: Тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс | G Қалақша |
| | H Қосу/өшіру қосқышы: 0/1 таңбасы құрылғыңызға қуат көзін қосады |
| | I Тазалау щеткасы |

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕРІ

Қуат:	1550 Вт (1000 Вт: қыздыру элементі / 550 Вт: мотор)
Температура ауқымы:	30-150 °C 5 °C қадамдарда реттеледі.
Пайдалану ұзақтығы ауқымы:	5 секундтан 150 °C-қа дейін 5 секундтан (минимум) 1 минутқа (максимум) дейінгі қадамдарда реттеледі.
Жылдамдықтар саны: 12	- 2 кезекті жылдамдықтар: 1-жылдамдық (5 сек қосулы / 20 сек өшірулі). 2-жылдамдық (10 сек қосулы / 10 сек өшірулі). - 10 кезеңдік үздіксіз жылдамдықтар (3-12 жылдамдығы).

ҚОСУ

Құрылғыңыз Қосу/өшіру қосқышымен жабдықталған, қосуды мәніне орнатыңыз. (9-суретті қараңыз)
Құрылғымен келесі керек-жарақтар беріледі:

Улыра қапақ пышағы	F1 	Сорпаларды араластыру Жеміс езбелерін араластыру Көкөністерді ұсақтау Етті ұсақтау Балықты ұсақтау	12	3 мин 40 сек 15 сек 30 сек 15 сек	3 л 1 кг 1 кг 1 кг 1 кг
	!! Бұл керек-жарақтарды қатты өнімдерді ұсақтау үшін пайдаланбаңыз. F4 илеу пышағын/ұнтақтағышты қолданыңыз.				
	Ол пісірілген тағамдарды ингредиенттерге зиян келтірмей араластырады. Дайындаулардан бұрын (ризотта, сорпа) қызартып пісіру кезеңдері үшін өте пайдалы.				
	F2 	Қызартып пісірілген тағамдар Бұқтыру Ризотто	3 1 2	5 мин 45 мин 22 мин	500 г 3 л 1,5 кг
	Рататуй, Чатни, Импульстер (параметрлер: рецепт кітапшасын тексеріңіз)				
Уғауыш	F3 	Жұмыртқа ақуызын шайқау, Майонез, Бұлғанған қаймақ, безе Тұздықтар, кремдер Езілген картоп Палента	7 7 4.7 6.7 4.5	5/10 мин 2/5 мин 1/20 мин 1 мин 1/16 мин	7 макс 0,5 л 1 л 1 л 1 л
	!! 9 max				
	F4 	Ақ нан қамырын илеу	5	2 мин 30 сек	1,2 кг
		Қысқа қыртысты кондитерлік, бисквитті қамыр, арнайы нан илеу	5	2 мин 30 сек	1 кг
		Күріш қамырын илеу (бриошь, кугельхопф, т.б.)	+ 3	1 мин 30 сек	0,8 кг
		Жеңіл соққымен араластыру (торт қоспасы, т.б.)	+ 3	40 сек	1 кг
		Жаңғақты ұнтақтау	2	1 мин	0,6 кг
		Қатты қоспалы тағамдарды ұнтақтау	2	1 мин	0,6 кг
Бу себеті	F5 	Көкөністерді, балықты немесе етті бұмен пісіру	12	20/40 мин	1 кг
	D3 	Түйірлері бар сорпа	12	3 мин	3 л
		Будың шығуын реттеуге арналған қақпақ/тығын	a b c		
		Ең жоғары бұмен пісіру қалпы (a) = бұмен пісіру. Ең төменгі бұмен пісіру қалпы (b) = ризотто, кремді десерттер, тұздықтар, т.б. Нөл қалпы (c) = тығынды салу/алып тастау			
		Алынбалы білік			
Алынбалы білік	D3 	Қақпақсыз қызартып пісіру және пісіру			

СІЗДІҢ ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗДА 2 ПАЙДАЛАҢУ РЕЖИМІ БАР:

• Автоматты бағдарлама режимі:

Тұздықтар, сорпалар, бұқтырылған тағамдар, бұға пісірілген тағамдар, тоқаштар мен десерттер жасау үшін жылдамдық, пісіру температурасы мен ұзақтығы автоматты түрде алдын ала бағдарламаланады.

• Қолмен режимі:

Сіз жылдамдықты, пісіру температурасын және ұзақтығын қолмен орнатуға болады.

Қақпақпен немесе онсыз пайдалану



–135-150 °C аралығындағы температура таңдалған кезде құрылғыңызды қақпақсыз пайдалануыңыз керек. Егер қақпақ ыдысқа қойылған болса, СКД экранында оны құлыптауды сұрайтын құлып көрсетіледі.

–Тағам өнімдерін қосқаннан кейін, оларды қалақша көмегімен араластырыңыз және ыдыстың түбінде дақтар пайда болмау үшін әрекетті үнемі қайталаңыз. («Тазалау» бөлімін қараңыз).

–Егер сіз құрылғыны қақпағымен қолданғыңыз келсе, максималды пісіру температурасы 130 °C болады.

ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗ ҚАҚПАҚТЫ ҚАУІПСІЗ ҚҰЛЫПТАУ МҮМКІНДІГІН БЕРЕДІ

Құрылғыны қосылған әрбір уақытта қақпақ құлыпталады. Бұл қауіпсіздік құрылғысы рецепт әзірленіп жатқан кезде қақпақтың ашылуын тоқтатады (16-суретті қараңыз).

Қақпақты құлыптаулы кезде ашуға әрекет жасамаңыз және оған күш салмаңыз.

Бұл қауіпсіздік құрылғысы құрылғы тоқтаған кезде құлпын ашады.

Егер сіз температураны 50 °C-тан жоғары немесе 5-тен жоғары немесе оған тең жылдамдықты таңдасаңыз, басқару панеліндегі СКД экранында 10 секунд кері санағы пайда болады. (17-суретті қараңыз).

Қақпақты тек кері санақ соңында ашуға болады.

ЫДЫСТЫ, КЕРЕК-ЖАРАҚТАРДЫ ЖӘНЕ ҚАҚПАҚ ЖИНАҒЫН ОРНАТУ

• Алғаш рет пайдалану алдында мотор блогынан (A) басқа заттардың барлығын (D, E, F, G) сабынды жылы сумен жуыңыз. Ыдысыңызда (D) оңай тазаланатын алынбалы білік (D3) бар.

• Қолданар алдында барлық қаптаманың, әсіресе ыдыс (D) пен мотор блогы (A) арасында орналасқан қорғаныш қаптамасының алынғанына көз жеткізіңіз.

• Тығыздағышты (E4) тығыздағышты ұстағышқа (E3) салыңыз (1-суретті қараңыз), жинақты қақпаққа (E2) (2-суретті қараңыз) қойыңыз.

• Тығыздағышты (D4) білікке (D3) орналастырыңыз. Құлыптау сақинасымен (D5) (3-суретті қараңыз) жинақты табақтың негізіне құлыптаңыз. Егер пісіру режимін қақпақсыз қолдансаңыз, (D4) төсемді (D3) алынбалы білік. Жинақты (D5) (3-суретті қараңыз) ыдыстың түбіне бекіту үшін құлыптау сақинасын пайдаланыңыз.

• Таңдалған керек-жарақты ыдысқа салыңыз:

–керек-жарақтар (F1, F2, F3 немесе F4) білікке сәйкес келеді (4.1-суретті қараңыз),
–ыдыстың ішіндегі бу себетін (F5), (4.3-суретті қараңыз), (F5) ыдысты алдын ала орнату үшін 0,7 л сұйықтықпен (су, тұздық...) толтырыңыз (4.2-суретті қараңыз).

KK

129

- Ингредиенттерді ыдысқа немесе бу себетіне салыңыз.
- Қапқақты сол жақтағы қапқақ тұтқасындағы көрсеткімен орналастырыңыз. Қапқақтағы үшбұрышты ыдыс тұтқасындағы үшбұрышпен туралаңыз **(5-суретті қараңыз)**. Қапқақты сағат тіліне қарсы бұрап бекітіңіз **(6-суретті қараңыз)**.
- Бу реттегіштің қапқақшасын **(E1)** қапқақтың үстіне қойыңыз; екі қалып болуы мүмкін: жоғары бу (а) немесе төмен бу (б).



Төмен бу параметрі конденсацияның максималды мөлшерін шығаруға мүмкіндік береді, сондықтан тағамдар мен тұздықтарды (ризотто, жұмыртқа кондитерлік десерттері, тұздықтар және т.б.) жақсы қоюлықта дайындау ұсынылады.



Будың жоғары параметрі ыдыста бумен пісірудің барлық түрлеріне (сорпалар және т.б.) арналған жылу мен будың максималды мөлшерінің түзілуіне мүмкіндік береді.
Бұл параметр араластыру кезінде шашыраудың да алдын алады.



«Нөл» қалпы қапқаққа бу реттегіштің тығынды салуға және алып тастауға мүмкіндік береді.

- «Сырт» еткен дыбыс естілмейінше ыдысты **(D)** мотор блогына **(A)** қойыңыз **(8-суретті қараңыз)**.
- Құрылғы ыдыс пен қапқақ мотор бөлігіне дұрыс орналастырылған және құлыпталған жағдайда ғана іске қосылады.

Дұрыс орналасқан немесе екеуі де дұрыс емес құлыпталған жағдайда **(10.1 және 10.2-суретті қараңыз)** функция іске қосылғанда  логотипі жыпылықтай бастайды.

БАСҚАРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ (B) Автоматты бағдарламаны таңдау:



Sauces



Steam cooking
(P1 жұмсақ бу / P2 жоғары бу)



Soups
(бірқалыпты сорпа үшін P1 / ірі құрылымы бар сорпа үшін P2.)



Pastry
(нан үшін P1 / бриошь үшін P2 / торт үшін P3)



Slow cook (stews)
(көкөністер бұқтырмасы үшін P1 / ет және құс еті үшін P2 / ризотто үшін P3)



Desserts

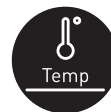
Реттелетін параметрлерді таңдау:



Мотор жылдамдығын таңдау.
2 кезекті жылдамдық: (1 және 2-жылдамдық) және 10 үздіксіз кезеңдік жылдамдық (3-тен 12-жылдамдық)



Жылдамдықты, пісіру температурасын және ұзақтығын арттырыңыз. Жылдамдықты, пісіру температурасын және ұзақтығын төмендетіңіз.



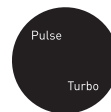
30-150 °C аралығында пісіру температурасын таңдау.
Қыздыру индикаторының шамы: ол пісіру басталған кезде жанады және ыдыс ішіндегі температура 50 °C-тан төмендеген кезде сөнеді.



Бұл түймеде **3 функция** бар:
– а в т о м а т т ы бағдарламаңызды немесе қолмен қолдану аясында таңдалған параметрлерді **«растау»** (жылдамдық, пісіру температурасы).
– Құрылғыны іске қосып болғаннан кейін, пайдалану кезінде **«кідірту»**.
– Құрылғыда таңдалған параметрлерді 2 секунд басып **«қалпына келтіру»**.



Жұмыс уақытын таңдау.
5 секундтан 2 сағатқа дейін.



Басқа параметрлерді қолданбай **турбо** функцияларын (үздіксіз максималды жылдамдық) және **импульсті** (кезекті пайдалану) функцияларын таңдау.

Пайдалану бойынша кеңестер:

Сіздің құрылғыңыз оның тұрақтылығын басқаратын және талдайтын микропроцессормен жабдықталған. Тұрақсыздық жағдайында мотордың айналу жылдамдығы автоматты түрде төмендейді, егер бұл тұрақсыздық жалғасатын болса, мотор тоқтап, экранда «STOP» сөзі пайда болады. Мұндай жағдай орын алса:

- Ингредиенттердің мөлшері тым үлкен емес және қолданылатын жылдамдықтың дұрыс екенін тексеріңіз.
- Ұсынылған керек-жарақты пайдаланып отырғаныңызды тексеріңіз.
- Одан кейін құрылғыны қалыпты түрде қайта іске қосыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

Құрылғыны розеткаға қосыңыз, қосу/өшіру қосқышын **(H)** 1-ге қойыңыз, ал СКД экраны **(C)** барлық параметрлерді «0» деңгейінде көрсетеді **(9-суретті қараңыз)**

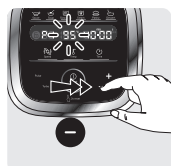
АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМА РЕЖИМІ



1- Таңдалған бағдарламаны **(B1)** басыңыз, экранда **(C4)** үшбұрыш пайда болады. Сорпа, баяу пісіру, бумен пісіру және кондитерлік бағдарламалар, бағдарлама түймесін қатар басу әртүрлі ішкі бағдарламаларға апарады.



2- Алдын ала бағдарламаланған параметрлерді рецепт уақыты (таңдалған рецепт, дайындалған ингредиенттер мен мөлшері) бойынша өзгертуге болады. Жылдамдықты таңдағышты (B2) немесе пісіру температурасын таңдағышты (B3) немесе уақытты таңдағышты (B4) басыңыз, таңдалған параметр (C1-C2-C3) экранда жыпылықтайды.



3- Параметр(лер)ді +/- таңдағышымен (B6) реттеңіз.



4- Барлық параметрлер аяқталған кезде бағдарламаны бастау үшін «бастау» түймесін (B7) басыңыз. Құрылғы пісіру режимін қолданған кезде пісіру басталғанын хабарлау үшін қызыл индикатор шамы (B3) жанады.

5- Бағдарлама аяқталған кезде құрылғы 3 сигнал шығарады.

6- Тұздық, баяу пісіру бағдарламаларының P2 және P3, баяу пісіру және десерттер соңында, құрылғы тағамды беруге дайын ету үшін автоматты түрде 45 минут жылуды сақтау режиміне ауысады.

«Тұздықтар» бағдарламасында, P2 және «баяу пісіру» P3 бағдарламасында, десерттер мен қолмен режимінде әзірлеуді сақтау және оның ыдыстың түбіне жабысып қалуына жол бермеу үшін құрылғы моторы белгілі жылдамдықта жұмыс істейді.

Жылуды сақтауды тоқтату режимін тоқтату үшін жай ғана «тоқтату» түймесін (B7) басыңыз. Қақпақты ашқан кезде құлыптарды (D2) бассаныз немесе ыдысты шығарып алсаңыз, жылуды сақтау режимі автоматты түрде тоқтайды.

Тұздық бағдарламасының соңында баяу пісіру P2 және P3 және десерт бағдарламасы; жылуды сақтау функциясы кезінде мотор жұмыс істеуін жалғастырады, сонда ингредиенттер ыдыстың түбіне жабысып қалмайды.

Кондитерлік бағдарламаларда P1 және P2 илеу соңында құрылғы қамырдың көтерілуі үшін 40 минут 30 °C-та «қамырды көтеру» режиміне ауысады. Қақпақты ашқан кезде құлыптарды (D2) басып, ыдысты алыңыз, құрылғы кідірту режиміне ауысады және сізде оны қайтадан «бастау» мүмкіндігі болады.

Бұл режимді тоқтатуды қаласаңыз, 2 секунд «тоқтату» түймесін басып тұрыңыз.

7- Құлыптарды (D2) басып, ыдыс жинағын (D) (12-суретті қараңыз) шығарып алыңыз.

Автоматты бағдарлама іске қосылғанда, сіз кез келген уақытта «тоқтату» түймесін басу арқылы құрылғыны тоқтата аласыз. Одан кейін автоматты бағдарлама кідірту режимінде болады, сізде қайтадан «бастау» түймесін басу арқылы қайта бастау мүмкіндігі болады. Егер сіз дұрыс емес бағдарламаны таңдаған болсаңыз және одан бас тартқыңыз келсе, «тоқтату» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

ҚОЛЖЕТІМДІ АВТОМАТТЫ БАҒДАРЛАМАЛАРДЫ АШУ:

	Sauce	Soup P1	Soup P2	Slow cook P1	Slow cook P2	Slow cook P3
Автоматты бағдарламалар						
Керек-жарақтар						
Әдепкі жылдамдық (реттелетін)	6 жылдамдық (2-ден 8-ші жылдамдыққа дейін)	10 импульс және S12 2 мин үшін	S7-S10 30 сек үшін	S3	S1	S2
Әдепкі температура (реттелетін)	70 °C (50-100 °C)	100 °C (90-100 °C)	100 °C (90-100 °C)	130 °C (реттелмейтін)	95 °C (80-100 °C)	95 °C (80-100 °C)
Әдепкі өңдеу уақыты (реттелетін)	8 мин (5 мин - 40 мин)	40 мин (20 мин - 60 мин)	45 мин (20 мин - 60 мин)	5 мин (2 мин - 15 мин)	45 мин (10 мин - 2 сағ)	20 мин (10 мин - 2 сағ)
Жылуды сақтау функциясы (бағдарламаның соңында)		45 мин	45 мин		45 мин	45 мин
Мотор жылдамдығы жылуды сақтау бағдарламасында	4 жылдамдық				5 сек 3-жылдамдықта ҚОСУ/ 20 сек ӨШІРУЛІ	10 сек 3-жылдамдықта ҚОСУ/ 10 сек ӨШІРУЛІ

КК

		Бүмен әзірленген dishes P1	Бүмен әзірленген dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3	Dessert
Автоматты бағдарламалар							
Керек-жарақтар							
Әдепкі жылдамдық (реттелетін)				2 мин 30 сек S5	1 мин 30 сек S5, сосын 2 мин S6	40 сек S3, сосын 3 мин S9	4 жылдамдық (2-ден 8-ші жылдамдыққа дейін)
Әдепкі температура (реттелетін)		100 °C (реттелмейтін)	100 °C (реттелмейтін)				90 °C (50-110 °C)
Әдепкі өңдеу уақыты (реттелетін)		30 мин (1 мин - 60 мин)	35 мин (1 мин - 60 мин)	2 мин 30 сек (30 сек - 2 мин 30 сек)	3 мин 30 сек (30 сек - 3 мин 30 сек)	3 мин 40 сек (1 мин 40 сек - 3 мин 40 сек)	15 мин (5 мин - 60 мин)
Жылуды сақтау функциясы (бағдарламаның соңында)		45 мин	45 мин				45 мин
Мотор жылдамдығы жылуды сақтау бағдарламасында							4 жылдамдық
Бағдарламаның соңында 30 °C-та «Әдепкі» қамырдың көтерілу режимі				40 мин	40 мин		

БУ СЕБЕТІН ПАЙДАЛАНУ

Пісіру уақыты төменде шамамен және нұсқаулық ретінде берілген.

Нақты пісіру уақыты мыналарға байланысты болады:

- көкөністер өлшемі (кесілген немесе кесілмеген)
- себеттегі ингредиенттер мөлшері
- көкөністердің түрі, олардың жетілгендігі
- мөлшеріне (0,7 л) сәйкес келетін ыдыстағы су мөлшері.

Ыдысқа 0,7 литр су құйыңыз (4.2-суретті қараңыз). Бумен пісіру себетін (F5) тағаммен толтырып, оны ыдысқа салыңыз. Қақпақшаны бекітіп, бу реттегішінің қақпағын «макс. бумен» (а) өзіңізге қаратып қолдануды ұмытпаңыз.

Бу себетін шамадан тыс тағаммен толтырмаңыз, сонда бу айналымы туындайды.

Егер тағам дұрыс пісірілмеген болса, қосымша пісіру уақытын орнатуға болады.

Сондай-ақ, 130 °C температураны және ингредиенттердің мөлшері мен түріне сәйкес пісіру уақытын таңдау арқылы қолмен режимін пайдалануға болады: төмендегі кестені қараңыз.

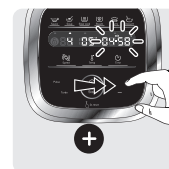
Бумен пісіру уақыты			
Ингредиенттер	Мөлшері (макс)	Шамамен бумен пісіру уақыты (балғын ингредиенттер үшін)	Ұсынылған бу бағдарламасы
Цукини (кесілген)	800 г	20 мин	P1
Ботташық (кесілген не ұсақталған)	800 г	25 мин	P1
Жалпақ қияқты пияздың ақ бөлігі (кесілген)	800 г	25 мин	P1
Брокколи (гүлдері)	500 г	20 мин	P1
Балық (балық сүбе еті немесе стейк)	600 г (пісіру қағазына оралған)	15 мин	P1
Картоп (кішкентай сапалы жаңа)	1 кг	30 мин	P2
Сәбіз (кесілген)	1 кг	30 мин	P2
Жасыл бұршақтар	800 г	30 мин	P2
Ақ ет (тауықтың төс етінің филесі, терісіз және сүйексіз)	600 г (пісіру қағазына оралған)	20 мин	P2

Кейбір рецептілер көпіршіктердің түзілуіне байланысты әсіресе мұздатылған көкөністерді пайдалану кезінде күтпеген толып кетуді тудыруы мүмкін. Бұл жағдайда мөлшерді сәйкесінше азайту керек.

ҚОЛМЕН РЕЖИМІ



1- Реттегіңіз келетін параметрге арналған түймені тікелей басыңыз, яғни жылдамдықты таңдағыш (B2) немесе пісіру температурасын таңдағыш (B3) немесе уақытты таңдағыш (B4) таңдалған параметр экранында (C1-C2-C3) жыпылықтайды.



2- Одан кейін параметр(лер)ді +/- таңдағышымен (B6) реттеңіз. Қауіпсіздік мақсатында температураны пісіру уақытын белгілемей орнату мүмкін емес.



3- Барлық параметрлерді енгізіп болғаннан кейін «Бастау» түймесін (B7) басыңыз. Құрылғы пісіру режимін қолданған кезде пісіру басталғанын хабарлау үшін қызыл индикатор шамы (B3) жанады. Бағдарлама басталған кезде сізде «тоқтату» түймесін басу арқылы кез келген уақытта құрылғыны тоқтату мүмкіндігі болады. Одан кейін бағдарлама кідірту режимінде және қайтадан «бастау» түймесін басу арқылы қайта іске қосу мүмкіндігі болады. Егер сіз дұрыс емес бағдарламаны таңдаған болсаңыз және одан бас тартқыңыз келсе, «тоқтату» түймесін 2 секунд басып тұрыңыз.

4- Бағдарлама аяқталған кезде құрылғы 3 сигнал шығарады.

5- Құлыптарды (D2) басып, ыдыс жинағын (D) (12-суретті қараңыз) шығарып алыңыз.

KK

Турбо / Импульс функциялары

1- «Турбо» және «импульс» функцияларына тікелей қол жеткізу үшін **(B5)** басқару панелін **(B)** пайдаланыңыз. Турбо режимінде (үздіксіз максималды жылдамдықта) пайдалану үшін «турбо» таңдағышын жай ғана басып, ұстап тұрыңыз. СКД экраны сізге көмектесу үшін қолданыстағы уақытты **(C3)** көрсетеді. Импульс (кезекті пайдалану) функциясын қолдану үшін жай ғана «импульс түймесін» таңдағышты басыңыз. СКД экраны қолданыстағы уақытты көрсетуге көмектеседі. Функция басталған кезде сізде **«тоқтату»** түймесін басу арқылы кез келген уақытта құрылғыны тоқтату мүмкіндігі болады. Одан кейін функция кідірту режимінде болады, сізде қайтадан **«бастау»** түймесін басу арқылы қайта бастау мүмкіндігі болады.

ҚАҚПАҒЫНСЫЗ ПІСІРУ

Оны араластыру және оның пісуін қадағалау арқылы сіз ыдысыңыздағы тағамды қақпақсыз қызартып пісіре аласыз. **(19-суретті қараңыз).**

Бұл пісіру әдісі үшін 135 °C және 150 °C аралығында температура ауқымын таңдау міндетті. Пісіру уақытын (20 минутқа дейін) орнатыңыз.

ҚАҚПАҚСЫЗ ПІСІРУ режимі джемдер мен сүтке негізделген препараттар жасауға жарамсыз (тасып кету қаупі).

МАҢЫЗДЫ - «ҚҰРЫЛҒЫҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗ ЕТУ» НҰСҚАУЛАРЫ («SECU»)



Сіздің құрылғыңыз стандартты түрде оның ұзақ қызмет ету мерзіміне кепілдік беретін электрондық мотор қорғанысымен жабдықталған. Бұл электрондық қауіпсіздікті дұрыс пайдаланбау шаралары; осылайша мотор дұрыс қорғалады.

Нұсқаулықтағы ұсыныстарды елемейтін өрескел жағдайларда («БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ» бөлімін қараңыз: ықтимал шамадан тыс көп мөлшерде және/немесе қалыптан тыс ұзақ пайдалану және/немесе қысқа уақыт аралығында әртүрлі рецептер дайындау).

мотор; бұл жағдайда құрылғы жұмыс істемей қалады және басқару панелінің СКД экранында «SECU» хабары пайда болады, бұл құрылғының уақытша жұмыс істемейтіндігін білдіреді.

Егер басқару панелінде «SECU» жазуы пайда болса және сіздің құрылғыңыз жұмысын тоқтатса, сәйкесінше жалғастырыңыз:

- Құрылғыны тоққа қосулы қалдырыңыз, «0/1» қосқышын баспаңыз.
- Нұсқаулықтағы ұсыныстарға жүгініңіз және құрылғыны пайдалануды қайта бейімдеңіз (6-беттегі кестені қараңыз: ингредиенттер мөлшері/рецепт дайындау уақыты/ температура/керек-жарақтардың түрі).
- Моторды жарты сағатқа суытып алыңыз.
- Құрылғыны екі секунд «Бастау/тоқтату/қайта орнату» түймесін **(B7)** басып, қайта бастаңыз.

Құрылғыңыз қайтадан пайдалануға дайын.

Қосымша ақпарат алу үшін тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз (кепілдік кітапшасындағы мәліметтерді қараңыз).

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАУ

- Құрылғыны суға батырмау керек. Мотор блогын (A) ешқашан ағын судың астына қоймаңыз.
Қолданып болғаннан кейін, құрылғыны ажыратыңыз.
- Боялмау үшін ыдысты қолданғаннан кейін бірден тазалаңыз.
- Құлыптарды **(D2)** басыңыз, одан кейін ыдыс жинағын **(D)** көтеріңіз.
- Ыдысты тегіс жерге қойыңыз.
- Сағат тілі бағытымен төрттен бір айналымға бұрау арқылы құлыпты босатыңыз. Қақпағын абайлап алыңыз.
- Қақпақ бөлшектері (тығыздағыш, тығыздағышты ұстағыш пен қақпақ) алынбалы. Бөлшектері салқындаған кезде тығыздағышты ұстағышынан қақпақты босатып алыңыз **(15-суретті қараңыз).**
- **Оларды тазалап жатқанда және ыдысты босатқанда, ультра жүзді (F1) пышақтары мен илеу/ұнтақтау пышақтарын (F4) абайлап ұстаңыз, олар өте өткір.**
- Бөлшектері салқындатылған кезде:
 - білікті **(D3)**, тығыздағышты **(D4)** және құлыптау сақинасын **(D5)** бөлшектеңіз **(13-суретті қараңыз).**
 - ыдысты **(D)**, білікті **(D3)**, тығыздағышты **(D4)**, құлыптау сақинасын **(D5)**, керек-жарақтарды **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, буды реттегіш қақпақшаны **(E1)**, қақпақты **(E2)**, тығыздағышты ұстағышты **(E3)** және тығыздағышты **(E4)** ысқышпен және сабынды сумен тазалаңыз.
- Бұл бөлшектерін ағынды судың астында шайыңыз.
- Егер ыдыста қақ жиналса, дымқыл ысқышты, қажет болса ақ сірке суын немесе тот баспайтын болатқа қолайлы тазалағыш құралдарды қолданыңыз.
- Тағам ыдысқа жабысып қалған жағдайда ыдысты бірнеше сағат бойы кішкене жуғыш сұйықтық және ыдыс жуғыш зат қосылған суға салып қойыңыз, қажет болса, қалақшамен **(G)** немесе ысқыштың қырғыш жағымен қырыңыз.
- Мотор блогын **(A)** тазалау үшін дымқыл шүберекті пайдаланыңыз. Толық құрғатыңыз.
- Тазалауға көмектесу үшін білікті **(D3 және D4)** және құлыптау сақинасын **(D5)** қоспағанда, ыдысты, қақпақ жинағын және керек-жарақтарды ыдыс жуғышта жууға болады **(14-суретті қараңыз).**
- Керек-жарақтар, алынбалы білік **(D3)** және қақпақ бөлшектері карри, сәбіз шырыны және т.б сияқты ингредиенттермен сәл түссізденуі мүмкін; бұл сіздің денсаулығыңызға немесе құрылғының жұмысына ешқандай қауіп төндірмейді. Бұған жол бермеу үшін, осы бөлшектерді қолданғаннан кейін дереу тазалаңыз.
- Тостақты **(D)** пайдаланбас бұрын ыдыстың астындағы электр түйіспелерінің таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.
- Алынбалы білік **(D3)** өзгермеуі үшін, оны суға тым ұзақ жібітпеңіз.
- Ыдыстың **(D)** материалдары өзгермеуі үшін ыдыс жуғыш машинаны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтың сақталуын қамтамасыз етіңіз, ыдыс жуғыш машинаға арналған тұздың немесе ыдыс жуғыш заттардың мөлшерін асырмаңыз.

КК

ҚҰРЫЛҒЫ ЖҰМЫС ІСТЕМЕГЕН ЖАҒДАЙДА ҚОЛДАНЫЛАТЫН ШАРА

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Бүмен пісіру кезіндегі мәселелер.	Жеткіліксіз пісіру уақыты.	Пісіру уақыттары тек нұсқаулық емес және жобаланған. Дегенмен белгілі жағдайлардың пісіру уақытына әсер етуі мүмкін: - көкөністер өлшемі (кесілген немесе кесілмеген) - себеттегі ингредиенттер мөлшері - көкөністердің түрі, олардың жетілгендігі - мөлшеріне (0,7 л) сәйкес келетін ыдыстағы су мөлшері. Егер тағам дұрыс пісірілмеген болса, қосымша пісіру уақытын орнатуға болады. Сондай-ақ, 130 °C температураны және ингредиенттердің мөлшері мен түріне сәйкес пісіру уақытын таңдау арқылы қолмен режимін пайдалануға болады.
	Бу реттегішінің қақпақшасы дұрыс қойылмаған немесе жоқ.	Бу реттегішінің қақпақшасын «макс. буға» қойыңыз (өзіңізге қарай бұраңыз); бұл параметр бүмен пісірудің (сорпа және т.б.) барлық түрлеріне арналған ыдыста будың максималды мөлшерінің түзілуіне мүмкіндік береді, сондықтан ыдыста бу көп болады және пісіру процесі тиімдірек болады. Осылай қойсаңыз, тамақ пісіру кезінде шашырамауға көмектеседі. «Шағын бу» қалпы конденсацияның максималды мөлшерін шығаруға мүмкіндік береді және тұздықтар мен тағамдарды, мысалы, ризотто, жұмыртқа кондитерлік десерттерін және т.б. дайындаған кезде ұсынылады. «Нөл» қалпы қақпақтағы бу реттегіш клапанын бекітуге және шешіп алуға мүмкіндік береді.
Қолмен режиміндегі пісіру нәтижелері нашар болады	Сәйкес келмейтін рецептілер	Жеке немесе Интернеттен алынған рецептілеріңіз құрылғыңызға және оның керек-жарақтарына (олардың мөлшеріне, пісіру уақытына, ұзақтығына, жарамсыз керек-жарақтарына) сәйкес келмеуі мүмкін. Рецепттіңізді бастамас бұрын, осы нұсқаулықта берілген пайдалану нұсқауларын орындағаныңызға көз жеткізіңіз.
Құрылғы жұмыс істемейді.	Ол токқа қосылмаған.	Құрылғыны электр розеткасына қосыңыз.
	Қосқыш (H) 0 қалпында тұр.	Қосқышты 1 қалпына жылжытыңыз.
	Ыдыс не қақпағы дұрыс орналастырылмаған немесе құлыпталмаған.	Пайдалану нұсқаулығында сызбаларға сәйкес ыдыстың немесе қақпақтың дұрыс қойылғанын және құлыпталғанын тексеріңіз.

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
Қақпағы құлыпталмайды.	Қақпақ толық жиналмаған.	Тығыздағыштың тығыздағышты ұстағышқа дұрыс жиналғанын және барлық жерде тығыздағышты ұстағыштың қақпаққа толығымен итерілгенін тексеріңіз.
Шамадан тыс діріл.	Құрылғы тегіс бетке қойылмаған және құрылғы тұрақсыз.	Құрылғыны тегіс жерге қойыңыз.
	Ингредиенттер көлемі тым көп.	Өңделетін ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
	Керек-жарақтар қатесі.	Ұсынылған керек-жарақты пайдаланып отырғаныңызды тексеріңіз.
Пайдалану кезіндегі аздаған шу	Құрылғының білігі төмен жылдамдықта пайдаланған кезде немесе белгілі бір ингредиенттерді (күріш...) қолданған кезде шуыл шығаруы мүмкін.	Бұл — уақытша құбылыс және құрылғыңыздың қызмет етуіне ешқандай әсері болмайды. Алынбалы білікті бірнеше рет пайдаланғаннан және тазалағаннан кейін ол сәнеді немесе жоғалады («Құрылғыны тазарту» бөлімін қараңыз).
Пайдалану кезіндегі қатты шу	Қате керек-жарақты пайдалану	Тиісті керек-жарақты пайдаланыңыз (мысалы: қамыр илеу немесе араластыру үшін F3 шайқағышын қолданбаңыз, F4 пышағын пайдаланыңыз). Ол үшін рецептілердегі ұсыныстар мен осы нұсқаулықта берілген пайдалану нұсқауларын қараңыз.
Қақпағы арқылы жылыстауы.	Ингредиенттер көлемі тым көп.	Өңделетін ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз.
	Қақпақ дұрыс қойылмаған немесе құлыпталмаған.	Қақпақты ыдысқа дұрыс бекітіңіз.
	Қақпақ тығыздағышы жоқ.	Тығыздағышты тығыздағышты ұстағышқа орналастырыңыз және жинақты қақпаққа қыстырыңыз.
	Қақпақ тығыздағышы кесілген немесе зақымдалған.	Тығыздағышты өзгертіңіз, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Керек-жарақтар қатесі.	Ұсынылған керек-жарақты пайдаланып отырғаныңызды тексеріңіз.
Ыдыстан сұйықтық ағуда.	Ыдыс тығыздағышы (D4) дұрыс қойылмаған.	Тығыздағышты дұрыс қойыңыз
	Ыдыс тығыздағышы зақымдалған.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Құлыптау сақинасы (D5) дұрыс құлыпталмаған.	Сақинаны (D5) орнына бұрап салыңыз.
Пышақтар оңай айнамайды.	Тағам бөлшектері тым үлкен немесе тым қатты.	Өңделген ингредиенттердің өлшемін немесе мөлшерін азайтыңыз. Аздап сұйықтық қосыңыз.
Мотордан иіс шығады.	Құрылғыны бірінші рет қолданған кезде немесе ингредиенттердің тым көп мөлшерінен немесе тым қатты немесе өте үлкен бөліктерінен мотордың шамадан тыс жүктелуінен пайда болады.	Моторды (шамамен 30 минут) суытып алыңыз және ыдыстағы ингредиенттер санын азайтыңыз.
«STOP» көрсетіледі.	Құрылғы тербелістердің көптігін анықтады және қауіпсіздік режиміне ауысты.	Өзіңіздің дұрыс жылдамдықта екеніңізді және ұсынылған керек-жарақты пайдаланып жатқаныңызды тексеріңіз.
«SECU» көрсетіледі.	Тым қатты немесе өте үлкен ингредиенттер мен бөлшектерден немесе жеткілікті уақыт салқындатпай, шамадан тыс пайдаланудан мотордың шамадан тыс жүктелуі туындайды.	Моторды (шамамен 30 минут) суытып алыңыз және ыдыстағы ингредиенттер санын азайтыңыз.

KK

МӘСЕЛЕЛЕР	СЕБЕПТЕРІ	ШЕШІМДЕРІ
«SECU» көрсетіледі + қызыл индикатор шамы жыпылықтайды.	Температура датчиктерінің қызып кетуі.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«Err1» көрсетіледі. + қызыл индикатор шамы жыпылықтайды.	Қыздыру элементі жұмыс істемейді.	Ыдыстың астындағы қуат істікшелерінің бітелмегенін тексеріңіз. Бітелген жағдайда оларды тазалап, әрекетті қайталап көріңіз. Егер бұл көмектеспесе, бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«Err2» көрсетіледі.	Электрондық ақау.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«Err3» көрсетіледі.	Жылдамдық ақауы.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«Err4» көрсетіледі.	Электрондық картамен байланыс ақауы.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«Err8» көрсету	Қауіпсіздік құлыптау датчигінің ақауы	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«ntc1» көрсетіледі. + қызыл индикатор жыпылықтайды.	1 температура датчигі бұдан былай жұмыс істемейді.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
«ntc2» көрсетіледі. + қызыл индикатор жыпылықтайды.	2 температура датчигі бұдан былай жұмыс істемейді.	Бекітілген қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Қауіпсіздік индикатор дисплейі (C5) 	Ыдыстың немесе қақпақтың дұрыс емес құлыпталуы	Аспапты пайдаланбас бұрын ыдыстың мотор блогына дұрыс бекітілгенін және қақпақтың ыдысқа дұрыс бекітілгенін тексеріңіз. Егер мәселе сақталса, уәкілетті орталыққа хабарласыңыз.
	Қақпақ ыдысқа «қақпақсыз пісіру» режимінде құлыпталған	Пісіру бағдарламасын іске қоспас бұрын қақпақты ашыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті орталыққа хабарласыңыз.
Қақпақтағы қауіпсіздік құлпы белсенді күйде қалды (таяқша ұзартылды) және қақпақты құлыптауға жол бермейді.	Құрылғы К/Ш қосқышын «О» күйіне ауыстырып-қосу арқылы рецепт орындалу барысында болғандықтан өшірілді немесе рецепт әзірленіп жатқанда жай ғана розеткадан ажыратылды.	Асүй комбайнын қайта орнату үшін қауіпсіздік құлпын қақпаққа қойып, жай ғана К/Ш қосқышын «I» күйіне ауыстырып-қосыңыз; таяқша автоматты түрде бастапқы қалпына қайтарылады. Енді қақпақты құлыптауға болады.

Құрылғыңыз әлі де жұмыс істемей тұр ма?

Бекітілген сервистік орталыққа хабарласыңыз (сервистік кітапшадағы тізімді қараңыз).

ҚАЙТА ӨНДЕУ

- Қаптама және құрылғы материалдарын жою.



Қаптамада қоршаған ортаға қауіпті емес материалдар бар, оларды қолданыстағы қайта өңдеу ережелеріне сәйкес тастауға болады.

Құрылғыңызды тастау үшін жергілікті органның тиісті бөлімінен сұраңыз.

- Пайдалану мерзімі аяқталған электрондық немесе электр құрылғылар:



Ең алдымен қоршаған ортаны қорғау керек!

① Құрылғыңыздың құрамында қалпына келтіруге немесе қайта өңдеуге болатын көптеген материалдар бар.

➔ Оны өңдеу үшін жинау орнында апарыңыз.

Личная безопасность

- Перед первым использованием устройства внимательно прочтите инструкцию и храните ее в безопасном месте. Несоблюдение инструкций при использовании освобождает производителя от какой-либо ответственности.
- Всегда отсоединяйте устройство от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой. Не позволяйте детям пользоваться устройством без присмотра.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми. Храните устройство и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Эксплуатация устройства лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или были обучены правилам использования устройства лицом, ответственным за их безопасность.

Следите, чтобы дети не играли с устройством.

- Храните устройство в недоступном для детей месте.
-  При использовании устройства некоторые детали сильно нагреваются (стенки чаши и стопор из нержавеющей стали, съемный вал привода, прозрачные части крышки, металлические детали под чашей, корзина). Они могут стать причиной ожогов. При обращении с устройством прикасайтесь к холодным пластиковым частям (к ручкам, приводному блоку). Красный индикатор нагрева указывает на риск получения ожога.
- Во время работы устройства открытые поверхности могут сильно нагреваться.
- Это устройство не предполагает управления посредством внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.
- Не используйте устройство, если оно не работает должным образом, повреждено, а также если поврежден кабель питания или вилка. В целях безопасности осуществляйте замену кабеля питания только в авторизованном сервисном центре (см. список в буклете со сведениями о гарантии).

- Запрещается погружать устройство в воду. Не помещайте приводной блок **(А)** под проточную воду.
- Данное устройство предназначено только для домашнего использования внутри помещения на высоте не более 2000 м. В случае коммерческого или ненадлежащего использования или несоблюдения инструкций производитель не несет никакой ответственности и оставляет за собой право отменить гарантию.
- Устройство предназначено только для бытового использования в помещении. Оно не предназначено для использования в следующих условиях (в противном случае гарантия будет аннулирована):
 - в кухонных помещениях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - в кухонных помещениях, предназначенных для персонала магазинов, офисов и других профессиональных сред;
 - на фермах;
 - постояльцами отелей, мотелей и других подобных жилых помещений;
 - в заведениях типа «гостевые комнаты».



Устройство генерирует пар, который может стать причиной ожогов. Обращайтесь с крышкой и колпачком осторожно (при необходимости используйте кухонные рукавицы, прихватки и т. д.).

При обращении с колпачком прикасайтесь к его центральной части.

- Не используйте устройство, если на держатель уплотнителя не установлен уплотнитель или держатель уплотнителя не установлен на крышке. Важно, чтобы при использовании устройства колпачок был установлен в отверстие крышки (если иное не указано в рецепте).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Помните о риске получения травмы в случае неправильного использования устройства. Очищайте ножи Ultrablade (F1) и лезвие для замешивания/помола и дробления (F4), а также извлекайте продукты из чаши с осторожностью, они очень острые. Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в кухонный комбайн, поскольку из-за резкого закипания она может вылиться из устройства.

После использования поместите лезвие измельчителя Ultrablade (F1) в чашу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Будьте осторожны, чтобы во время очистки, помещения в устройство продуктов или жидкостей на разъем не попадали никакие жидкости.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Некоторые продукты с внешней оболочкой (целые сосиски, язык, птица и т. д.) или крупные куски мяса могут оставлять брызги из-за закипания содержащихся в них жидкостей. Поэтому перед приготовлением рекомендуется прокалывать их ножом или вилкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. После использования поверхность нагревательного элемента подвергается воздействию остаточного тепла.

- Во время нагрева и до полного охлаждения всегда прикасайтесь только к ручкам устройства (фиксаторы D2, ручка крышки E2 и ручка колпачка E1).
- Для получения информации о времени работы и настройках скорости для каждого аксессуара и каждой программы см. инструкции.
- Для получения информации о сборке и установке аксессуаров на устройство см. инструкции.
- Для получения информации об очистке и обслуживании устройства см. инструкции.
- Всегда следуйте инструкциям по очистке устройства.
 - Отсоедините устройство от сети.
 - Перед очисткой дайте устройству остыть.
 - Для очистки используйте влажную ткань или губку.
 - Никогда не погружайте устройство в воду и не очищайте его проточной водой.

ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- Храните устройство и его шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет. Не давайте детям играть с устройством.
- Использование устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми без достаточного опыта и знаний допускается при условии, что они находятся под присмотром, либо были проинструктированы

о правилах безопасного использования устройства и понимают возможную опасность.

- Дети возрастом от 8 лет могут использовать это устройство под наблюдением взрослых и после получения надлежащих инструкций по безопасному использованию, необходимых для осознания возможной опасности. Дети младше 8 лет, а также дети без присмотра взрослых не должны заниматься чисткой и обслуживанием устройства.

Подключение устройства к источнику питания

- Устройство должно быть подключено к заземленной электрической розетке.
- Устройство предназначено только для работы с сетями переменного тока. Убедитесь, что напряжение электросети, указанное на паспортной табличке устройства, соответствует напряжению используемой электросети.
- Неправильное подключение устройства к электросети приведет к потере гарантии.
- Никогда не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить устройство от электросети.
- Не погружайте устройство, кабель питания или вилку в какую-либо жидкость.
- Кабель питания не должен находиться рядом с горячими частями устройства, источниками тепла или острыми поверхностями, а также касаться чего-либо из вышеперечисленного.

Неправильное использование

- **Не прикасайтесь к крышке до полной остановки работы устройства (кнопка выключения); подождите, пока перемешиваемые продукты не перестанут вращаться.**
- Перед добавлением жидких ингредиентов всегда сначала помещайте твердые ингредиенты в чашу (**см. рис. 10**), не превышая отметку «Макс» внутри чаши (**см. рис. 10**). Если чаша переполнена, кипящая жидкость может вылиться.
- Обратите внимание, что при использовании программы приготовления «Steam» объем воды не должен превышать 0,7 л (**см. рис. 3.2**).
- Во время работы устройства не помещайте пальцы или другие предметы в чашу.

- Не используйте чашу в качестве контейнера (для хранения, заморозки, стерилизации).
- Установите устройство на устойчивую плоскую и жаропрочную поверхность, которая также должна быть чистой и сухой.
- Не устанавливайте устройство рядом со стеной или шкафом, поскольку вырабатываемый пар может их повредить.
- Не устанавливайте устройство рядом с работающим источником тепла (варочной панелью, бытовым прибором и т. д.).
- Не накрывайте крышку кухонным полотенцем или другими предметами, не пытайтесь заблокировать отверстие в крышке, используйте колпачок регулятора пара.
- Не допускайте, чтобы во время работы на аксессуарах висели длинные волосы, шарфы и т. п.
- Не помещайте аксессуары, чашу и крышку в микроволновую печь.
- Не используйте устройство вне помещения.
- Не превышайте максимальное количество продуктов, указанное в инструкциях.
- Убирайте устройство на хранение после того, как оно остынет.
- Не помещайте чашу в морозильную камеру для ее охлаждения; используйте холодильник.

Послепродажное обслуживание

- В целях собственной безопасности не используйте аксессуары или запасные части, отличные от тех, которые предоставляются в сертифицированных центрах послепродажного обслуживания.
- Любое вмешательство, за исключением очистки и повседневного обслуживания, которыми занимается пользователь, должно осуществляться специалистами авторизованного сервисного центра.
- См. таблицу «Что делать, если устройство не работает» в конце руководства по эксплуатации.

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



Читая данное руководство по эксплуатации, вы найдете рекомендации по использованию устройства, которые помогут оценить его потенциал (приготовление соусов, супов, тушеных и приготовленных на пару блюд, выпечки и десертов).

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- A** Приводной блок

B Панель управления

B1: Кнопки выбора автоматических программ

B2: Регулятор скорости

B3: Регулятор температуры приготовления и/или индикатор нагрева

B4: Регулятор времени работы

B5: Переключатель режимов «Turbo»/«Pulse»

B6: Регулятор «+/-»

B7: Кнопка включения/выключения/сброса настроек

C ЖК-дисплей

C1: Отображение скорости

C2: Отображение температуры

C3: Отображение времени

C4: Отображение выбора программ

C5: Отображение индикатора безопасности
- D** Блок чаши

D1: Чаша из нержавеющей стали

D2: Фиксаторы (расположены под ручками)

D3: Съемный вал привода

D4: Уплотнитель чаши

D5: Стопорное кольцо вала привода

E Блок крышки

E1: Колпачок регулятора пара/стопор

E2: Крышка

E3: Держатель уплотнителя

E4: Уплотнитель крышки

F Аксессуары:

F1: Контейнер для хранения аксессуаров

F2: Нож Ultrablade для измельчения

F3: Миксер

F4: Венчик

F5: Нож для замешивания и помола

F6: Паровая корзина

G Лопатка

H Переключатель включения/выключения: маркировка «0/1» служит для переключения поступления питания на устройство

I Щетка для очистки

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА

Мощность:	1550 Вт (1000 Вт для нагревательного элемента/550 Вт для двигателя)
Диапазон температур:	от 30°C до 150°C регулируется с шагом 5°C.
Диапазон продолжительности работы:	от 5 секунд при 150 C регулируется с шагом от 5 секунд (минимум) до 1 минуты (максимум).
Количество скоростей: 12	- 2 скорости прерывистого режима: скорость 1 (5 с вкл./20 с выкл.); скорость 2 (10 с вкл./10 с выкл.). - 10 последовательных скоростей в непрерывном режиме (скорости от 3 до 12).

ВКЛЮЧЕНИЕ

Устройство оснащено переключателем включения/выключения (H), установите переключатель в положение включения. (См. рис. 9) Ниже представлены аксессуары, входящие в комплект поставки устройства.

Нож Ultrablade	F1	Смешивание при приготовлении супов	12	3 мин	3 л	-->100°C
		Смешивание фруктовых пюре		40 с	1 кг	
	Измельчение овощей	15 с		1 кг		
	Измельчение мяса	30 с		1 кг		
	Измельчение рыбы	15 с		1 кг		
!! Не используйте этот аксессуар для измельчения твердых продуктов, используйте нож для замешивания/измельчитель F4.						
Миксер	Смешивание приготовленных блюд без повреждения ингредиентов. Очень полезен для этапа обжарки перед приготовлением (ризотто, супы).					
	F2	Обжаренные блюда	3	5 мин	500 г	130°C
		Тушеные блюда	1	45 мин	3 л	95°C
	Ризотто	2	22 мин	1,5 кг	95°C	
	Рататуй, чатни, блюда из бобовых (настройки см. в буклете с рецептами)					
Венчик	F3	Взбивание яичных белков	7	5/10 мин	7 л макс.	
		Майонез, взбитые сливки, безе	7	2/5 мин	0,5 л	
	Соусы, кремы	47	1/20 мин	1 л	60>90°C	
	Картофельное пюре	87	1 мин	1 л		
	Полента	45	1/16 мин	1 л	90°C	
Нож для замешивания/помола	F4	замешивание теста для белого хлеба	5	2 мин 30 с	1,2 кг	
		Замешивание песочного теста, бисквитного теста, теста для хлеба специального назначения	5	2 мин 30 с	1 кг	
		Замешивание сдобного теста (бриошь, кугельхопф и т. д.)	+ 5	1 мин 30 с 2 мин	0,8 кг	
		Смешивание жидкого теста с легкой текстурой (смесь для кексов и т. д.)	+ 5	40 с 3 мин	1 кг	
		Измельчение орехов	15	1 мин	0,6 кг	
		Измельчение продуктов с твердой текстурой	15	1 мин	0,6 кг	
		Дробление льда	15	1 мин	6-10	
		Тесто для блинов, тесто для вафель	15	1 мин	1,5 л	
		Паровая корзина	F5	Приготовление на пару овощей, рыбы или мяса		20/40 мин
	Суп с кусочками		12	3 мин	3 л	100°C
Колпачок/стопор	E1	Колпачок/стопор для регулировки отвода пара Положение для максимальной подачи пара (a) = приготовление на пару. Положения для минимальной подачи пара (b) = ризотто, сливочные десерты, соусы и т. д. Положение «ноль» (c) = вставка/извлечение стопора				
Съемный вал привода	D3	съемный вал привода Обжаривание и приготовление без крышки				

Эти аксессуары также имеют области, за которые можно брать и которые облегчают работу с ними.

УСТРОЙСТВО ИМЕЕТ ДВА РЕЖИМА РАБОТЫ:

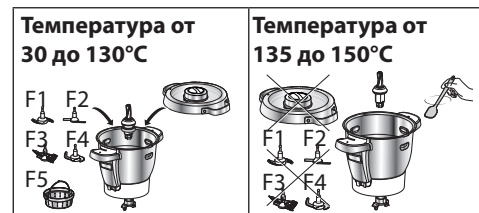
• Режим автоматических программ.

Скорость, температура и продолжительность приготовления предварительно программируются для автоматического приготовления соусов, супов, тушеных блюд, блюд на пару, выпечки и десертов.

• Ручной режим.

Можно вручную установить скорость, температуру и продолжительность приготовления.

Используйте с крышкой или без нее



- Если выбрана температура в диапазоне от 135°C до 150°C, устройство следует использовать без крышки. Если крышка находится на чаше, на ЖК-дисплее будет отображаться значок блокировки, указывающий на то, что нужно ее разблокировать.
- Добавив продукты, перемешайте их лопаточкой и регулярно повторяйте это действие, чтобы не допустить образования пятен на дне чаши. (см. параграф «Очистка»).
- При использовании устройства с установленной крышкой максимальная температура приготовления должна составлять 130°C.

УСТРОЙСТВО ОСНАЩЕНО ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫМ ЗАМКОМ НА КРЫШКЕ

При каждом включении устройства крышка блокируется. Это защитное устройство не допускает открытия крышки во время приготовления блюда (см. рис. 16).

Не пытайтесь применять силу, чтобы открыть крышку, когда она заблокирована.

Это защитное устройство разблокирует ее, когда работа устройства будет завершена.

Если выбранная температура выше или равна 50°C, а выбранная скорость выше или равна 5, то на ЖК-дисплее панели управления отобразится обратный отсчет на 10 секунд. (см. рис. 17).

Крышку можно открыть только по окончании обратного отсчета.

УСТАНОВКА ЧАШИ, АКСЕССУАРОВ И БЛОКА КРЫШКИ

- Перед первым использованием вымойте все предметы (D, E, F, G) в теплой мыльной воде, за исключением приводного блока (A). Чаша (D) оснащена съемным валом привода (D3) для более удобной очистки.
- Перед использованием убедитесь, что снята вся упаковка, в особенности защитный материал, расположенный между чашей (D) и приводным блоком (A).
- Установите уплотнитель (E4) на держатель уплотнителя (E3) (см. рис. 1), закрепите блок на крышке (E2) (см. рис. 2).
- Расположите уплотнитель (D4) на валу привода (D3). Зафиксируйте блок на основании чаши с помощью стопорного кольца (D5) (см. рис. 3). Если используется режим приготовления без крышки, расположите прокладку (D4) на съемный вал привода (D3). С помощью стопорного кольца зафиксируйте блок на дне чаши (D5) (см. рис. 3).
- Расположите выбранный аксессуар в чаше указанным ниже образом.
 - Аксессуары (F1, F2, F3 или F4) устанавливаются на вал привода (см. рис. 4.1).
 - Паровая корзина устанавливается внутри чаши (F5) (см. рис. 4.3), при этом необходимо предварительно наполнить чашу (F5) жидкостью в объеме 0,7 л (водой, соусом...) (см. рис. 4.2).
- Поместите ингредиенты в чашу или паровую корзину.
- Расположите крышку таким образом, чтобы стрелка на ручке крышки находилась с левой стороны. Совместите треугольник на крышке с треугольником на ручке чаши (см. рис. 5). Заблокируйте крышку, повернув ее против часовой стрелки (см. рис. 6).

- Установите колпачок регулятора пара (E1) на крышку; возможны два положения: сильная подача пара (a) или слабая подача пара (b).



Установка слабой подачи пара позволяет высвобождать максимальное количество конденсата, поэтому с ее помощью рекомендуется готовить блюда и соусы для получения более однородной консистенции (ризотто, десерты с заварным кремом, соусы и т. д.).



Установка сильной подачи пара позволяет создавать в чаше максимальное количество тепла для всех типов блюд, готовящихся на пару (супы и т. д.). Эта настройка также позволяет не допускать разбрызгивания во время смешивания.



Положение «ноль» позволяет устанавливать колпачок регулятора пара на крышку и снимать его.

- Установите чашу (D) на приводной блок (A) до щелчка (см. рис. 8).
- Устройство начинает работать только в том случае, если чаша и крышка правильно располагаются и зафиксированы на приводном блоке.

Если какой-либо из элементов неправильно расположен или неправильно заблокирован (см. рис. 10.1 и 10.2), при активации функции начнет мигать логотип

RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ (B)

Выбор автоматической программы:



Соусы



Приготовление на пару (слабая подача пара P1/сильная подача пара P2)



Супы

(P1 для супа-пюре/P2 для супа с текстурой с более крупными частицами)



Выпечка

(P1 для хлеба/P2 для бриоши/P3 для торта)



Медленное приготовление (тушеные блюда)

(P1 для тушеных блюд из овощей/P2 для тушеных блюд из мяса и птицы/P3 для ризотто)



Десерты

Выбор пользовательских настроек:

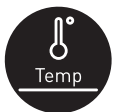


Выбор частоты вращения двигателя.

2 скорости прерывистого режима (скорость 1 и 2) и 10 последовательных скоростей в непрерывном режиме (скорости от 3 до 12)



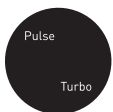
Увеличение скорости, температуры и продолжительности приготовления. Уменьшение скорости, температуры и продолжительности приготовления.



Выбор температуры приготовления от 30°C до 150°C.
Индикатор нагрева; он загорается при запуске приготовления и выключается, когда температура внутри чаши опускается ниже 50°C.



Выбор времени работы.
От 5 секунд до 2 часов.



Выбор функций **Turbo** (постоянная максимальная скорость) и **Pulse** режима (прерывистый режим) без использования других настроек.



Эта кнопка выполняет **3** указанные ниже функции.

- Проверка выбранной автоматической программы или настроек, выбранных при ручном использовании (скорость, время температуры приготовления).
- Пауза во время использования после запуска устройства.
- Сброс настроек, выбранных на устройстве, посредством нажатия на эту кнопку и удерживания в течение 2 секунд.

Советы по использованию:

Устройство оснащено микропроцессором, который контролирует и анализирует его стабильную работу. Если работа нестабильна, скорость вращения двигателя будет автоматически снижена; если работа остается нестабильной, двигатель будет остановлен, а на экране отобразится сообщение «STOP». В этом случае:

- убедитесь, что количество ингредиентов не слишком велико и что используется правильная скорость;
- убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар;
- затем перезапустите устройство в обычном режиме.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

Подключите устройство к электросети, установите переключатель включения/выключения (**H**) в положение «1»; на ЖК-дисплее (**C**) все настройки будут отображаться со значениями «0» (см. рис. 9)

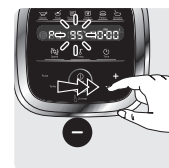
РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ



- 1- Нажмите на выбранную программу (**B1**), на экране (**C4**) появится треугольник. При выборе программ «Soup», «Slow cook», «Steam» и «Pastry» последовательное нажатие на кнопку соответствующей программы позволяет перейти к различным подпрограммам.



- 2- Предварительно запрограммированные настройки можно изменить на время приготовления рецепта (в зависимости от выбранного рецепта, ингредиентов и количества подготовленных продуктов). Нажмите на регулятор скорости (**B2**), регулятор температуры приготовления (**B3**) или регулятор времени (**B4**), выбранная настройка будет мигать на экране (**C1-C2-C3**).



- 3- Скорректируйте настройки с помощью регулятора «+/-» (**B6**).



- 4- По завершении изменения всех настроек нажмите кнопку «Start» (**B7**), чтобы запустить выполнение программы. При использовании режима приготовления на устройстве загорается красный индикатор (**B3**), информирующий о начале процесса приготовления.

- 5- По окончании работы программы устройство издает три звуковых сигнала.

- 6- По окончании работы **P2** и **P3** программ «Sauce», «Soup», «Slow cook», а также программ «Steam», «Dessert» устройство автоматически переходит в режим подогрева на 45 минут для того, чтобы поддерживать приготовленное блюдо в состоянии, подходящем для подачи.

В программе **P2** «Sauce», программе **P3** «Slow cook», программе «Dessert», а также в ручном режиме двигатель устройства работает с определенной скоростью, чтобы сохранить приготовленное блюдо и избежать прилипания ко дну чаши.

Чтобы остановить работу режима подогрева, просто нажмите кнопку «Stop» (**B7**). Если открыть крышку, нажать на фиксаторы (**D2**) или снять чашу, режим подогрева будет автоматически остановлен.

По окончании работы программ «Sauce», **P2** и **P3** программы «Slow cook» и программы «Dessert» во время работы режима подогрева двигатель продолжит работать, чтобы ингредиенты не прилипали ко дну чаши.

По окончании замешивания теста в программах **P1** и **P2** «Pastry» устройство переходит в режим для поднятия теста при 30°C в течение 40 минут, чтобы выполнить расстойку теста. Если открыть крышку, нажать на фиксаторы (**D2**) или снять чашу, устройство перейдет в режим паузы и можно будет перезапустить его, нажав кнопку «Start» еще раз.

Чтобы остановить работу этого режима, нажмите кнопку «Stop» и удерживайте ее в течение 2 секунд.

- 7- Нажмите на фиксаторы (**D2**), затем снимите блок чаши (**D**) (см. рис. 12).

После запуска автоматической программы можно в любое время остановить работу устройства, нажав кнопку «Stop». После этого автоматическая программа перейдет в режим паузы; можно перезапустить ее, нажав кнопку «Start» еще раз. Если выбрана неверная программа и необходимо отменить ее выполнение, нажмите кнопку «Stop» и удерживайте ее в течение 2 секунд.

ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДОСТУПНЫМИ АВТОМАТИЧЕСКИМИ ПРОГРАММАМИ:

		Соус	Суп P1	Суп P2	Медленное приготовление P1	Медленное приготовление P2	Медленное приготовление P3
Автоматические программы							
Аксессуары							
Скорость по умолчанию (регулируемая)		Скорость 6 (от скорости 2 до скорости 8)	10 импульсов и скорость 12 в течение 2 мин	От скорости 7 до скорости 10 в течение 30 с	Скорость 3	Скорость 1	Скорость 2
Температура по умолчанию (регулируется)		70°C (от 50°C до 100°C)	100°C (от 90°C до 100°C)	100°C (от 90°C до 100°C)	130°C (не регулируется)	95°C (от 80°C до 100°C)	95°C (от 80°C до 100°C)
Время обработки по умолчанию (регулируется)		8 мин (от 5 мин до 40 мин)	40 мин (от 20 мин до 60 мин)	45 мин (от 20 мин до 60 мин)	5 мин (от 2 мин до 15 мин)	45 мин (от 10 мин до 2 ч)	20 мин (от 10 мин до 2 ч)
Функция подогрева (по окончании программы)		45 мин	45 мин	45 мин		45 мин	45 мин
Частота вращения двигателя во время работы программы подогрева		скорость 4				5 с вкл. на скорости 3/ 20 с выкл.	10 с вкл. на скорости 3/ 10 с выкл.

		Блюда, приготовленные на пару, P1	Блюда, приготовленные на пару, P2	Выпечка P1	Выпечка P2	Выпечка P3	Десерт
Автоматические программы							
Аксессуары							
Скорость по умолчанию (регулируется)				Скорость 5 в течение 2 мин 30 с	Скорость 5 в течение 1 мин 30 с, затем скорость 6 в течение 2 мин	Скорость 3 в течение 40 с, затем скорость 9 в течение 3 мин	Скорость 4 (от скорости 2 до скорости 8)
Температура по умолчанию (регулируется)		100°C (не регулируется)	100°C (не регулируется)				90°C (от 50°C до 110°C)
Время обработки по умолчанию (регулируется)		30 мин (от 1 мин до 60 мин)	35 мин (от 1 мин до 60 мин)	1 мин 30 с (от 30 с до 2 мин 30 с)	3 мин 30 с (от 30 с до 3 мин 30 с)	3 мин 40 с (от 1 мин 40 с до 3 мин 40 с)	15 мин (от 5 мин до 60 мин)
Функция подогрева (по окончании программы)		45 мин	45 мин				45 мин
Частота вращения двигателя во время работы программы подогрева							скорость 4
Режим поднятия теста «по умолчанию» при 30°C по окончании программы				40 мин	40 мин		

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ КОРЗИНЫ

Приведенные ниже значения времени приготовления являются приблизительными и приведены в качестве ориентира.

Точное время приготовления зависит от следующих факторов:

- от размера овощей (нарезанные или в целом виде);
- от количества ингредиентов в корзине;
- от типа овощей, их спелости;
- от количества воды в чаше, соответствующего измерению (0,7 л).

Наполните чашу 0,7 л воды (см. рис. 4.2). Наполните паровую корзину (F5) продуктами и установите ее в чашу. Закрепите крышку и не забудьте, что колпачок регулятора пара должен находиться в положении «макс steam» (а) (направлен к вам).

Не перегружайте паровую корзину продуктами, чтобы пар мог циркулировать.

Если продукты не приготовлены должным образом, можно установить дополнительное время приготовления.

Ручной режим также можно использовать, выбрав температуру 130°C и время приготовления в соответствии с количеством и типом ингредиентов (см. таблицу ниже).

Время приготовления на пару			
Ингредиенты	Количество (макс.)	Прибл. время приготовления на пару (для сырых ингредиентов)	Рекомендуемая программа приготовления на пару
Цукини (нарезанные ломтиками)	800 г	20 мин	P1
Пастернак (нарезанный ломтиками или кубиками)	800 г	25 мин	P1
Белая часть лука-порея (нарезанная ломтиками)	800 г	25 мин	P1
Брокколи (соцветия)	500 г	20 мин	P1
Рыба (толстые куски филе или стейки)	600 г (обернутые бумагой для запекания)	15 мин	P1
Картофель (молодой, небольшого размера)	1 кг	30 мин	P2
Морковь (нарезанная ломтиками)	1 кг	30 мин	P2
Стручковая фасоль	800 г	30 мин	P2
Белое мясо (кусочки филе куриной грудки без кожи и костей)	600 г (обернутые бумагой для запекания)	20 мин	P2

В процессе приготовления некоторых блюд содержимое может неожиданно перелиться через края из-за образования пузырьков, особенно при использовании замороженных овощей. В этом случае необходимо соответствующим образом уменьшить количество ингредиентов.

РУЧНОЙ РЕЖИМ



1- Нажмите непосредственно ту кнопку настройки, которую необходимо отрегулировать, т.е. на регулятор скорости (B2), регулятор температуры приготовления (B3) или регулятор времени (B4). Выбранная настройка будет мигать на экране (C1-C2-C3).



2- Затем скорректируйте настройки с помощью регулятора «+/-» (B6). В целях безопасности невозможно задать температуру, не устанавливая время приготовления.



3- По завершении установки всех настроек нажмите кнопку «Start» (B7). При использовании режима приготовления на устройстве загорается красный индикатор (B3), информирующий о начале процесса приготовления. После запуска программы можно в любое время остановить работу устройства, нажав кнопку «Stop». После этого программа перейдет в режим паузы; можно перезапустить ее, нажав кнопку «Start» еще раз. Если выбрана неверная программа и необходимо отменить ее выполнение, нажмите кнопку «Stop» и удерживайте ее в течение 2 секунд.

- 4- По окончании работы программы устройство издает 3 звуковых сигнала.
- 5- Нажмите на фиксаторы (D2), затем снимите блок чаши (D) (см. рис. 12).

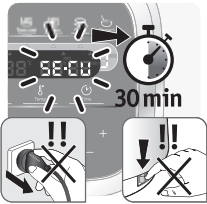
Функции «Turbo»/«Pulse»

1- Используйте панель управления (B) для получения прямого доступа к функциям «Turbo» и «Pulse» (B5). Чтобы использовать устройство в турборежиме (с постоянной максимальной скоростью), просто нажмите на регулятор «Turbo» и удерживайте. Затем для помощи вам на ЖК-дисплее отобразится время использования (C3). Чтобы использовать импульсный режим (прерывистый), просто нажмите на регуляторе кнопку «Pulse». Для помощи вам на ЖК-дисплее указывается время использования. После включения функции можно в любое время остановить работу устройства, нажав кнопку «Stop». После этого выполняемая функция перейдет в режим паузы; можно перезапустить ее, нажав кнопку «Start» еще раз.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ КРЫШКИ

В чаше можно поджарить продукты без крышки, одновременно помешивая и контролируя приготовление. (см. рис. 19). Для этого способа приготовления необходимо выбрать температуру в диапазоне от 135°C до 150°C. Установите время приготовления (до 20 минут). Режим ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЗ КРЫШКИ не подходит для приготовления джемов и молочных блюд (существует риск того, что содержимое начнет переливаться через края).

ВАЖНО! ИНСТРУКЦИИ «ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ УСТРОЙСТВА» («SECU»)



Устройство в стандартной комплектации оснащено электронной защитой двигателя, гарантирующей продолжительный срок его службы. Эта электронная система безопасности защищает двигатель от неправильного использования; с ее помощью он защищен надлежащим образом.

В случаях чрезмерного использования, не соответствующего рекомендациям, приведенным в инструкциях (см. параграф «ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ», сюда относятся потенциально слишком большое количество ингредиентов, чрезмерно длительное использование и/или приготовление блюд по различным рецептам с короткими интервалами между приготовлением), для защиты двигателя будет включена электронная защита. В этом случае устройство перестанет работать, а на ЖК-дисплее панели управления появится сообщение «SECU», указывающее на то, что устройство временно находится в нерабочем состоянии.

Если на панели управления отображается надпись «SECU», а устройство перестает работать, выполните указанные ниже действия.

- Оставьте устройство подключенным к электросети, не нажимайте на переключатель «0/1».
- Ознакомьтесь с рекомендациями в инструкциях и повторно подготовьте устройство к работе (количество ингредиентов/время приготовления рецептов/температура/тип аксессуаров; см. таблицу на стр. 6).
- Оставьте двигатель остывать на полчаса.
- Перезапустите устройство, нажав кнопку включения/выключения/сброса настроек (B7) и удерживая ее в течение двух секунд.

Теперь устройство готово к тому, чтобы его снова использовали. Для получения дополнительной информации обратитесь в службу поддержки клиентов (подробную информацию см. в буклете со сведениями о гарантии).

ОЧИСТКА УСТРОЙСТВА

- Запрещается погружать устройство в жидкость. Не помещайте приводной блок (A) под проточную воду.
- По окончании использования отсоедините устройство от электросети.
- Во избежание появления пятен очищайте чашу сразу после использования.
- Нажмите на фиксаторы (D2), затем поднимите блок чаши (D).
- Установите чашу на ровную поверхность.
- Разблокируйте крышку, повернув ее на четверть оборота по часовой стрелке. Осторожно снимите крышку.
- Детали крышки (уплотнитель, держатель уплотнителя и крышка) можно снимать. Когда детали остынут, открепите держатель уплотнителя от крышки (см. рис. 15).
- Очищайте ножи лезвия Ultrablade (F1) и нож для замешивания/помола (F4), а также извлекайте продукты из чаши с осторожностью, они очень острые.**
- Когда детали остынут, выполните указанные ниже действия.
 - Снимите вал привода (D3), уплотнитель (D4) и стопорное кольцо (D5) (см. рис. 13).
 - Очистите чашу (D), вал привода (D3), уплотнитель (D4), стопорное кольцо (D5), аксессуары (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), колпачок регулятора пара (E1), крышку (E2), держатель уплотнителя (E3) и уплотнитель (E4), используя губку и немного мыльной воды.
- Промойте все эти различные детали проточной водой.
- Если в чаше образовалась накипь, используйте влажную губку, а при необходимости белый уксус или чистящие средства, подходящие для обработки нержавеющей стали.
- Если продукты застряли в чаше, оставьте чашу отмокать на несколько часов в воде с небольшим количеством моющего средства и средства для мытья посуды и при необходимости соскребите лопаткой (G) или абразивной стороной губки.
- Для очистки приводного блока (A) используйте влажную ткань. Тщательно высушите.
- Для облегчения очистки чашу, блок крышки и аксессуары можно мыть в посудомоечной машине, за исключением вала привода (D3 и D4) и стопорного кольца (D5) (см. рис. 14).
- Аксессуары, съемный вал привода (D3) и детали крышки могут в незначительной степени изменить цвет из-за воздействия некоторых ингредиентов (например, из-за карри, морковного сока и т. д.); это не представляет опасности для здоровья или для работы устройства. Чтобы этого не произошло, очищайте эти детали сразу после использования.
- Перед использованием чаши (D) убедитесь, что электрические контакты под чашей чистые и сухие.
- Чтобы не происходили изменения со съемным валом привода (D3), не оставляйте его в воде отмокать на слишком долгое время.
- Чтобы не происходили изменения с материалами чаши (D), обязательно соблюдайте инструкции по эксплуатации посудомоечной машины, не увеличивайте количество соли для посудомоечной машины или средств для мытья посуды.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ УСТРОЙСТВО НЕ РАБОТАЕТ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Проблемы при приготовлении на пару.	Недостаточное время приготовления.	Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и являются приблизительными. Однако на время приготовления могут повлиять некоторые условия: - размер овощей (нарезанные или в целом виде); - количество ингредиентов в корзине; - тип овощей, их спелость; - количество воды в чаше, соответствующее измерению (0,7 л). Если продукты не приготовлены должным образом, можно установить дополнительное время приготовления. Ручной режим также можно использовать, выбрав температуру 130°C и время приготовления в соответствии с количеством и типом ингредиентов.
	Колпачок регулятора пара установлен неправильно или отсутствует.	Установите колпачок регулятора пара в положение «maxi steam» (поверните на себя); при этом в чаше будет создано максимальное количество пара для всех типов блюд, готовящихся на пару (супы и т. д.). Благодаря этому в чаше будет больше пара и процесс приготовления будет более эффективным. Это положение также помогает избежать разбрызгивания во время приготовления. Установка положения «mini steam» позволяет сливать максимальное количество конденсата. В этом положении рекомендуется готовить соусы и такие блюда, как ризотто, десерты с заварным кремом и т. д. Установка в нулевое положение позволяет фиксировать и снимать клапан регулятора пара на крышке.
Неудовлетворительное качество блюд, приготовленных в ручном режиме	Используемые рецепты не подходят	Рецепты, собственные или взятые из Интернета, могут не подходить для данного устройства и его аксессуаров (количество продуктов, время и продолжительность приготовления, неподходящие аксессуары). Перед приготовлением блюда по рецепту убедитесь в том, что следуете инструкциям по эксплуатации, приведенным в данном руководстве.
Устройство не работает.	Устройство не подключено к электросети.	Подключите устройство к электрической розетке.
	Переключатель (H) находится в положении «0».	Установите переключатель в положение «1».
	Чаша или крышка расположена неправильно или заблокирована.	Убедитесь, что чаша или крышка расположены правильно и зафиксированы в соответствии с рисунками в руководстве по эксплуатации.
Крышка не блокируется.	Крышка собрана не полностью.	Убедитесь, что уплотнитель правильно установлен на держателе уплотнителя и что держатель уплотнителя полностью вставлен в крышку во всех местах.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Чрезмерные вибрации.	Устройство не установлено на плоской поверхности, устройство неустойчиво.	Установите устройство на ровную поверхность.
	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов.
	Ошибка при выборе аксессуара.	убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар.
Незначительный шум во время работы	Вал привода устройства может издавать шум во время работы на пониженной скорости или при использовании определенных ингредиентов (например, риса)	Это временно и не влияет на срок службы устройства. Он станет тише или исчезнет после нескольких использований и очистки съемного вала привода (см. параграф «Очистка устройства»).
Чрезмерный шум во время работы	Использование неправильного аксессуара	Используйте соответствующий аксессуар (например, не используйте венчик F3 для замешивания или смешивания теста, используйте нож F4). Для получения необходимой информации по этому вопросу см. рекомендации в рецептах и инструкциях по эксплуатации, приведенных в данном руководстве.
Крышка протекает.	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество обрабатываемых ингредиентов.
	Крышка установлена неправильно или заблокирована.	Зафиксируйте крышку на чаше должным образом.
	Уплотнитель крышки отсутствует.	Установите уплотнитель на держатель уплотнителя и закрепите блок на крышке.
	Қақпақ тығыздағышы кесілген немесе зақымдалған.	Замените уплотнитель, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Ошибка при выборе аксессуара.	Убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар.
Утечка через чашу.	Уплотнитель чаши (D4) расположен неправильно.	Установите уплотнитель должным образом.
	Уплотнитель чаши поврежден.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Стопорное кольцо (D5) не заблокировано должным образом.	Заверните кольцо правильно (D5).
Лезвия вращаются с трудом.	Слишком большие или слишком твердые кусочки продуктов.	Уменьшите размер или количество обрабатываемых ингредиентов. Добавьте немного жидкости.
Запах от мотора.	Устройство используется первый раз, либо двигатель перегружен из-за слишком большого количества ингредиентов или того, что кусочки продуктов слишком твердые или слишком большие.	Оставьте двигатель остыть (примерно на 30 минут) и уменьшите количество ингредиентов в чаше.
Отображается сообщение «STOP».	Устройство обнаружило слишком много вибраций и переключилось в безопасный режим.	Убедитесь, что установлена правильная скорость и что используется рекомендованный аксессуар.
Отображается сообщение «SECU».	Двигатель перегружен из-за слишком большого количества ингредиентов или того, что кусочки слишком твердые или слишком большие, либо из-за того, что устройство использовалось слишком долго без достаточного количества времени на охлаждение.	Оставьте двигатель остыть (примерно на 30 минут) и уменьшите количество ингредиентов в чаше.
Отображается сообщение «SECU», а также мигает красный индикатор.	Перегрев датчиков температуры.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Отображается сообщение «Err1». Также мигает красный индикатор.	Нагревательный элемент не работает.	Убедитесь, что контакты для питания не засорены. Если они засорены, очистите их и повторите попытку. Если он по-прежнему не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «Err2».	Неисправность электронной системы.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «Err3».	Неисправность системы, отвечающей за скорости.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «Err4».	Ошибка при установлении связи с электронной платой измельчителя.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «Err8».	Неисправность датчика предохранительного замка	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «ntc1». Также мигает красный индикатор.	Датчик температуры 1 больше не работает.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается сообщение «ntc2». Также мигает красный индикатор.	Датчик температуры 2 больше не работает.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Отображается индикатор безопасности (C5) 	Неправильная фиксация чаши или крышки	Перед использованием устройства убедитесь, что чаша зафиксирована на приводном блоке должным образом, а крышка должным образом зафиксирована на чаше. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Крышка заблокирована на чаше во время работы режима приготовления без крышки	Перед запуском программы приготовления разблокируйте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Предохранительный замок на крышке остается активным (стержень выдвинут) и препятствует блокировке крышки.	Во время приготовления блюда устройство было выключено нажатием на переключатель включения/выключения (установлено положение «O») или было просто отключено от электросети.	Просто установите для переключателя включения/выключения положение «I», чтобы сбросить настройки кухонного комбайна, а также предохранительного замка на крышке; стержень автоматически вернется в исходное положение. Теперь можно заблокировать крышку.

Устройство по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

УТИЛИЗАЦИЯ

- Избавление от упаковки и материалов устройства.



Упаковка содержит только материалы, не представляющие опасности для окружающей среды, которые можно утилизировать в соответствии с действующими нормами по утилизации.

Для утилизации устройства обратитесь в соответствующий отдел местных органов власти.

- Электронные или электрические устройства с истекшим сроком службы.



Участвуйте в охране окружающей среды!

- Данное устройство содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или повторно используемых материалов.
- Сдайте его в пункт приема для последующей переработки.

EN p. 8 – 26

PL p. 27 – 45

SK p. 46 – 64

CS p. 65 – 83

HU p. 84 – 102

NL p.103 – 121

KK p.122 – 140

RU p.141 – 159



8020007946