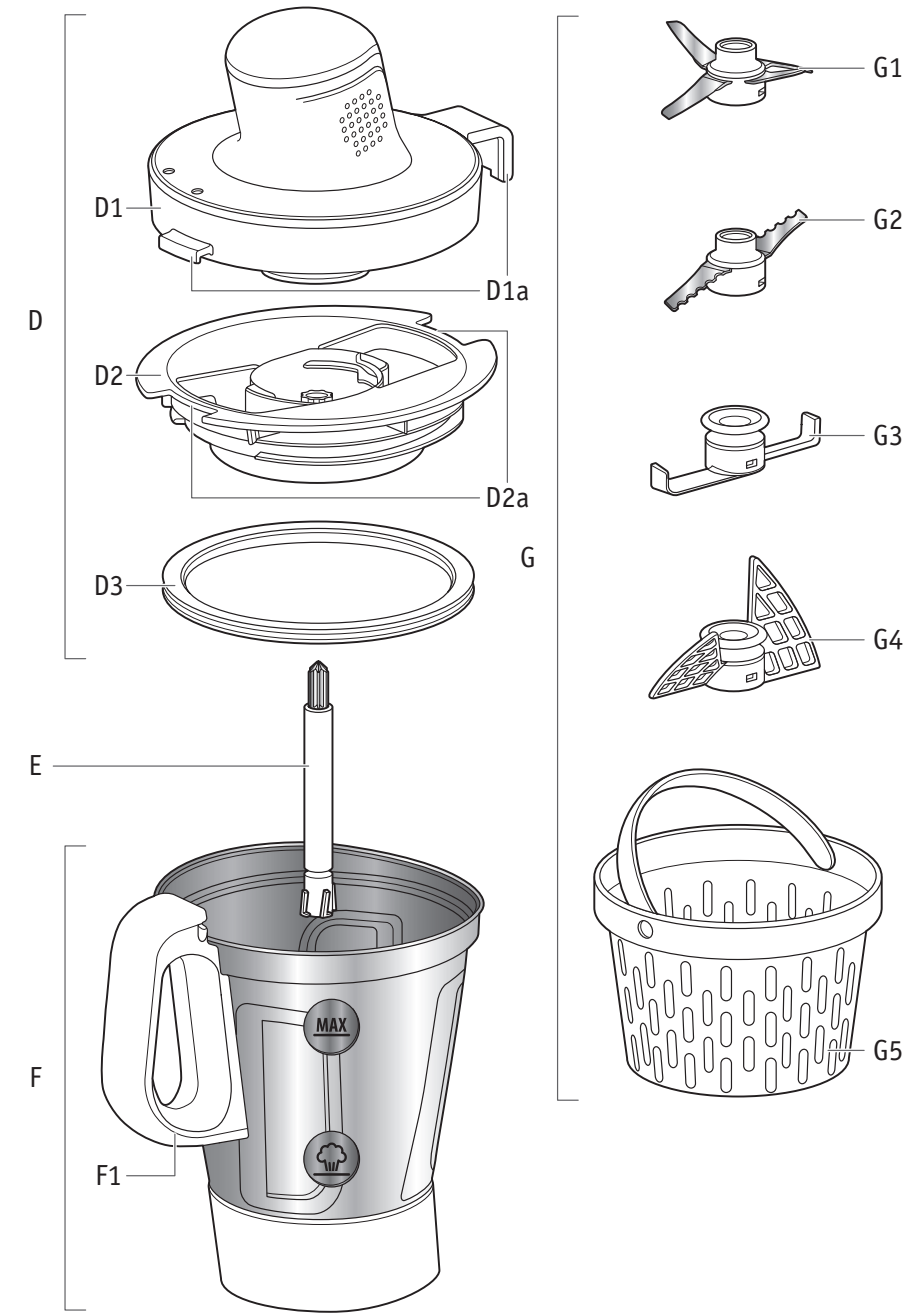
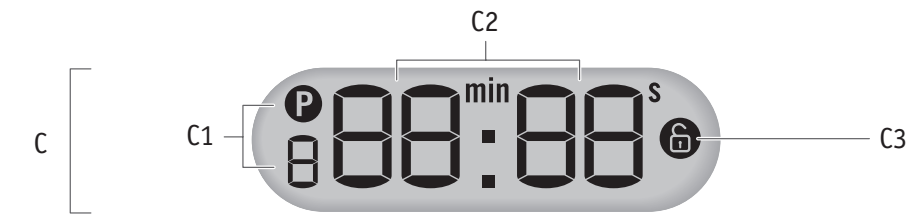
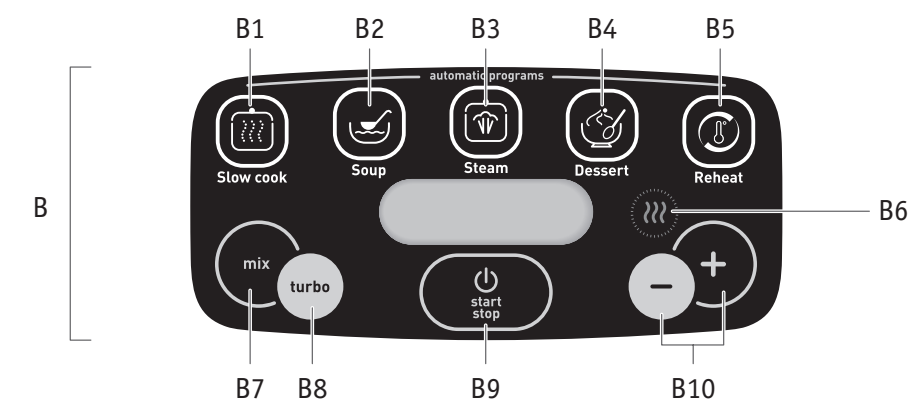
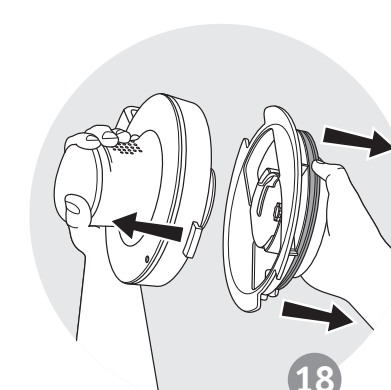
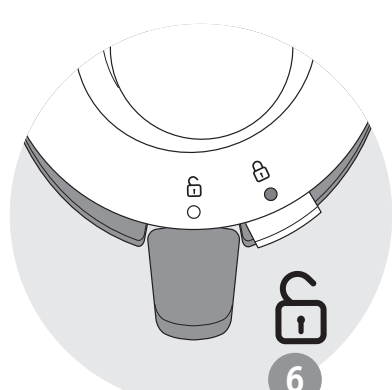
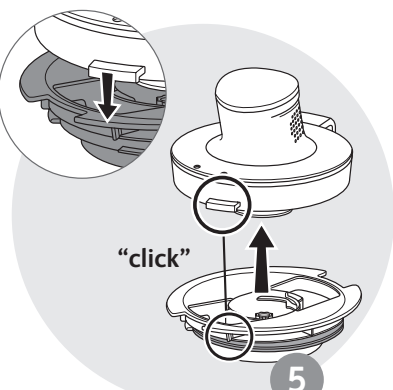
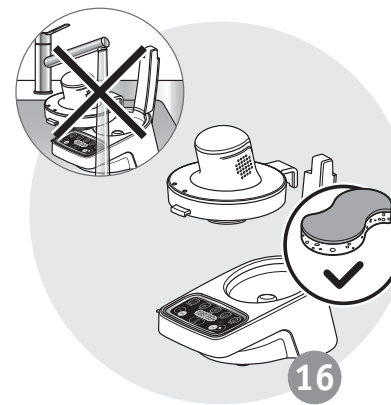
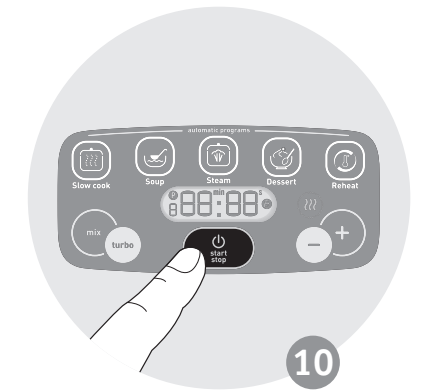
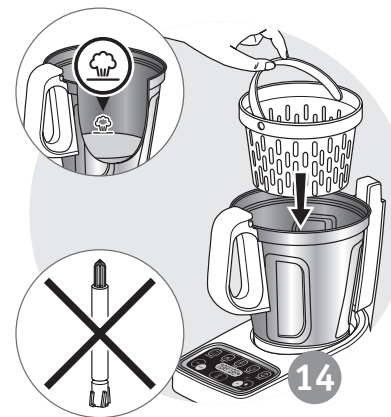
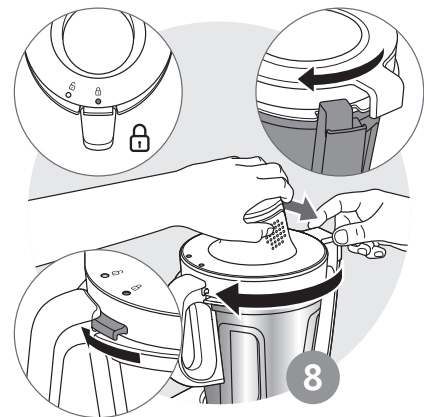
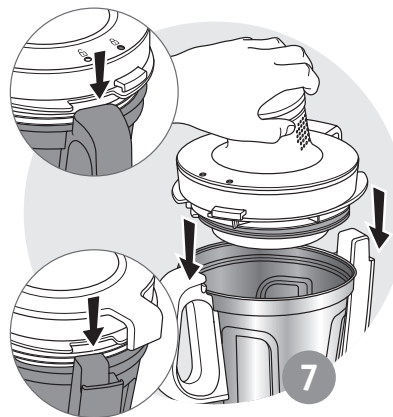
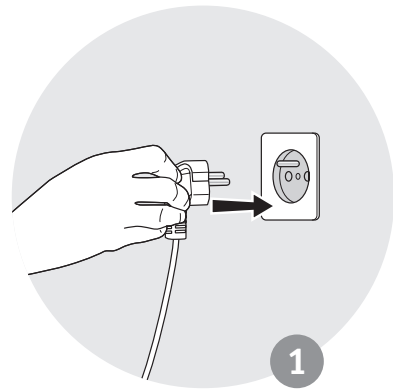


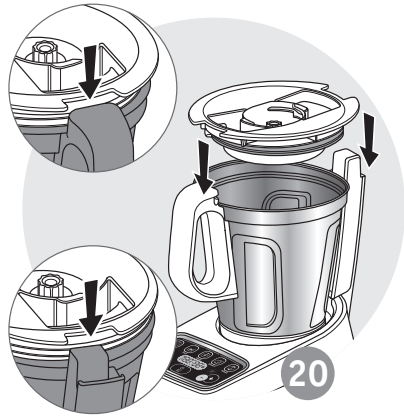
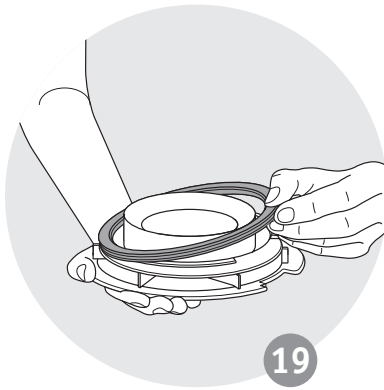
- FR p. 2 - 17
- EN p. 18 - 32
- NL p. 33 - 48
- DE p. 49 - 64
- IT p. 65 - 80
- ES p. 81 - 96
- PT p. 97 - 112
- EL p. 113 - 129
- KO p. 130 - 144



- FR
- EN
- NL
- DE
- IT
- ES
- PT
- EL
- KO







DESCRIPTION

A Base

A1 Colonne arrière

B Tableau de commandes :

B1 Sélecteur du programme mijotés

B2 Sélecteur du programme soupes

B3 Sélecteur du programme vapeur

B4 Sélecteur du programme desserts

B5 Sélecteur du programme de réchauffage

B6 Indicateur de réchauffage

B7 Sélecteur programme mix

B8 Sélecteur turbo

B9 Bouton start/stop/reset

B10 Sélecteur +/-

C Ecran LCD :

C1 Affichage des programmes

C2 Affichage de la durée du programme

C3 Affichage de l'indicateur de mise en sécurité

D Ensemble couvercle bloc moteur

D1 Couvercle bloc moteur

D1a Patte de verrouillage

D2 Coupelle porte joint

D2a Encoche

D3 Joint d'étanchéité

E Entraîneur**F Bol**

F1 Poignée de préhension du bol

G Accessoires :

G1 Couteau hachoir

G2 Couteau pétrin/concasseur

G3 Mélangeur

G4 Batteur

G5 Panier vapeur

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Puissance : 1000W (600W : résistance chauffante / 400W : moteur)

Plage du durée de fonctionnement : de 10s à 2h30min

Nombre de vitesses : 3 vitesses – 1 vitesse intermittente

Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
 - Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, pièces métalliques sous le bol, coupelle porte joint). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, couvercle bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente. (voir liste dans le livret service).



- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le couvercle bloc moteur (D1) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - des environnements du type chambres d'hôtes.
- **Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution la coupelle porte joint (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc).**

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur la coupelle.**

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

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir (G1) et du couteau pour pétrir/concasser (G2) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

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

Rangez le couteau hachoir (G1) dans le bol après chaque utilisation.

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

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

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

Assurez vous de ne toucher que la poignée (F1) de votre produit pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil, pour le nettoyage et l'entretien ainsi que pour les réglages de fonctionnement de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :

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

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants avec les accessoires suivants : couteau hachoir **(G1)** et couteau pétrin/concasseur **(G2)**. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant

à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprenant bien les dangers potentiels.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

• **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**

- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Fig. 12**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Fig. 13**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau d'eau indiqué dans le bol (**Fig. 14**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électroménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

SAV

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

Avant la première utilisation :

- Lisez attentivement ce mode d'emploi. En le parcourant, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de mijotés, de soupes, de cuissons vapeur, et de desserts mais également la possibilité de réchauffer vos préparations.
- Conservez-le afin de vous y reporter ultérieurement : une utilisation non conforme au risque d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.
- Veillez à retirer tous les emballages de votre produit.
- Nettoyez les différents éléments : bol, accessoires, entraîneur, coupelle et joint (**D2, D3, E, F, G**) à l'aide d'eau savonneuse. (Cf. § NETTOYAGE de ce mode d'emploi).
- Attention le couvercle qui contient le bloc moteur (**D1**) ainsi que la base (**A**) ne doivent pas être placés sous l'eau (**Fig. 16**).

• Mise en place de l'ensemble couvercle :

Le couvercle du produit est composé de trois éléments : le couvercle bloc moteur (D1), la coupelle (D2) et le joint d'étanchéité (D3).


Ces 3 éléments sont livrés assemblés.


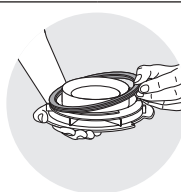
Dans vos utilisations futures, vous pouvez procéder de 2 façons pour assembler votre ensemble couvercle :

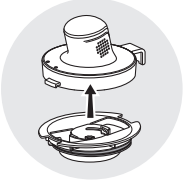







Mise en service de l'appareil : mise en place du bol, des accessoires et du couvercle

Votre appareil dispose d'un cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale.

• Mise en place du bol et des accessoires

1. Placez le bol (**F**) sur la base de l'appareil (**A**) en le manipulant par la poignée de préhension (**F1**) (**Fig. 2**).
2. Positionnez l'accessoire choisi (**G1** → **G5**) sur l'entraîneur (**E**) (**Fig. 3**), puis placez l'ensemble dans le bol (**F**) (**Fig. 4**).
Pour l'utilisation du panier vapeur (**G5**), veillez au préalable à remplir la cuve jusqu'au repère  (correspondant à 0.4L de liquide : eau, sauce...) (**Fig. 13**) avant de le placer à l'intérieur du bol (**F**) (**Fig. 14**).
3. Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol (**F**) ou du panier vapeur (**G5**).

Étape	Scénario 1	Scénario 2
1		
	Placez le bol (F) sur la base de l'appareil (A) en le manipulant par la poignée de préhension (F1) (Fig. 2).	
2		
	Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint de la coupelle (D2) (Fig. 19).	

Étape	Scénario 1	Scénario 2
3	 <p>Clipsez la coupelle (D2) sur le couvercle bloc moteur (D1), en veillant à positionner la patte de verrouillage (D1a) du bloc moteur au bord de l'encoche (D2a) de la coupelle (D2), et appuyez jusqu'à entendre un « clic » (Fig. 5). La coupelle est alors en place.</p>	 <p>Placez la coupelle (D2) sur le bol en veillant à placer les encoches (D2a) de la coupelle (D2) autour de la poignée (F1) et de la colonne arrière (A1) (Fig. 20)</p>
4	 <p>Placez l'ensemble couvercle bloc moteur (D1, D2+D3) sur le bol (F), en veillant à positionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le symbole « cadenas ouvert »  en face de la poignée (Fig. 6) - les encoches de la coupelle (D2a) autour de la poignée (F1) et de la colonne arrière (A1) (Fig. 7) 	 <p>Posez le couvercle bloc moteur (D1) sur la coupelle (D2) en veillant à positionner le « cadenas ouvert »  en face de la poignée (F1) et appuyez jusqu'à entendre un « clic » (Fig. 21).</p>
5	 <p>Verrouillez le couvercle, de façon à amener le « cadenas verrouillé »  en face de la poignée (F1) : Pour cela, d'une main, tournez l'ensemble couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à faire coulisser la patte de verrouillage (D1a) du bloc moteur dans la poignée (F1) : Pour cela, d'une main, appuyez légèrement sur l'ensemble couvercle pendant que vous le tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, de façon à faire coulisser la seconde patte de verrouillage (D1a) dans la colonne arrière (A1) de la base (A). (Fig. 8).</p>	

! La mise en place du couvercle ne doit être effectuée que si le joint est placé sur le porte joint de la coupelle (Fig. 19) et si la coupelle est fixée au couvercle bloc moteur.

• **Mise en marche**

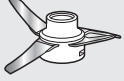









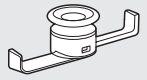







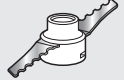







1. Sélectionnez le programme automatique souhaité en appuyant sur la touche correspond au programme Choisi (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) (Fig. 9). Pour sélectionner les différents sous-programmes, appuyez à nouveau sur la touche du programme pour faire défiler les sous-programmes (ex : soup P1 = 1 appui ; soup P2 = 2 appuis etc...).
2. Appuyez sur le bouton start/stop/reset (**B9**) pour lancer le programme (Fig. 10).

L'appareil démarre uniquement si le bol est correctement positionné sur la base et si l'ensemble couvercle bloc moteur est correctement positionné sur le bol.

En cas de mauvais positionnement du bol ou de mauvais verrouillage du couvercle, le tableau de commandes se met à clignoter lorsqu'on lance un programme (Fig. 11).

Démontage de l'ensemble couvercle :







1. Déverrouillez l'ensemble couvercle, en tournant le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, de façon à amener le cadenas ouvert en face de la poignée (Fig. 22).
2. Soulevez le couvercle d'une main et de l'autre tirez la coupelle pour la séparer du bloc moteur (Fig. 18).
3. Retirez le joint (Fig. 19).


		QUANTITES MAX	PROGRAMMES AUTOMATIQUES				
			SANS CUISSON		AVEC CUISSON		
COUTEAU HACHOIR	 !! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur G2.	Mixer des soupes	1.5L	 P3	1min10s	 P1 ou P2	35min
		Mixer des compotes	1kg	 P3	1min	 P4	15min
		Mixer des smoothies	1.5L	 P3	1min10s	-	-
		Hacher des légumes	500g	 P3	15s	-	-
		Hacher de la viande	500g	 P3	30s	 P5	2h
		Hacher du poisson	500g	 P3	15s	-	-
MELANGEUR		Rissolés	200g	-	-	 P1	5min
		Mijotés	1.2L	-	-	 P4	45min
		Risottos	1.2L	-	-	 P3	30min
BATTEUR		Oeufs en neige	 5max	 P2	2min30s	-	-
		Sauce (ex : béchamel)	0.6L	-	-	 P2 -P3	15min
COUTEAU PETRIN CONCASSEUR		Mélanger des pâtes légères	600g	 P1	30s	-	-
		Hacher des noixettes	500g	 P3	1min	-	-
		Piler de la glace	 6 à 10	 P4	30s	-	-
		Pâte à crêpes, gaufres	1.2L	 P1	30s	-	-
PANIER VAPEUR		Cuisson vapeur de légumes, de poissons (placer un papier cuisson dans le fond du panier) ou de viandes	600g	-	-	 P1	30min

Les programmes automatiques :

Vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, et des desserts en automatique ou pour réchauffer vos préparations. La durée de cuisson est un paramètre ajustable. Vous pourrez augmenter ou diminuer le temps de cuisson (**B10**) selon votre convenance.


















Que vais-je réaliser avec les programmes automatiques du tableau de commandes (B)

 <p>Slow cook</p>	<p>Réalisation de plats mijotés, en sauce. (Sous programmes P1, P2, P3, P4, P5)</p>	 <p>Dessert</p>	<p>Réalisation de desserts (Sous programmes P1, P2, P3, P4)</p>
 <p>Soup</p>	<p>Réalisation de soupes (Sous programmes P1, P2)</p>	 <p>Reheat</p>	<p>Réchauffage des préparations</p>
 <p>Steam</p>	<p>Réalisation de cuissons vapeur</p>	 <p>mix</p>	<p>Réalisation d'oeufs en neige, viande hachée, glace pilée (Sous programmes P1, P2, P3, P4)</p>

 **N'utilisez pas l'accessoire batteur (G4) avec une préparation trop liquide, dont la quantité serait supérieure à 1 litre. Dans ce cas, il y aurait un risque d'éclaboussures à l'extérieur du bol.**

- Lors de la cuisson, de la vapeur s'échappe de votre bol. Ce n'est pas un défaut d'étanchéité, l'arrière de votre bol a une forme étudiée pour éviter les phénomènes de surpression.




Détail des programmes automatiques et de leurs sous-programmes

		Vitesse (non ajustable)	Temps par défaut (ajustable)	Température par défaut (non ajustable)	Maintien au chaud	Exemple de recettes
Slow cook P1		Lente	5min (1min à 10min)	120°C	NON	Oignons rissolés
Slow cook P2		Lente avec intermittence puis continue	20min (5min à 2h30min)	80°C	45 min	Sauce tomate
Slow cook P3		Lente avec intermittence	30min (5min à 2h30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4		Aucune	45min (5min à 2h30min)	95°C	45 min	Mijoté de poisson au safran
Slow cook P5		Rapide 15s et lente avec intermittence ensuite	60min (5min à 2h30min)	95°C	45 min	Paté marmite
Soup P1		Pas de vitesse pendant la cuisson puis 10 Pulses puis vitesse rapide pendant 2min après la cuisson	35min (5min à 1h)	100°C	45 min	Velouté de courgettes
Soup P2		Pas de vitesse pendant la cuisson et vitesse moyenne pendant 15s après la cuisson	38min (5min à 1h)	100°C	45 min	Mouliné carotte / pomme de terre
Steam P1		Aucune	30min (5min à 1h)	100°C	45 min	Brocoli vapeur
Dessert P1		Rapide avec intermittence puis continue	30s (10s à 1min)	Aucune	NON	Quatre quarts
Dessert P2		Lente avec intermittence	10min (1min à 30min)	55°C	NON	Chocolat fondu
Dessert P3		Lente avec intermittence puis continue	20min (10min à 1h)	90°C	NON	Riz au lait
Dessert P4		Aucune puis lente avec intermittence en cours de cuisson	15min (5min à 1h)	100°C	NON	Compote de pommes
Reheat		Lente avec intermittence	15min (3min à 30min)	80°C	NON	Réchauffer une soupe
Mix P1		Lente	2min (30s à 5min)	Aucune	NON	Crème de thon et d'oeufs
Mix P2		Moyenne	5min (1min à 10min)	Aucune	NON	Blancs en neige
Mix P3		Rapide	1min (10s à 1min 10s)	Aucune	NON	Smoothie
Mix P4		Rapide avec intermittence	30s (10s à 1min)	Aucune	NON	Piler des glaçons

UTILISATION MANUELLE DU TABLEAU DE COMMANDES (B) :

Ce mode permet de personnaliser le paramètre de durée de cuisson pour une utilisation selon votre convenance.

• Utilisation des programmes manuels du tableau de commandes (B)

	<p>Ce bouton a 4 fonctions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Start/stop - "Validation" du choix de votre programme automatique - "Pause" au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé. - "Réinitialisation" des paramètres sélectionnés par une pression de 2 secondes (reset).
	<p>Réglage de la durée de fonctionnement : Sélectionnez le programme souhaité et ajustez en ajoutant ou réduisant le temps de cuisson.</p>
	<p>Ce mode permet de mixer manuellement votre préparation.</p>

• Utilisation du panier vapeur


! Placez un papier cuisson dans le fond du panier pour éviter que les aliments ne sortent du panier.

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier cuisson, il est nécessaire de verser 0.4L d'eau dans le fond du bol (jusqu'au repère gravé dans le bol (**Fig. 13**)).

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

une cuisson satisfaisante.

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

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation  (0.4L).

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

Tableau des quantités et temps de cuisson vapeur

Temps de cuisson vapeur		
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson estimé
Pommes de terre	600g (rincées à l'eau au préalable)	30 min
Carottes en tranches de 3 mm	600g	40 min
Courgettes en tranches de 5 mm	600g	25 min
Navets en cubes 1 x 1 cm	600g	30 min
Poireaux (partie blanche seulement) en tranches de 5 mm	500g	25 min
Haricots verts	400g	35 min
Brocolis	300g	20 min
Poisson (frais ou décongelé)	500g	15 min
Viande blanche	400g	25 min

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Si votre produit déborde en utilisation, débranchez-le et attendez 10 secondes avant d'ouvrir le couvercle. Il vous appartient de réduire les volumes en conséquences.

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

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

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

- Laissez votre appareil branché.
- Référez-vous aux recommandations de ce mode d'emploi pour réadapter votre préparation quantités d'ingrédients / temps de la recette / type d'accessoires (Cf. § « Accessoires, programmes et quantités »).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (B9).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi.

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

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne placez pas la base (A) et le couvercle bloc moteur (D1) sous l'eau courante (Fig. 16).

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil du secteur.

- Déverrouillez l'ensemble couvercle bloc moteur (D1+D2) du bol (F) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin d'amener le « cadenas ouvert » en face de la poignée.
- Retirez la coupelle (D2) du bloc moteur en la tirant (Fig. 18).
- Retirez le joint (D3) de la coupelle (Fig. 19).
- Nettoyer votre bol rapidement après utilisation
- Soulevez le bol (F) de la base (A) en le prenant par la poignée de préhension (F1).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir (G1) et du couteau pétrin/concasseur (G2), lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, car elles sont extrêmement coupantes.

– Nettoyez le bol (F), l'entraîneur (E), l'accessoire mis en place (G1, G2, G3, G4, G5), la coupelle (D2) et le joint (D3), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- Pour vous faciliter le nettoyage le bol, la coupelle, le joint, l'entraîneur et les accessoires peuvent-être lavés au lave-vaisselle (Fig. 15).
- En cas d'entartrage du bol ou de tâches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec une spatule ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur (D1) et la base (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-les soigneusement.


- Les accessoires, l'entraîneur et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser le bol **(F)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.

RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour faciliter le rangement de votre appareil, les accessoires et l'entraîneur se rangent dans le bol en respectant l'ordre de la figure 17 puis positionnez l'ensemble couvercle (coupelle, couvercle).

QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : - la taille des aliments (coupés ou non coupés) - la quantité des ingrédients - la variété des légumes, leur maturité - si les ingrédients sont surgelés ou non	Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur (B10) . Réduisez la taille des morceaux.
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.4L). Réduisez la taille des morceaux.
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées.	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
L'appareil ne fonctionne pas.	Le cordon n'est pas branché.	Branchez l'appareil sur une prise.
Le couvercle ne se verrouille pas ou se verrouille difficilement.	Le couvercle bloc moteur n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur la coupelle porte joint et que celle-ci est correctement assemblé sur le couvercle bloc moteur (Fig. 5 à 8) .
Vibration ou bruit excessifs.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le couvercle bloc moteur.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur la coupelle porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle bloc moteur.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage "iSECU"	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol, vérifiez que vous utilisez le bon programme, ainsi que l'accessoire recommandé et que vous n'outrapez pas les capacités de l'appareil.
Affichage "zSECU" + témoin lumineux rouge est allumé.	Surchauffe du capteur de température, due à la chauffe du bol alors qu'il était vide, avec trop peu d'ingrédients, ou trop peu de liquide.	Ajoutez des ingrédients dans le bol ou bien un peu de liquide.
Affichage "Err1".	Le capteur de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage "Err2".	Bol trop chaud.	Débranchez l'appareil, laissez refroidir votre bol. Ne faites pas fonctionner votre bol à vide, ajoutez des ingrédients dans le bol, ou bien un peu de liquide
Affichage de l'indicateur de mise en sécurité (C3)  à l'écran LCD.	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle bloc moteur.	Vérifiez si le bol est correctement positionné sur la base et si le couvercle bloc moteur est correctement verrouillé (le cadenas n'apparaîtra plus à l'écran.
	Surcharge du moteur.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes), réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol, vérifiez que vous utilisez le bon programme, ainsi que l'accessoire recommandé.» Vous êtes certain que tout est correctement assemblé mais le problème persiste (affichage du cadenas), dans ce cas, contactez un centre agréé.

Pâté marmite aux figues**Personnes 4/6 – Préparation 10 min – Cuisson 2h**

Accessoires et programmes utilisés :

- Couteau hachoir
- Programme turbo / Programme mijoté P5

500g de poitrine de porc (découennée et désossée) • 150g de figues sèches • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2cl d'huile • 5cl de vin blanc • 5cl d'Armagnac • 1 c.à.c d'épices Rabelais® (ou mélange 5 épices) • 5g de sel.

1. Epluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes et les figues en deux.
2. Dans le bol muni du couteau hachoir, mettez l'oignon et l'ail.
Mixer en Turbo pendant 10s.
3. Mettez l'huile, les figues, la poitrine de porc et tous les autres ingrédients dans le bol. Lancez le programme Mijoté P5 pour 2h.
4. En fin de cuisson, placez la viande cuite dans une terrine, puis retirez une partie du gras en surface.

Astuce :

Laissez suffisamment de gras pour que la terrine se tienne.

RECYCLAGE

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



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.
Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :

**Participons à la protection de l'environnement !**

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

EN

A Base

A1 Rear column

B Control panel:

B1 Slow cook program button

B2 Soup program button

B3 Steam program button

B4 Dessert program button

B5 Re-heat program button

B6 Re-heat indicator light

B7 Mix program button

B8 Turbo button

B9 Start/stop/reset button

B10 +/- button

C LCD display:

C1 Program display

C2 Program duration display

C3 Safety-lock indicator

D Motor-unit lid assembly

D1 Motor-unit lid

D1a Locking tab

D2 Seal-mounting cup

D2a Notch

D3 Sealing ring

E Drive shaft

F Jug

F1 Jug grip-handle

G Accessories

G1 Chopping blade

G2 Kneading/crushing blade

G3 Mixer

G4 Whisk

G5 Steamer basket

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power: 1000W (600W: heating resistor / 400W: motor)

Operating duration range: From 10 sec to 2 hrs 30 min

Number of speeds: 3 speeds - 1 intermittent speed

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 cord 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 using the appliance, certain parts reach high temperatures (stainless steel wall of the jug, metal parts under the jug, seal-mounting cup). They can cause burns. Handle the appliance by holding the cold plastic parts (handles, motor-unit lid). The red heating indicator light indicates 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 cord or plug is damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by a special type of cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service. (see the list in the service booklet).
- The appliance must not be immersed in water. Do not put the motor-unit lid **(D1)** 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;
 - farm houses;
 - On farms
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments

- **Your appliance emits steam which can cause burns.**

Handle using the seal-mounting cup (if necessary, use a glove, oven mitts etc.).

- **Do not operate the appliance if the sealing ring is not positioned on the seal-mounting cup.**

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

Take precautions with the chopping blades (G1) and the kneading/crushing blade (G2) when you clean them and when you empty the jug. 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.

Store the chopping blade (G1) in the jug after each use.

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

WARNING : Your appliance releases steam which can cause burns.

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

Make sure you only touch the product's handle (F1) when it is heating up and until it has cooled completely.

Refer to the instructions when assembling and mounting the accessories on the appliance, for cleaning and maintenance and for setting the functions on 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:

- This appliance must not be used by children with the following accessories: the chopping blade **(G1)** and the kneading/crushing blade **(G2)**. Keep the appliance and its cord out of reach of children. 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 cord to unplug the appliance.
- 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 add solid ingredients to the jug first before adding liquid ingredients **(Fig. 12)**, without exceeding the MAX mark engraved on the inside of the jug **(Fig. 13)**. If the jug has been over-filled, boiling water can be ejected.
- Pay attention when using the steam program, observe the water level indicated in the jug **(Fig. 14)**.
- Never put your fingers or any other object in the jug while the appliance is in operation.

- Do not use the jug as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on 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 cloth or any other objects.
- Never put the accessories, jug and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.

After-sales Service

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

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME


Before using for the first time:

- Read this instruction manual carefully. As you go through it, you will discover advice and tips to help you to use the appliance to its full potential: preparing stews, soups, steamed dishes, and desserts but also the possibility of re-heating dishes.
- Keep for future reference: using the appliance in a way that does not comply with the safety instructions will release the manufacturer from any liability.
- Ensure that you remove all of the packaging from your product.
- Clean the different parts: the jug, accessories, drive shaft, seal-mounting cup and sealing ring (D2, D3, E, F, G) using soapy water. (see § CLEANING in this instruction manual).
- Caution: the cover that contains the motor unit (D1) as well as the base (A) must not be placed under the water (Fig. 16).

Using the appliance for the first time: fitting the jug, accessories and lid

Your appliance is equipped with a power cord. Connect the power cord into the main socket.

• Fitting the jug and accessories


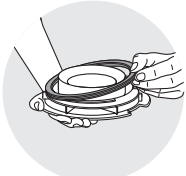
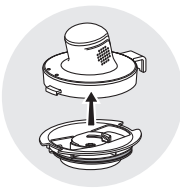





1. Place the jug (F) on the base of the appliance (A), holding the handle (F1) (Fig. 2).
2. Position the chosen accessory (G1 → G5) on the drive shaft (E) (Fig. 3), and then place the assembled parts on the jug (F) (Fig. 4). To use the steamer basket (G5), first make sure you fill the jug up to the mark  (corresponding to 400ml/0.4L of liquid :water, etc.) (Fig. 13) before placing inside the jug (F) (Fig. 14).
3. Stir the ingredients inside of the jug (F) or steamer basket (G5).



• **Fitting the lid assembly**

The appliance's lid is made up of three parts: the motor-unit lid (D1), the seal-mounting cup (D2) and the sealing ring (D3).

These 3 items come assembled.

For your future uses, there are two ways to assemble the lid:

Steps	Scenario 1	Scenario 2
1		
Place the jug (F) on the base of the appliance (A), holding the handle (F1) (Fig. 2).		
2		
Place the sealing ring (D3) on the seal-mounting cup (D2) (Fig. 19).		
3		
Clip the cup (D2) to the motor-unit lid (D1), making sure you position the tab (D1a) of the motor unit at the edge of the notch (D2a) on the cup (D2), and press until you hear a "click" (Fig. 5). The cup is now in place.		Place the cup (D2) on the jug making sure you align the notches (D2a) of the cup (D2) with the handle (F1) and rear column (A1) (Fig. 20)
4		
Place the assembled motor-unit lid (D1, D2+D3) on the jug (F), making sure you position: - the "open padlock" symbol  in front of the handle (Fig. 6) - the notches (D2a) of the cup around the handle (F1) and rear column (A1) (Fig. 7)		Fit the motor-unit lid (D1) on the cup (D2), making sure you position the "open padlock"  in front of the handle (F1) and press until you hear a "click" (Fig. 21).

Steps	Scenario 1	Scenario 2
5		
	<p>To lock the lid in place position the “locked padlock”  opposite the handle (F1): To do this, with one hand, turn the cover assembly in a clockwise direction so as to slide the motor unit locking tab (D1a) into the handle (F1): To do this, with one hand, press lightly on the cover assembly while you turn it in a clockwise direction so as to slide the second locking tab (D1a) into the rear column on the base (A). (Fig. 8).</p>	

! The lid should only be fitted if the sealing ring is placed on the seal-mounting cup (**Fig. 19**) and if the self-mounting cup is fixed to the motor-unit lid.

• **Switching on**

1. Select the desired automatic program (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) by pressing on the corresponding button (**Fig. 9**). To select the different sub-programs, press the program button again to scroll through the sub-programs (e.g: soup P1 = 1 press; soup P2 = 2 presses etc.).
2. Press the start/stop/reset button (**B9**) to launch the program (**Fig. 10**).

The appliance only starts if the jug is correctly positioned on the base and if the motor-unit lid assembly is correctly positioned on the jug.

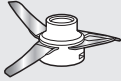









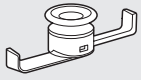







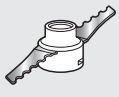







Disassembling the lid:

1. Unlock the lid assembly, by turning the lid in an anti-clockwise direction so as to bring the open padlock opposite the handle (**Fig. 22**).
2. Lift the lid with one hand and with the other pull the cup to separate it from the motor unit (**Fig. 18**).
3. Remove the sealing ring (**Fig. 19**).

In the event of incorrect positioning of the jug or poor locking of the lid, the control panel will flash when you try to launch a programme (Fig. 11).

ACCESSORIES, PROGRAMS AND QUANTITIES

EN

		MAXIMUM QUANTITIES	AUTOMATIC PROGRAMMES				
			WITHOUT COOKING		WITH COOKING		
CHOPPING BLADE	 <p>Do not use this accessory to chop hard products. Use the kneading/crushing blade (G2).</p>	Mixing soup	1.5L	 P3	1min10sec	 P1 or P2	35min
		Mixing compotes (stewed fruit)	1kg	 P3	1min	 P4	15min
		Mixing smoothies	1.5L	 P3	1min10sec	-	-
		Chopping vegetables	500g	 P3	15sec	-	-
		Chopping meat	500g	 P3	30sec	 P5	2h
		Chopping fish	500g	 P3	15sec	-	-
MIXER		Rissoles	200g	-	-	 P1	5min
		Stews	1.2L	-	-	 P4	45min
		Risotto	1.2L	-	-	 P3	30min
WHISK		Whisked egg whites	 5max	 P2	2min 30sec	-	-
		Sauce (e.g. béchamel)	0.6L	-	-	 P2-P3	15min
KNEADING/CRUSHING BLADE	 <p>Do not use for heavy doughs e.g. white bread, wholemeal bread, enriched bread dough or shortcrust pastry.</p>	Mixing light batters, light doughs and light sponge cake mixtures	600g	 P1	30sec	-	-
		Chopping nuts	500g	 P3	1min	-	-
		Crushing ice	 6 to 10	 P4	30sec	-	-
		Pancake batter, waffles	1.2L	 P1	30sec	-	-
STEAMER BASKET		Steaming vegetables, fish (place baking paper in the bottom of the basket) or chicken	600g	-	-	 P1	30min







AUTOMATIC PROGRAMS AND SUB-PROGRAMS

EN

Automatic programs:

Speed, cooking temperature and duration are pre-programmed to make soups, stews, steamed dishes, and desserts automatically or to re-heat dishes. The cooking duration is an adjustable setting. You can increase or decrease the cooking time **(B10)** for your convenience.

What shall I make with the automatic programs on the control panel (B)?






 Slow cook	Making stews (Sub-programs P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Making desserts (Sub-programs P1, P2, P3, P4)
 Soup	Making soups (Sub-programs P1, P2)	 Reheat	Re-heating dishes
 Steam	Steamed dishes	 mix	Making whisked egg whites, chopping meat, crushed ice (Sub-programs P1, P2, P3, P4)















Do not use the whisk accessory (G4) with a mixture that is too liquid and that measures more than 1 litre. If you do so, there is a risk of splashing outside the jug.

- During cooking, steam is released from the jug. This is not a sealing fault. The back of the jug is appropriately shaped to prevent excess pressure.

Automatic programs and sub-program details




		Speed (non-adjustable)	Default time (adjustable)	Default temperature (non-adjustable)	Keeping warm	Recipe examples
Slow cook P1		Slow	5min (1min to 10min)	120°C	NO	Onion rings
Slow cook P2		Slow and intermittently, then continuously	20min (5min to 2h30min)	80°C	45 min	Tomato sauce
Slow cook P3		Slow and intermittently	30min (5min to 2h30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4		None	45min (5min to 2h30min)	95°C	45 min	Stewed fish with saffron
Slow cook P5		Fast 15sec, slow and intermittently	60min (5min to 2h30min)	95°C	45 min	Pâté casserole

		Speed (non-adjustable)	Default time (adjustable)	Default temperature (non-adjustable)	Keeping warm	Recipe examples
Soup P1	 Soup	No speed during cooking, then 10 pulses, followed by fast speed for 2min after cooking	35min (5min to 1h)	100°C	45 min	Creamed Courgette Soup
Soup P2	 Soup	No speed during cooking, then a medium speed for 15 seconds after cooking	38min (5min to 1h)	100°C	45 min	Mashed carrot/potato
Steam P1	 Steam	None	30min (5min to 1h)	100°C	45 min	Steamed broccoli
Dessert P1	 Dessert	Fast and intermittently, then continuously	30sec (10s to 1min)	None	NO	Sponge cake
Dessert P2	 Dessert	Slow and intermittently	10min (1min to 30min)	55°C	NO	Chocolate fondue
Dessert P3	 Dessert	Slow, intermittently and then continuously	20min (10min to 1h)	90°C	NO	Rice pudding
Dessert P4	 Dessert	None, then slow and intermittently during cooking	15min (5min to 1h)	100°C	NO	Apple compote
Reheat	 Reheat	Slow and intermittently	15min (3min to 30min)	80°C	NO	Reheating a soup
Mix P1	 mix	Slow	2min (30s to 5min)	None	NO	Tuna mayo with eggs
Mix P2	 mix	Medium	5min (1min to 10min)	None	NO	Whisked egg whites
Mix P3	 mix	Fast	1min (10s to 1min 10sec)	None	NO	Smoothie
Mix P4	 mix	Fast and intermittently	1min (10s to 1min)	None	NO	Crushing ice

MANUAL USE OF THE CONTROL PANEL (B):

This mode allows you to customise the cooking-duration setting to use at your convenience.

EN • Using the manual programs on the control panel (B):

	<p>This button has 4 functions:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Start/stop - "Confirmation" of your automatic program choice - "Pause" during use, once the appliance has started. - "Reset" the chosen settings by pressing for 2 seconds (reset).
	<p>Adjusting the operating duration: Select the desired program and adjust by increasing or decreasing the cooking time.</p>
	<p>This mode allows you to manually mix your ingredients.</p>

• Using the steamer basket

Place baking paper in the bottom of the basket to prevent food from falling out.

To cook with steam using the basket, you need to add 400 ml/0.4L cold water to the bottom of the jug (up to mark engraved on the just **(Fig. 13)**). The cooking times are for guidance only, and in most cases allow for satisfactory cooking.

Nevertheless, certain conditions will influence the cooking time:


- the size of the vegetables (cut or not cut)
- the quantity of ingredients in the basket
- the variety of vegetables, and their maturity
- the amount of water in the jug, which must correspond to the mark  (400 ml/0.4L). If the cooking results are not sufficient, you can add additional cooking time.

Table of quantities and steaming times

Steaming times		
Ingredients	Quantities (max)	Approximate steaming time (for fresh ingredients)
Potato (small whole new)	600g (rinsed with water beforehand)	30 min
Carrots 3mm slices	600g	40 min
Courgettes 5mm slices	600g	25 min
Parnips 1x1cm cubes	600g	30 min
Leeks (white part only) 5mm slices	500g	25 min
Green beans	400g	35 min
Broccoli (florets)	300g	20 min
Fish fillets or steaks (fresh or frozen)	500g	15 min
White meat (skinless and boneless chicken breast fillets)	400g	25 min

Some recipes may cause unintentional overflow, particularly when using frozen vegetables. If your product overflows during use, switch it off and wait 10 seconds before opening the lid. In this case, you will need to reduce the quantity.

IF YOUR APPLIANCE DISPLAYS "SECU"

Your appliance comes equipped with electronic protection of the motor to guarantee its longevity. This electronic security protects against any abnormal use; meaning that the motor is properly protected.

In cases of extreme use, which disregard the recommendations in the instruction manual (see section "ACCESSORIES, PROGRAMS AND QUANTITIES"), the electronic protection will be triggered to protect the motor.

This can occur when you use your own recipes (from the internet or other sources) and the quantities may be too high and/or the processing time is abnormally long and/or processing a succession of recipes too close together without sufficient cooling time in between. In this event, the appliance stops and the message "SECU" will appear on the control panel's LCD display to indicate that the appliance is momentarily non-operational.

If "SECU" appears on your control panel and your device stops, proceed as follows:

- Leave your appliance plugged in.
- Refer to the recommendations in this instruction manual to re-adapt your dishes (quantity of ingredients / processing times / type of accessories (see. § "ACCESSORIES, PROGRAMS AND QUANTITIES").
- Wait half an hour for the motor to cool down.
- Reset the device by pressing the "Start / Stop / Reset" button for 2 seconds (**B9**).

Your appliance is ready to be used again.

The customer service team remains at your disposal for any questions (see contact details in the separate booklet).

EN

CLEANING THE APPLIANCE

- The appliance must not be immersed in water. Do not put the base or motor-unit lid (**D1**) under running water.

Once you have finished using the appliance, unplug it from the power socket.

- Remove the motor-unit lid assembly (**D1+D2**) from the jug (**F**) by turning it in an anti-clockwise direction to move the "open padlock" opposite the handle.
- Remove the sealing-mount cup (**D2**) from the motor unit by pulling it (**Fig. 18**).
- Remove the sealing ring (**D3**) from the seal-mounting cup (**Fig. 19**).
- Clean the jug immediately after use to avoid staining.
- Remove the jug (**F**) from the base of the appliance (**A**), holding the grip handle (**F1**) (**Fig. 2**).
- Place the jug on a flat surface.
- When the parts have cooled:
 - Take care with the chopping blades (**G1**) and the kneading/crushing blade (**G2**) when you clean them and when you empty the jug because they are extremely sharp.

– Clean the jug (**F**), drive shaft (**E**), accessory used (**G1, G2, G3, G4, G5**), seal-mounting cup (**D2**) and sealing ring (**D3**), using a sponge, hot water and washing up liquid.

- The jug, sealing-mount cup, sealing ring, drive shaft, steaming basket and accessories, can be washed in the dishwasher (**Fig. 15**).
- If there is a build-up of limescale in the jug, you can use the scourer side of a sponge dampened if necessary with white vinegar, or with cleaning products suitable for stainless steel.
- In the case of stuck-on grime, leave it to soak for several hours with water and a little washing-up liquid and scrape if needed with a spatula or the scourer side of a sponge.
- To clean the motor unit (**D1**) and the base (**A**), use a damp cloth. Dry it carefully.


- The accessories, drive shaft and lid parts can discolour slightly with some ingredients such as curry, carrot juice etc. this presents no danger to your health or to the operation of your appliance. To avoid this, clean the items immediately after use.
- Before reusing the jug (**F**), make sure that the electrical contacts under the jug are always clean and dry.

STORING THE APPLIANCE

To help with storing your appliance, the accessories and drive shaft can be kept in the jug in the order shown in figure 17 followed by the lid assembly (cup, lid).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOESN'T WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Insufficient cooking	The cooking times are for guidance only and in most cases allow for satisfactory cooking. Nevertheless, certain conditions will influence the cooking time: - the size of the vegetables (cut or not cut) - the quantity of ingredients - the variety of vegetables, and their maturity - If the ingredients are frozen or not	Add further cooking time using the button (B10). Reduce the size of the pieces.
Unsatisfactory steaming	Inappropriate quantity of water in the jug. Pieces too large.	The amount of water in the jug must correspond to the mark (400 ml/0.4L). Reduce the size of the pieces.
Difficulties succeeding with some recipes	Unsuitable recipes.	Your recipes, whether your own or found on the internet, may not be suited to your appliance and its accessories (quantities, cooking time, processing time, inappropriate accessories). Before you begin your recipe, make sure that you read the instructions for use shown in this instruction manual.
The appliance doesn't work	The power cord is not plugged in.	Insert the plug into a power socket.
The lid does not lock or locks with difficulty.	The motor-unit lid is not fully assembled.	Check that the sealing ring is correctly assembled on the seal-mounting cup and that it is correctly assembled on the motor-unit lid (Fig. 5 to 8).
Excessive vibration or noise.	The appliance is not on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a stable surface.
	Too many ingredients have been added.	Reduce the quantity of ingredients added.
	A problem with the accessories.	Check that you are using the recommended accessory.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leak through the motor-unit lid.	Too many ingredients have been added.	Reduce the quantity of ingredients added.
	The sealing ring is not present.	Position the sealing ring on the seal-mounting cup and clip to the motor-unit lid.
	The sealing ring has been cut or is damaged.	Replace the sealing ring - contact an authorised service centre.
	A problem with the accessories.	Check that you are using the recommended accessory.
Smell from the motor.	When first using the appliance, or in the event of motor overload caused by adding too many ingredients, or pieces that are too large.	Leave the motor too cool (for about 30 minutes) and reduce the quantity of ingredients in the jug.
".SECU" appears on the display.	A motor overload caused by adding too many ingredients or pieces that are too hard or large, or processing succession of recipes without sufficient cooling time.	Allow the motor to cool down (approximately 30 minutes) and reduce the quantity of ingredients in the jug, check that you are using the right program, as well as the recommended accessory and that you are not exceeding the capacity of the appliance.
"SECU" displayed + red warning light on.	The temperature sensors can overheat due to the jug heating up if it is empty, or if it has too few ingredients or too little liquid in it.	Add more ingredients or a bit of liquid to the jug.
"Err1" is displayed.	The temperature sensor no longer works.	Contact an authorised service centre.
"Err2" is displayed.	The jug is very hot.	Switch off the appliance and let the jug cool down. Do not operate your jug when it is empty. Add the ingredients to the jug or even a little liquid.
The safety lock indicator appears (C3)  on the LDC display.	The jug or motor-unit lid has not locked into place properly.	Check that the jug is correctly positioned on the base and that the motor-unit lid is correctly locked in place (the padlock will no longer appear on the screen).
	Motor overload.	Allow the motor to cool down (approximately 30 minutes) and reduce the quantity of ingredients in the jug, check that you are using the right program, as well as the recommended accessory. You are sure that everything is assembled correctly but the problem persists (the padlock can be seen on the display), in this case, contact an approved service centre.

RECIPE

EN

Pork Pâté with figs

For 4 to 6 people – Preparation time 10 mins – Cooking time 2 hrs

Accessories and programs used:

- Chopping blade (G2)

- Turbo program / slow-cook program P5

500g pork belly (without the rind and deboned) • 150g dried figs • 1 onion • 1 clove garlic • 20 ml oil • 50 ml white wine • 50 ml Armagnac or brandy • ¼ teaspoon five spice powder • 5g salt.

1. Peel the garlic and onion and chop them into quarters. Cut the pork belly into large cubes and the figs into two.
2. Put the onion and garlic in the jug fitted with the chopping blade.
Blend for 10 seconds at turbo speed.
3. Add the oil, figs, pork belly and all the other ingredients to the jug. Program the slow-cook program P5 for 2 hours.
4. At the end of the cooking time, put the cooked meat in a terrine dish and remove some of the fat from the surface. Allow to cool at room temperature, cover the cling film and refrigerate.

Tip:

Leave enough fat for the terrine to set.

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.

BESCHRIJVING

A Voet

A1 Zuil aan achterkant

B Bedieningspaneel:

B1 Programmatoets Slow Cook

B2 Programmatoets Soep

B3 Programmatoets Stomen

B4 Programmatoets Desserts

B5 Programmatoets Opwarmen

B6 Opwarmcontrolelampje

B7 Programmatoets Mix

B8 Turbo-toets

B9 Start/stop/reset toets

B10 +/- toets

C LCD-scherm:

C1 Weergave van programma's

C2 Weergave van programmaduur

C3 Weergave van vergrendelingsindicator

D Deksel met motorblok

D1 Deksel met motorblok

D1a Vergrendelingslipje

D2 Dichtingshouder

D2a Inkepingen

D3 Afdichting

E Aandrijving

F Kom

F1 Handgreep van kom

G Toebehoren:

G1 Hakmes

G2 Kneedmes/Crusher

G3 Menger

G4 Mixer

G5 Stoommand

NL

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT

Vermogen: 1000W (600W: verwarmingselement/ 400W: motor)

Werkingsduur: Tussen 10 sec en 2u30min

Aantal snelheidsstanden: 3 snelheidsstanden + 1 pulsstand

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 de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen

zeer warm worden (RVS-wand van de kom, metalen delen onder de kom, dichtingshouder). Deze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat alleen bij de koude, kunststof delen vast (handvatten, deksel met motorblok). Het rode controlelampje brandt om aan te geven dat er risico op brandwonden is.

- 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.
- Als het snoer is beschadigd, laat het vervangen door de fabrikant of zijn servicecentrum om elk gevaar te vermijden. (zie de lijst in het serviceboekje)
- Dompel het apparaat niet onder. Reinig het deksel met motorblok **(D1)** nooit 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 stoom af, dat brandwonden kan veroorzaken. Wees voorzichtig wanneer u de dichtingshouder aanraakt (indien nodig, gebruik een ovenwant, pannenlap, etc.).
- Gebruik het apparaat niet wanneer de afdichting niet juist op de houder is aangebracht.

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

Wees zeer voorzichtig wanneer u het hakmes (G1) en het kneedmes/crusher (G2) reinigt of de kom leegt, deze 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 hakmes (G1) in de kom op na elk gebruik.

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

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

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

Raak alleen de handgreep (F1) van uw product aan tijdens het opwarmen en afkoelen van uw apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor de montage van de accessoires op het apparaat, voor de reiniging en het onderhoud en voor instellingen aan 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:

- Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken wanneer de volgende accessoires zijn aangebracht: hakmes (**G1**) en kneedmes/crusher (**G2**). Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
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.
- 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 eerst de vaste ingrediënten in de kom voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt (**Fig. 12**) en zorg dat de MAX markering die binnenin de kom wordt aangegeven niet wordt overschreden (**Fig. 13**). Het kokend water kan uit de kom spatten als het te veel is gevuld.

- Opgelet, voor het programma Stomen, houdt rekening met het waterniveau dat in de kom wordt aangegeven (**Fig. 14**).
- 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 ...).
- Dek uw deksel niet af met een theedoek of gelijksoortig voorwerp.
- 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.

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.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

NL

Vóór ingebruikname:

- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door. Tijdens het lezen van deze handleiding zult u gebruikstips ontdekken om u volledig op de hoogte te stellen van de juiste werking van uw apparaat: bereiden van stoofgerechten, soepen, stoomgerechten en desserts, maar tevens de mogelijkheid om uw gerechten op te warmen.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade of letsel door het negeren van de gebruiksaanwijzing.
- Verwijder alle verpakkingsmateriaal van uw product.
- Reinig de verschillende onderdelen: kom, accessoires, aandrijving, houder en afdichting (D2, D3, E, F, G) in een warm sopje. (Zie de sectie REINIGING in deze gebruiksaanwijzing).
- Dompel het deksel met het motorblok (D1) en de voet (A) niet in water (Fig. 16).

• Het deksel aanbrengen:

Het deksel van dit apparaat bestaat uit drie onderdelen: het deksel met motorblok (D1), de houder (D2) en de afdichting (D3).


Deze 3 onderdelen worden in elkaar gezet geleverd.


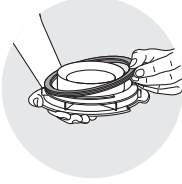
Voor later gebruik kunt u het deksel op 2 verschillende manieren in elkaar zetten:

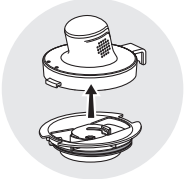







Het apparaat in gebruik nemen: de kom, accessoires en het deksel bevestigen

Uw apparaat is uitgerust met een snoer. Steek de stekker van het snoer in het stopcontact.

• De kom en het toebehoren bevestigen

1. Plaats de kom (F) op de voet van het apparaat (A) met behulp van de handgreep (F1) (Fig. 2).
2. Bevestig het gewenste accessoire (G1 → G5) op de aandrijving (E) (Fig. 3) en breng het geheel vervolgens in de kom (F) aan (Fig. 4). Als u de stoommand (G5) wilt gebruiken, vul deze eerst tot aan de markering  (stemt overeen met 0,4L vloeistof: water, saus...) (Fig. 13) voordat u in de kom (F) aanbrengt (Fig. 14).
3. Doe de ingrediënten in de kom (F) of de stoommand (G5).

Stap	Manier 1	Manier 2
1		
	Plaats de kom (F) op de voet van het apparaat (A) met behulp van de handgreep (F1) (Fig. 2).	
2		
	Breng de afdichting (D3) aan op de dichtingshouder (D2) (Fig. 19).	

Stap	Manier 1	Manier 2
3	 <p>Klem de houder (D2) vast op het deksel met motorblok (D1) door het uitsteeksel van het deksel op (D1a) één lijn te brengen met de inkeping (D2a) van de houder (D2) en vervolgens in te drukken totdat u een 'klik' hoort (Fig. 5). De houder is aldus op het deksel vastgemaakt.</p>	 <p>Plaats de houder (D2) op de kom door de inkepingen (D2a) op de houder (D2) rond de handgreep (F1) en de zuil aan de achterkant aan te brengen.</p>
4	 <p>Plaats het in elkaar gezette deksel met motorblok (D1, D2+D3) op de kom (F) en zorg ervoor dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> - het "open hangslot" symbool  zich tegenover de handgreep bevindt (Fig. 6) - de inkepingen (D2a) op de houder zich rond de handgreep (F1) en de zuil aan de achterkant (A1) bevinden (Fig. 7). 	 <p>Plaats het deksel (D2) met motorblok (D1) op de houder (D2) en zorg ervoor dat het "open hangslot"  zich tegenover de handgreep (F1) bevindt en duw totdat u een "klik" hoort. (Fig. 21).</p>
5	 <p>Zet het deksel vast door het "gesloten hangslot"  tegenover de handgreep (F1) te brengen: Om dit te doen, draai het volledig deksel met één hand met de klok mee zodat het vergrendelingslipje (D1a) van het motorblok in de handgreep (F1) schuift: Om dit te doen, duw lichtjes op het volledig deksel met één hand terwijl u het met de klok mee draait zodat het tweede vergrendelingslipje (D1a) in de zuil aan de achterkant (A1) van de voet (A) schuift. (Fig. 8).</p>	

! Installeer het deksel alleen wanneer de afdichting juist op de dichtingshouder is aangebracht (Fig. 19) en de houder stevig op het deksel met motorblok is vastgemaakt.

NL

• **Inschakelen**

1. Selecteer het gewenste automatische programma (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) door op de overeenkomstige programmatoets te drukken (**Fig. 9**). Om de verschillende subprogramma's te selecteren, druk opnieuw op de programmatoets om de subprogramma's te doorlopen (bijv.: soep P1 = 1x drukken; soep P2 = 2 x drukken, etc...).
2. Druk op de start/stop/reset toets (**B9**) om het programma te starten (**Fig. 10**).

Het apparaat wordt enkel ingeschakeld wanneer de kom juist op de voet is vastgemaakt en het deksel met motorblok juist op de kom is vastgemaakt.

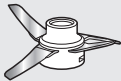









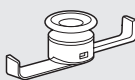






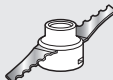






In geval van een verkeerde installatie van de kom of een verkeerde vergrendeling van het deksel, knippert het bedieningspaneel wanneer men een programma wil starten (Fig. 11).

Het deksel uit elkaar halen:

1. Ontgrendel het deksel door het tegen de klok in te draaien zodat het open hangslot tegenover de handgreep komt te staan (**Fig. 22**).
2. Til het deksel met één hand op en trek met uw andere hand de houder van het motorblok af (**Fig. 18**).
3. Verwijder de pakking (**Fig. 19**).

ACCESSOIRES, PROGRAMMA'S EN HOEVEELHEDEN

NL

		HOEVEELHEDEN (max)	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S				
			ZONDER KOKEN		MET KOKEN		
HAKMES	 <p>!! Gebruik dit accessoire niet voor het hakken van hard voedsel, gebruik het kneedmes/crusher G2.</p>	Soep mixen	1,5L	 P3	1min 10sec	 P1 of P2	35min
		Vruchtenmoes mixen	1kg	 P3	1min	 P4	15min
		Smoothies mixen	1,5L	 P3	1min 10sec	-	-
		Groenten hakken	500g	 P3	15sec	-	-
		Vlees hakken	500g	 P3	30sec	 P5	2h
		Vis hakken	500g	 P3	15sec	-	-
MENGER		Rissole	200g	-	-	 P1	5min
		Stoofgerechten	1,2L	-	-	 P4	45min
		Risotto	1,2L	-	-	 P3	30min
MIXER		Eiwit	5max	 P2	2min 30sec	-	-
		Saus	0,6L	-	-	 P2-P3	15min
KNEEDMES/CRUSHER		Licht beslag mengen	600g	 P1	30sec	-	-
		Noten hakken	500g	 P3	1min	-	-
		IJs crushen	6 tot 10	 P4	30sec	-	-
		Pannenkoeken- of wafelbeslag	1,2L	 P1	30sec	-	-
STOOMMAND		Groenten, vis (leg een vel bakpapier op de bodem van de mand) of vlees stomen	600g	-	-	 P1	30min







AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S EN SUBPROGRAMMA'S

Automatische programma's:

De snelheid, kooktemperatuur en -tijd zijn reeds geprogrammeerd voor het automatisch bereiden van soep, stoofgerechten, desserts en stomen, of voor het opwarmen van uw gerechten. De kooktijd kan worden aangepast. U kunt de kooktijd **(B10)** naar wens verhogen of verlagen.

NL

Wat kan ik bereiden met de automatische programma's van het bedieningspaneel (B)






 Slow cook	Stoofgerechten met saus, bereiden (Onder programma's P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Desserts bereiden (Onder programma's P1, P2, P3, P4)
 Soup	Soep bereiden (Onder programma's P1, P2)	 Reheat	Gerechten opwarmen
 Steam	Gerechten stomen	 mix	Eiwit, gehakt of ijsgruis maken (Onder programma's P1, P2, P3, P4)















Gebruik de klopper (G4) niet voor een zeer vloeibare bereiding, waarvan de hoeveelheid meer dan 1 liter is, om het uitspatten van de inhoud uit de kom te vermijden.

- Tijdens het kookproces komt er damp uit uw kom. Dit is geen defect van de afdichting. De achterkant van uw kom heeft een speciaal ontworpen vorm om overdruk te vermijden.

Informatie over de automatische programma's en hun subprogramma's

		Snelheid (niet aanpasbaar)	Standaard tijd (aanpasbaar)	Standaard temperatuur (niet aanpasbaar)	Warm houden	Voorbeelden van recepten
Slow cook P1		Langzaam	5min (1min tot 10min)	120°C	NEE	Gebakken ui
Slow cook P2		Langzaam met tussenpozen, vervolgens continu	20min (5min tot 2u30min)	80°C	45 min	Tomatensaus
Slow cook P3		Langzaam met tussenpozen	30min (5min tot 2u30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4		Geen	45min (5min tot 2u30min)	95°C	45 min	Vispannetje met saffraan
Slow cook P5		Snel 15sec en vervolgens langzaam met tussenpozen	60min (5min tot 2u30min)	95°C	45 min	Vleespastei




		Snelheid (niet aanpasbaar)	Standaard tijd (aanpasbaar)	Standaard temperatuur (niet aanpasbaar)	Warm houden	Voorbeelden van recepten
Soep P1		Geen snelheid tijdens het koken, vervolgens 10 pulsen, vervolgens snel gedurende 2min na het koken	35min (5min tot 1u)	100°C	45 min	Courgettesoep
Soep P1		Geen snelheid tijdens het koken en medium snelheid gedurende 15 seconden na het koken	38min (5min tot 1u)	100°C	45 min	Wortel-/aardappelpuree
Stomen P1		Geen	30min (5min tot 1u)	100°C	45 min	Broccoli stomen
Dessert P1		Langzaam met tussenpozen, vervolgens continu	30sec (10s tot 1min)	Geen	NEE	Quatre-quarts cake
Dessert P2		Langzaam met tussenpozen	10min (1min tot 30min)	55°C	NEE	Gesmoltene chocolade
Dessert P3		Langzaam met tussenpozen, vervolgens continu	20min (10min tot 1u)	90°C	NEE	Rijstebrij
Dessert P4		Geen, vervolgens langzaam met tussenpozen tijdens het koken	15min (5min tot 1u)	100°C	NEE	Appelmoes
Opwarmen		Langzaam met tussenpozen	15min (3min tot 30min)	80°C	NEE	Soep opwarmen
Mix P1		Langzaam	2min (30s tot 5min)	Geen	NEE	Tonijnsalade met eieren
Mix P2		Medium	5min (1min tot 10min)	Geen	NEE	Eiwit
Mix P3		Snel	1min (30s tot 1min 10sec)	Geen	NEE	Smoothie
Mix P4		Snel met tussenpozen	30sec (10s tot 1min)	Geen	NEE	Ijs crushen

HANDMATIG GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B):

Deze modus stelt u in staat om de kooktijd naar wens aan te passen.

• Gebruik van de handmatige programma's op het bedieningspaneel (B):

NL

	Deze toets heeft 4 functies: <ul style="list-style-type: none">- Start/stop- "Bevestigen" van de keuze van uw automatische programma.- "Pauze" tijdens gebruik, zodra het apparaat in werking is.- "Reset" van de gekozen instellingen door 2 seconden op de toets te drukken (reset).
	De werkingstijd instellen: Selecteer het gewenste programma en verhoog of verlaag de kooktijd.
	Deze modus stelt u in staat om uw bereiding handmatig te mixen.

• De stoommand gebruiken


! Leg bakpapier op de bodem van de mand om te vermijden dat het voedsel uit de mand valt.

Om met gebruik van de stoommand te stomen, giet 0,4L water in de kom (tot aan de markering die in de kom is aangegeven) (Fig. 13).

De vermelde kooktijden zijn indicatief, deze zorgen over het algemeen voor het juiste kookresultaat.

Bepaalde omstandigheden kunnen de kooktijd

echter beïnvloeden:

- de grootte van de groente (al dan niet in stukken)
- de hoeveelheid ingrediënten in de mand
- de verscheidenheid en rijpheid van de groente
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de markering  (0,4L). Als het kookresultaat onvoldoende is, verhoog de kooktijd.

Tabel met hoeveelheden en stoomkooktijden

Stoomkooktijd		
Ingrediënt	Hoeveelheid (max)	Geschatte kooktijd
Aardappelen	600g (van tevoren in water gespoeld)	30 min
Wortelen in schijfjes van 3 mm	600g	40 min
Courgettes in schijfjes van 5mm	600g	25 min
Pastinaak in blokjes van 1x1cm	600g	30 min
Prei (alleen het witte deel) in schijfjes van 5mm	500g	25 min
Groene bonen	400g	35 min
Broccoli	300g	20 min
Vis (vers of ontdooid)	500g	15 min
Wit vlees	400g	25 min

Bepaalde recepten kunnen tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als er tijdens het bereidingsproces een overstroming optreedt, haal de stekker uit het stopcontact en wacht 10 seconden voordat u het deksel opent. Verminder vervolgens de hoeveelheid ingrediënten.

VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Uw apparaat is voorzien van een elektronische beveiliging van de motor om een lange levensduur te waarborgen. Deze elektronische beveiliging treedt in werking bij elk verkeerd gebruik voor een perfecte bescherming van uw motor.

In bepaalde zwaar belaste gebruiksomstandigheden, het negeren van de aanbevelingen in de handleiding (Zie de sectie "ACCESSOIRES, PROGRAMMA'S EN HOEVEELHEDEN": te grote hoeveelheden en/of een te lange werking en/of een te snel en te vaak gebruik van het apparaat), treedt de elektronische beveiliging in werking om de motor te beschermen. In dit geval stopt het apparaat en wordt "SECU" op het LCD-scherm van het bedieningspaneel weergegeven om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet gebruikt kan worden.

Als "SECU" op uw bedieningspaneel verschijnt en uw apparaat stopt, doe het volgende:

- Houd het apparaat op de stroom aangesloten.
- Raadpleeg de aanbevelingen in deze gebruiksaanwijzing om de instellingen van uw bereiding aan te passen hoeveelheden / kooktijden / accessoires) (Zie de sectie "Accessoires, programma's en hoeveelheden).
- Wacht een half uur totdat de motor is afgekoeld.
- Reset het apparaat door 2 seconden op de "Start / Stop / Reset" toets (**B9**) te drukken.

Uw apparaat is nu opnieuw klaar voor gebruik.

In geval van vragen kunt u op elk moment contact opnemen met onze klantenservice (raadpleeg het garantieboekje voor de juiste gegevens).

NL

HET APPARAAT REINIGEN

- Dompel het apparaat nooit onder. Reinig de voet (**A**) en het deksel met motorblok (**D1**) nooit onder stromend water (**Fig. 16**).

Als u het apparaat niet langer gebruikt, haal de stekker uit het stopcontact.

- Maak het deksel (**D1+D2**) van de kom (**F**) los door het tegen de klok in te draaien zodat het "open hangslot" tegenover de handgreep staat.
- Trek de houder (**D2**) van het motorblok af (**Fig. 18**).
- Verwijder de afdichting (**D3**) van de houder (**Fig. 19**).
- Reinig uw kom onmiddellijk na gebruik.
- Verwijder de kom (**F**) van de voet (**A**) met behulp van de handgreep (**F1**) (**Fig. 2**).
- Plaats de kom op een vlak oppervlak.
- Als de onderdelen zijn afgekoeld:
 - Wees zeer voorzichtig wanneer u het hakmes (**G1**) en het kneedmes/crusher (**G2**) reinigt of de kom leegt, deze zijn zeer scherp.

– Reinig de kom (**F**), de aandrijving (**E**), het gebruikte accessoire (**G1, G2, G3, G4, G5**), de houder (**D2**) en de afdichting (**D3**) met een spons in een warm sopje.

- Spoel de verschillende onderdelen vervolgens onder stromend water.
- U kunt de kom, houder, afdichting, aandrijving en accessoires tevens in de vaatwasser plaatsen (**Fig. 15**).
- Als kalk of vlekken op de kom waarneembaar zijn, gebruik, indien gewenst, een schuursponsje geweekt in witte azijn of een reinigingsmiddel speciaal voor RVS.
- Bij hardnekkig vuil, laat het gedurende enkele uren in een warm sopje weken en gebruik indien nodig een spatel of een schuursponsje om het vuil te verwijderen.
- Veeg het motorblok (**D1**) en het voetstuk (**A**) af met een vochtige doek. Veeg vervolgens grondig droog.


- De accessoires, aandrijving en het deksel kunnen bij bepaalde ingrediënten, zoals kerrie, wortelsap, etc. lichtjes verkleuren; dit is onschadelijk voor uw gezondheid en heeft geen enkele invloed op de werking van uw apparaat. Om dit te vermijden, reinig de onderdelen snel na gebruik.
- Voordat u de kom **(F)** opnieuw gebruikt, zorg dat de elektrische contacten aan de onderkant van de kom schoon en droog zijn.

HET APPARAAT OPBERGEN

Voor een eenvoudige opslag van uw apparaat, plaats de accessoires en aandrijving in de kom, in de volgorde zoals aangegeven in figuur 17, en breng vervolgens het deksel met houder aan.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPOLOSSINGEN
Kookresultaat is onvoldoende	De vermelde kooktijden zijn indicatief, deze zorgen over het algemeen voor het juiste kookresultaat. Bepaalde omstandigheden kunnen de kooktijd echter beïnvloeden: - de grootte van de groente (al dan niet in stukken) - hoeveelheid ingrediënten - de verscheidenheid en rijpheid van de groente - al dan niet bevroren ingrediënten...	Verhoog de kooktijd met behulp van de toets (B10) . Verklein de grootte van de stukken.
Stoomresultaat is onvoldoende	Ongepaste hoeveelheid water in de kom. Te grote stukken.	De hoeveelheid water in de kom moet overeenstemmen met de markering (0,4L). Verklein de grootte van de stukken.
Bepaalde recepten geven een onbevredigend resultaat	Ongeschikte recepten.	Uw recepten, eigen of van het internet, kunnen niet geschikt zijn voor uw apparaat of de accessoires (hoeveelheden, kooktijden, tijd, ongepaste accessoires). Voordat u uw recept bereidt, zorg dat deze overeenstemt met de gebruiksinstructies die in deze handleiding zijn vermeld.
Het apparaat werkt niet.	De stekker steekt niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een stopcontact.
Het deksel kan niet of moeilijk worden vergrendeld.	Het deksel met motorblok is niet compleet.	Controleer of de afdichting juist op de dichtingshouder is aangebracht en dat de houder juist op het deksel met motorblok is vastgemaakt (Fig. 5 tot 8) .
Overmatige trilling of lawaai	Het apparaat staat niet op een vlak oppervlak, het apparaat is niet stabiel.	Plaats het apparaat op een vlak oppervlak.
	Te veel ingrediënten in de kom.	Verminder de hoeveel te bereiden ingrediënten.
	Verkeerd accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overstroming via het deksel.	Te veel ingrediënten in de kom.	Verminder de hoeveel te bereiden ingrediënten.
	De afdichting is niet aanwezig.	Breng de afdichting op de houder aan en klem het geheel op het deksel vast.
	De afdichting is beschadigd of versleten.	Vervang de pakking, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Verkeerd accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
De motor geeft een geur af.	Bij ingebruikname van het apparaat of bij een overbelasting van de motor veroorzaakt door het bereiden van te veel ingrediënten, te harde of te grote ingrediënten.	Laat de motor afkoelen (circa 30 minuten) en verwijder een hoeveelheid ingrediënten uit de kom.
Weergave van “;SECU”	Overbelasting van de motor veroorzaakt door het bereiden van te veel ingrediënten, te harde of te grote ingrediënten of het bereiden van meerdere recepten te kort na elkaar, zonder het apparaat eerst te laten afkoelen.	Laat de motor afkoelen (circa 30 minuten) en verwijder een hoeveelheid ingrediënten uit de kom. Controleer of het juiste programma is ingesteld, het aanbevolen accessoire wordt gebruikt en de capaciteit van het apparaat niet wordt overschreden.
Weergave van “;SECU” + controlelampje brandt rood.	Oververhitting van de temperatuursensor door het opwarmen van de kom wanneer deze leeg is of te weinig ingrediënten of vloeistof bevat.	Voeg ingrediënten of wat vloeistof in de kom.
Weergave van “Err1”.	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Weergave van “Err2”.	Kom is te warm.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat uw kom afkoelen. Gebruik uw kom niet leeg, voeg ingrediënten of een kleine hoeveelheid vloeistof aan de kom toe.
Weergave van vergrendelingsindicator (C3)  op het LCD-scherm	Verkeerde vergrendeling van de kom of het deksel met motorblok.	Controleer of de kom juist op de voet is vastgemaakt en het deksel met motorblok juist is vastgezet (het hangslot verschijnt niet langer op het scherm).
	Overbelasting van de motor.	Laat de motor afkoelen (circa 30 minuten) en verwijder een hoeveelheid ingrediënten uit de kom. Controleer of het juiste programma is ingesteld en het aanbevolen accessoire wordt gebruikt. In geval alles juist is vastgemaakt, maar het probleem nog steeds aanwezig is (weergave van het hangslot) (C3), neem contact op met een erkend servicecentrum.

RECEPT

Vleespastei met vijgen

Voor 4/6 personen – Voorbereidingstijd 10 min – Bereidingstijd 2h

Gebruikte accessoires en programma's:

- Hakmes

-Turbo-programma / programma Stoven P5

500 g buikspek (ontzwoerd en ontbeend) • 150g droge vijgen • 1 ui • 1 teentje knoflook • 2cl olie • 5cl witte wijn • 5cl Armagnac • 1 theelepel Rabelais®-kruiden (of kruidenmengsel met 5 kruiden) • 5 g zout.

1. Pel de knoflook en ui en snijd ze vervolgens in stukjes. Snij de buikspek in grote blokjes en de vijgen in tweeën.
2. Doe de ui en knoflook in de kom met het hakmes.
Mix voor 10 s op turbo.
3. Doe de olie, de vijgen, het buikspek en alle andere ingrediënten in de kom. Start het programma Stoven P5 voor 2h.
4. Plaats aan het einde van de bereiding het gekookte vlees in een terrine. En haal vervolgens een deel van het vet van het oppervlak.

Tip:

Laat voldoende vet over zodat de terrine goed bewaard kan worden.

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.
- ➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

BESCHREIBUNG

A Basis

A1 Hintere Stütze

B Bedienfeld:

- B1 Garen-Programmtaste
- B2 Suppe-Programmtaste
- B3 Dampfgaren-Programmtaste
- B4 Dessert-Programmtaste
- B5 Aufwärmen-Programmtaste
- B6 Aufwärmen-Kontrollleuchte
- B7 Mix-Programmtaste
- B8 Turbo-Taste
- B9 Start/Stop/Reset-Taste
- B10 +/- Taste

C LCD-Anzeige:

- C1 Programmanzeige
- C2 Anzeige der Programmdauer
- C3 Sicherheitskontrollleuchte

D Deckel- und Motoreinheit

- D1 Deckel mit Motor
 - D1a Verriegelungsflappen
- D2 Dichtungsträger
 - D2a Aussparung
- D3 Dichtung

E Mitnehmer

F Behälter

- F1 Behältergriff

G Zubehör:

- G1 Hackmesser
- G2 Knet/Mahlmesser
- G3 Misch-/Rühraufsatz
- G4 Rühr-/Schlagaufsatz
- G5 Dampfgareinsatz

DE

TECHNISCHE DATEN DES GERÄTES

Leistung: 1.000 W (600 W: Heizelement/400 W: Motor)

Betriebsdauer: von 10 s bis 2 h 30 min

Anzahl der Geschwindigkeitsstufen: 3 Stufen – 1 Pulsbetrieb

Hinsichtlich der Personensicherheit

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

sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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



- Während des Betriebs werden einige Elemente des Gerätes sehr heiß (Edelstahlwände des Behälters, Metallteile unter dem Behälter, Dichtungsträger). Sie können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kühlen Kunststoffteilen an (Griffe, Deckel mit Motoreinheit). Die rote Temperaturanzeigeleuchte signalisiert Verbrennungsgefahr.
- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Sonderkabel oder eine Sondereinheit ersetzt werden, die bei dem Händler oder seinem

Kundendienst erhältlich ist (siehe Liste im Service-Heft).

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie die Deckel-Motor-Einheit (**D1**) nicht unter laufendes Wasser.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Dieses Gerät ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen (wird nicht von der Garantie abgedeckt), wie zum Beispiel:
 - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben.
 - Für Hotel- und Moteltkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
 - In Gästezimmern o. Ä.
- **Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie**

den Dichtungsträger anfassen. (Benutzen Sie gegebenenfalls einen Handschuh, Topflappen usw.)

- **Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn die Dichtung auf ihrem Träger befestigt ist.**

Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr.

Lassen Sie Vorsicht walten, wenn Sie die Klingen des Hackmessers (G1) und des Knet- und Mahlmessers (G2) reinigen und wenn Sie den Behälter ausleeren. Die Klingen sind sehr scharf.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.

Bewahren Sie das Hackmesser (G1) nach jedem Gebrauch im Behälter auf.

WARNHINWEIS: Seien Sie bei der Bedienung Ihres Gerätes stets vorsichtig (bei Reinigung, Befüllen und Ausgießen): Vermeiden Sie jegliches Überlaufen von Flüssigkeiten auf den Stecker.

WARNHINWEIS: Ihr Gerät erzeugt Dampf, der Verbrühungen verursachen kann.

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

DE

Achten Sie darauf, dass Sie, während das Gerät sich aufheizt und solange es sich abkühlt, nur den Griff (F1) Ihres Produktes berühren.

Für den Aufbau und die Anbringung des Zubehörs am Gerät, die Reinigung und die Wartung sowie die Funktionseinstellungen Ihres Geräts siehe Bedienungsanleitung.

Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:

• Dieses Gerät darf mit den nachfolgenden Zubehörteilen nicht von Kindern benutzt werden: Hackmesser (G1) und Knet/Mahlmesser (G2). Halten Sie das Gerät und sein Kabel außer Reichweite von Kindern.

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

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden

Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.

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

Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am

Kabel ziehen.

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

- **Berühren Sie den Deckel nicht, bevor sich das Gerät vollständig im Stillstand befindet (Stop-Taste); warten Sie, bis sich die gemischten Zutaten nicht mehr in Bewegung befinden.**
- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und erst dann die flüssigen Zutaten (**Abb. 12**), ohne jedoch die Höchstmarkierung zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters eingraviert ist (**Abb. 13**). Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herauspritzen.
- Beachten Sie bei der Benutzung des Dampfgar-Programms das im Behälter markierte Wasservolumen (**Abb. 14**).
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Behälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von empfindlichen

Gegenständen, einer Wand oder in einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.

- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrisches Haushaltsgerät, usw.).
- Bedecken Sie den Deckel nicht mit einem Geschirrhandtuch oder Ähnlichem.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in die Mikrowelle gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.

Kundendienst

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

DE

EINSCHALTEN DES GERÄTES

DE

Vor der ersten Inbetriebnahme:

- Lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch. Beim Durchlesen erhalten Sie Tipps zur Benutzung, die Ihnen das Potenzial Ihres Gerätes verdeutlichen: Zubereitung von Schmortöpfen, Suppen, Desserts und Garen mit Dampf sowie die Möglichkeit, Ihre Speisen aufzuwärmen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachlesen auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Entfernen Sie bitte sämtliches Verpackungsmaterial von Ihrem Produkt.
- Waschen Sie die verschiedenen Elemente mit Seifenwasser ab: Behälter, Zubehör, Mitnehmer, Träger und Dichtung (**D2, D3, E, F, G**) (s. § REINIGUNG in dieser Bedienungsanleitung).
- Achtung! Der Deckel mit der Motoreinheit (**D1**) sowie die Basis (**A**) dürfen nicht in Wasser gelegt werden (**Abb. 16**).

• Aufsetzen der Deckleinheit:

Der Deckel des Produktes besteht aus drei Elementen: Deckel mit Motor (**D1**), Dichtungsträger (**D2**) und Dichtung (**D3**).


Diese drei Elemente werden bereits zusammengesetzt geliefert.


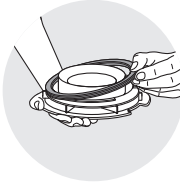
Wenn Sie das Gerät zukünftig benutzen, haben Sie zwei Möglichkeiten Ihre Deckleinheit zusammenzusetzen:

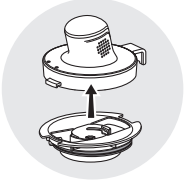







Einschalten des Gerätes: Befestigen Sie den Behälter, das Zubehör und den Deckel an ihrem Platz.

Ihr Gerät ist mit einem Netzkabel versehen. Verbinden Sie das Netzkabel mit der Netzsteckdose.

• Befestigung des Behälters und des Zubehörs

1. Stellen Sie den Behälter (**F**) auf die Basis des Gerätes (**A**), indem Sie ihn am Handgriff (**F1**) anfassen (**Abb. 2**).
2. Setzen Sie das gewünschte Zubehörteil (**G1** → **G5**) auf den Mitnehmer (**E**) (**Abb. 3**), platzieren Sie dann die gesamte Einheit auf dem Behälter (**F**) (**Abb. 4**).
Wenn Sie den Dampfgareinsatz (**G5**) verwenden, müssen Sie vorher den Behälter (**F**) bis zur  Markierung (entspricht 0,4 l Flüssigkeit (Wasser, Soße ...)) (**Abb. 13**) füllen, bevor Sie den Dampfgareinsatz einsetzen (**Abb. 14**).
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter (**F**) oder in den Dampfkorb (**G5**).

Schritt	Möglichkeit 1	Möglichkeit 2
1		
	Stellen Sie den Behälter (F) auf die Basis des Gerätes (A), indem Sie ihn am Handgriff (F1) anfassen (Abb. 2).	
2		
	Befestigen Sie die Dichtung (D3) am Dichtungsträger (D2) (Abb. 19).	

Schritt	Möglichkeit 1	Möglichkeit 2
3	 <p>Lassen Sie den Dichtungsträger (D2) auf dem Deckel mit Motor (D1) einrasten. Positionieren Sie hierzu die Verriegelungsflappen (D1a) der Motoreinheit am Rand der Aussparung (D2a) des Dichtungsträgers (D2) und drücken Sie, bis Sie ein Klickgeräusch hören (Abb. 5). Der Dichtungsträger ist nun befestigt.</p>	 <p>Setzen Sie den Dichtungsträger (D2) auf den Behälter. Achten Sie darauf, dass sich der Griff (F1) und die hintere Stütze (A1) in der Aussparung (D2a) des Dichtungsträgers (D2) befinden (Abb. 20).</p>
4	 <p>Setzen Sie die Deckeleinheit (D1, D2+D3) mit Motor auf den Behälter (F). Achten Sie dabei auf Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Das Symbol des „offenen Vorhängeschlosses“  muss sich gegenüber des Griffs befinden (Abb. 6). - Der Griff (F1) und die hintere Stütze (A1) müssen sich in der Aussparung (D2a) des Dichtungsträgers befinden (Abb. 7). 	 <p>Setzen Sie den Deckel mit Motor (D1) auf den Dichtungsträger (D2). Achten Sie darauf, dass sich das offene Vorhängeschloss  gegenüber des Griffs (F1) befindet, und drücken Sie auf den Deckel, bis Sie ein Klickgeräusch hören (Abb. 21).</p>
5	 <p>Verschließen Sie den Deckel, indem Sie das „geschlossene Vorhängeschloss“  auf die gegenüberliegende Seite des Griffs (F1) stellen: Drehen Sie hierzu mit einer Hand die Deckeleinheit im Uhrzeigersinn, sodass die Verriegelungszunge (D1a) des Motorblocks in den Griff (F1) geschoben wird: Drücken Sie hierzu mit einer Hand leicht auf die Deckeleinheit, während Sie diese im Uhrzeigersinn drehen, sodass die zweite Verriegelungszunge (D1a) in die hintere Säule (A1) der Basis (A) geschoben wird. (Abb. 8).</p>	

! Der Deckel darf nur verschlossen werden, wenn die Dichtung am Dichtungsträger befestigt ist (Abb. 19) und der Dichtungsträger an der Deckel-Motor-Einheit angebracht ist.

DE

• **Einschalten**

1. Wählen Sie das gewünschte automatische Programm (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**), indem Sie die entsprechende Programmtaste (**Abb. 9**) drücken. Drücken Sie zur Auswahl der verschiedenen Unterprogramme erneut auf die Programmtaste, um durch die Unterprogramme zu navigieren (z. B. Suppe P1 = 1x drücken; Suppe P2 = 2x drücken usw. ...).
2. Drücken Sie die Start/Stop/Reset-Taste (**B9**), um das Programm zu starten (**Abb. 10**).

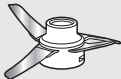









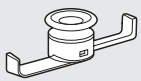







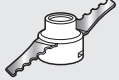







Das Programm startet nur, wenn der Behälter korrekt auf der Basis und die Deckeleinheit mit Motor korrekt auf dem Behälter positioniert sind.

Falls der Behälter nicht korrekt positioniert oder der Deckel nicht korrekt verschlossen ist, beginnt das Bedienfeld zu blinken, wenn man ein Programm startet (Abb. 11).

Abbau der Deckeleinheit:

1. Lösen Sie die Deckeleinheit, indem Sie den Deckel im Uhrzeigersinn drehen, sodass das offene Vorhängeschloss auf die gegenüberliegende Seite des Griffs gestellt wird (**Abb. 22**).
2. Entfernen Sie den Deckel mit der einen Hand und ziehen Sie mit der anderen Hand am Dichtungsträger, um ihn von der Motoreinheit zu trennen (**Abb. 18**).
3. Entfernen Sie die Dichtung (**Abb. 19**).

ZUBEHÖR, PROGRAMME UND MENGEN

			MENGEN (max.)	AUTOMATISCHE PROGRAMME				
				OHNE GAREN		MIT GAREN		
HACKMESSER		!! Dieses Zubehör nicht zum Zerkleinern harter Produkte verwenden; benutzen Sie dafür das Knet-/Mahlmesser G2.	Pürieren von Suppen	1,5 l	 P3	1 min 10 s	 P1 oder P2	35 min
			Pürieren von Kompotten	1 kg	 P3	1 min	 P4	15 min
			Pürieren von Smoothies	1,5 l	 P3	1 min 10 s	-	-
			Zerkleinern von Gemüse	500 g	 P3	15 s	-	-
			Zerkleinern von Fleisch	500 g	 P3	30 s	 P5	2 h
			Zerkleinern von Fisch	500 g	 P3	15 s	-	-
Misch-/Rühraufsatz		Bräunen	200 g	-	-	 P1	5 min	
		Schmoren	1,2 l	-	-	 P4	45 min	
		Risotto	1,2 l	-	-	 P3	30 min	
Rühr-/Schlagaufsatz		Eischnee	 5max	 P2	2 min 30 s	-	-	
		Soße (z.B.: Béchamel)	0,6 l	-	-	 P2-P3	15 min	
KNET-/MAHLMESSER		Rühren lockerer Teigmassen	600 g	 P1	30 s	-	-	
		Zerkleinern von Nüssen	500 g	 P3	1 min	-	-	
		Zerstoßen von Eis	 6 bis 10	 P4	30 s	-	-	
		Crêpe-, Waffelteig	1,2 l	 P1	30 s	-	-	
Dampfgareinsatz		Dampfgaren von Gemüse, Fisch (ein Blatt Backpapier auf den Boden des Korbs legen) oder Fleisch	600 g	-	-	 P1	30 min	







DE

AUTOMATISCHE PROGRAMME UND UNTERPROGRAMME

Die automatischen Programme:

Geschwindigkeit, Gartemperatur und -zeit sind voreingestellt, um Suppen, Schmortöpfe und Desserts zuzubereiten, mit Dampf zu garen oder Ihre Speisen aufzuwärmen. Die Garzeit ist einstellbar. Sie können die Garzeit (**B10**) nach Wunsch verlängern oder verkürzen.

Was kann ich mit den automatischen Programmen des Bedienfeldes (B) zubereiten






 Slow cook	Zubereitung von Schmortöpfen, Gerichten mit Soße (Unterprogramme P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Zubereitung von Desserts (Unterprogramme P1, P2, P3, P4)
 Soup	Zubereitung von Suppen (Unterprogramme P1, P2)	 Reheat	Aufwärmen von Speisen
 Steam	Garen mit Dampf	 mix	Steif geschlagene Eier, zerkleinertes Fleisch, zerstoßenes Eis (Unterprogramme P1, P2, P3, P4)















Benutzen Sie den Misch-/Rühraufsatz (G4) nicht für sehr flüssige Rezepte, deren Menge 1 Liter überschreitet. Die Zutaten könnten sonst aus dem Behälter spritzen.

- Beim Garen entweicht Dampf aus dem Behälter. Das bedeutet nicht, dass der Behälter undicht ist. Vielmehr ist die Behälterrückseite so geformt, dass Dampf entweichen kann und kein Überdruck entsteht.

Ausführliche Informationen zu den Programmen und ihren Unterprogrammen




		Geschwindigkeitsstufe (nicht einstellbar)	Standardzeit (einstellbar)	Standardtemperatur (nicht einstellbar)	Warmhalten	Rezeptbeispiele
Slow cook P1	 Slow cook	Langsam	5 min (1 min bis 10 min)	120 °C	NEIN	Röstzwiebeln
Slow cook P2	 Slow cook	Langsam mit Intervallen (Unterbrechung/ Fortsetzung)	20 min (5 min bis 2 h 30 min)	80 °C	45 min	Tomatensoße
Slow cook P3	 Slow cook	Langsam mit Unterbrechungen	30 min (5 min bis 2 h 30 min)	90 °C	45 min	Risotto
Slow cook P4	 Slow cook	Nicht zutreffend	45 min (5 min bis 2 h 30 min)	95 °C	45 min	Geschmorter Fisch mit Safran
Slow cook P5	 Slow cook	Schnell 15 s und anschließend langsam mit Unterbrechung	60 min (5 min bis 2 h 30 min)	95 °C	45 min	Marmite-Paste

		Geschwindigkeitsstufe (nicht einstellbar)	Standardzeit (einstellbar)	Standardtemperatur (nicht einstellbar)	Warmhalten	Rezeptbeispiele
Soup P1		Keine Geschwindigkeitsstufe während des Garens, nach dem Garen 10 Pulse, dann 2 min hohe Geschwindigkeitsstufe	35 min (5 min bis 1 h)	100 °C	45 min	Zucchini-cremesuppe
Soup P2		Keine Geschwindigkeitsstufe während des Garens nach dem Garen 15 Sekunden bei mittlerer Geschwindigkeit	38 min (5 min bis 1 h)	100 °C	45 min	Passierte Karotten/ Kartoffeln
Steam P1		Nicht zutreffend	30 min (5 min bis 1 h)	100 °C	45 min	Gedämpfter Brokkoli
Dessert P1		Schnell mit Unterbrechung, dann Fortsetzung	30 s (10 s bis 1 min)	Nicht zutreffend	NEIN	Eiswerkuchen
Dessert P2		Langsam mit Unterbrechungen	10 min (1 min bis 30 min)	55 °C	NEIN	Geschmolzene Schokolade
Dessert P3		Langsam mit Unterbrechung, dann Fortsetzung	20 min (10 min bis 1 h)	90 °C	NEIN	Milchreis
Dessert P4		Keine, dann langsam mit Unterbrechungen während des Garens	15min (5 min bis 1 h)	100 °C	NEIN	Apfelkompott
Reheat		Langsam mit Unterbrechungen	15 min (3min bis 30 min)	80 °C	NEIN	Aufwärmen einer Suppe
Mix P1		Langsam	2 min (30 s bis 5 min)	Nicht zutreffend	NEIN	Thunfisch- und Eier-Paté
Mix P2		Medium	5 min (1 min bis 10 min)	Keine	NEIN	Eis Schnee
Mix P3		Schnell	1 min (10 s bis 1 min 10 s)	Nicht zutreffend	NEIN	Smoothie
Mix P4		Schnell mit Unterbrechung	30 s (10 s bis 1 min)	Nicht zutreffend	NEIN	Zerstoßen von Eiswürfeln

MANUELLE BENUTZUNG DES BEDIENTFELDES (B):

Dieser Modus ermöglicht Ihnen, die Garzeit nach Belieben einzustellen.

• Benutzung der manuellen Programme des Bedientfeldes (B):

	<p>Diese Taste hat vier Funktionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Start/Stop - „Bestätigung“ der Auswahl des automatischen Programms - „Pause“ bei laufendem Betrieb, nachdem das Gerät gestartet wurde - „Zurücksetzen“ der ausgewählten Einstellungen, indem die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird.
	<p>Einstellen der Betriebsdauer: Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie es ein, indem Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen.</p>
	<p>In diesem Modus können Sie Ihre Speisen manuell mixen.</p>

• Benutzung des Dampfgareinsatz

! Legen Sie ein Blatt Backpapier in den Korb, damit die Lebensmittel nicht aus dem Korb fallen können.

Um mithilfe des Dampfeinsatzes mit Dampf zu garen, müssen Sie 0,4 l Wasser in den Behälter geben (bis zu der eingravierten Markierung im Behälter (Abb. 13).


Die Garzeiten dienen als Orientierungshilfe. Sie ermöglichen in den meisten Fällen, die Speisen zufriedenstellend zu garen.

Nichtsdestotrotz können gewisse Umstände die Garzeit beeinflussen:

- die Größe des Gemüses (klein geschnitten oder nicht)

- die Menge der Zutaten im Dampfgareinsatz

- die Gemüsesorte, der Reifegrad

- die Wassermenge im Behälter, die der Markierung  (0,4 l) entsprechen muss.

Wenn die Speisen nicht ausreichend gegart sind, können Sie die Garzeit etwas verlängern.

Tabelle mit Mengen und Garzeiten zum Dampfgaren

Zutaten	Dampfgarzeit	
	Mengen (max.)	Geschätzte Garzeit
Kartoffeln	600 g (vorher mit Wasser abspülen)	30 min
Karotten 3mm Scheiben	600 g	40 min
Zucchini 5mm Scheiben	600 g	25 min
Pastinak 1x1cm Würfel	600 g	30 min
Lauch (nur weißer Teil) 5mm Scheiben	500 g	25 min
Grüne Bohnen	400 g	35 min
Brokkoli	300 g	20 min
Fisch (frisch oder aufgetaut)	500 g	15 min
Weißes Fleisch	400 g	25 min

Bei manchen Rezepten kann der Behälterinhalt überlaufen, insbesondere bei Verwendung von Tiefkühlgemüse. Falls der Behälterinhalt während der Zubereitung überläuft, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie den Deckel öffnen. Sie müssen die Mengen entsprechend verringern.

SICHERHEIT DES GERÄTES

Um eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, ist es mit einer elektronischen Sicherheitsvorrichtung versehen. Diese elektronische Sicherheitsvorrichtung schützt Sie vor allen unsachgemäßen Verwendungen; Ihr Motor ist somit perfekt geschützt.

Unter bestimmten sehr schweren Benutzungsbedingungen oder bei eigenen Rezepten (Internet und andere Quellen ...), bei Nichtbeachtung der Empfehlungen in der Bedienungsanleitung (siehe § „ZUBEHÖR, PROGRAMME UND MENGEN“: eventuell zu große Mengen und/oder eine ungewöhnlich lange Benutzung und/oder Zubereitung einer Reihe von Rezepten zu kurz nacheinander) aktiviert sich der elektronische Überlastungsschutz, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet das Gerät sich aus und auf der LCD-Anzeige des Bedienfeldes erscheint „SECU“, um zu signalisieren, dass das Gerät momentan nicht betriebsfähig ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld angezeigt wird und Ihr Gerät stoppt, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie Ihr Gerät mit der Steckdose verbunden.
- Lesen Sie die Empfehlungen in dieser Bedienungsanleitung, um Ihre Zubereitung anzupassen Menge der Zutaten/ Zubereitungszeit/Art des Zubehörs (siehe § „Zubehör, Programme und Mengen“).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit der Motor sich abkühlen kann.
- Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie 2 Sekunden lang die „Start/Stop/Reset“-Taste (**B9**) gedrückt halten.

Ihr Gerät ist wieder komplett betriebsbereit. Der Kundendienst steht Ihnen bei allen Fragen zu Diensten (siehe Angaben im Garantie-Heft).

DE

REINIGUNG DES GERÄTES

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie weder die Basis (**A**) noch den Deckel mit Motor (**D1**) unter laufendes Wasser (**Abb. 16**).

Wenn die Benutzung abgeschlossen ist, ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose.

- Lösen Sie die Deckel-Motor-Einheit (**D1+D2**) von dem Behälter (**F**), indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen, um das geöffnete Vorhängeschloss auf die gegenüberliegende Seite des Griffs zu stellen.
- Ziehen Sie den Dichtungsträger (**D2**) von der Motoreinheit (**Abb. 18**).
- Entfernen Sie die Dichtung (**D3**) vom Dichtungsträger (**Abb. 19**).
- Reinigen Sie den Behälter sofort nach dem Gebrauch.
- Nehmen Sie den Behälter (**F**) von der Basis (**A**), indem Sie ihn am Handgriff (**F1**) anfassen.
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.

- Wenn die Einzelelemente abgekühlt sind:
 - Seien Sie vorsichtig mit den Klingen des Hackmessers (**G1**) und des Knet-/Mahlmessers (**G2**), wenn Sie diese Teile reinigen und wenn Sie den Behälter ausleeren, denn sie sind extrem scharf.
 - Reinigen Sie den Behälter (**F**), den Mitnehmer (**E**), das jeweilige Zubehörteil (**G1, G2, G3, G4, G5**), den Dichtungsträger (**D2**) und die Dichtung (**D3**) mit einem Schwamm und heißem Seifenwasser.
- Spülen Sie die Einzelteile unter laufendem Wasser ab.
- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können der Behälter, der Dichtungsträger, die Dichtung, der Mitnehmer und das Zubehör in der Geschirrspülmaschine abgewaschen werden (**Abb. 15**).
- Bei Kalkablagerungen am Behälter oder Flecken können Sie die scheuernde Seite eines in Wasser getauchten Schwamms benutzen und falls notwendig, weißen Essig oder Pflegeprodukte für Edelstahl.

- Bei starker Verschmutzung lassen Sie den Behälter mehrere Stunden im Wasser mit etwas Spülmittel einweichen und kratzen Sie, sofern notwendig, mit einem Spatel oder der kratzenden Seite eines Schwammes die Verschmutzung ab.
- Benutzen Sie zur Reinigung der Motoreinheit (D1) und der Basis (A) ein feuchtes Tuch. Trocknen Sie alles sorgfältig ab.
- Das Zubehör, der Mitnehmer und die Elemente des Deckels können sich durch bestimmte Zutaten wie zum Beispiel Curry, Karottensaft usw. leicht verfärben. Dies stellt keine Gefahr für Ihre Gesundheit dar, noch beeinträchtigt es die Funktionsfähigkeit Ihres Gerätes. Um Verfärbungen zu vermeiden, reinigen Sie die Geräteteile sofort nach jedem Gebrauch.
- Vergewissern Sie sich vor der erneuten Benutzung des Behälters (F) immer, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.


AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Um die Aufbewahrung Ihres Gerätes zu erleichtern, können das Zubehör und der Mitnehmer unter Beachtung der Reihenfolge in Abbildung 17 im Behälter verstaut werden. Setzen Sie dann die Deckleinheit (Dichtungsträger, Deckel) auf.

WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Nicht richtig gar	Die Garzeiten dienen als Orientierungshilfe. Sie ermöglichen in den meisten Fällen, die Speisen zufriedenstellend zu garen. Nichtsdestotrotz können gewisse Umstände die Garzeit beeinflussen: <ul style="list-style-type: none"> - die Größe der Speisen (klein geschnitten oder nicht) - die Menge der Zutaten - die Gemüsesorte, der Reifegrad - ob die Zutaten gefroren sind oder nicht ... 	Verlängern Sie die Garzeit mit der +/-Taste (B10). Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke.
Nicht zufriedenstellende Garergebnisse beim Dampfgaren	Unzureichende Wassermenge im Behälter Stücke sind zu groß	Die Wassermenge im Behälter muss der Markierung (0,4 l) entsprechen. Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke.
Bestimmte Rezepte gelingen nicht	Ungeeignete Rezepte.	Ihre Rezepte, persönliche Rezepte oder aus dem Internet, sind vielleicht nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Menge, Garzeit, Zubereitungsdauer, ungeeignetes Zubehör): Bevor Sie mit der Zubereitung Ihres Rezeptes beginnen, lesen und beachten Sie die Hinweise zum Gebrauch in dieser Bedienungsanleitung.
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Netzkabel ist nicht mit der Steckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
Der Deckel lässt sich nicht verschließen oder schwer verschließen.	Die Deckel-Motor-Einheit ist nicht vollständig.	Prüfen Sie, ob die Dichtung korrekt auf dem Dichtungsträger montiert ist und ob dieser korrekt auf dem Deckel mit Motor befestigt ist (Abb. 5 bis 8).

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Übermäßige Vibrationen oder Lärm	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche. Das Gerät ist nicht standfest.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Zu große Zutatenmenge.	Verringern Sie die Menge der Zutaten.
	Zubehör-Defekt.	Prüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör benutzen.
Der Deckel mit Motor leckt.	Zu große Zutatenmenge.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Die Dichtung fehlt.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und lassen Sie die gesamte Einheit auf dem Deckel einrasten.
	Die Dichtung ist durchgetrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie einen zugelassenen Kundendienst.
	Zubehör-Defekt.	Prüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör benutzen.
Motorgeruch	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„SECU“ wird angezeigt	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke oder Zubereitung mehrerer Rezepte nacheinander ohne ausreichende Zeit zum Abkühlen für das Gerät.	Lassen Sie den Motor abkühlen (ungefähr 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter. Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Programm sowie empfohlene Zubehör benutzen und nicht die Kapazitäten des Gerätes überschreiten.
Anzeige „SECU“ + rote Lampe leuchtet.	Überhitzung des Temperatursensors, da der Behälter im leeren Zustand, mit zu wenigen Zutaten bzw. zu wenig Flüssigkeit erhitzt wurde.	Fügen Sie Zutaten oder etwas Flüssigkeit in den Behälter hinzu.
„Err1“ wird angezeigt.	Der Temperaturfühler funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2“ wird angezeigt.	Behälter zu heiß.	Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und lassen Sie den Behälter abkühlen. Behälter nicht leer betreiben, sondern nur mit Zutaten oder mit etwas Flüssigkeit.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Sicherheitskontrollleuchte (C3)  der LCD-Anzeige.	Behälter oder Deckel-Motor-Einheit sind nicht gut verriegelt.	Stellen Sie sicher, dass der Behälter korrekt auf der Basis positioniert ist und die Deckel-Motor-Einheit korrekt arretiert ist (das Vorhängeschloss wird nicht mehr auf der Anzeige angezeigt).
	Überlastung des Motors	Lassen Sie den Motor abkühlen (ungefähr 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter. Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Programm sowie empfohlene Zubehör benutzen. Sie sind sich sicher, dass Sie alles korrekt zusammengesetzt haben, doch das Problem besteht weiter (Anzeige des Vorhängeschlosses). Wenden Sie sich in diesem Fall an einen zugelassenen Kundendienst.

REZEPT

Pâté Marmite mit Feigen

4/6 Personen – Vorbereitung 10 min – Garzeit 2 h

Zu verwendendes Zubehör und Programme:

- Zerkleinerungsmesser
- Turbo-Programm/Schmorprogramm P5

500 g Schweinebauch (entbeint und ohne Schwarte) • 150 g getrocknete Feigen • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 2 cl Öl • 5 cl Weißwein • 5 cl Armagnac • 1 Teelöffel Rabelais®-Gewürz (oder Fünf-Gewürze-Pulver) • 5 g Salz.

1. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in vier Teile schneiden. Schneiden Sie den Schweinebauch in große Würfel und die Feigen in Hälften.
2. Knoblauch und Zwiebel in die Schüssel mit dem Zerkleinerungsmesser geben. Mit dem Turbo-Programm 10 sec lang mixen.
3. Geben Sie das Öl, den Schweinebauch und alle anderen Zutaten in die Schüssel. Das Schmorprogramm P5 für 2 h starten.
4. Nach dem Garen das gebratene Fleisch in eine Terrine geben und einen Teil des oben abgelagerten Fettes entfernen.

Tipp:

Genug Fett übrig lassen, damit die Pastete fest bleibt.

RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



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

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

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

① Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.

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

DESCRIZIONE

A Base

A1 Colonna posteriore

B Pannello di controllo

B1 Selettore programma cottura lenta

B2 Selettore programma zuppe

B3 Selettore programma cottura a vapore

B4 Selettore programma dolci

B5 Selettore programma riscaldamento

B6 Indicatore di riscaldamento

B7 Selettore programma mix

B8 Selettore turbo

B9 Pulsante start/stop/reset

B10 Selettore +/-

C Display LCD

C1 Indicatore del programma

C2 Durata del programma

C3 Indicatore della messa in sicurezza

D Gruppo coperchio blocco motore

D1 Coperchio blocco motore

D1a Linguetta di bloccaggio

D2 Porta-guarnizione

D2a Tacche

D3 Guarnizione

E Perno di trasmissione

F Recipiente

F1 Impugnatura del recipiente

G Accessori

G1 Lama tritatutto

G2 Lama impastatrice/frantumatrice

G3 Frullatore

G4 Sbattitore

G5 Cestello vapore

IT

SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Potenza 1000 W (600 W: resistenza riscaldante / 400 W: motore)

Durata di funzionamento Da 10 secondi a 2,5 ore

Numero di velocità 3 velocità – 1 velocità intermittente

Per la sicurezza della persona

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



- Quando l'apparecchio è in funzione, alcune superfici raggiungono temperature elevate (pareti del recipiente, parti metalliche sotto il recipiente, porta-guarnizione) e possono causare ustioni. Toccare l'apparecchio tramite le parti in plastica fredde (impugnature, coperchio blocco motore). La spia di riscaldamento rossa indica che sussiste il rischio di ustioni.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un gruppo speciale disponibile presso il costruttore o il centro di assistenza (consultare l'elenco riportato nel libretto di assistenza).

- Non immergere l'apparecchio. Non risciacquare il coperchio blocco motore (D1) sotto l'acqua corrente.
 - L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno dell'abitazione e ad altitudini inferiori ai 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.
 - Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
 - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie/agriturismi;
 - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
 - in ambienti di tipo B&B.
 - **L'apparecchio emette del vapore che potrebbe causare ustioni. Toccare il porta-guarnizione con attenzione (se necessario, utilizzare un guanto, una presina, ecc.).**
 - **Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata sul porta-guarnizione.**
- AVVERTENZA** Prestare attenzione ai rischi di infortunio in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchio. **Adottare adeguate precauzioni per evitare di ferirsi con la lama tritatutto (G1) e la lama impastatrice/frantumatrice (G2) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente, perché sono estremamente taglienti.**
- Prestare particolare attenzione nel caso vengano versati nel robot da cucina liquidi caldi: potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio in seguito ad un'ebollizione improvvisa.**
- Riporre la lama tritatutto (G1) nel recipiente dopo ogni utilizzo.**
- AVVERTENZA** Procedere con cautela nel manipolare l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento): evitare qualunque traboccamento del liquido sui connettori.
- AVVERTENZA** L'apparecchio emette vapore che può provocare bruciature.
- AVVERTENZA** La superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.

Assicurarsi di toccare esclusivamente l'impugnatura (F1) del prodotto durante il riscaldamento e fino al completo raffreddamento.

Fare riferimento alle istruzioni per l'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori sull'apparecchio, per la pulizia e la manutenzione, nonché per le impostazioni di funzionamento del vostro apparecchio.

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

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

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini con i seguenti accessori: lama tritatutto **(G1)** e lama impastatrice/frantumatrice **(G2)**. Conservare l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a condizione che ricevano una

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

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

Collegamento elettrico

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

mai trovarsi vicino o a contatto con le parti calde dell'apparecchio, vicino a fonti di calore o ad angoli vivi.

Cattivo utilizzo

- **Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.**

- Versare sempre gli ingredienti solidi nel recipiente prima di aggiungere gli ingredienti liquidi (**Fig. 12**), senza oltrepassare la tacca MAX incisa all'interno del recipiente (**Fig. 13**). Se il recipiente è troppo pieno, potrebbe fuoriuscire dell'acqua bollente.

- Durante la cottura a vapore, rispettare il livello d'acqua indicato nel recipiente (**Fig. 14**).

- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.

- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).

- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto potrebbe danneggiarli.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre

di cottura, elettrodomestici, ecc.).

- Non coprire il coperchio con un panno o oggetti simili.

- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.

- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.

- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.

Servizio post-vendita

- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.

- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.

- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.

PREPARAZIONE DELL'APPARECCHIO

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Il manuale contiene suggerimenti per l'uso che illustrano il potenziale dell'apparecchio: cotture lente e al vapore, preparazione di zuppe e dolci, e la possibilità di riscaldare le pietanze.
- Conservarlo per poterlo consultare in seguito; un utilizzo non conforme al manuale libera il costruttore da ogni responsabilità.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio dal prodotto.
- Pulire i diversi elementi: recipiente, accessori, perno di trasmissione, porta-guarnizione e guarnizione (**D2, D3, E, F, G**) con acqua e detergente (consultare la sezione PULIZIA di questo manuale).
- **Attenzione!** Il coperchio che contiene il blocco motore (**D1**) e la base (**A**) non devono essere lavati sotto l'acqua corrente (**Fig. 16**).

- **Posizionamento del gruppo coperchio**

Il coperchio del prodotto è composto da tre elementi: il coperchio blocco motore (**D1**), il porta-guarnizione (**D2**) e la guarnizione (**D3**).

Questi 3 elementi sono pre-assemblati.


Per gli utilizzi futuri, è possibile assemblare il gruppo coperchio seguendo 2 procedure, come descritto di seguito.

Preparazione dell'apparecchio: installazione del recipiente, degli accessori e del coperchio


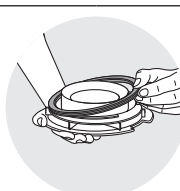
L'apparecchio è dotato di cavo di alimentazione. Collegare il cavo alla presa di corrente.

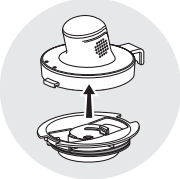







- **Installazione del recipiente e degli accessori**

1. Posizionare il recipiente (**F**) sulla base dell'apparecchio (**A**) utilizzando l'impugnatura (**F1**) (**Fig. 2**).
2. Posizionare l'accessorio selezionato (**G1** → **G5**) sul perno di trasmissione (**E**) (**Fig. 3**), quindi posizionare il tutto nel recipiente (**F**) (**Fig. 4**).

Per utilizzare il cestello vapore (**G5**), riempire il recipiente fino alla tacca  (corrispondente a 0,4 L di liquido: acqua, zuppa, ecc.) (**Fig. 13**) prima di posizionarlo all'interno del recipiente (**F**) (**Fig. 14**).

3. Incorporare gli ingredienti all'interno del recipiente (**F**) o del cestello vapore (**G5**).

Passaggio	Procedura 1	Procedura 2
1		
	Posizionare il recipiente (F) sulla base dell'apparecchio (A) utilizzando l'impugnatura (F1) (Fig. 2).	
2		
	Posizionare la guarnizione (D3) sul porta-guarnizione (D2) (Fig. 19).	

Passaggio	Procedura 1	Procedura 2
3	 <p>Fissare il porta-guarnizione (D2) sul coperchio blocco motore (D1), facendo attenzione a posizionare la sporgenza del blocco motore sul bordo della tacca (D2a) del porta-guarnizione (D2), fino a udire un "clic" (Fig. 5). Il porta-guarnizione è quindi in posizione.</p>	 <p>Posizionare il porta-guarnizione (D2) sul recipiente, facendo attenzione a posizionare le tacche (D2a) del porta-guarnizione (D2) intorno all'impugnatura (F1) e alla colonna posteriore (A1) (Fig. 20).</p>
4	 <p>Posizionare il gruppo coperchio blocco (D1, D2+D3) motore sul recipiente (F), facendo attenzione a posizionare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il simbolo "lucchetto aperto"  di fronte all'impugnatura (Fig. 6); - le tacche (D2a) del porta-guarnizione intorno all'impugnatura (F1) e della colonna posteriore (A1) (Fig. 7). 	 <p>Posizionare il coperchio blocco motore (D1) sul porta-guarnizione (D2), facendo attenzione a posizionare il simbolo del lucchetto aperto  di fronte all'impugnatura (F1), fino a udire un "clic" (Fig. 21).</p>
5	 <p>Chiudere il coperchio in modo da portare il "lucchetto chiuso"  davanti all'impugnatura (F1): con una mano ruotare il gruppo coperchio in senso orario per far scivolare la linguetta di bloccaggio (D1a) del blocco motore nell'impugnatura (F1): con una mano premere leggermente il gruppo coperchio e allo stesso tempo ruotarlo in senso orario per far scivolare la seconda linguetta di bloccaggio (D1a) nella colonna posteriore (A1) della base (A). (Fig. 8).</p>	

! Posizionare il coperchio solo dopo aver posizionato la guarnizione sul porta-guarnizione (Fig. 19) e solo se il porta-guarnizione è fissato al coperchio blocco motore.

• **Avviamento**

1. Selezionare il programma automatico desiderato (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) premendo il pulsante corrispondente al programma (**Fig. 9**). Per selezionare i diversi sotto-programmi, premere nuovamente il pulsante del programma per scorrere i sotto-programmi (ad es., zuppa P1 = 1 pressione; zuppa P2 = 2 pressioni, ecc.).
2. Premere il pulsante start/stop/reset (**B9**) per avviare il programma (**Fig. 10**).

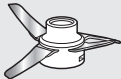









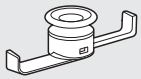







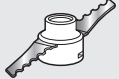







L'apparecchio si avvia esclusivamente se il recipiente è posizionato correttamente sulla base e se il gruppo coperchio blocco motore è posizionato sul recipiente.

In caso di posizionamento scorretto del recipiente o di bloccaggio scorretto del coperchio, il pannello di controllo lampeggerà quando viene avviato un programma (Fig. 11).

Disassemblaggio del gruppo coperchio

1. Sbloccare il gruppo coperchio ruotando il coperchio in senso antiorario, in modo da portare il simbolo del lucchetto aperto di fronte all'impugnatura (**Fig. 22**).
2. Sollevare il coperchio con una mano, e con l'altra tirare il porta-guarnizione per separarlo dal blocco motore (**Fig. 18**).
3. Rimuovere la guarnizione (**Fig. 19**).

ACCESSORI, PROGRAMMI E QUANTITÀ

		QUANTITÀ (max.)	PROGRAMMI AUTOMATICI				
			SENZA COTTURA		CON COTTURA		
LAMA TRITATUTTO	 !! Non usare questo accessorio per tritare alimenti duri; usare la lama impastatrice/frantumatrice G2.	Miscelare zuppe	1,5 L	 P3	1 minuto 10 secondi	 P1 o P2	35 minuti
		Miscelare composte	1 kg	 P3	1 minuto	 P4	15 minuti
		Miscelare frullati	1,5 L	 P3	1 minuto 10 secondi	-	-
		Tritare verdura	500g	 P3	15 secondi	-	-
		Tritare carne	500g	 P3	30 secondi	 P5	2 ore
		Tritare pesce	500g	 P3	15 secondi	-	-
FRULLATORE		Rosolare	200g	-	-	 P1	5 minuti
		Cuocere a fuoco lento	1,2 L	-	-	 P4	45 minuti
		Risotti	1,2 L	-	-	 P3	30 minuti
SBATTITORE		Uova montate a neve	 5 max.	 P2	2,5 minuti	-	-
		Salse (ad es. besciamella)	0,6 L	-	-	 P2-P3	15 minuti
LAMA IMPASTATRICE FRANTUMATRICE		Mescolare impasti leggeri	600g	 P1	30 secondi	-	-
		Tritare nocciole	500g	 P3	1 minuto	-	-
		Tritare ghiaccio	 Da 6 a 10	 P4	30 secondi	-	-
		Pastella per crepe, gaufre	1,2 L	 P1	30 secondi	-	-
CESTELLO VAPORE		Cuocere a vapore verdura, pesce (posizionare della carta da forno sul fondo del cestello) o carne	600g	-	-	 P1	30min







IT

PROGRAMMI AUTOMATICI E SOTTO-PROGRAMMI

I programmi automatici

Velocità, temperatura e tempo di cottura sono preimpostati per preparare automaticamente zuppe, rosolature, pietanze al vapore, dolci o per riscaldare preparazioni. Il tempo di cottura è un parametro regolabile. È possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura (**B10**) in base alle proprie preferenze.

Che cosa è possibile fare con i programmi automatici del pannello di controllo (B)






 Slow cook	Preparare piatti rosolati, in salsa. (Sotto-programmi P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Preparare dolci (Sotto-programmi P1, P2, P3, P4)
 Soup	Preparare zuppe (Sotto-programmi P1, P2)	 Reheat	Riscaldare pietanze
 Steam	Cuocere pietanze al vapore	 mix	Montare albumi a neve, tritare carne, tritare ghiaccio (Sotto-programmi P1, P2, P3, P4)















Non utilizzare l'accessorio sbattitore (G4) con preparazioni molto liquide la cui quantità sia superiore a 1 litro, poiché ciò potrebbe causare schizzi all'esterno del recipiente.

- Durante la cottura, del vapore fuoriuscirà dal recipiente. Non è un difetto di tenuta; la parte posteriore del recipiente ha una forma studiata per evitare i fenomeni di sovrappressione.

Dettagli dei programmi automatici e dei rispettivi sotto-programmi




		Velocità (non regolabile)	Durata predefinita (regolabile)	Temperatura predefinita (non regolabile)	Mantenimento al caldo	Esempio di ricetta
Slow cook P1		Lenta	5 minuti (da 1 minuto a 10 minuti)	120°C	NO	Cipolle rosolate
Slow cook P2		Lenta a intermittenza, quindi continua	20 minuti (da 5 minuti a 2,5 ore)	80°C	45 minuti	Sugo al pomodoro
Slow cook P3		Lenta a intermittenza	30 minuti (da 5 minuti a 2,5 ore)	90°C	45 minuti	Risotto
Slow cook P4		Nessuna	45 minuti (da 5 minuti a 2,5 ore)	95°C	45 minuti	Cottura lenta di pesce allo zafferano
Slow cook P5		Rapida per 15 secondi, quindi lenta a intermittenza	60 minuti (da 5 minuti a 2,5 ore)	95°C	45 minuti	Crema spalmabile

		Velocità (non regolabile)	Durata predefinita (regolabile)	Temperatura predefinita (non regolabile)	Mantenimento al caldo	Esempio di ricetta
Soup P1		Nessuna velocità durante la cottura, quindi 10 impulsi, quindi velocità rapida per 2 minuti dopo la cottura	35 minuti (da 5 minuti a 1 ora)	100°C	45 minuti	Vellutata di zucchine
Soup P2		Nessuna velocità durante la cottura, quindi velocità media per 15 secondi dopo la cottura	38 minuti (da 5 minuti a 1 ora)	100°C	45 minuti	Passata di carote/patate
Steam P1		Nessuna	30 minuti (da 5 minuti a 1 ora)	100°C	45 minuti	Broccoli al vapore
Dessert P1		Rapida a intermittenza, quindi continua	30 secondi (da 10 secondi a 1 minuto)	Nessuna	NO	Plum cake
Dessert P2		Lenta a intermittenza	10 minuti (da 1 minuto a 30 minuti)	55°C	NO	Cioccolato fuso
Dessert P3		Lenta a intermittenza, quindi continua	20 minuti (da 10 minuti a 1 ora)	90°C	NO	Riso al latte
Dessert P4		Nessuna, quindi lenta a intermittenza durante la cottura	15 minuti (da 5 minuti a 1 ora)	100°C	NO	Composta di mele
Reheat		Lenta a intermittenza	15 minuti (da 3 minuti a 30 minuti)	80°C	NO	Riscaldare una zuppa
Mix P1		Lenta	2 minuti (da 30 secondi a 5 minuti)	Nessuna	NO	Crema di tonno e uova
Mix P2		Media	5 minuti (da 1 minuto a 10 minuti)	Nessuna	NO	Albumi montati a neve
Mix P3		Rapida	1 minuto (da 10 secondi a 1 minuto 10 secondi)	Nessuna	NO	Frullato
Mix P4		Rapida a intermittenza	30 secondi (da 10 secondi a 1 minuto)	Nessuna	NO	Ghiaccio tritato

UTILIZZO MANUALE DEL PANNELLO DI CONTROLLO (B)

Questa modalità permette di personalizzare il tempo di cottura per un utilizzo più comodo.

• Utilizzo dei programmi manuali del pannello di controllo (B)

	Questo pulsante ha 4 funzioni: <ul style="list-style-type: none">- start/stop- "confermare" la selezione del programma automatico;- "sospendere" il funzionamento dopo aver avviato l'apparecchio;- "annullare" i parametri selezionati tenendolo premuto per 2 secondi (reset).
	Per regolare la durata di funzionamento, selezionare il programma desiderato e regolarlo aumentando o riducendo il tempo di cottura.
	Questa modalità permette di miscelare manualmente la preparazione.


• Utilizzo del cestello vapore

! Posizionare la carta da forno sul fondo del cestello per evitare la fuoriuscita degli alimenti.

Per cuocere a vapore con il cestello vapore, è necessario versare 0,4 L d'acqua nel recipiente (fino alla tacca incisa all'interno del recipiente) (Fig. 13).

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

Tuttavia, alcune condizioni possono influire sul tempo di cottura:

- le dimensioni della verdura (tagliata o intera);
- la quantità di ingredienti nel cestello;
- la varietà della verdura e il grado di maturazione;
- la quantità d'acqua nel recipiente, che deve corrispondere alla tacca  (0,4 L).

Se la cottura è insufficiente, è possibile allungarla.

Tabella delle quantità e dei tempi di cottura al vapore

Tempo di cottura al vapore		
Ingredienti	Quantità (max.)	Tempo di cottura stimato
Patate	600 g (precedentemente risciacquate con acqua)	30 minuti
Carote a fette da 3 mm	600g	40 minuti
Zucchine a fette da 5 mm	600g	25 minuti
Pastinaca a cubetti da 1x1 cm	600g	30 minuti
Porri (solo la parte bianca) a fette da 5 mm	500g	25 minuti
Fagiolini	400g	35 minuti
Broccoli	300g	20 minuti
Pesce (fresco o scongelato)	500g	15 minuti
Carne bianca	400g	25 minuti

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise, in particolare durante la cottura di verdure surgelate. In caso di fuoriuscite, scollegare l'apparecchio e attendere 10 secondi prima di aprire il coperchio. Ridurre quindi la quantità di ingredienti.

MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

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

In alcune condizioni d'uso molto intense, o in caso di ricette personalizzate (ad esempio scaricate da Internet) che non rispettano le raccomandazioni del manuale (consultare la sezione ACCESSORI, PROGRAMMI E QUANTITÀ: quantità eccessive e/o utilizzo eccessivamente lungo e/o concatenazione ravvicinata di ricette), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore. In tal caso, l'apparecchio si arresta e sul display del pannello di controllo appare il messaggio "SECU", a indicare che l'apparecchio non è momentaneamente funzionante.

Se sul pannello di controllo appare il messaggio "SECU" e l'apparecchio si arresta, procedere come descritto di seguito.

- Lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente.
- Consultare le raccomandazioni riportate in questo manuale per adattare le proprie preparazioni quantità di ingredienti / tempo di cottura / tipo di accessorio (consultare la sezione "Accessori, programmi e quantità").
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Riavviare l'apparecchio tenendo premuto il pulsante start/stop/reset (**B9**) per 2 secondi. L'apparecchio è nuovamente pronto all'uso. Il servizio clienti rimane a vostra disposizione per qualsiasi domanda (consultare i recapiti riportati nel libretto di garanzia).

IT

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Non immergere l'apparecchio. Non risciacquare la base (**A**) e il coperchio blocco motore (**D1**) sotto l'acqua corrente (**Fig. 16**).

Al termine dell'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

- Rimuovere il gruppo coperchio blocco motore (**D1+D2**) dal recipiente (**F**) ruotandolo in senso antiorario, in modo da portare il simbolo del lucchetto aperto di fronte all'impugnatura.
- Rimuovere il porta-guarnizione (**D2**) dal blocco motore estraendolo (**Fig. 18**).
- Rimuovere la guarnizione (**D3**) dal porta-guarnizione (**Fig. 19**).
- Pulire il recipiente immediatamente dopo l'uso.
- Sollevare il recipiente (**F**) dalla base dell'apparecchio (**A**) utilizzando l'impugnatura (**F1**).
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Quando le parti si sono raffreddate:
 - adottare adeguate precauzioni per evitare di ferirsi con la lama tritatutto (**G1**) e la lama impastatrice/frantumatrice (**G2**) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente perché sono estremamente taglienti;

– pulire il recipiente (**F**), il perno di trasmissione, l'accessorio installato (**G1, G2, G3, G4, G5**), il porta-guarnizione (**D2**) e la guarnizione (**D3**) con acqua calda, detergente e una spugna.

- Risciacquare tutte le parti sotto acqua corrente.
- Per facilitare la pulizia, il recipiente, il porta-guarnizione, la guarnizione e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie (**Fig. 15**).
- Se il recipiente presenta tracce di calcare o macchie residue, utilizzare il lato abrasivo di una spugna imbevuta di aceto di vino bianco o di un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio inox.
- In caso di macchie resistenti, lasciarlo a mollo per diverse ore con acqua e detersivo per piatti, e strofinarle con una spatola o il lato abrasivo di una spugna.
- Per pulire il blocco motore (**D1**) e la base (**A9**), utilizzare un panno umido. Asciugarli con attenzione.

- Gli accessori, il perno di trasmissione e gli elementi del coperchio possono macchiarsi leggermente a contatto con alimenti come curry, succo di carote, ecc.; ciò non comporta pericoli per la salute né malfunzionamenti dell'apparecchio. Per evitare la formazione di macchie, pulire gli elementi immediatamente dopo l'uso.
- Prima di usare nuovamente il recipiente **(F)**, assicurarsi che i contatti elettrici sotto il recipiente siano sempre puliti e asciutti.

CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

IT

Per facilitare la conservazione dell'apparecchio, gli accessori e il perno di trasmissione possono essere riposti all'interno del recipiente rispettando l'ordine illustrato in Fig. 17, quindi posizionare il gruppo coperchio (porta-guarnizione, coperchio).

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Cottura insufficiente	I tempi di cottura sono dati a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Tuttavia, alcune condizioni possono influire sul tempo di cottura: - le dimensioni della verdura (tagliata o intera); - la quantità degli ingredienti; - la varietà della verdura e il grado di maturazione; - se gli ingredienti sono surgelati.	Aumentare il tempo di cottura utilizzando il selettore (B10) . Ridurre le dimensioni dei pezzi.
Cottura al vapore insoddisfacente	Quantità d'acqua nel recipiente insufficiente. Pezzi troppo grandi.	La quantità d'acqua nel recipiente deve corrispondere alla tacca (0,4 L). Ridurre le dimensioni dei pezzi.
Difficoltà nella riuscita di alcune ricette	Ricette non adatte	Alcune ricette, personali o scaricate da Internet, possono non essere adatte all'apparecchio e ai suoi accessori (quantità, tempi di cottura, durata, accessori non adatti); prima di iniziare la preparazione, assicurarsi di rispettare le istruzioni per l'uso riportate in questo manuale.
L'apparecchio non funziona	Il cavo non è collegato.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
Il coperchio non si blocca o si blocca con difficoltà.	Il coperchio blocco motore non è completo.	Verificare che la guarnizione sia installata correttamente sul porta-guarnizione, e che quest'ultimo sia installato correttamente sul coperchio blocco motore (Fig. da 5 a 8) .

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Vibrazioni o rumore eccessivi	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, l'apparecchio non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Volume degli ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	Accessorio non adatto.	Verificare che l'accessorio installato sia adatto.
Perdite dal coperchio blocco motore	Volume degli ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti.
	La guarnizione non è presente.	Posizionare la guarnizione sul portaguarnizione e fissare l'insieme sul coperchio blocco motore.
	La guarnizione è rotta o deteriorata.	Sostituire la guarnizione; contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Accessorio non adatto.	Verificare che l'accessorio installato sia adatto.
Odore dal motore	Al primo utilizzo dell'apparecchio, o in caso di sovraccarico del motore causato da una quantità eccessiva di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciare che il motore si raffreddi (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente.
Messaggio ",SECU"	Sovraccarico del motore causato da una quantità eccessiva di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi, o da una concatenazione di ricette senza un tempo di raffreddamento sufficiente.	Lasciare che il motore si raffreddi (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente; controllare che il programma in uso sia corretto, che l'accessorio sia adatto; ricordarsi non superare la capacità dell'apparecchio.
Messaggio "2SECU" + spia rossa accesa.	Surriscaldamento del sensore di temperatura dovuto al riscaldamento del contenitore mentre era vuoto, con troppo pochi ingredienti o troppo poco liquido.	Aggiungete ingredienti nel contenitore oppure un po' di liquido.
Messaggio "Err1"	Il sensore termico non funziona.	Contattare un centro di assistenza.
Messaggio "Err2"	Recipiente troppo caldo.	Scollegare l'apparecchio e lasciare che il recipiente si raffreddi. Non mettere in funzione il recipiente a vuoto: aggiungere degli ingredienti o del liquido nel recipiente.
Indicatore della messa in sicurezza (C3)  accesso sul display	Blocco non corretto del recipiente o del coperchio blocco motore.	Verificare che il recipiente sia posizionato correttamente sulla base e che il gruppo coperchio blocco motore sia posizionato sul recipiente (il simbolo del lucchetto scomparirà).
	Sovraccarico del motore.	Lasciare che il motore si raffreddi (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente; controllare che il programma in uso sia corretto e che l'accessorio sia adatto. Se il problema persiste (indicatore del lucchetto acceso) e si è certi che tutto è assemblato correttamente, contattare un centro di assistenza.

RICETTA

Pasticcio di fichi

Per 4/6 persone – Preparazione 10 min - Cottura 2 ore

Accessori e programmi utilizzati :

- Coltello tritatutto
- Programma turbo / Programma stufati P5

500g di petto di maiale (scotennato e disossato) • 150 g di fichi secchi • 1 cipolla • 1 spicchio d'aglio • 2cl d'olio • 5cl di vino bianco • 5cl di Armagnac • 1 cucchiaino di spezie Rabelais® (o di miscela di 5 spezie) • 5g di sale.

IT

1. Sbucciare l'aglio e la cipolla e tagliarli in quattro. Tagliare la pancetta a cubi grandi e tagliare i fichi in due.
2. Mettere l'aglio e la cipolla nel recipiente munito di coltello tritatutto. Frullare a velocità turbo per 10 sec.
3. Versare l'olio, i fichi, la pancetta e tutti gli altri ingredienti nel recipiente. Lanciare il programma P5 per 2 ore.
4. A cottura terminata, porre la carne in una terrina ed eliminare una parte del grasso dalla superficie.

Suggerimento :

Lasciare una quantità di grasso sufficiente a tenere salda la terrina.

RICICLAGGIO

- Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

- Prodotti elettrici o elettronici da smaltire



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ➔ Per lo smaltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

DESCRIPCIÓN

A Base

A1 Columna trasera

B Panel de control:

B1 Selector de programa de guisos

B2 Selector de programa de sopas

B3 Selector de programa de cocción al vapor

B4 Selector de programa de postres

B5 Selector de programa de recalentar

B6 Indicador de recalentamiento

B7 Selector de programa mixto

B8 Selector de turbo

B9 Botón iniciar/parar/restablecer

B10 Selector +/-

C Pantalla LCD:

C1 Indicador de programas

C2 Indicador de duración del programa

C3 Indicador de bloqueo de seguridad

D Conjunto de la tapa-motor

D1 Tapa-motor

D1a Pata del pestillo

D2 Copela portajunta

D2a Muescas

D3 Junta de estanqueidad

E Eje de transmisión

F Jarra

F1 Asa de la jarra

G Accesorios:

G1 Cuchilla picadora

G2 Cuchilla amasadora/trituradora

G3 Mezclador

G4 Batidor

G5 Cesta para cocción al vapor

ES

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

Potencia:

1000 W (resistencia eléctrica: 600 W / motor: 400 W)

Margen de tiempo en funcionamiento: De 10 s a 2 h 30 min

Número de velocidades:

3 velocidades – 1 velocidad intermitente

Con respecto a la seguridad de la persona

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



- Algunas partes (p. ej., superficie inoxidable de la jarra, partes metálicas debajo de la jarra, copela portajunta) se calientan cuando el aparato está en funcionamiento y pueden ocasionar quemaduras. Manipule el aparato por las partes de plástico que no están calientes (asas, tapa-motor). La luz indicadora roja le indica que el aparato está caliente y puede sufrir quemaduras.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados.
- Si el cable de alimentación se daña, deberá ser reemplazado por otro cable o componente especial disponible a través del fabricante o de su servicio de postventa (ver la lista en la libreta de servicios).
- El aparato no debe sumergirse. No pase la tapa-motor **(D1)** por el agua del grifo.

- Este aparato se destina únicamente a un uso doméstico en el hogar y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadecuado, o de no respetar las consignas.

- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares (uso no cubierto por la garantía) tales como
 - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - granjas,
 - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
 - lugares como habitaciones de huéspedes.

- El vapor desprendido por su aparato puede ocasionar quemaduras.

Manipule la copela portajunta con cuidado (si es necesario, utilice guantes, manoplas, etc.).

- **No haga funcionar el aparato si la junta no está puesta en la copela.**

Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato.

Tenga cuidado con la cuchillas picadora (G1) y la cuchilla amasadora/trituradora (G2) cuando las limpie y cuando vacíe la jarra, dado que están muy afiladas.

Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina.

Guarde la cuchilla picadora (G1) en la jarra después de cada uso.

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

ADVERTENCIA: El aparato desprende vapor que puede provocar quemaduras.

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

Procure hacer contacto solamente con el asa (F1) del producto durante el calentamiento o hasta que éste se haya enfriado por completo.

Consulte las instrucciones de uso para saber cómo montar y desmontar los accesorios en el aparato, para la limpieza y el mantenimiento, así como para los ajustes de funcionamiento de su aparato.

ES

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

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

SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Los niños no pueden utilizar este aparato con los siguientes accesorios: cuchilla picadora **(G1)** y cuchilla amasadora/trituradora **(G2)**. Mantener el aparato y el cable lejos del alcance de los niños. Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que sean vigiladas o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los posibles peligros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no los han de llevar

a cabo niños sin vigilancia, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados por un adulto.

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma conectada a tierra.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Asegúrese de que la tensión de alimentación señalada en la placa indicadora del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desconectarlo.
- No deje nunca el cable de alimentación cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o de un ángulo cortante.

Con respecto a un uso incorrecto

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón “stop”), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Añada siempre los ingredientes sólidos en la jarra antes de verter los ingredientes líquidos **(Img. 12)**, procurando no rebasar la línea de nivel máximo (MAX) grabada en el interior de la jarra **(Img. 13)**. Si la

jarra está demasiado llena, el agua hirviendo podría ser expulsada.

- Preste atención en el programa de cocción al vapor y respete los niveles de agua indicados en la jarra (**Img. 14**).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento (placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).
- No cubra la tapa con un paño u otra cosa.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.

Servicio posventa

- Para su seguridad, no utilice accesorios ni piezas de recambio distintos a los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- Consulte el cuadro “¿Qué hacer si su aparato no funciona?” al final de las instrucciones de uso.

ES

PRIMER USO DEL APARATO

Antes de usar por primera vez:

- Lea atentamente este manual de instrucciones. Al ojearlo, podrá entrever en los consejos de utilización el potencial de su aparato: guisos, cocciones al vapor, postres, así como la posibilidad de recalentar sus comidas.
- Consérvelo para consultas posteriores: una utilización que no acate los riesgos de operación eximirá al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Asegúrese de retirar todos los materiales de embalaje del producto.
- Lave las diferentes partes con agua jabonosa: jarra, accesorios, eje de transmisión, copela y junta (**D2, D3, E, F, G**) (véase § LIMPIEZA en el manual de instrucciones).
- Procure no poner bajo el agua la tapa (**D1**) con el motor ni la base (**A**) (**Img. 16**).

• Instalación del conjunto de la tapa:

La tapa del producto está constituida por tres elementos: la tapa-motor (**D1**), la copela (**D2**) y la junta de estanqueidad (**D3**).


El conjunto de estos tres elementos se entrega ya ensamblado.

Para usos posteriores, puede montar la tapa de dos maneras:


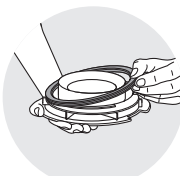
Primer uso del aparato: instalación de la jarra, los accesorios y la tapa

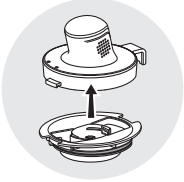






Su aparato integra un cable de alimentación. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.

• Instalación de la jarra y los accesorios

1. Coloque la jarra (**F**) sobre la base del aparato (**A**) agarrándola desde el asa (**F1**) (**Img. 2**).
2. Coloque el accesorio elegido (**G1** → **G5**) en el eje de transmisión (**E**) (**Img. 3**) e introdúzcalo a continuación en la jarra (**F**) (**Img. 4**).
Para utilizar la cesta de cocción al vapor (**G5**), llene la jarra (**F**) hasta el nivel , que equivale a 0,4 L de líquido (agua, salsa, etc.) (**Img. 13**), antes de colocar la cesta en su interior (**Img. 14**).
3. Añada los ingredientes en la jarra (**F**) o en la cesta de cocción al vapor (**G5**).

ES

Paso	Escenario 1	Escenario 2
1		
	Coloque la jarra (F) sobre la base del aparato (A) agarrándola desde el asa (F1) (Img. 2).	
2		
	Coloque la junta de estanqueidad (D3) en el portajunta de la copela (D2) (Img. 19).	

Paso	Escenario 1	Escenario 2
3		
	<p>Acople la copela (D2) a la tapa-motor (D1), procurando que la pestaña (D1a) de la tapa-motor se encuentre en la muesca (D2a) de la copela (D2), y presione hasta que escuche un “clic” (Img. 5). La copela está ahora instalada en su lugar.</p>	<p>Coloque la copela (D2) en la jarra procurando que las muescas (D2a) de la copela (D2) bordeen el asa (F1) y la columna trasera (A1) (Img. 20).</p>
4		
		<p>Ponga la tapa-motor (D1) sobre la copela (D2), procurando que el símbolo de “candado abierto”  apunte hacia el asa (F1), y presione hasta que se escuche un “clic” (Img. 21).</p>
5		
	<p>Cierre la tapa de tal manera que el símbolo de “candado cerrado”  apunte hacia el asa (F1): gire con una mano el conjunto de la tapa en sentido horario para deslizar la lengüeta del cierre (D1a) del bloque de motor en el asa (F1): para ello, presione un poco la tapa con una mano mientras la gira en sentido horario para deslizar la segunda lengüeta del cierre (D1a) en la columna trasera (A1) de la base (A). (Img. 8).</p>	

! La instalación de la tapa sólo debe efectuarse si la junta está instalada en el portajunta de la copela (Img. 19) y la copela está asegurada a la tapa-motor.

• **Puesta en marcha**

1. Seleccione el programa automático deseado (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) pulsando el botón correspondiente (**Img. 9**). Para seleccionar diferentes subprogramas, pulse reiteradamente el botón del programa para navegar por los subprogramas (p. ej., sopa P1 = 1 pulsación; sopa P2 = 2 pulsaciones, etc.).
2. Pulse el botón iniciar/parar/restablecer (**B9**) para iniciar el programa (**Img. 10**).

El aparato sólo se pondrá en marcha si la jarra está correctamente instalada en la base y el conjunto de la tapa-motor está bien posicionado en la jarra.

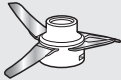









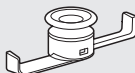







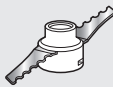







Cuando no se instale correctamente la jarra o se cierre bien la tapa, el panel de control comenzará a parpadear al tratar de iniciar un programa (Img. 11).

Desmontaje del conjunto de la tapa:

1. Desbloquee el conjunto de la tapa girándolo hacia la izquierda de manera que el símbolo del candado abierto apunte hacia el asa (**Img. 22**).
2. Levante la tapa con una mano y tire con la otra de la copela para separar la tapa-motor (**Img. 18**).
3. Retire la junta (**Img. 19**).

ES

ACCESORIOS, PROGRAMAS Y CANTIDADES

		CANTIDADES (máx.)	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS				
			SIN COCCIÓN		CON COCCIÓN		
CUCHILLA PICADORA	 !! No utilice este accesorio para picar alimentos duros, utilice la cuchilla amasadora/trituradora G2.	Batir sopas	1,5 L	 P3	1 min 10 s	 P1 o P2	35 min
		Batir compotas	1 kg	 P3	1 min	 P4	15 min
		Batir batidos	1,5 L	 P3	1 min 10 s	-	-
		Picar verdura	500 g	 P3	15 s	-	-
		Picar carne	500 g	 P3	30 s	 P5	2 h
		Picar pescado	500 g	 P3	15 s	-	-
MEZCLADOR		Dorar	200 g	-	-	 P1	5 min
		Guisos	1,2 L	-	-	 P4	45 min
		Risottos	1,2 L	-	-	 P3	30 min
BATIDOR		Claras a punto de nieve	 5 max	 P2	2 min 30 s	-	-
		Salsa (p. ej., besamel)	0,6 L	-	-	 P2-P3	15 min
CUCHILLA AMASADORA/TRITURADORA		Mezclar masas ligeras	600 g	 P1	30 s	-	-
		Picar avellanas	500 g	 P3	1 min	-	-
		Triturar hielo	 6 a 10	 P4	30 s	-	-
		Masa para crepes, gofres	1,2 L	 P1	30 s	-	-
CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR		Cocción al vapor de verduras, pescados (coloque un papel de horno en el fondo de la cesta) o carnes	600 g	-	-	 P1	30min







ES

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS Y SUBPROGRAMAS

Programas automáticos:

La velocidad, la temperatura de cocción y la duración están preprogramados para preparar sopas, guisos, cocciones al vapor y postres automáticamente, o para recalentar sus comidas. El tiempo de cocción (**B10**) es un parámetro ajustable y puede ser aumentado o reducido a su gusto.

Qué se puede preparar con los programas automáticos del panel de control (B)






 Slow cook	Preparación de guisos y salsas. (En los programas P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Preparación de postres (En los programas P1, P2, P3, P4)
 Soup	Preparación de sopas (En los programas P1, P2)	 Reheat	Recalentar comidas
 Steam	Cocciones al vapor	 mix	Claras al punto de nieve, carne picada, hielo triturado (En los programas P1, P2, P3, P4)















No utilice el accesorio batidor (G4) con preparaciones demasiado líquidas cuya cantidad sea superior a 1 litro, dado que se pueden producir salpicaduras en el exterior de la jarra.

- Durante la cocción, saldrá vapor del bol. Esto no es un defecto de hermeticidad, la parte trasera del bol tiene una forma diseñada para evitar los fenómenos de sobrepresión.

Información de los programas automáticos y sus subprogramas




		Velocidad (no ajustable)	Tiempo por defecto (ajustable)	Temperatura por defecto (no ajustable)	Mantenimiento del calor	Ejemplo de recetas
Slow cook P1	 Slow cook	Lenta	5 min (1 a 10 min)	120 °C	NO	Cebollas doradas
Slow cook P2	 Slow cook	Lenta discontinua y después continua	20 min (5 min a 2 h 30 min)	80 °C	45 min	Salsa de tomate
Slow cook P3	 Slow cook	Lenta discontinua	30 min (5 min a 2 h 30 min)	90 °C	45 min	Risotto
Slow cook P4	 Slow cook	Ninguna	45 min (5 min a 2 h 30 min)	95 °C	45 min	Guiso de pescado al azafrán
Slow cook P5	 Slow cook	Rápida 15 s y después lenta discontinua	60 min (5 min a 2 h 30 min)	95 °C	45 min	Paté marmita

		Velocidad (no ajustable)	Tiempo por defecto (ajustable)	Temperatura por defecto (no ajustable)	Mantenimiento del calor	Ejemplo de recetas
Soup P1		Sin velocidad durante la cocción, seguido de 10 pulsos, y por último velocidad elevada durante 2 minutos tras la cocción	35 min (5 min a 1 h)	100 °C	45 min	Crema de calabacín
Soup P2		Sin velocidad durante la cocción y velocidad moderada durante 15 segundos tras la cocción	38 min (5 min a 1 h)	100 °C	45 min	Crema de zanahorias/patatas
Steam P1		Ninguna	30 min (5 min a 1 h)	100 °C	45 min	Brócoli al vapor
Dessert P1		Rápida y discontinua, y después continua	30 s (10 s a 1 min)	Ninguna	NO	Cuatro cuartos
Dessert P2		Lenta discontinua	10 min (1 a 30 min)	55 °C	NO	Fondue de chocolate
Dessert P3		Lenta discontinua y después continua	20 min (10 min a 1 h)	90 °C	NO	Arroz con leche
Dessert P4		Ninguna, después lenta y discontinua durante la cocción	15 min (5 min a 1 h)	100 °C	NO	Compota de manzana
Recalentar		Lenta discontinua	15 min (3 a 30 min)	80 °C	NO	Recalentar una sopa
Mix P1		Lenta	2 min (30 s a 5 min)	Ninguna	NO	Huevos rellenos de atún
Mix P2		Moderada	5 min (1 a 10 min)	Ninguna	NO	Clara en punto de nieve
Mix P3		Rápida	1 min (10 s a 1 min 10 s)	Ninguna	NO	Smoothie
Mix P4		Rápida discontinua	30 s (10 s a 1 min)	Ninguna	NO	Hielo triturado

UTILIZACIÓN MANUAL DEL PANEL DE CONTROL (B):

Este modo permite ajustar el tiempo de cocción para personalizarlo a su gusto.

• Utilización de los programas manuales del panel de control (B)


	<p>Este botón dispone de 4 funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Iniciar/parar - "Validación" al elegir el programa automático. - "Pausa" durante la utilización del aparato una vez iniciado el programa. - "Reinicio" de los parámetros seleccionados presionando durante 2 segundos (restablecer).
	<p>Ajuste del tiempo de funcionamiento: Seleccione el programa deseado y ajuste la duración aumentando o reduciendo el tiempo de cocción.</p>
	<p>Este modo permite mezclar manualmente la preparación.</p>

• Utilización de la cesta de cocción al vapor ! Coloque un papel de horno en el fondo de la cesta para evitar que los alimentos se salgan de ella.

Para cocinar al vapor con la cesta es necesario verter 0,4 L de agua en la jarra (hasta la marca de referencia de la jarra) (Img. 13).

Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo para tratar de obtener una cocción satisfactoria en la mayoría de los casos.

No obstante, algunas condiciones pueden influir en los tiempos de cocción:

- El tamaño de las verduras (troceadas o sin trocear).
 - La cantidad de ingredientes en la cesta.
 - La variedad de verduras y su madurez.
 - La cantidad de agua en la jarra debe corresponder con la graduación  (0,4 L).
- Si no se cuece lo suficiente, puede prolongar el tiempo de cocción.

Cuadro de cantidades y tiempo de cocción al vapor

Tiempo de cocción al vapor		
Ingredientes	Cantidades (máx.)	Tiempos de cocción estimados
Patatas	600 g (lavadas previamente con agua)	30 min
Rodajas de 3 mm de zanahorias	600 g	40 min
Rodajas de 5 mm de calabacines	600 g	25 min
Cubos de 1 x 1 cm de chirivías	600 g	30 min
Rodajas de 5 mm de puerros (solo la parte blanca)	500 g	25 min
Judías verdes	400 g	35 min
Brócoli	300 g	20 min
Pescados (frescos o descongelados)	500 g	15 min
Carne blanca	400 g	25 min

Algunas recetas pueden provocar desbordamientos inesperados, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. Si su producto se desborda durante su uso, desenchúfelo y espere 10 segundos antes de abrir la tapa. Deberá reducir las cantidades según sea necesario.

BLOQUEO DE SEGURIDAD DEL APARATO

Su aparato está equipado de serie con protecciones electrónicas del motor a fin de garantizar su longevidad. Este dispositivo de seguridad electrónico garantiza que el motor esté totalmente protegido contra cualquier uso poco habitual.

En condiciones de uso intensivas, o al hacer recetas personales (Internet u otras fuentes), en las que no se respeten las recomendaciones del manual (véase § "ACCESORIOS, PROGRAMAS Y CANTIDADES": cantidades demasiado grandes, un funcionamiento demasiado prolongado, y/o demasiadas recetas preparadas consecutivamente), la protección electrónica se puede activar con el fin de preservar el motor. En dichos casos, el aparato se detendrá y "SECU" se mostrará en la pantalla LCD del panel de control para indicar que el aparato ha dejado de funcionar momentáneamente.

Si "SECU" aparece en el panel e control y su aparato está apagado, proceda de la siguiente manera:

- Deje el aparato enchufado.
- Consulte los consejos de uso del manual de instrucciones para adaptar las recetas cantidades de ingredientes, tiempos de cocción y tipos de accesorios; (véase § "Accesorios, programas y cantidades").
- Espere media hora a que el motor se enfríe.
- Vuelva a encender el aparato manteniendo pulsado el botón "Start / Stop / Reset" (B9) durante 2 segundos.

Su aparato está nuevamente listo para su uso. El servicio al consumidor queda a su disposición para cualquier consulta (ver la información de contacto en la cartilla de garantía).

ES

LIMPIEZA DEL APARATO

- El aparato no deberá sumergirse en el agua. No ponga la base (A) ni la tapa-motor (D1) bajo el agua del grifo (Img. 16).

Desenchufe el aparato una vez que termine de utilizarlo.

- Desbloquee el conjunto de la tapa-motor (D1+D2) de la jarra (F) girándolo hacia la izquierda hasta que el símbolo del "candado abierto" apunte hacia el asa.
- Tire de la copela (D2) para separarla del motor (Img. 18).
- Retire la junta (D3) de la copela (Img. 19).
- Lave la jarra después de usarla.
- Separe la jarra (F) de la base (A) agarrándola del asa (F1).
- Coloque la jarra sobre una superficie plana.
- Una vez enfriadas las piezas:
 - Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora (G1) y la cuchilla amasadora/trituradora (G2) cuando limpie o vacíe la jarra, dado que están muy afiladas.

– Limpie la jarra (F), el eje de transmisión (E), el accesorio instalado (G1, G2, G3, G4, G5), la copela (D2) y la junta (D3) con una esponja y agua caliente jabonosa.

- Enjuague los diferentes elementos bajo el agua del grifo.
- Para facilitar su limpieza, la jarra, la copela, la junta, el eje de transmisión y los accesorios pueden ser lavados en el lavavajillas (Img. 15).
- En caso de restos incrustados o manchas en la jarra, puede utilizar el lado áspero de una esponja humedecida, si es necesario, en vinagre blanco o productos de limpieza apropiados para el acero inoxidable.
- En caso de estar muy sucios, déjelos remojar durante varias horas con agua y líquido lavavajillas, y frote con una espátula o con el lado áspero de una esponja si es necesario.
- Para limpiar la tapa-motor (D1) y la base (A), utilice un paño húmedo. Séquelos bien.

- Los accesorios, el eje de transmisión y los elementos de la cubierta pueden teñir ligeramente con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahoria, etc. Esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento del aparato. Para evitar esto, limpie los elementos inmediatamente después de usarlos.
- Antes de volver a utilizar la jarra **(F)**, asegúrese de que los contactos eléctricos del lado inferior de la jarra están limpios y secos.

ALMACENAMIENTO DEL APARATO

Para facilitar el almacenamiento de su aparato, los accesorios y el eje de transmisión se pueden guardar en la jarra siguiendo la imagen 17 en orden y poniendo después el conjunto de la tapa (copela, tapa).

ES

¿QUÉ PUEDO HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Cocción insuficiente	Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo para tratar de obtener una cocción satisfactoria en la mayoría de los casos. No obstante, algunas condiciones pueden influir en los tiempos de cocción: - El tamaño de los alimentos (troceados o sin trocear). - La cantidad de ingredientes. - La variedad de verduras y su madurez. - Si los ingredientes están congelados o no, etc.	Aumente el tiempo de cocción con el selector (B10) . Corte la comida en trozos más pequeños.
Cocción al vapor insatisfactoria	Cantidad inadecuada de agua en la jarra. Trozos demasiado gruesos.	La cantidad de agua en la jarra debe corresponder con la graduación (0,4 L). Corte la comida en trozos más pequeños.
Dificultad para cocinar con éxito ciertas recetas	Recetas inadaptadas.	Es posible que sus recetas, ya sean personales o adquiridas por Internet, no puedan ser adaptadas al aparato y sus accesorios (cantidades, tiempos de cocción, duración, o accesorios no adaptados): antes de empezar a cocinar su receta, procure seguir las instrucciones de uso indicadas en el manual.
El aparato no funciona.	El cable de alimentación no está conectado.	Enchufe el aparato a una toma de corriente.
La tapa no se cierra o se cierra con dificultad.	La tapa-motor no está completamente montada.	Compruebe que la junta esté correctamente instalada al portajunta de la copela y que éste último esté correctamente instalado a la tapa-motor (Img. 5 a 8) .

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Demasiadas vibraciones o ruidos.	El aparato no está sobre una superficie plana o estable.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	Volumen considerable de los ingredientes.	Reduzca la cantidad de los ingredientes añadidos.
	Fallo de los accesorios.	Compruebe que está utilizando el accesorio previsto.
Fuga por la tapa-motor.	Volumen considerable de los ingredientes.	Reduzca la cantidad de los ingredientes añadidos.
	La junta de estanqueidad no está instalada.	Coloque la junta de estanqueidad en el portajunta de la copela y acople el conjunto a la tapa-motor.
	La junta de estanqueidad está cortada o deteriorada.	Cambie la junta; contacte con un centro de servicios autorizado.
	Fallo de los accesorios.	Compruebe que está utilizando el accesorio previsto.
Olor del motor.	Al utilizar el aparato por primera vez, o cuando el motor se sobrecarga debido a una cantidad considerable de ingredientes o trozos demasiado duros o gruesos.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra.
La pantalla muestra “:SECU”	Sobrecarga del motor debido a una cantidad considerable de ingredientes, trozos demasiado duros o gruesos, o la elaboración de recetas en sucesión sin dejar suficiente tiempo para que el aparato se enfríe.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra. Compruebe que está utilizando el programa adecuado, así como el accesorio recomendado, y que no se sobrepasa la capacidad del aparato.
Aparece en la pantalla “:SECU” y el indicador luminoso rojo está encendido.	Sobrecalentamiento del sensor de temperatura, debido al calentamiento del recipiente cuando estaba vacío, con muy pocos ingredientes, o con muy poco líquido.	Agregue ingredientes en el recipiente, o bien un poco de líquido.
La pantalla muestra “Err1”.	El sensor de temperatura no funciona.	Contacte con un centro autorizado.
La pantalla muestra “Err2”.	Bol demasiado caliente.	Desenchufe el aparato, deje que se enfríe el bol. No ponga en funcionamiento el bol vacío; añada ingredientes al bol, o bien, algo de líquido.
Se muestra el indicador de bloqueo (C3)  en la pantalla LCD.	Instalación incorrecta de la jarra o el bloque motor.	Compruebe que la jarra esté correctamente posicionada en la base y la tapa-motor bien cerrada (el candado dejará de mostrarse en la pantalla).
	Sobrecarga del motor.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos), reduzca la cantidad de ingredientes en la jarra y compruebe que está utilizando el programa adecuado y el accesorio recomendado. Si está seguro de que todo está correctamente instalado, pero el problema persiste (candado en la pantalla), contacte con un centro autorizado.

RECETA

Paté de cerdo con higos

4-6 personas – Preparación: 10 min – Cocción: 2 h

Accesorios y programas utilizados:

- Cuchillo para picar

- Programa turbo / Programa de cocción a fuego lento P5

500 g de panceta (sin cortezas ni huesos) • 150 g de higos secos • 1 cebolla • 1 diente de ajo • 2 cl de aceite • 5 cl de vino blanco • 5 cl de Armañac • 1 cucharadita de especias Rabelais® (o mezcla de 5 especias) • 5 g de sal.

1. Pelar el ajo y la cebolla y, a continuación, cortarlos en cuatro. Corte la panceta de cerdo en trozos gruesos y los higos por la mitad.
2. Meter la cebolla y el ajo en el bol provisto del cuchillo para picar.
Mezclar en turbo durante 10 seg.
3. Añada el aceite, los higos, la panceta y demás ingredientes en el bol. Poner en marcha el programa de cocción a fuego lento P5 durante 2 h.
4. Al terminar la cocción, colocar la carne cocida en una tarrina, después quitar una parte de la grasa de la superficie.

Sugerencia:

Dejar suficiente grasa para que la tarrina resista.

ES

RECICLAJE

- Eliminación de los materiales de embalaje del aparato



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

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

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



¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!

- ① Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.
- ➔ 0 deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

DESCRIÇÃO

A Base

A1 Coluna traseira

B Painel de comandos:

B1 Seletor do programa Cozedura lenta

B2 Seletor do programa Sopas

B3 Seletor do programa Vapor

B4 Seletor do programa Sobremesas

B5 Seletor do programa Reaquecimento

B6 Indicador de aquecimento

B7 Seletor do programa Mix (misturar)

B8 Seletor turbo

B9 Botão de iniciar/parar/reiniciar

B10 Seletor +/-

C Ecrã LCD:

C1 Apresentação dos programas

C2 Apresentação da duração do programa

C3 Apresentação do indicador de segurança

D Tampa e bloco do motor

D1 Bloco do motor

D1a Patilha de bloqueio

D2 Suporte da junta

D2a Entalhe

D3 Junta vedante

E Eixo

F Copo

F1 Pega para segurar o copo

G Acessórios:

G1 Lâmina picadora

G2 Lâmina para amassar/triturar

G3 Misturador

G4 Batedor

G5 Cesto de vapor

PT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DO APARELHO

Potência: 1000W (600W: Resistência de aquecimento / 400W: Motor)

Margem de duração de funcionamento: De 10s a 2h30 min

Número de velocidades: 3 velocidades – 1 velocidade intermitente

Segurança do utilizador

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



- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (parede em inox do copo, peças metálicas por baixo do copo, suporte da junta). Elas podem dar origem a queimaduras. Manuseie o aparelho através das peças de plástico frias (pegas, tampa do bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica um risco de queimaduras.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar corretamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deve ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível no fabricante ou no seu Serviço de Assistência Técnica autorizado. (consulte a lista no manual de reparação).
- Não coloque o aparelho dentro de água. Não passe a tampa do bloco do motor **(D1)** por água corrente.

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

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

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

• **O seu aparelho emite vapor que pode dar origem a queimaduras.**

Manuseie com cuidado o suporte da junta (se for necessário, utilize luvas, pegas de tecido, etc.).

• **Não ligue o aparelho se a junta não estiver posicionada no suporte.**

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

Tenha cuidado com a lâmina picadora (G1) e a lâmina para amassar/triturar (G2) quando as limpar e esvaziar o copo. Elas estão extremamente afiadas.

Tome atenção se deitar um líquido quente no copo, pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

Guarde a lâmina picadora (G1) no copo após cada utilização.

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

AVISO: O aparelho emite vapor que pode provocar queimaduras.

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

Certifique-se de que toca apenas na pega (F1) do seu aparelho durante o aquecimento e até ao arrefecimento completo.

Consulte o manual de instruções para a montagem e instalação dos acessórios no aparelho, limpeza e manutenção bem como para as configurações de funcionamento do seu aparelho.

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

- Desligar o aparelho.
- Não limpar o aparelho se estiver quente.

- Limpar com um pano ou uma esponja húmida.
- Nunca colocar o aparelho dentro de água, nem passá-lo por água corrente.

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com os seguintes acessórios: Lâmina picadora **(G1)** e lâmina para amassar/triturar **(G2)**. Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance das crianças.

PT

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

Ligação elétrica

- O aparelho deve ser ligado a uma tomada elétrica com ligação de terra.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas em corrente alternada. Verifique se a tensão elétrica indicada na placa sinalética do aparelho corresponde à da sua instalação elétrica.
- Os erros de ligação anulam a garantia.
- Nunca puxe pelo cabo de alimentação para desligar o aparelho.
- Nunca deixe o cabo de alimentação nas imediações ou em contacto com as partes quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou sobre uma aresta afiada.

Utilização incorreta

- **Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão stop), aguarde até os alimentos triturados não rodarem mais.**
- Deite sempre os ingredientes sólidos em primeiro lugar no copo antes de adicionar os ingredientes líquidos **(Imagem 12)**, sem ultrapassar a marca MAX no interior do recipiente **(Imagem 13)**. Se o copo estiver demasiado cheio, a água a ferver pode ser projetada.
- **Atenção:** No programa de cozedura a vapor, respeite o nível da água indicado no copo **(Imagem 14)**.

- Nunca coloque os seus dedos ou qualquer outro objeto dentro do copo durante o funcionamento do aparelho.
- Não utilize o copo como recipiente de conservação, congelação ou esterilização.
- Coloque o aparelho em cima de uma bancada de trabalho estável, resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho junto de uma parede ou armário: o vapor produzido pode danificar os materiais.
- Não coloque o aparelho próximo de uma fonte de calor em funcionamento (placa de cozinha, eletrodoméstico, etc.).
- Não cubra a tampa com um pano de limpeza ou algo semelhante.
- Não coloque os acessórios num micro-ondas.
- Não utilize o aparelho ao ar livre.
- Nunca exceda a quantidade máxima indicada no folheto.
- Guarde o aparelho apenas após ter arrefecido.

SPV

- Para sua segurança, não utilize outros acessórios ou peças de substituição para além dos fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer intervenção para além da limpeza e manutenção habituais realizadas pelo cliente deve ser efetuada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

FUNCIONAMENTO DO APARELHO

Antes da primeira utilização:


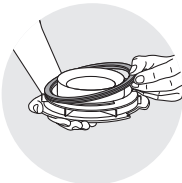
- Leia com atenção este manual de utilização, no qual, irá encontrar conselhos de utilização que abrangem o potencial do seu aparelho: Preparação de cozeduras lentas, sopas, cozeduras a vapor e sobremesas, mas também a possibilidade de reaquecer as suas preparações.
- Guarde-o para futuras referências: Uma utilização que não esteja em conformidade com o manual desresponsabiliza o fabricante por completo.
- Retire todas as peças da embalagem do seu produto.
- Lave as diferentes peças: Copo, acessórios, eixo, suporte e junta (**D2, D3, E, F, G**) com água e detergente para a loiça. (Consulte o capítulo LIMPEZA deste manual de utilização).
- Atenção: A tampa onde se encontra o bloco do motor (**D1**), bem como a base (**A**), não devem ser colocadas debaixo de água (**Imagem 16**).

• Colocação do conjunto da tampa e bloco do motor:

A tampa do bloco do motor é composta por três elementos: A tampa do bloco do motor (**D1**), a o suporte (**D2**) e a junta vedante (**D3**).

Estes 3 elementos são entregues montados.


Nas suas futuras utilizações, pode proceder de 2 modos para montar o conjunto da tampa:

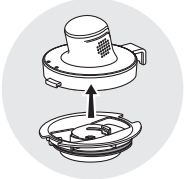







Passo	Cenário 1	Cenário 2
1		
	Coloque o copo (F) na base do aparelho (A), manuseando-o pela pega (F1) (Imagem 2).	
2		
	Coloque a junta vedante (D3) no suporte da junta (D2) (Imagem 19).	

Ligação do aparelho: Colocação do copo, acessórios e tampa

O seu aparelho vem equipado com um fio da alimentação. Ligue a ficha do fio da alimentação à tomada.

• Colocação do copo e dos acessórios

1. Coloque o copo (**F**) na base do aparelho (**A**), manuseando-o pela pega (**F1**) (**Imagem 2**).
2. Coloque o acessório escolhido (**G1** → **G5**) no eixo (**E**) (**Imagem 3**), depois coloque o conjunto no copo (**F**) (**Imagem 4**).
Para utilizar o cesto de vapor (**G5**), certifique-se de que enche previamente o copo até à marca  (correspondente a 0,4L de líquido : água, molho...) (**Imagem 13**) antes de a colocar no interior do copo (**F**) (**Imagem 14**).
3. Insira os ingredientes no interior do copo (**F**) ou do cesto de vapor (**G5**).

Passo	Cenário 1	Cenário 2
3		
	<p>Fixe o suporte (D2) na tampa do bloco do motor (D1), encaixando o eixo do suporte no eixo da tampa. Pressione até ouvir um clique (Imagem 5). O suporte está agora no respectivo lugar.</p>	<p>Coloque o suporte (D2) no copo, certificando-se de que coloca as aberturas (D2a) do suporte (D2) alinhadas com a pega (F1) e a coluna traseira (A1) (Imagem 20).</p>
4	 <p>Coloque o conjunto da tampa do bloco do motor (D1, D2+D3) no copo (F), certificando-se de que posiciona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - O símbolo do "cadeado aberto"  virado para a pega (Imagem 6). - As aberturas (D2a) do suporte à volta da pega (F1) e da coluna traseira (A1) (Imagem 7). 	 <p>Coloque a tampa do bloco do motor (D1) sobre o suporte (D2), certificando-se de que coloca o "cadeado aberto"  virado para a pega (F1), e pressione até ouvir um "clique" (Imagem 21).</p>
5	 <p>Bloqueie a tampa, de modo a virar o "cadeado fechado"  para a pega (F1): Para isso, com uma mão, rode a tampa no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a fazer deslizar a patilha de bloqueio (D1a) do bloco do motor na pega (F1): Com uma mão, pressione ligeiramente a tampa enquanto a roda no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a fazer deslizar a segunda patilha de bloqueio (D1a) na coluna traseira (A1) da base (A). (Imagem 8).</p>	

! A colocação da tampa só deve ser efetuada se a junta for colocada no respetivo suporte (Imagem 19) e se o suporte estiver fixo à tampa do bloco do motor.

• **Ligar**

1. Selecione o programa automático desejado (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**), premindo o botão correspondente ao programa (**Imagem 9**). Para seleccionar os diferentes subprogramas, prima novamente o botão do programa para correr os subprogramas (ex: Sopa P1 = premir 1 vez; sopa P2 = premir 2 vezes, etc...).
2. Prima o botão de iniciar/parar/reiniciar (**B9**) para iniciar o programa (**Imagem 10**).

O aparelho só começa a funcionar se o copo estiver posicionado corretamente na base e se o conjunto da tampa e do bloco do motor estiver posicionado corretamente sobre o copo.

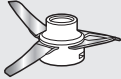









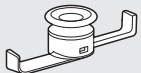



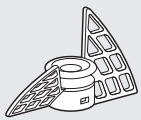



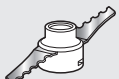







PT

No caso de mau funcionamento do copo ou de mau bloqueio da tampa, o painel de comando começa a piscar quando inicia um programa (Imagem 11).

Desmontagem do conjunto da tampa do bloco do motor:

1. Desbloqueie o conjunto da tampa, rodando-a no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, de modo a orientar o cadeado aberto para a pega (**Imagem 22**).
2. Levante a tampa com uma mão e com a outra puxe o suporte para o separar do bloco do motor (**Imagem 18**).
3. Retire a junta (**Imagem 19**).

ACESSÓRIOS, PROGRAMAS E QUANTIDADES

		QUANTIDADES (Máx.)	PROGRAMAS AUTOMÁTICOS				
			SEM COZEDURA		COM COZEDURA		
LÂMINA PICADORA	 <p>Não utilize este acessório para picar ingredientes duros. Utilize a lâmina para amassar/triturar G2!!</p>	Passar sopas	1,5L	 P3	1 min 10 segundos	 P1 ou P2	35 min
		Misturar compotas	1 kg	 P3	1 min	 P4	15 min
		Preparar batidos	1,5L	 P3	1 min 10 segundos	-	-
		Picar legumes	500g	 P3	15 segundos	-	-
		Picar carne	500g	 P3	30 segundos	 P5	2 horas
		Picar peixe	500g	 P3	15 segundos	-	-
MISTURADOR		Refogados	200g	-	-	 P1	5 min
		Cozedura lenta	1,2L	-	-	 P4	45 min
		Risottos	1,2L	-	-	 P3	30 min
BATEDOR		Claras em castelo	 5 máx	 P2	2 min 30 segundos	-	-
		Molho (ex: Bechamel)	0,6L	-	-	 P2-P3	15 min
LÂMINA PARA AMASSAR/ TRITURAR		Misturar massas ligeiras	600g	 P1	30 segundos	-	-
		Picar avelãs	500g	 P3	1 min	-	-
		Picar gelo	 6 a 10	 P4	30 segundos	-	-
		Massa para crepes, waffles	1,2L	 P1	30 segundos	-	-
CESTO DO VAPOR		Cozedura a vapor de legumes, peixe (coloque papel vegetal no fundo do cesto) ou carne	600g	-	-	 P1	30 min







PT

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS E SUBPROGRAMAS

Os programas automáticos:

Velocidade, temperatura e tempo pré-programados para preparar sopas, cozedura lenta, cozedura a vapor e sobremesas automaticamente, ou para reaquecer as suas preparações. A duração da cozedura é um parâmetro ajustável. Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura (**B10**) a seu gosto.

O que vou preparar com os programas automáticos do painel de comando (B)






 Slow cook	Preparação de pratos com cozedura lenta, com molho. (Subprogramas P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Preparação de sobremesas (Subprogramas P1, P2, P3, P4)
 Soup	Preparação de sopas (Subprogramas P1, P2)	 Reheat	Reaquecimento das preparações
 Steam	Preparação ao vapor	 mix	Preparação de claras em castelo, carne picada, gelo picado (Subprogramas P1, P2, P3, P4)















Não utilize o acessório batedor (G4) com uma preparação demasiado líquida, cuja quantidade seja superior a 1 litro. Neste caso, haveria o risco de salpicos no exterior do copo.

- Durante a confeção, sai vapor do copo. Não se trata de um defeito de impermeabilidade. A parte traseira do copo tem uma forma estudada para evitar fenómenos de pressão excessiva.

Detalhes sobre os programas automáticos e respetivos subprogramas




		Velocidade (não é ajustável)	Tempo predefinido (ajustável)	Temperatura predefinida (não é ajustável)	Manter quente	Exemplo de receitas
Cozedura lenta P1		Lenta	5 min (1 min a 10 min)	120 °C	NÃO	Cebolas refogadas
Cozedura lenta P2		Lenta intermitentemente e depois contínua	20 min (5 min a 2h30 min)	80 °C	45 min	Molho de tomate
Cozedura lenta P3		Lenta intermitentemente	30 min (5 min a 2h30 min)	90 °C	45 min	Risotto
Cozedura lenta P4		Nenhuma	45 min (5 min a 2h30 min)	95 °C	45 min	Cozedura lenta de peixe com açafrão
Cozedura lenta P5		Rápida 15 segundos e a seguir lenta intermitentemente	60 min (5 min a 2h30 min)	95 °C	45 min	Paté

		Velocidade (não é ajustável)	Tempo predefinido (ajustável)	Temperatura predefinida (não é ajustável)	Manter quente	Exemplo de receitas
Sopa P1		Sem velocidade durante a cozedura, depois 10 impulsos e depois velocidade rápida durante 2 minutos após a cozedura	35 min (5 min a 1h)	100 °C	45 min	Creme aveludado de legumes
Sopa P2		Sem velocidade durante a cozedura e velocidade média durante 15 segundos após a cozedura	38 min (5 min a 1h)	100 °C	45 min	Cenoura/ batata triturada
Vapor P1		Nenhuma	30 min (5 min a 1h)	100 °C	45 min	Brócolos cozinhados a vapor
Sobremesa P1		Rápida intermitentemente e depois contínua	30 seg (10 s a 1 min)	Nenhuma	NÃO	Bolo de iogurte
Sobremesa P2		Lenta intermitentemente	10 min (1 min a 30 min)	55 °C	NÃO	Chocolate derretido
Sobremesa P3		Lenta intermitentemente e depois contínua	20 min (10 min a 1h)	90 °C	NÃO	Arroz doce
Sobremesa P4		Nenhuma, depois lenta intermitentemente durante a cozedura	15 min (5 min a 1h)	100 °C	NÃO	Compota de maçã
Reaquecer		Lenta intermitentemente	15 min (3 min a 30 min)	80 °C	NÃO	Reaquecer uma sopa
Misto P1		Lenta	2 min (30 s a 5 min)	Nenhuma	NÃO	Paté de atum e de ovos
Misto P2		Média	5 min (1 min a 10 min)	Nenhuma	NÃO	Claras em castelo
Misto P3		Rápida	1 min (10 s a 1 min 10 s)	Nenhuma	NÃO	Batido
Misto P4		Rápida intermitentemente	30 seg (10 s a 1 min)	Nenhuma	NÃO	Picar gelo

UTILIZAÇÃO MANUAL DO PAINEL DE COMANDO (B):

Este modo permite personalizar o parâmetro de duração da cozedura, para uma utilização de acordo com as suas preferências.

• Utilização dos programas manuais do painel de comando (B)

	Este botão tem 4 funções: <ul style="list-style-type: none">- Iniciar/parar- "Validação" da escolha do seu programa automático- "Pausa" durante uma utilização, após o aparelho já ter iniciado- "Reiniciar" os parâmetros selecionados, mantendo premido durante 2 segundos (reiniciar).
	Regulação da duração de funcionamento: Seleccione o programa desejado e ajuste, adicionando ou reduzindo o tempo de cozedura.
	Este modo permite misturar manualmente a sua preparação.

• Utilização do cesto de vapor

Coloque papel vegetal no fundo do cesto para evitar que os alimentos saiam do cesto!

Para preparar uma cozedura a vapor com o cesto de cozedura, tem de deitar 0,4L de água no copo (até à marca assinalada no copo **(Imagem 13)**). Os tempos de cozedura são dados a título indicativo e permitem, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória.

No entanto, algumas condições influenciam o tempo de cozedura:


- O tamanho dos legumes (cortados ou não)
 - A quantidade de ingredientes no cesto
 - A variedade dos legumes, a sua maturidade
 - A quantidade de água no copo, que deve corresponder à graduação  (0,4L).
- Se a cozedura for insuficiente, pode adicionar tempo de cozedura extra.

Tabela das quantidades e tempos de cozedura a vapor

Tempo da cozedura a vapor		
Ingredientes	Quantidades (Máx.)	Tempo estimado da cozedura
Batatas	600g (previamente lavadas)	30 min
Cenouras: Fatias de 3 mm	600g	40 min
Courgettes: Fatias de 5 mm	600g	25 min
Pastinaca: Cubos de 1x1 cm	600g	30 min
Alho francês (apenas a parte branca): Fatias de 5 mm	500g	25 min
Feijão verde	400g	35 min
Brócolos	300g	20 min
Peixes (frescos ou descongelados)	500g	15 min
Carne branca	400g	25 min

Algumas receitas podem transbordar, especialmente durante a utilização de legumes congelados. Caso o seu produto transborde durante a utilização, desligue-o e espere 10 segundos antes de abrir a tampa. Cabe-lhe a si reduzir os volumes de acordo com as necessidades.

COLOCAÇÃO DO APARELHO EM SEGURANÇA

O seu aparelho vem equipado de série com proteções eletrônicas do motor, de modo a garantir a sua longevidade. Esta segurança eletrônica garante uma proteção contra qualquer utilização anormal. Assim, o seu motor fica perfeitamente protegido.

Em algumas condições de utilização muito severas ou receitas pessoais (Internet e outras...), que não respeitem as recomendações do manual (consulte "ACESSÓRIOS, PROGRAMAS E QUANTIDADES": Quantidades eventualmente demasiado grandes e/ou uma utilização anormalmente longa e/ou um encadeamento de receitas muito próximas umas das outras), a proteção eletrônica é ativada para preservar o motor. Neste caso, o aparelho pára e apresenta a mensagem "SECU" no ecrã LCD do painel de comando, para indicar que o aparelho não está operacional durante alguns instantes.

Se "SECU" aparecer no seu painel de comando e o seu aparelho parar, proceda do seguinte modo:

- Deixe o seu aparelho ligado à corrente.
- Consulte as recomendações neste manual de utilização para readaptar a sua preparação quantidades de ingredientes / tempo / tipo de acessórios (consulte "Acessórios, programas e quantidades").
- Espere meia hora para que o motor arrefeça.
- Reinicie o aparelho, premindo durante 2 segundos o botão de "Iniciar/Parar/Reiniciar" **(B9)**.

O seu aparelho está novamente totalmente apto para ser utilizado.

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

PT

LIMPEZA DO APARELHO

- Não coloque o aparelho dentro de água. Não coloque a base **(A)** e a tampa do bloco do motor **(D1)** debaixo de água corrente **(Imagem 16)**.

No final da utilização, desligue o aparelho da corrente.

- Desbloqueie o conjunto da tampa do bloco do motor **(D1+D2)** do copo **(F)**, rodando no sentido inverso ao dos ponteiros do relógio, de modo a que o "cadeado aberto" fique virado para a pega.
- Retire o suporte **(D2)** do bloco do motor, puxando-o **(Imagem 18)**.
- Retire a junta **(D3)** do suporte **(Imagem 19)**.
- Lave o copo após cada utilização.
- Retire o copo **(F)** da base **(A)**, segurando pela pega **(F1)**.
- Coloque o copo numa superfície plana.
- Quando as peças arrefecerem:
 - Tenha cuidado com a lâmina picadora **(G1)** e a lâmina para amassar/triturar **(G2)** quando as limpar e quando esvaziar o copo. Elas estão extremamente afiadas.

– Lave o copo **(F)**, o eixo **(E)**, o acessório colocado **(G1, G2, G3, G4, G5)**, o suporte **(D2)** e a junta **(D3)** com uma esponja e água quente com detergente para a loiça.

- Passe estes diferentes elementos por água corrente.
- Para facilitar a limpeza, o copo, suporte, junta, eixo e acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça **(Imagem 15)**.
- No caso de descalcificação do copo, ou de manchas, pode utilizar o lado esfregão de uma esponja embebida, se necessário, em vinagre branco, ou produtos de manutenção adaptados ao aço inoxidável.
- No caso de muito gordura, deixe dentro de água e detergente para a loiça durante várias horas e raspe, se necessário, com uma espátula ou com o lado esfregão de uma esponja.
- Para lavar o bloco do motor **(D1)** e a base **(A)**, utilize um pano húmido. Seque cuidadosamente.

- Os acessórios, eixo e elementos da tampa podem ficar com uma ligeira cor com alguns ingredientes, como caril, sumo de cenoura, etc. Isso não representa qualquer perigo para a sua saúde nem para o funcionamento do seu aparelho. Para evitar isso, lave rapidamente os elementos após a utilização.
- Antes de reutilizar o copo **(F)**, certifique-se sempre de que os contactos elétricos por baixo do recipiente estão sempre limpos e secos.


ARRUMAÇÃO DO APARELHO

Para facilitar a arrumação do seu aparelho, os acessórios e o eixo guardam-se dentro do recipiente, copo a ordem da Imagem 17. A seguir, coloque o conjunto da tampa (suporte, tampa).

O QUE FAZER SE O SEU APARELHO NÃO FUNCIONAR?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Cozedura insuficiente.	Os tempos de cozedura são dados a título indicativo e permitem, na maior parte dos casos, uma cozedura satisfatória. No entanto, algumas condições influenciam o tempo de cozedura: - O tamanho dos alimentos (cortados ou não) - A quantidade dos ingredientes - A variedade dos legumes, a sua maturidade - Se os ingredientes estão congelados ou não...	Adicione um tempo extra de cozedura, utilizando o seletor (B10) . Reduza o tamanho dos pedaços.
Cozedura a vapor insatisfatória.	Quantidade inadequada de água no copo. Pedaços de comida demasiado grandes.	A quantidade de água no recipiente deve corresponder à graduação (0,4L). Reduza o tamanho dos pedaços.
Dificuldades em conseguir preparar algumas receitas.	Receitas inadequadas.	As suas receitas, pessoais ou retiradas da Internet, podem não ser adequadas ao seu aparelho e aos seus acessórios (quantidades, tempo de cozedura, duração, acessórios inadaptados): Antes de iniciar a sua receita, certifique-se de que respeita as instruções de utilização indicadas neste manual de utilização.
O aparelho não funciona.	O cabo não está ligado.	Ligue o aparelho a uma tomada.
A tampa não fica bloqueada, ou é difícil bloqueá-la.	A tampa do bloco do motor não está completa.	Certifique-se de que a junta está montada corretamente no suporte da junta e que esta está corretamente montada na tampa do bloco do motor (Imagem 5 a 8) .

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Vibração ou ruído excessivos.	O aparelho não foi colocado numa superfície plana. O aparelho não está estável.	Coloque o aparelho numa superfície direita.
	O volume dos ingredientes é demasiado grande.	Reduza a quantidade de ingredientes cozinhados.
	Erro dos acessórios.	Certifique-se de que utiliza o acessório recomendado.
Fuga através da cobertura do bloco do motor.	O volume dos ingredientes é demasiado grande.	Reduza a quantidade de ingredientes cozinhados.
	A junta vedante não se encontra presente.	Coloque a junta vedante no suporte da junta e fixe o conjunto na tampa do bloco do motor.
	A junta vedante está cortada ou deteriorada.	Mude de junta. Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
	Erro dos acessórios.	Certifique-se de que utiliza o acessório recomendado.
O motor liberta um odor.	Durante a primeira utilização do aparelho ou no caso de sobrecarga do motor provocada por uma quantidade de ingredientes demasiado grande ou pedaços demasiado grandes ou duros.	Deixe o motor arrefecer (durante cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes no recipiente.
Apresentação da mensagem ";SECU".	Sobrecarga do motor provocada por uma quantidade de ingredientes demasiado grande ou pedaços demasiado duros ou grandes, ou uma sucessão de receitas sem que tenha dado tempo suficiente para arrefecer.	Deixe o motor arrefecer (durante cerca de 30 minutos) e reduza a quantidade de ingredientes no recipiente, certifique-se de que utiliza o programa correto, bem como o acessório recomendado, e que não ultrapassa as capacidades do aparelho.
A mensagem ";SECU" e o indicador luminoso vermelho acendem.	Sobreaquecimento do sensor de temperatura devido ao calor da taça quando a mesma está vazia, com poucos ingredientes ou com pouco líquidos.	Adicione os ingredientes na taça ou, em alternativa, um pouco de líquido.
Apresentação da mensagem "Err1".	O sensor da temperatura deixou de funcionar.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Apresentação da mensagem "Err2".	Copo demasiado quente.	Desligue o aparelho e deixe o copo arrefecer. Não utilize o copo vazio. Adicione ingredientes no copo ou algum líquido.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Apresentação do indicador de colocação em segurança (C3)  no ecrã LCD.	Mau bloqueio do copo ou da tampa do bloco do motor.	Certifique-se de que o copo está posicionado corretamente na base e que a tampa do bloco do motor está bloqueada corretamente (o cadeado deixa de aparecer no ecrã).
	Sobrecarga do motor.	Deixe o motor arrefecer (durante cerca de 30 minutos), reduza a quantidade de ingredientes no recipiente, certifique-se de que utiliza o programa correto, bem como o acessório recomendado. Tem a certeza de que está tudo montado corretamente, mas o problema persiste (apresentação do cadeado). Neste caso, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

RECEITA

PT

Pasta de porco com figos

Pessoas 4/6 – Preparação 10 min. – Cozedura 2 h

Acessórios e programas utilizados :

- Lâmina picadora
- Programa Turbo/Programa Estufar P5

500 g de peito de porco (sem pele e sem osso) • 150g de figos secos • 1 cebola • 1 dente de alho • 2 cl de óleo • 5 cl de vinho branco • 5 cl de Armagnac • 1 colher de café de especiarias Rabelais® (ou mistura de 5 especiarias) • 5 g de sal.

1. Descasque o alho e a cebola e depois corte-os em quatro. Corte o peito de porco em cubos grandes e os figos em dois.
2. Coloque a cebola e o alho na taça equipada com a lâmina picadora. Misturar em Turbo durante 10 seg.
3. Coloque o óleo, figos, peito de porco e todos os outros ingredientes no recipiente. Inicie o programa Estufar P5 para 2 h.
4. No final da cozedura, coloque a carne cozida numa terrina e depois retire parte da gordura da superfície.

Dica:

Deixe gordura suficiente para a terrina ficar firme.

RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho.



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

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

- Produtos eletrónicos ou elétricos em fim de vida:



Proteção do ambiente em primeiro lugar!

- ① O seu aparelho contém inúmeros materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A Βάση

A1 Πίσω στήλη

B Πίνακας ελέγχου:

B1 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος για γιάχνισμα

B2 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος για σούπες

B3 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος για μαγείρεμα στον ατμό

B4 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος για επιδόρπια

B5 Πλήκτρο επιλογής προγράμματος για ζέσταμα

B6 Ένδειξη λειτουργίας ζεστάματος

B7 Επιλογέας για πρόγραμμα ανάμειξης

B8 Επιλογέας λειτουργίας τούρμπο

B9 Πλήκτρο «start/stop/reset» [εκκίνηση/παύση/επαναφορά ρυθμίσεων]

B10 Πλήκτρο επιλογής +/-

C Οθόνη υγρών κρυστάλλων:

C1 Ένδειξη επιλεγμένου προγράμματος

C2 Ένδειξη διάρκειας προγράμματος

C3 Ένδειξη κλειδώματος ασφαλείας

D Διάταξη σκεπάσματος με μονάδα μοτέρ

D1 Μονάδα μοτέρ

D1a Ακίδα κλειδώματος

D2 Ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος

D2a Εγκοπής

D3 Παρέμβουσμα στεγανοποίησης

E Άξονας

F Μπολ

F1 Χειρολαβή του μπολ

G Εξαρτήματα:

G1 Λεπίδα κοπής

G2 Λεπίδα ζυμώματος/αλέσματος

G3 Εξάρτημα ανάμειξης

G4 Χτυπητήρι

G5 Καλάθι για μαγείρεμα στον ατμό

EL

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Ισχύς: 1000 W (600 W : θερμική αντίσταση / 400 W: μοτέρ)

Διαστήματα διάρκεια λειτουργίας: Από 10 δευτερόλεπτα έως 2 ώρες και 30 λεπτά

Αριθμός ταχυτήτων: 3 ταχύτητες - 1 ταχύτητα διακοπτόμενης λειτουργίας

Μέτρα ατομικής προστασίας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής σας και μην τις πετάξετε: κάθε χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες χρήσης απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ρεύμα όταν μένει χωρίς επιτήρηση και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και το καθάρισμα. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από τα παιδιά.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα που στερούνται εμπειρίας ή γνώσης, εκτός αν βρίσκονται υπό επιτήρηση ή έχουν προηγουμένως λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από κάποιο άτομο που ευθύνεται για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά πρέπει να

επιτηρούνται για να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.



- Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, κάποια μέρη ανεβάζουν πολύ υψηλές

θερμοκρασίες (τα ανοξείδωτα τοιχώματα του μπολ, τα μεταλλικά μέρη κάτω από το μπολ, ένδειξη διάρκειας προγράμματος). Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Να χειρίζεστε τη συσκευή πιάνοντάς την από τα πλαστικά ψυχρά μέρη (χειρολαβές, σκέπασμα με τη μονάδα μοτέρ). Η κόκκινη φωτεινή ένδειξη υψηλής θερμοκρασίας υποδεικνύει ότι υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.

- Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή μέσω ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν δεν λειτουργεί σωστά, αν έχει χαλάσει ή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχουν υποστεί φθορές.

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθορές, πρέπει να αντικατασταθεί από ειδικό καλώδιο ή ανάλογη διάταξη, που διατίθενται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις. (Ανατρέξτε στον σχετικό κατάλογο στο φυλλάδιο εξυπηρέτησης πελατών).
 - Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε υγρά. Μην τοποθετείτε τη μονάδα του μοτέρ (D1) κάτω από τρεχούμενο νερό.
 - Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση στο εσωτερικό οικίας και σε υψόμετρο που δεν ξεπερνά τα 2.000 μέτρα. Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη και διατηρεί το δικαίωμα ακύρωσης της εγγύησης σε περίπτωση εμπορικής ή ακατάλληλης χρήσης ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες.
 - Η συσκευή δεν έχει κατασκευαστεί για χρήση στις παρακάτω περιπτώσεις οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - Κουζίνες σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
 - Χώροι κουζίνας που προορίζονται για το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα.
 - Αγροκτήματα.
 - Χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλων χώρων με οικιστικό χαρακτήρα.
 - Περιβάλλοντα τύπου ξενώνα.
 - **Η συσκευή σας αναδίδει ατμό που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.**
Χειριστείτε με προσοχή την υποδοχή του παρεμβύσματος (αν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε ένα γάντι, μια πετσέτα κ.λπ.).
 - **Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το παρέμβυσμα δεν είναι τοποθετημένο στη ροδέλα υποδοχής.**
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσοχή στους κινδύνους τραυματισμού λόγω κακής χρήσης της συσκευής.**
Λάβετε προφυλάξεις με τις λεπίδες κοπής (G1) και τις λεπίδες για ζύμωμα/άλεσμα (G2), κατά τη χρήση τους και κατά το άδειασμα του μπολ, γιατί είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
Λάβετε προφυλάξεις στην περίπτωση που προστεθεί στη συσκευή ζεστό υγρό, γιατί υπάρχει κίνδυνος να εκτοξευτεί από τη συσκευή λόγω ξαφνικού βρασμού.
Τοποθετήστε τις λεπίδες κοπής (G1) μέσα στο μπολ μετά από κάθε χρήση.

EL

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Λάβετε προφυλάξεις κατά τον χειρισμό της συσκευής σας (καθάρισμα, γέμισμα, άδειασμα): τα υγρά δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να έρθουν σε επαφή με τα βύσματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή σας αναδίδει ατμό που μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει θερμή μετά τη χρήση.

Βεβαιωθείτε ότι αγγίζετε μόνο τη λαβή (F1) του προϊόντος όσο είναι ζεστό και μέχρι να κρυώσει πλήρως.

Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης για τη συναρμολόγηση και τοποθέτηση των εξαρτημάτων στη συσκευή, για τον καθαρισμό, για τη συντήρηση, καθώς και για τις ρυθμίσεις λειτουργίας της συσκευής σας.

Πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες για τον καθαρισμό της συσκευής σας.

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή σας ενώ είναι ζεστή.
- Καθαρίστε τη με ένα πανί ή ένα βρεγμένο σφουγγάρι.
- Ποτέ να μη βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ούτε να τη βάζετε κάτω από τρεχούμενο νερό.

ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ:

• Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά όταν φέρει τα ακόλουθα εξαρτήματα: λεπίδα κοπής (**G1**) και λεπίδα ζυμώματος/αλέσματος (**G2**). Η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να φυλάσσονται σε θέση όπου δεν φτάνουν παιδιά.

Τα παιδιά δεν πρέπει να χρησιμοποιούν τη συσκευή σαν παιχνίδι.

• Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή ανεπαρκή εμπειρία ή γνώσεις, υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι αντιλαμβάνονται τους πιθανούς κινδύνους.

• Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, υπό την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και ότι κατανοούν πλήρως τους πιθανούς κινδύνους. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση, εκτός αν είναι

άνω των 8 ετών και βρίσκονται υπό την επίτηρηση ενήλικα.

Σχετικά με τη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα

- Η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε μια πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος που να διαθέτει γείωση.
- Η συσκευή λειτουργεί μόνο με εναλλασσόμενο ρεύμα. Επαληθεύστε ότι η ισχύς που αναγράφεται στην επιγραφή χαρακτηριστικών της συσκευής αντιστοιχεί στην ισχύ του ηλεκτρικού δικτύου σας.
- Η λανθασμένη σύνδεση στο ηλεκτρικό ρεύμα ακυρώνει την εγγύηση.
- Ποτέ να μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή, το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά ή σε επαφή με τα θερμά μέρη της συσκευής, κοντά σε πηγή θερμότητας ή σε γωνία.

Σχετικά με λανθασμένη χρήση

- **Μην αγγίζετε το σκέπασμα πριν να σταματήσει πλήρως η λειτουργία της συσκευής (πλήκτρο παύσης), περιμένετε μέχρι να σταματήσει η περιστροφή των τροφών που αναμειγνύονται.**
- Πάντα να τοποθετείτε πρώτα

τα στέρεα συστατικά μέσα στο μπολ πριν την προσθήκη των υγρών συστατικών **(Εικ. 12)** και να μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης «MAX» που είναι χαραγμένη στο εσωτερικό του μπολ **(Εικ. 13)**. Αν το μπολ γεμίσει υπερβολικά, μπορεί να εκτοξευτεί βραστό νερό.

- Προσοχή κατά την επιλογή του προγράμματος μαγειρέματος στον ατμό - να μην ξεπερνάτε την ένδειξη στάθμης νερού που υπάρχει μέσα στο μπολ **(Εικ. 14)**.
- Ποτέ να μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας ή οποιοδήποτε αντικείμενο μέσα στο μπολ κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε το μπολ ως δοχείο αποθήκευσης (για συντήρηση, ψύξη, αποστείρωση).
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια εργασίας, ανθεκτική στη θερμότητα, καθαρή και στεγνή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχο ή ντουλάπια γιατί ο ατμός που παράγεται μπορεί να προκαλέσει φθορά στα υλικά.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σας κοντά σε πηγή θερμότητας που βρίσκεται σε λειτουργία (πλάκα μαγειρέματος, ηλεκτρική συσκευή κ.λπ.)

EL

- Μην καλύπτετε τη μονάδα του μοτέρ με πετσέτες ή άλλα υφάσματα.
- Τα εξαρτήματα δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να τοποθετούνται σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- Ποτέ να μην ξεπερνάτε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στις οδηγίες.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή αφού κρυώσει.

EL

Εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις

- Για την ασφάλειά σας, να μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή

- ανταλλακτικά μέρη εκτός από εκείνα που διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.
- Κάθε παρέμβαση εκτός από τις συνήθεις εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον πελάτη πρέπει να πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Συμβουλευτείτε τον πίνακα «Τι να κάνετε σε περίπτωση που δεν λειτουργεί η συσκευή σας» στο τέλος των οδηγιών χρήσης.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ


Πριν από την πρώτη χρήση:

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης. Στις οδηγίες περιλαμβάνονται προτάσεις χρήσης που θα σας βοηθήσουν να αντιληφθείτε τις δυνατότητες της συσκευής σας: γιάχνισμα, σούπες, μαγείρεμα στον ατμό και επιδόρπια, αλλά και η δυνατότητα να ζεστάνετε τις δημιουργίες σας.
- Διατηρήστε τις με σκοπό να τις μεταφέρετε αλλού. Κάθε χρήση της συσκευής που δεν συμμορφώνεται με τις προειδοποιήσεις κινδύνου, απαλλάσσει τον κατασκευαστή από κάθε ευθύνη.
- Αφαιρέστε όλα τα μέρη συσκευασίας από το προϊόν σας.
- Καθαρίστε τα διάφορα μέρη της: μπολ, εξαρτήματα, άξονας, υποδοχή και παρέμβυσμα (**D2, D3, E, F, G**) με σαπούνι και νερό. (Ανατρέξτε στην ενότητα «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ» του παρόντος εγχειριδίου οδηγιών χρήσης).
- Προσοχή: Το σκέπασμα που περιέχει τη μονάδα του μοτέρ (**D1**) και η βάση (**A**) δεν πρέπει να τοποθετούνται κάτω από το νερό (**Εικ. 16**).

Ενεργοποίηση της συσκευής: τοποθέτηση του μπολ, των εξαρτημάτων και της μονάδας του μοτέρ

Η συσκευή σας διαθέτει ηλεκτρικό καλώδιο τροφοδοσίας. Συνδέστε το καλώδιο στην πρίζα.

• Συναρμολόγηση του μπολ και των εξαρτημάτων


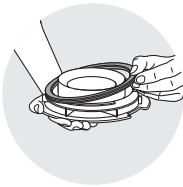
1. Τοποθετήστε το μπολ (**F**) πάνω στη βάση της συσκευής (**A**) κρατώντας το από τη χειρολαβή (**F1**) (**Εικ. 2**).
2. Προσαρμόστε το εξάρτημα της επιλογής σας (**G1** → **G5**) στον άξονα (**E**) (**Εικ. 3**), στη συνέχεια τοποθετήστε τη διάταξη μέσα στο μπολ (**F**) (**Εικ. 4**).
Για να χρησιμοποιήσετε το καλάθι ατμού (**G5**), γεμίστε τη δεξαμενή μέχρι την ένδειξη  (αντιστοιχεί σε 0,4 λίτρα υγρού, όπως νερό, σάλτσα κ.λπ.) (**Εικ. 13**) πριν να το τοποθετήσετε στο εσωτερικό του μπολ (**F**) (**Εικ. 14**).
3. Βάλτε τα συστατικά μέσα στο μπολ (**F**) ή στο καλάθι ατμού (**G5**).

- Συναρμολόγηση της διάταξης του σκεπάσματος:

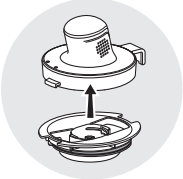







Το σκέπασμα του προϊόντος αποτελείται από τρία στοιχεία: τη μονάδα του μοτέρ (D1), τη ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος (D2) και το παρέμβυσμα στεγανότητας (D3).

Αυτά τα 3 στοιχεία παραδίδονται συναρμολογημένα.

Κατά τη μελλοντική χρήση, μπορείτε να ακολουθήσετε 2 μεθόδους συναρμολόγησης της διάταξης του σκεπάσματος:

Βήμα	1η μέθοδος	2η μέθοδος
1		
	<p>Τοποθετήστε το μπολ (F) πάνω στη βάση της συσκευής (A) κρατώντας το από τη χειρολαβή (F1) (Εικ. 2).</p>	
2		
	<p>Τοποθετήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας (D3) πάνω στην αύλακα της ροδέλας (D2) (Εικ. 19).</p>	

EL

Βήμα	1η μέθοδος	2η μέθοδος
3	 <p>Κουμπώστε τη ροδέλα (D2) πάνω στη μονάδα του μοτέρ (D1), φροντίζοντας να τοποθετήσετε την προεξοχή (D1a) της μονάδας του μοτέρ στην άκρη της εγκοπής (D2a) του δίσκου και πιέστε μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. 5). Αυτό σημαίνει ότι η ροδέλα στερεώθηκε στη θέση της.</p>	 <p>Τοποθετήστε τη ροδέλα (D2) πάνω στο μπολ φροντίζοντας οι εγκοπές (D2a) του δίσκου να βρίσκονται γύρω από τη λαβή (F1) και την πίσω στήλη (A1) (Εικ. 20).</p>
4	 <p>Τοποθετήστε τη διάταξη του σκεπάσματος της μονάδας μοτέρ (D1, D2+D3) πάνω στο μπολ (F), προσέχοντας ώστε:</p> <ul style="list-style-type: none"> - να βρίσκεται το σύμβολο του ανοιχτού λουκέτου  απέναντι από τη λαβή (Εικ. 6). - να βρίσκονται οι εγκοπές (D2a) της ροδέλας γύρω από τη λαβή (F1) και την πίσω στήλη (A1) (Εικ. 7) 	 <p>Τοποθετήστε τη μονάδα του μοτέρ (D1) πάνω στη ροδέλα (D2), φροντίζοντας ώστε το σύμβολο του ανοιχτού λουκέτου  να βρίσκεται απέναντι από τη λαβή (F1), και πιέστε μέχρι να ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο (Εικ. 21).</p>
5	 <p>Κλειδώστε το σκέπασμα έτσι ώστε το εικονίδιο με το κλειδωμένο λουκέτο να έρθει  απέναντι από τη χειρολαβή (F1) : Για να το κάνετε, με το ένα χέρι περιστρέψτε τη διάταξη του σκεπάσματος δεξιόστροφα, έτσι ώστε η γλωσσίδα κλειδώματος (D1a) της μονάδας του μοτέρ να γλιστρήσει μέσα στη χειρολαβή (F1): Για να το κάνετε αυτό, με το ένα χέρι, πιέστε ελαφρά τη διάταξη του σκεπάσματος ενώ ταυτόχρονα την περιστρέφετε δεξιόστροφα, έτσι ώστε η δεύτερη γλωσσίδα κλειδώματος (D1a) να γλιστρήσει μέσα στην πίσω στήλη (A1) της βάσης (A). (Εικ. 8).</p>	

! Μην τοποθετείτε το σκέπασμα παρά μόνο εφόσον το παρέμβυσμα στεγανότητας είναι τοποθετημένο στη ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος της διάταξης του σκεπάσματος (Εικ. 19) και εφόσον η ροδέλα είναι στερεωμένη στη μονάδα του μοτέρ.

• **Έναρξη λειτουργίας**

1. Επιλέξτε το αυτόματο πρόγραμμα που επιθυμείτε πιέζοντας το πλήκτρο που του αντιστοιχεί **(Εικ. 9)**. Για να επιλέξετε τα διάφορα υποπρογράμματα, πατήστε εκ νέου το πλήκτρο του προγράμματος για να εμφανιστούν τα υποπρογράμματα (π.χ. για το P1 της σούπας = 1 πάτημα, για το P2 της σούπας = 2 πατήματα κ.λπ.)
2. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης/παύσης/επαναφοράς ρυθμίσεων **(B9)** για να ξεκινήσει το πρόγραμμα **(Εικ. 10)**.

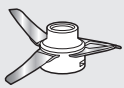









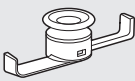







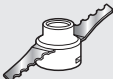







Η συσκευή τίθεται σε λειτουργία μόνο εφόσον το μπολ είναι σωστά τοποθετημένο στη βάση και αν η διάταξη του σκεπάσματος με τη μονάδα μοτέρ είναι σωστά τοποθετημένη στο μπολ.

Σε περίπτωση λανθασμένης συναρμολόγησης του μπολ ή λανθασμένου τρόπου κλειδώματος του σκεπάσματος, ο πίνακας ελέγχου αρχίζει να αναβοσβήνει κατά την έναρξη ενός προγράμματος (Εικ. 11).

Αποσυναρμολόγηση της διάταξης του σκεπάσματος:

1. Ξεκλειδώστε τη διάταξη του σκεπάσματος περιστρέφοντας το σκέπασμα προς τα αριστερά, έτσι ώστε το σύμβολο του ανοιχτού λουκέτου να βρίσκεται απέναντι από τη λαβή **(Εικ. 22)**.
2. Σηκώστε το σκέπασμα με το ένα χέρι και με το άλλο τραβήξτε τη ροδέλα για να αφαιρέσετε τη μονάδα του μοτέρ **(Εικ. 18)**.
3. Αφαιρέστε το παρέμβυσμα **(Εικ. 19)**.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

		ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ (μέγιστες)	ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ				
			ΧΩΡΙΣ ΨΗΣΙΜΟ		ΜΕ ΨΗΣΙΜΟ		
ΛΕΠΙΔΑ ΚΟΠΗΣ	 !! Μη χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα για το άλεσμα σκληρών προϊόντων - χρησιμοποιήστε τη λεπίδα G2 για ζύμωμα/τρίψιμο.	Ανάμειξη σούπας	1,5 L	 P3	1 λεπτό και 10 δευτερόλεπτα	 P1 ή P2	35 λεπτά
		Ανάμειξη κομπόστας	1 kg	 P3	1 λεπτό	 P4	15 λεπτά
		Ανάμειξη σμουθι	1,5 L	 P3	1 λεπτό και 10 δευτερόλεπτα	-	-
		Τεμαχισμός λαχανικών	500 g	 P3	15 δευτερόλεπτα	-	-
		Τεμαχισμός κρέατος	500 g	 P3	30 δευτερόλεπτα	 P5	2h
		Τεμαχισμός ψαριού	500 g	 P3	15 δευτερόλεπτα	-	-
ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ		Τσιγάρισμα	200 g	-	-	 P1	5 λεπτά
		Γάχνισμα	1,2 L	-	-	 P4	45 λεπτά
		Ριζότο	1,2 L	-	-	 P3	30 λεπτά
ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ		Μαρέγκα	 Μέχρι 5	 P2	2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα	-	-
		Σάλτσα (π.χ. μπεσαμέλ)	0,6 L	-	-	 P2-P3	15 λεπτά
ΛΕΠΙΔΑ ΖΥΜΩΜΑΤΟΣ/ ΑΛΕΣΜΑΤΟΣ		Ανάμειξη ελαφριάς ζύμης	600 g	 P1	30 δευτερόλεπτα	-	-
		Τεμαχισμός φουντουκιών	500 g	 P3	1 λεπτό	-	-
		Θρυμματισμός πάγου	 Από 6 έως 10	 P4	30 δευτερόλεπτα	-	-
		Ζύμη για κρέπες, τηγανίτες	1,2 L	 P1	30 δευτερόλεπτα	-	-
ΚΑΛΑΘΙ ΑΤΜΟΥ		Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριών (τοποθετήστε χαρτί ψησίματος στον πυθμένα του καλαθιού) και κρέατων	600 g	-	-	 P1	30 λεπτά







EL


ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΥΠΟΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Αυτόματα προγράμματα:

Η ταχύτητα, η θερμοκρασία μαγειρέματος και η διάρκεια είναι προεπιλεγμένα για την παρασκευή σούπας, για γιάχνισμα, για μαγείρεμα στον ατμό και για επιδόρπια, στην αυτόματη λειτουργία ή στο ζέσταμα. Η διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να τροποποιηθεί. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο μαγειρέματος (**B10**), ανάλογα με τις ανάγκες σας.






Τι μπορώ να παρασκευάσω με τα αυτόματα προγράμματα του πίνακα ελέγχου (B)













 Slow cook	Γιάχνισμα, για πιάτα με σάλτσα. (Προγράμματα P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	Παρασκευή επιδορπίων (Προγράμματα P1, P2, P3, P4)
 Soup	Παρασκευή σούπας (Προγράμματα P1, P2)	 Reheat	Ζέσταμα φαγητού
 Steam	Μαγείρεμα στον ατμό	 mix	Παρασκευή μαρέγκας, κιμά, θρυμματισμένου πάγου (Προγράμματα P1, P2, P3, P4)

 **Μη χρησιμοποιείτε το χτυπητήρι (G4) για πολύ αραιά μείγματα που ξεπερνούν το 1 λίτρο. Αν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος το υγρό να εκτιναχθεί έξω από το μπολ.**

- Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, διαφεύγει ατμός από το μπολ. Δεν οφείλεται σε σφάλμα στεγανότητας, το πίσω μέρος του μπολ σας είναι σχεδιασμένο για την εκτόνωση της υπερβολικής πίεσης.

Λεπτομερής περιγραφή αυτόματων προγραμμάτων και υποπρογραμμάτων




		Ταχύτητα (χωρίς δυνατότητα προσαρμογής)	Προεπιλεγμένος χρόνος (με δυνατότητα προσαρμογής)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (χωρίς δυνατότητα προσαρμογής)	Συντήρηση ζεστής θερμοκρασίας	Παράδειγμα συνταγών
Slow cook P1		Αργή	5 λεπτά (από 1 έως 10 λεπτά)	120 °C	ΟΧΙ	Καραμελωμένα κρεμμύδια
Slow cook P2		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία και μετά συνεχόμενη	20 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	80 °C	45 λεπτά	Σάλτσα τομάτα
Slow cook P3		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	30 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	90 °C	45 λεπτά	Ριζότο
Slow cook P4		Καμία	45 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	95 °C	45 λεπτά	Ψάρι γιανχί με σαφράν
Slow cook P5		Γρήγορη για 15 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια αργή με διακεκομμένη λειτουργία	60 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	95 °C	45 λεπτά	Πατέ κατσαρόλας

		Ταχύτητα (χωρίς δυνατότητα προσαρμογής)	Προεπιλεγμένος χρόνος (με δυνατότητα προσαρμογής)	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία (χωρίς δυνατότητα προσαρμογής)	Συντήρηση ζεστής θερμοκρασίας	Παράδειγμα συνταγών
Soup P1		Χωρίς ταχύτητα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, στη συνέχεια, 10 παλμοί και μετά γρήγορη ταχύτητα για 2 λεπτά μετά το μαγείρεμα.	35 λεπτά (από 5 λεπτά έως 1 ώρα)	100 °C	45 λεπτά	Σούπα κολοκύθι βελουτέ
Soup P2		Χωρίς ταχύτητα κατά το μαγείρεμα και μέση ταχύτητα για 15 δευτερόλεπτα μετά το μαγείρεμα	38 λεπτά (από 5 λεπτά έως 1 ώρα)	100 °C	45 λεπτά	Σούπα καρότου / πατάτας
Steam P1		Καμία	30 λεπτά (από 5 λεπτά έως 1 ώρα)	100 °C	45 λεπτά	Μπρόκολο στον ατμό
Dessert P1		Γρήγορη με διακεκομμένη λειτουργία και μετά συνεχόμενη	30 δευτερόλεπτα (από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό)	Καμία	OXI	Παντεσπάνι
Dessert P2		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	10 λεπτά (από 1 λεπτό έως 30 λεπτά)	55 °C	OXI	Λιωμένη σοκολάτα
Dessert P3		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία και μετά συνεχόμενη	20 λεπτά (από 10 λεπτά έως 1 ώρα)	90 °C	OXI	Ρυζόγαλο
Dessert P4		Καμία, μετά αργή με διακεκομμένη λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	15 λεπτά (από 5 λεπτά έως 1 ώρα)	100 °C	OXI	Μήλα κομπόστα
Ζέσταμα		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	15 λεπτά (από 3 έως 30 λεπτά)	80 °C	OXI	Ζέσταμα σούπας
Mix P1		Αργή	2 λεπτά (από 30 δευτερόλεπτα έως 5 λεπτά)	Καμία	OXI	Κρέμα τόνου και αυγά
Mix P2		Μέτρια	5 λεπτά (από 1 έως 10 λεπτά)	Καμία	OXI	Μαρέγκα
Mix P3		Γρήγορη	1 λεπτό (από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό και 10 δευτερόλεπτα)	Καμία	OXI	Smoothie
Mix P4		Γρήγορη με διακεκομμένη λειτουργία	30 δευτερόλεπτα (από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό)	Καμία	OXI	Θρυμματισμός πάγου

ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ (B):

Αυτή η λειτουργία επιτρέπει την προσαρμογή της διάρκειας για χρήση σύμφωνα με τις ανάγκες σας.

• Χρήση των μη αυτόματων προγραμμάτων του πίνακα ελέγχου (B)

	Αυτό το πλήκτρο έχει 4 λειτουργίες: - Εκκίνηση/παύση - «Επιβεβαίωση» της επιλογής αυτόματου προγράμματος - «Παύση» κατά τη διάρκεια της χρήσης, μετά την έναρξη της λειτουργίας. - «Επανέναρξη» των επιλεγμένων παραμέτρων με πάτημα διάρκειας 2 δευτερολέπτων (επαναφορά ρύθμισης).
	Ρύθμιση της διάρκειας λειτουργίας: Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και προσαρμόστε το, αυξάνοντας ή μειώνοντας τον χρόνο μαγειρέματος.
	Αυτή η λειτουργία επιτρέπει τη μη αυτόματη επιλογή ανάμειξης για την παρασκευή που έχετε επιλέξει.

• Χρήση του καλαθιού μαγειρέματος στον ατμό

! Τοποθετήστε ένα χαρτί ψησίματος στον πυθμένα του καλαθιού, για να αποτρέψετε τη διαφυγή τροφών από το καλάθι.

Για να μαγειρέψετε στον ατμό με τη βοήθεια του καλαθιού ατμού, είναι απαραίτητο να προσθέσετε 0,4 L νερό στο μπολ (μέχρι τη στάθμη της ένδειξης μέσα στο μπολ, **(Εικ. 13)**). Οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται ενδεικτικά και στις περισσότερες περιπτώσεις επαρκούν

για ικανοποιητικά αποτελέσματα. Ωστόσο, κάποιες παράμετροι επηρεάζουν τον χρόνο μαγειρέματος:

- Το μέγεθος των λαχανικών (κομμένα ή ολόκληρα)
- Η ποσότητα των συστατικών μέσα στο καλάθι
- Το είδος των λαχανικών και πόσο ώριμα είναι
- Η ποσότητα νερού μέσα στο μπολ, η οποία πρέπει να αντιστοιχεί στην ένδειξη (0,4 L). Αν οι τροφές δεν μαγειρευτούν πλήρως, μπορείτε να προσθέσετε επιπλέον χρόνο μαγειρέματος.

EL

Πίνακας ποσοτήτων και χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό

Χρόνοι μαγειρέματος στον ατμό		
Υλικά	Ποσότητες (μέγιστες)	Εκτιμώμενοι χρόνοι μαγειρέματος
Πατάτες	600 g (ήδη πλυμένες με νερό)	30 λεπτά
Καρότα σε φέτες 3 χιλιοστών	600 g	40 λεπτά
Κολοκυθάκια σε φέτες 5 χιλιοστών	600 g	25 λεπτά
Παστινάκη σε κύβους 1x1 εκατοστό	600 g	30 λεπτά
Πράσα (μόνο το λευκό μέρος) σε φέτες 5 χιλιοστών	500 g	25 λεπτά
Πράσινα φασολάκια	400 g	35 λεπτά
Μπρόκολο	300 g	20 λεπτά
Ψάρια (φρέσκα ή ξεπαγωμένα)	500 g	15 λεπτά
Λευκό κρέας	400 g	25 λεπτά

Κατά την εκτέλεση κάποιων συνταγών μπορεί να προκληθεί απότομο ξεχειλίσιμα τροφών, κυρίως αν χρησιμοποιούνται καταψυγμένα λαχανικά. Αν το προϊόν σας ξεχειλίζει κατά τη χρήση, βγάλτε το από την πρίζα και περιμένετε 10 δευτερόλεπτα πριν να ανοίξετε το σκέπασμα. Αν θέλετε, μειώστε την ποσότητα όσο χρειάζεται.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη, σειριακά, με ηλεκτρονικά συστήματα ασφαλείας του μοτέρ για την εξασφάλιση της μακρόχρονης λειτουργίας του. Η ηλεκτρονική ασφάλεια εγγυάται την προστασία από λανθασμένη χρήση, έτσι ώστε το μοτέρ να είναι απόλυτα προστατευμένο.

Σε κάποιες πολύ σοβαρές περιπτώσεις λανθασμένης χρήσης ή όταν παρασκευάζονται εμπειρικές συνταγές (όπως από το διαδίκτυο και άλλες) που δεν σέβονται τις συστάσεις του εγχειριδίου (ανατρέξτε στην ενότητα «ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ»: πολύ μεγάλες ποσότητες ή/και υπερβολικά παρατεταμένη διάρκεια χρήσης ή/και διαδοχική παρασκευή συνταγών), ενεργοποιείται η ηλεκτρονική προστασία για την προστασία του μοτέρ. Σε ανάλογη περίπτωση, η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται και εμφανίζεται η ένδειξη «SECU» στην οθόνη υγρών κρυστάλλων του πίνακα ελέγχου, υποδεικνύοντας ότι η συσκευή δεν λειτουργεί επί του παρόντος.

Αν εμφανιστεί η ένδειξη «SECU» στον πίνακα ελέγχου και η λειτουργία της συσκευής σας έχει διακοπεί, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Αφίσητε τη συσκευή στην πρίζα.
- Ανατρέξτε στις συμβουλές του παρόντος εγχειριδίου οδηγίων χρήσης για να προσταρμόσετε τη συνταγή σας ποσότητες συστατικών / χρόνος της συνταγής / τύπος εξαρτημάτων - (βλ. ενότητα «Εξαρτήματα, προγράμματα και ποσότητες»).
- Περιμένετε μισή ώρα για να κρυώσει το μοτέρ.
- Ενεργοποιήστε εκ νέου τη συσκευή πατώντας επί 2 δευτερόλεπτα το πλήκτρο «Start / Stop / Reset» [Εκκίνηση/Παύση/Επαναφορά ρυθμίσεων] **(B9)**.

Η συσκευή σας είναι και πάλι έτοιμη για χρήση. Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών παραμένει στη διάθεσή σας για κάθε απορία (ανατρέξτε στο φυλλάδιο της εγγύησης για στοιχεία επικοινωνίας).

EL

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε υγρά. Μην τοποθετείτε τη βάση **(A)** και τη μονάδα του μοτέρ **(D1)** κάτω από τρεχούμενο νερό **(Εικ. 16)**.

Μόλις ολοκληρωθεί η χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

- Απασφαλίστε τη διάταξη του σκεπάζματος με τη μονάδα του μοτέρ **(D1+D2)** από το μπολ **(F)** περιστρέφοντάς την προς τα αριστερά μέχρι το σύμβολο του ανοιχτού λουκέτου να έρθει απέναντι από τη λαβή.
- Αφαιρέστε τη ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος **(D2)** από τη μονάδα του μοτέρ τραβώντας την **(Εικ. 18)**.
- Αφαιρέστε το παρέμβυσμα **(D3)** από τη ροδέλα **(Εικ. 19)**.
- Καθαρίστε το μπολ αμέσως μετά τη χρήση
- Σηκώστε το μπολ **(F)** από τη βάση **(A)** κρατώντας το από τη χειρολαβή **(F1)**.

- Τοποθετήστε το μπολ σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- Μόλις κρυώσουν τα εξαρτήματα:
 - Λάβετε προφυλάξεις με τις λεπίδες κοπής **(G1)** και τις λεπίδες για ζύμωμα/άλεσμα **(G2)** κατά το καθάρισμά τους και κατά το άδειασμα του μπολ, γιατί είναι εξαιρετικά αιχμηρές.
 - Καθαρίστε το μπολ **(F)**, τον άξονα **(E)**, το εξάρτημα που έχει χρησιμοποιηθεί **(G1, G2, G3, G4, G5)**, τη ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος **(D2)** και το παρέμβυσμα **(D3)** με ένα σφουγγάρι και ζεστό νερό με σαπούνι.
- Ξεπλύνετε αυτά τα μέρη κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Για πιο εύκολο καθάρισμα, το μπολ, η ροδέλα υποδοχής παρεμβύσματος, το παρέμβυσμα, ο άξονας και τα εξαρτήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων **(Εικ. 15)**.

- Σε περίπτωση συγκέντρωσης αλάτων στο μπολ ή κηλίδων, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την τραχιά πλευρά ενός σφουγγαριού, βουτηγμένο σε ξύδι αν χρειάζεται, ή προϊόντα συντήρησης κατάλληλα για ανοξείδωτο ατσάλι.
- Αν απαιτείται πιο εντατικό καθάρισμα, αφήστε το να μουλιάσει για αρκετές ώρες σε νερό με υγρό πιάτων και αν χρειάζεται, τρίψτε το με μια σπάτουλα ή ακόμα και με την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού.
- Για να καθαρίσετε τη μονάδα του μοτέρ **(D1)** και τη βάση **(A)**, χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί. Στεγνώστε τα προσεκτικά.
- Τα εξαρτήματα, ο άξονας και τα στοιχεία του σκεπάσματος ενδέχεται να χρωματιστούν ελαφρά από κάποιες τροφές, όπως είναι το κάρυ, ο χυμός καρότου κ.λπ. Δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος για την υγεία σας ούτε για τη λειτουργία της συσκευής σας. Για να αποφύγετε τον χρωματισμό, πρέπει να καθαρίζετε τα διάφορα μέρη αμέσως μετά τη χρήση.
- Πριν από την επόμενη χρήση του μπολ **(F)**, βεβαιωθείτε ότι οι ηλεκτρικές επαφές κάτω από το μπολ είναι πάντα καθαρές και στεγνές.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Για πιο εύκολη αποθήκευση της συσκευής, τα εξαρτήματα και τα μέρη τοποθετούνται μέσα στο μπολ σύμφωνα με τη σειρά που φαίνεται στην εικόνα 17. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τη διάταξη του σκεπάσματος (ροδέλα, σκέπασμα).


ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

EL

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Ανεπαρκές μαγείρεμα	Οι χρόνοι μαγειρέματος παρέχονται ενδεικτικά και στις περισσότερες περιπτώσεις επαρκούν για ικανοποιητικά αποτελέσματα. Ωστόσο, κάποιες παράμετροι επηρεάζουν τον χρόνο μαγειρέματος: <ul style="list-style-type: none"> - Το μέγεθος των τροφών (κομμένες ή ολόκληρες) - Η ποσότητα των συστατικών - Το είδος των λαχανικών, πόσο ώριμα είναι - Αν τα συστατικά είναι κατεψυγμένα ή όχι... 	Προσθέστε επιπλέον χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το πλήκτρο επιλογής (B10) . Μειώστε το μέγεθος των κομματιών.
Ανεπαρκές μαγείρεμα στον ατμό	Η ποσότητα δεν είναι κατάλληλη για το νερό μέσα στο μπολ. Πολύ χοντρά κομμάτια.	Η ποσότητα νερού μέσα στο μπολ δεν αντιστοιχεί στην ένδειξη (0,4 L). Μειώστε το μέγεθος των κομματιών.
Δυσκολία επιτυχίας κάποιων συνταγών	Ακατάλληλες συνταγές.	Οι συνταγές σας, είτε είναι δικές σας είτε από το διαδίκτυο, ενδέχεται να μην είναι κατάλληλες για τη συσκευή σας και τα εξαρτήματά της (ποσότητες, χρόνος μαγειρέματος, διάρκεια, ακατάλληλα εξαρτήματα). Πριν ξεκινήσετε τη συνταγή σας, βεβαιωθείτε ότι ακολουθείτε τις ενδείξεις χρήσης του παρόντος εγχειριδίου χρήσης.
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Το καλώδιο δεν είναι συνδεδεμένο.	Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Το σκέπασμα δεν κλειδώνει ή κλειδώνει με δυσκολία.	Το σκέπασμα της μονάδας μοτέρ δεν είναι πλήρως συναρμολογημένο.	Επαληθεύστε ότι το παρέμβυσμα είναι σωστά συναρμολογημένο πάνω στη ροδέλα υποδοχής και ότι η ροδέλα είναι σωστά συναρμολογημένη πάνω στο σκέπασμα της μονάδας του μοτέρ.
Υπερβολικές δονήσεις ή θόρυβος.	Η συσκευή δεν είναι τοποθετημένη σε επίπεδη επιφάνεια, η συσκευή δεν είναι σταθερή.	Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια.
	Υπερβολικός όγκος συστατικών.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών.
	Σφάλμα εξαρτημάτων.	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο εξάρτημα.
Διαρροές από το σκέπασμα της μονάδας μοτέρ.	Υπερβολικός όγκος συστατικών.	Μειώστε την ποσότητα των συστατικών.
	Λείπει το παρέμβυσμα στεγανότητας.	Τοποθετήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας στον δίσκο του παρεμβύσματος και κουμπώστε τη διάταξη πάνω στο σκέπασμα της μονάδας μοτέρ.
	Το παρέμβυσμα στεγανότητας έχει κοπεί ή έχει φθαρεί.	Αλλάξτε το παρέμβυσμα, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
	Σφάλμα εξαρτημάτων.	Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο εξάρτημα.
Το μοτέρ αναδίδει μυρωδιά.	Κατά την πρώτη χρήση της συσκευή ή στην περίπτωση υπερφόρτωσης του μοτέρ λόγω υπερβολικής ποσότητας συστατικών ή κομματιών πολύ σκληρών ή πολύ χοντρών.	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει (σχεδόν 30 λεπτά) και μειώστε την ποσότητα των συστατικών μέσα στο μολ.
Εμφάνιση ένδειξης «SECU»	Υπερφόρτωση του μοτέρ που προκαλείται από υπερβολική ποσότητα συστατικών ή πολύ σκληρών ή πολύ χοντρών κομματιών ή από διαδοχική παρασκευή συνταγών χωρίς να μεσολαβεί αρκετός χρόνος για να κρυώσει.	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει (σχεδόν 30 λεπτά) και μειώστε την ποσότητα των συστατικών μέσα στο μολ. Επαληθεύστε ότι χρησιμοποιείτε το κατάλληλο πρόγραμμα, καθώς και το συνιστώμενο εξάρτημα και ότι δεν υπερβαίνετε τις δυνατότητες της συσκευής.
Ένδειξη «SECU» + αναμμένη κόκκινη φωτεινή ένδειξη.	Υπερθέρμανση του αισθητήρα θερμοκρασίας εξαιτίας του ζεστάματος του μολ ενόσω ήταν κενό, με πολύ λίγα υλικά ή πολύ λίγα υγρά.	Προσθέστε στο μολ υλικά ή λίγο υγρό.
Εμφάνιση ένδειξης «Err1».	Ο θερμοστάτης δεν λειτουργεί πλέον.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Εμφάνιση ένδειξης «Err2».	Το μολ είναι υπερβολικά καυτό.	Βγάλτε τη συσκευή από την πρίζα, αφήστε το μολ να κρυώσει. Μη βάζετε το μολ σε λειτουργία ενώ είναι άδειο, προσθέστε τα συστατικά στο μολ ή λίγο υγρό.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Εμφάνιση ένδειξη κλειδώματος ασφαλείας (C3)  στην οθόνη LCD.	Εσφαλμένη ασφάλιση του μπολ ή του σκεπάσματος της μονάδας μοτέρ.	Επαληθεύστε ότι το μπολ είναι σωστά τοποθετημένο στη βάση και ότι το σκέπασμα της μονάδας μοτέρ είναι σωστά ασφαλισμένο (το λουκέτο θα σταματήσει να εμφανίζεται στην οθόνη).
	Υπερφόρτωση του μοτέρ.	Αφήστε το μοτέρ να κρυώσει (σχεδόν 30 λεπτά), μειώστε την ποσότητα των συστατικών μέσα στο μπολ και επαληθεύστε ότι χρησιμοποιείτε το σωστό πρόγραμμα, καθώς και το συνιστώμενο εξάρτημα. Στην περίπτωση που επαληθεύσετε ότι όλα έχουν συναρμολογηθεί σωστά αλλά το πρόβλημα επιμένει (εμφάνιση του λουκέτου), επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.

ΣΥΝΤΑΓΗ

Πατέ κασαρόλας με σύκα

Για 4/6 άτομα – Προετοιμασία 10 λεπτά – Βράσιμο 2 ώρες

Εξαρτήματα και προγράμματα που χρησιμοποιούνται :

- Λεπίδα ψιλοκοψίματος

- Πρόγραμμα turbo / Πρόγραμμα σιγοβρασίματος P5

500g χοιρινή πανσέτα (χωρίς ίνες και κόκκαλα) • 150 γραμμάρια ξερά σύκα • 1 κρεμμύδι • 1 σκελίδα σκόρδο • 2cl λάδι • 5cl λευκό κρασί • 5cl αρμανιάκ • 1 κουταλάκι του καφέ μίγμα μπαχαρικών Rabelais® (ή μίγμα 5 μπαχαρικών) • 5 γρ. αλάτι.

1. Καθαρίστε το σκόρδο και το κρεμμύδι και μετά κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε το χοιρινό σε χοντρούς κύβους και τα σύκα στα δύο.
2. Μέσα στο μπολ που έχει τη λεπίδα ψιλοκοψίματος, ρίξτε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ανακατέψτε στη λειτουργία Turbo για 10 δευτερόλεπτα.
3. Βάλτε το λάδι, τα σύκα, το χοιρινό και όλα τα υπόλοιπα συστατικά στο μπολ. Βάλτε το πρόγραμμα σιγοβρασίματος P5 για 2 ώρες.
4. Αφού τελειώσει το βράσιμο, βάλτε το βρασμένο κρέας μέσα σε μία τερνί και μετά αφαιρέστε μέρος του λίπους από την επιφάνεια.

Συμβουλή:

Αφήστε αρκετό λίπος ώστε να πήξει η τερνί.

ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

- Απόρριψη της συσκευασίας και της συσκευής



Η συσκευασία αποτελείται αποκλειστικά από υλικά φιλικά προς το περιβάλλον, τα οποία μπορούν να διατεθούν σύμφωνα με τις ισχύοντες πρακτικές ανακύκλωσης. Για την απόρριψη της συσκευής σας, ενημερωθείτε σχετικά από την αρμόδια υπηρεσία της κοινότητάς σας.

- Διάθεση ηλεκτρονικών ή ηλεκτρικών προϊόντων:



Ας συμμετάσχουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.

➔ Αφήστε τη σε κατάλληλο σημείο συλλογής συσκευών για τη σωστή επεξεργασία της.

각 부 명칭

A 받침대

A1 후면 기둥

B 기능조작 패널

B1 슬로우 쿡 프로그램 버튼

B2 스프 프로그램 버튼

B3 찜 프로그램 버튼

B4 디저트 프로그램 버튼

B5 재가열 프로그램 버튼

B6 재가열 표시등

B7 믹스 프로그램 버튼

B8 터보 버튼

B9 시작/정지 버튼

B10 +/- 속도조절 버튼

C LCD 디스플레이

C1 프로그램 표시

C2 프로그램 지속 시간 표시

C3 안전 잠금 표시등

D 모터부 덮개 조립

D1 모터부 덮개

D1a 잠금 고리

D2 밀봉 덮개

D2a 고리 홈

D3 밀봉 링

E 드라이브 샤프트

F 용기

F1 용기 손잡이

G 액세서리

G1 다지기 날

G2 반죽/분쇄 날

G3 믹싱 날

G4 거품기

G5 찜틀

기술 사양

KO

전기: 1000W (600W: 발열저항체 / 400W: 모터)

작동 시간 범위: 10초에서 2시간 30분

속도 구분: 3 가지 속도 - 1 개 간헐적 속도

개인 안전

- 이 제품을 처음 사용하기 전에 안전 지침을 주의 깊게 읽고 안전한 곳에 보관하시기 바랍니다. 이 지침을 위반하여 제품을 사용한 경우 제조업자는 이에 대해 어떤 책임도 지지 않을 것입니다.
- 자리를 비우거나 제품을 조립, 분해, 청소할 때에는 항상 플러그를 전원에서 분리하셔야 합니다. 보호자 없이 어린이가 이 제품을 사용하도록 허용하면 안됩니다.
- 이 제품은 어린이가 사용할 수 없습니다. 제품과 전선이 어린이 손에 닿지 않도록 주의하십시오.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다. 이러한 경우에는 안전에 대해 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시해야 합니다. 어린이가 제품을 가지고 장난을 치지 않도록 지도해 주십시오.
- 이 제품은 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
 - 제품을 사용하는 동안 일부 부위(스테인리스로 만든 용기 벽, 용기 아래 금속 부위, 밀봉 덮개)는 아주 뜨거워

집니다. 이 부위는 화상을 초래할 수 있습니다. 제품을 다룰 때에는 차가운 플라스틱 부위(핸들, 모터부 덮개)를 잡으셔야 합니다. 화상의 위험이 있으면 적색 열 표시등이 켜집니다.

- 제품이 작동 중일 때에는 손에 닿을 수 있는 표면의 온도가 올라갈 수 있습니다.
- 제품은 외부 타이머나 별도의 원격 조정 시스템에 의해 작동 되지 않습니다.
- 제품이 올바르게 작동하지 않거나, 망가졌거나, 전선이나 플러그가 손상된 경우에는 사용하지 마십시오.
- 전원 케이블이 손상된 경우에는 제조업체 또는 A/S 서비스 업체의 특수 케이블이나 유닛으로 교체되어야 합니다. (서비스 안내서의 목록 참조)
- 제품은 물에 잠겨서는 안됩니다. 흐르는 물에 모터부 덮개(D1)를 넣어 두지 마세요.
- 이 제품은 고도 2,000m 미만에서 일반 가정의 실내에서만 사용되도록 설계되었습니다. 상업적 이용, 부적절한 사용 또는 안전 지침 위반의 경우 제조업체는 어떤 책임도 지지 않을 것이며 보증을 취소할 수 있는 권리를 유보합니다.
- 이 제품은 실내 가정용으로만

K0



사용하도록 제조되었습니다. 다음과 같은 제품 사용은 배제되며 품질 보증 혜택을 받으실 수 없습니다.

- 가게, 사무실 및 기타 영업장소 내 직원용 주방에서 이용
 - 농장 시설에서 이용
 - 농장에서 이용
 - 호텔, 모텔 및 기타 숙박시설 내에서 고객이 이용
 - 침대 주변, 아침 식사 환경의 이용
- 이 제품은 화상을 일으킬 수 있는 스팀을 배출합니다.
이 제품을 다룰 때에는 밀봉 덮개를 이용하셔야 합니다 (필요하다면 일반 장갑이나 오븐용 장갑을 사용하세요).
- 밀봉 링이 밀봉 덮개에 제대로 끼워지지 않은 상태에서 제품을 작동하면 안됩니다.

경고: 제품을 부적절하게 사용할 경우 부상의 위험이 있으니 주의하셔야 합니다.

분쇄 날(G1)과 반죽/으깬 날(G2)를 씻거나 용기를 비울 때에는 날에 다치지 않도록 주의하셔야 합니다. 날은 아주 예리합니다.

뜨거운 액체를 조리기구에 부을 때에는 갑자기 끓어 올라 기구 밖으로 튀어 나올 수 있으니 주의하셔야 합니다.

분쇄 날(G1)을 한번 사용한 후에는 용기 안에 보관하십시오.

경고: 용기를 세척하고, 채우고, 비우는 동안 내용물이 커넥터에 쏟아지지 않도록 주의하십시오.

경고: 제품은 화재를 일으킬 수 있는 스팀을 배출합니다.

경고: 제품 표면의 뜨거운 부위는 사용 후 잔열이 남아 있습니다.

제품이 가열되고 있을 때와 완전히 식기 전까지는 손잡이(F1)만을 만져야 합니다.

제품에 액세서리들을 조립하고 장착할 때, 세척하거나 보수할 때, 제품의 기능을 세팅할 때에는 안전 지침을 참조하십시오.

아래 제품세척 지침은 항상 준수하셔야 합니다.

- 플러그를 뽑으세요.
- 뜨거운 때에는 제품을 세척하지 마세요.
- 젖은 천이나 스폰지로 세척하셔야 합니다.
- 제품을 물에 담그거나 흐르는 물에 넣어 두는 것은 절대 금하셔야 합니다.

유럽 시장에만 적용:

- 이 제품은 어린이가 다지기날 (G1)과 반죽/분쇄 날(G2)과 함께 사용할 수 없습니다. 기기와 전원코드를 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오. 어린이가 제품을 장난감으로 사용해서는 안됩니다.
- 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한되었거나 경험 및 지식이 부족한 사람(어린이 포함)은 이 제품을 사용할 수 없습니다. 이러한 경우에는 안전에 대해 책임을 질 수 있는 사람이 제품 사용을 감독하거나 지시해야 합니다.
- 어린이가 이 제품을 사용하는 경우에는 안전한 사용방법에 대해 충분한 설명을 듣고, 사용에 따른 위험을 완전히 이해해야 하며, 적절한 감독이 이루어지는 상황에서 8세 이상일 때만 사용할 수 있습니다. 제품의 세척과 유지관리 작업을 어린이가 수행하는 경우에는 반드시 8세 이상이어야 하며 어른의 감독 하에서만 작업을 수행해야 합니다.

전원 연결

- 제품은 접지된 전기 소켓에 연결되어야 합니다.
- 제품은 교류에만 작동하도록 설계되었습니다. 제품 전압판에 명시된 전압이 가정의 전압과

일치하는지 확인하십시오

- 전압이 맞지 않아 발생한 문제는 품질 보증을 받지 못합니다.
- 전원에서 플러그를 분리할 때 전선을 세게 잡아 당기지 마십시오.
- 전선이 제품의 뜨거운 부분에 직접 닿거나 그 근처에 놓여서는 절대 안됩니다. 또한 전선을 열원 근처에 두거나 날카로운 모서리에 걸쳐 놓지 마십시오.

잘못된 사용

- 제품이 완전히 멈추기 전에는 (정지 버튼) 덮개에 손을 대서는 안됩니다. 조리 중인 음식이 더 이상 돌아가지 않을 때까지 기다리셔야 합니다.
- 항상 고체 성분을 용기에 먼저 넣고 액체 성분은 나중에 넣어야 합니다 (그림 12). 또한 용기 안쪽에 새겨진 MAX 표시를 넘지 않아야 합니다 (그림 13). 용기를 과도하게 채우면 물이 끓어 넘칠 수 있습니다.
- 찜 프로그램을 이용할 때에는 용기에 표시된 물의 수위를 잘 확인해야 합니다 (그림 14).
- 제품이 작동하고 있는 동안에는 손가락이나 그 외 물체를 용기에 넣지 마십시오.

K0

- 용기를 보관, 냉동이나 살균 목적의 그릇으로 사용하지 마십시오.
- 제품은 평평하고, 열에 견딜 수 있고, 청결, 건조한 표면에 놓아야 합니다.
- 제품을 벽이나 찬장 옆에 두지 마십시오. 벽이나 찬장이 스팀 손상을 입을 수 있습니다.
- 열을 내는 기기(렌지 선반, 가정 기기 등)가 작동 중일 때 그 옆에 제품을 두지 마십시오.
- 덮개를 천이나 기타 물건으로 덮어 두지 마십시오.
- 전자렌지 안에 액세서리, 용기, 덮개를 넣지 마십시오.
- 야외에서는 제품을 사용하지

마십시오.

- 안전 지침에 표시된 최대량을 초과하지 마십시오.
- 제품은 냉각되었을 때 치우셔야 합니다.

판매 후 서비스

- 안전을 위해 공인 A/S 센터가 제공하지 않은 액세서리나 예비 부품은 사용하지 마십시오.
- 고객이 할 수 있는 일반적인 세척 및 유지관리 외 모든 정비는 공인 서비스 센터에서 수행되어야 합니다.
- 사용설명서 맨 끝에 제시된 “제품 미작동 시 조치 사항” 표를 참고하시기 바랍니다.

KO

제품을 처음 사용하는 경우

처음 사용하기 전에

- 사용설명서를 잘 읽으셔야 합니다. 사용설명서를 읽는 동안 제품을 적절히(국, 스프, 찜 요리, 디저트를 준비하고 요리를 재가열하는 등 용도에 맞게) 사용하기 위한 조건과 팁을 발견하게 될 것입니다.
- 사용설명서를 나중에 참고할 수 있도록 보관하세요. 안전 지침에 나와 있는 대로 제품을 사용하지 않으면 제조업자는 책임을 지지 않습니다.
- 제품에서 포장물을 모두 제거하십시오.
- 비눗물을 이용하여 부품 - 용기, 액세서리, 드라이브 샤프트, 밀봉 덮개, 밀봉 링 (D2, D3, E, F, G) - 을 각각 세척하십시오. (이 사용설명서의 세척 절을 보세요).
- 주의: 모터부를 포함하고 있는 덮개(D1)와 받침대(A)는 물 속에 넣으면 안됩니다 (그림 16).

제품을 처음 사용할 때: 용기, 액세서리, 덮개 맞추기

제품에는 전선이 포함되어 있습니다. 전선을 주소켓에 연결하십시오.

• 용기와 액세서리 맞추기

1. 용기 손잡이(F1)를 잡고 용기(F)를 제품 받침대 위에 놓습니다 (그림 2).
2. 드라이브 샤프트(E)에 맞는 액세서리(G1 → G5)를 위치시키고 (그림 3), 용기(F)에 조립된 부품을 위치 시킵니다 (그림 4).
 찜틀(G5)을 사용하려면 찜틀을 용기에 넣기 전에 표시(👉)까지 (400ml/0.4L 정도) 액체/물을 채웁니다 (그림 13).
3. 용기(F) 또는 찜틀(G5) 안 재료를 잘 흔들어 줍니다.

• 덮개 조립부 맞추기



제품의 덮개는 3가지 부품 - 모터부 덮개(D1), 밀봉 덮개(D2), 밀봉 링(D3) - 으로 구성되어 있습니다.

이 3가지 아이템은 조립된 상태로 배송됩니다.

장래 제품 사용 시 덮개를 조립하는 방법에는 2가지가 있습니다.

단계	옵션 1	옵션 2
1		
<p>손잡이(F1)을 잡고 용기(F)를 제품의 받침대(A) 위에 놓습니다 (그림 2).</p>		
2		
<p>밀봉 링(D3)를 밀봉 덮개(D2)위에 놓습니다 (그림 19).</p>		
3		
<p>밀봉덮개(D2)를 모터부 덮개(D1)에 끼웁니다. 이때 모터부의 잠금 고리(D1a)가 컵의 고리 홈 끝에 잘 들어가도록 유의하고, "딱"하는 소리가 날 때까지 누릅니다 (그림 5). 이제 컵이 준비되었습니다.</p>		<p>밀봉덮개(D2)를 용기에 놓고 밀봉 덮개(D2)의 고리 홈(D2a)이 손잡이(F1)와 기둥(A1)에 정렬되도록 합니다 (그림 20)</p>
4		
<p>조립된 모터부 덮개(D1, D2+D3)를 용기 위에 놓고 다음과 같이 위치를 맞춥니다: - 손잡이 앞 위치에 "열린 자물쇠" 기호 를 맞춥 (그림 6) - 손잡이(F1)와 후면 기둥(A1) 쪽으로 컵의 고리 홈을 돌려 맞춥 (그림 7)</p>		<p>모터부 덮개(D1)을 밀봉 덮개(D2) 위에 맞춥니다. 이때 "열린 자물쇠" 기호 가 손잡이(F1) 앞에 오도록 하고 "딱" 소리가 들릴 때까지 누릅니다 (그림 21).</p>

K0

단계	옵션 1	옵션 2
5	 <p>이제 손잡이(F1) 맞은 편에 "닫힌 자물쇠" 기호 가 오도록 돌려 덮개를 고정시킵니다: 한 손으로 덮개 조립부를 시계 방향으로 돌려주면 모터부 잠금고리(D1a)가 손잡이 (F1) 안으로 들어가 고정됩니다. 이때 한 손으로 덮개 조립부를 잡고 가볍게 누르면서 시계 방향으로 돌려주면 두번 째 잠금고리(D1a)가 받침대 위에 있는 후면 기둥(A)으로 들어갑니다. (그림 8).</p>	

! 덮개는 밀봉 링이 밀봉 덮개에 끼워져 있고 자체 장착 컵이 모터부 덮개에 고정되어 있는 경우에만 맞추어 집니다.

• 전원 켜기

- 해당 버튼을 눌러 원하는 프로그램 (B1, B2, B3, B4, B5, B7)을 선택합니다 (그림 9). 다른 하위 프로그램을 선택하려면 프로그램 버튼을 다시 눌러 하위 프로그램 목록을 스크롤합니다 (예: 스프 P1=1번 누름, 스프 P2= 2번 누름 등).
 - 프로그램을 시작하려면 시작/멈춤/재설정 버튼(B9)을 누릅니다 (그림 10).
- 제품은 용기가 받침대 위에서 잘 자리잡고 모터부 덮개가 용기 안에서 제 위치에 있을 때에만 작동하기 시작합니다.

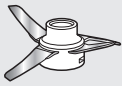









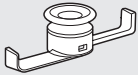







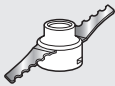







덮개의 분리

- 덮개를 시계 반대 방향으로 돌려 - 열린 자물쇠 기호가 손잡이 맞은 편에 옴 덮개 조립부의 잠금을 푼니다 (그림 22).
- 한 손으로 컵을 당기면서 다른 손으로 덮개를 들어 올리면 컵이 모터부에서 분리됩니다 (그림 18).
- 밀봉 링을 분리합니다 (그림 19).

용기가 잘못 자리잡거나 덮개가 제대로 잠기지 않으면 프로그램을 시작하려고 할 때 기능조작 패널에 불이 깜박입니다 (그림 11).

KO

액세서리, 프로그램 및 용량

		최대 용량	자동 프로그램				
			조리과정이 없을 경우		조리과정이 있을 경우		
다지기 날	 이 액세서리는 단단한 제품을 다지는데 이용하지 마십시오. 반죽/분쇄 날(G2)을 이용하십시오.	스프	1.5L	 P3	1분 10초	 P1 or P2	35초
		잼(과일 설탕절임)	1kg	 P3	1분	 P4	15분
		스무디	1.5L	 P3	1분 10초	-	-
		채소 다지기	500g	 P3	15초	-	-
		육류 다지기	500g	 P3	30초	 P5	2시간
		생선 다지기	500g	 P3	15초	-	-
믹싱 날		동그랑땡	200g	-	-	 P1	5분
		스튜(국, 찌개)	1.2L	-	-	 P4	45분
		리조또	1.2L	-	-	 P3	30분
거품기		계란 흰자 거품 내기	 최대 5개	 P2	2분 30초	-	-
		소스(예: 베사멜 소스)	0.6L	-	-	 P2-P3	15분
분쇄/반죽 날	 거친 도우(예: 희빵, 통밀빵, 진한 빵 도우, 바삭한 파스트리)에는 사용하지 마십시오.	고운 반죽, 도우 및 고운 스펀지 케익 재료 믹스	600g	 P1	30초	-	-
		견과류 분쇄	500g	 P3	1분	-	-
		얼음 분쇄	 6~10	 P4	30분	-	-
		팬케이크 반죽, 와플	1.2L	 P1	30초	-	-
찜틀		야채, 생선(찜틀 바닥에 유산지를 깔고), 닭 찜요리	600g	-	-	 P1	30분






K0

자동 프로그램 및 하위 프로그램


자동 프로그램

스프, 국, 찜개, 찜요리, 디저트를 자동으로 만드는 경우 및 요리를 재가열하는 경우 적절한 속도와 조리 온도, 시간이 프로그램으로 사전 설정되어 있습니다. 조리 시간은 설정을 변경할 수 있습니다. 편의에 따라 조리시간(B10)을 늘리거나 줄일 수 있습니다.

기능조작 패널(B)에서 자동 프로그램으로 만들 수 있는 요리?

 Slow cook	스튜(국, 찜개 등) (하위 프로그램 P1, P2, P3, P4, P5)	 Dessert	디저트 요리 (하위 프로그램 P1, P2, P3, P4)
 Soup	스프 만들기 (하위 프로그램 P1, P2)	 Reheat	요리 재가열
 Steam	찜 요리	 mix	계란 피자 거품, 분쇄한 고기, 얼음 분쇄 (하위 프로그램 P1, P2, P3, P4)



K0

 혼합물에 수분이 너무 많거나 1리터 이상인 경우에는 거품기 액세서리(G4)를 사용하지 마세요. 이런 경우에 사용하면 용기 밖으로 혼합물이 튀어 나올 위험이 있습니다.

- 조리 중 스팀이 용기 밖으로 나옵니다. 이는 밀봉이 잘못된 것이 아닙니다. 용기 뒷부분은 과도한 압력을 방지하기 위한 모양을 하고 있습니다.

자동 프로그램 및 하위 프로그램 상세 내용

		속도 (조정 불가)	초기 설정 시간 (조정 가능)	초기 설정 온도 (조정 불가)	보온	레시피 사례
슬로우 쿡 P1	 Slow cook	느림	5분 (1분~10분)	120°C	아니오	양파 링
슬로우 쿡 P2	 Slow cook	천천히 간헐적 작동, 이후 연속 작동	20분 (5분~2시간 30분)	80°C	45분	토마토 소스
슬로우 쿡 P3	 Slow cook	느리게 간헐적 작동	30분 (5분~2시간 30분)	90°C	45분	리조토
슬로우 쿡 P4	 Slow cook	없음	45분 (5분~2시간 30분)	95°C	45분	샤프론으로 맛을 낸 생선 스튜
슬로우 쿡 P5	 Slow cook	빠르게 15초, 느리게 간헐적 작동	60분 (5분~2시간 30분)	95°C	45분	파테 캐서롤




		속도 (조정 불가)	초기 설정 시간 (조정 가능)	초기 설정 온도 (조정 불가)	보온	레시피 사례
스프 P1		조리 중에는 속도 작동 없음, 조리 후 10초 쉬고 2분 동안 빠르게 작동	35분(5분~1시간)	100°C	45분	크림 스프
스프 P2		조리 중에는 속도 작동 없음, 조리 후 15초 동안 중간 빠르게 작동	38분 (5분~1시간)	100°C	45분	으깬 당근/ 감자
찜 P1		없음	30분 (5분~1시간)	100°C	45분	찜 브로콜리
디저트 P1		빠르게 간헐적으로, 이후 연속 작동	30초 (10초~1분)	없음	아니오	스폰지 케이크
디저트 P2		느리게 간헐적으로 작동	10분 (1분~30분)	55°C	아니오	초콜릿 풍류
디저트 P3		느리게 간헐적으로, 이후 연속 작동	20분 (10분~1시간)	90°C	아니오	쌀 푸딩
디저트 P4		없음, 이후 조리 중 느리고 간헐적으로 작동	15분 (5분~1시간)	100°C	아니오	사과 잼
재가열		천천히 간헐적으로 작동	15분 (3분~30분)	80°C	아니오	스프 데우기
믹스 P1		느리게	2분 (30초~5분)	없음	아니오	계란을 넣은 참치 마요네즈
믹스 P2		중간 수준	5분 (1분~10분)	없음	아니오	계란 흰자 거품
믹스 P3		빠르게	1분 (10초~1분 10초)	없음	아니오	스무디
믹스 P4		빠르고 간헐적으로 작동	1분 (10초~1분)	없음	아니오	분쇄된 얼음

K0

기능 조작 패널의 수동 이용

이 모드를 이용하면 편리한 대로 조리 시간의 설정을 조정할 수 있습니다.

· 기능조작 패널에서 수동 프로그램 이용하기

	<p>이 버튼은 4가지 기능을 가지고 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 시작/정지 - 선택한 자동 프로그램을 "확인" - 제품이 가동된 후 이용 중 "멈춤" - 2초 동안 눌러 선택한 설정을 "재설정" (재설정)
	<p>작동 시간 조정 원하는 프로그램을 선택하고 조리시간을 늘리거나 줄여 조정합니다.</p>
	<p>이 모드에서는 이용자가 재료를 수동으로 믹스할 수 있습니다.</p>


· 찜틀 이용하기

찜틀의 바닥에 유산지를 깔아 음식이 빠져 나가지 않도록 합니다.

찜틀을 이용하여 스팀으로 조리하려면 용기의 바닥에 찬물 400ml/0.4L를 (용기에 새겨진 마크까지) 부어야 합니다 (그림 13).

조리 시간은 안내용이지만 대부분의 경우 만족할만한 요리를 제공합니다.

그러나 특정 조건에서는 조리 시간이 영향을 받을 수 있습니다.

- 야채의 크기 (자르거나 자르지 않은 상태)
- 틀에 들어가는 재료 양
- 야채의 다양성과 성숙도
- 용기 안 물의 양(표기 (400ml/0.4L)에 적합해야 함.)

조리 결과 재료가 덜 익었다면 추가로 조리 시간을 더할 수 있습니다.

KO

재료 량과 찌는 시간의 조합표

찌는 시간		
재료	양 (최대)	대략적인 찌는 시간(신선한 재료의 경우)
감자 (작은 크기, 통감자, 새것)	600g (사전에 물로 세척)	30분
당근 3mm 채썬 것	600g	40분
애호박 5mm 채썬 것	600g	25분
파스닙 1x1cm 깎둑썬 것	600g	30분
큰 부추 (흰 부분만) 5mm 채썬 것	500g	25분
청대공	400g	35분
브로콜리(꽃 부분)	300g	20분
생선 필레 또는 스테이크	500g	15분
흰살 고기 (껍질과 뼈를 제거한 닭 가슴살)	400g	25분

일부 레시피는-특히 냉동 야채를 이용할 경우- 갑자기 끓어 넘칠 수 있습니다. 제품을 이용하는 중 끓어 넘치는 현상이 발생하면 전원을 끄고 10초 기다린 후 덮개를 열어주세요. 이런 경우 내용물을 줄여주세요 합니다.

제품 디스플레이에 "SECU" 표시등이 켜지는 경우

본 제품은 모터의 오랜 수명을 보충하기 위해 전자적 안전장치를 갖추고 있습니다. 이 전자적 안전장치는 제품이 비정상적으로 이용되지 않도록 함으로써 모터를 보호합니다.

제품이 사용설명서의 권고 수준("절 참조)을 넘어서 과도하게 사용되는 경우 전자적 안전장치가 발동하여 모터를 보호합니다.

실례를 들자면, 고객이 (인터넷이나 다른 자료에서) 스스로 레시피를 찾아 사용할 때 재료량이 과도하거나, 조리시간이 비정상적으로 길거나, 제품이 식을 시간을 주지않고 레시피를 연속으로 조리할 경우 안전장치가 발동할 수 있습니다. 이런 경우 제품은 가동을 멈추면서 기능조작 패널의 LCD 디스플레이에 "SECU"란 메시지가 뜹니다. 이 메시지는 제품이 잠시 동작하지 않는다는 것을 뜻합니다.

기능조작 패널에 "SECU" 메시지가 뜨고 제품이 작동을 멈추면 아래와 같이 조치하시기 바랍니다.

- 제품의 전원플러그는 연결된 상태로 둡니다.
- 사용설명서의 권장 조리량을 찾아서 요리를 조절합니다 (재료량/조리 시간/액세서리 유형) ("액세서리, 프로그램 및 양" 절 참조).
- 모터가 식을 때까지 30분을 기다립니다.
- 2초간 "시작/중지/재설정" 버튼을 눌러 기구를 재설정합니다 (B9).

이제 제품을 다시 이용하실 수 있습니다
고객서비스 팀은 어떤 질문이든 즉시 대답해 드리겠습니다 (별도 소책자에서 연락처를 참조하세요).

제품 세척

- 제품은 물에 잠겨서는 안됩니다. 흐르는 물에 모터부 덮개(D1)를 넣어 두지 마세요.

제품을 사용한 후에는 전원 소켓에서 분리하십시오.

- 모터부 덮개(D1+D2)를 시계 반대 방향으로 돌려 "열린 자물쇠" 기호가 손잡이 맞은 편에 오도록 하면 용기(F)에서 모터부 덮개가 분리됩니다.
- 모터부를 잡아 당겨 모터부에서 밀봉 덮개(D2)를 분리합니다 (그림 18).
- 밀봉 덮개에서 밀봉 링(D3)을 분리합니다 (그림 19).
- 사용 후에는 즉시 용기를 세척하여 부식을 방지합니다.
- 손잡이(F1)을 잡고 용기(F)를 제품의 받침대(A)에서 들어냅니다 (그림 2).
- 용기를 평평한 바닥에 놓습니다.
- 부품들이 식으면 다음과 같이 조치합니다:
 - 다지기 날(G1)과 분쇄/반죽 날(G2)를 씻거나 용기를 비울 때에는 날이 아주 예리하므로 다치지 않도록 주의하셔야 합니다.

- 스폰지, 따뜻한 물, 세정제를 이용하여 용기(F), 드라이브 샤프트(E), 사용한 액세서리(G1, G2, G3, G4, G5), 밀봉 덮개(D2), 밀봉 링(D3)를 세척합니다.
- 용기, 밀봉 덮개, 밀봉 링, 드라이브 샤프트, 찌통, 액세서리는 식기세척기에서 세척할 수 있습니다.
- 용기 안에 석회자국이 남아 있다면 스폰지의 수세미 면을 이용하여 세척할 수 있습니다. 필요하다면 흰 식초, 스테인리스 세척에 적합한 세정제를 사용하세요.
- 용기에 때가 끼어 있는 경우에는 세척용매를 조금 섞은 물을 용기에 넣고 몇시간 기다린 후 세척합니다. 필요하다면 주걱이나 스폰지의 수세미 면으로 문질러 줍니다.
- 모터부(D1)와 받침대(A)는 젖은 행궂으로 닦아 주고, 잘 건조시킵니다.

K0

- 액세서리, 드라이브 샤프트, 덮개 부품은 카레류, 당근 주스 등 재료를 사용할 경우 색깔이 약간 변할 수 있습니다. 이런 탈색은 사용자의 건강이나 제품의 작동에는 아무런 위험을 야기하지 않습니다. 탈색을 피하려면 제품 사용 후 부품들을 즉시 세척하시기 바랍니다.
- 용기(F)를 재사용할 때에는 용기 아래 전기 접촉 부위가 항상 깨끗하고 건조한 상태인지 확인하십시오.


제품 보관법

제품의 액세서리와 드라이브 샤프트는 그림 17에 나와 있는 순서대로 용기 안에 보관할 수 있습니다. 그 위에 덮개 조립부(컵, 덮개)를 얹을 수 있으므로 제품을 쉽게 보관할 수 있습니다

제품이 정상적으로 작동하지 않을 때 조치

KO

문제	원인	해법
요리가 설익음.	조리 시간은 안내용일 뿐이지만 대부분의 경우 만족스런 요리를 제공합니다. 그러나 특정 조건에서는 조리시간이 영향을 받을 수 있습니다. - 야채의 크기 (자르거나 자르지 않은 상태) - 재료 량 - 야채의 다양성과 성숙도 - 재료가 냉동 상태인지 아닌지...	버튼을 이용하여 조리 시간을 추가합니다. 재료의 크기를 줄입니다.
찜 요리가 만족스럽지 않음.	용기에 부은 물의 양이 부적절합니다. 재료 크기가 너무 큼.	용기 안 물의 양을 표기(400ml/0.4L)에 적합하게 맞춥니다. 재료의 크기를 줄입니다.
레시피 대로 조리하는 것이 어려움.	레시피가 맞지 않습니다.	고객님이 직접 개발한 것이든 인터넷에서 찾은 것이든 고객님의 레시피가 제품과 액세서리에 맞지 않을 수 있습니다 (양, 조리시간, 처리 시간, 맞지 않는 액세서리). 레시피를 시작하기 전에 사용설명서에 제시된 지침을 제대로 읽었는지 확인해 보세요.
제품이 작동하지 않음.	전선의 플러그가 전원 소켓에 연결되어 있지 않습니다.	전원 소켓에 플러그를 연결하세요.
덮개가 고정되지 않거나 고정하기 어려움.	모터부 덮개가 완전히 조립되지 않았습니다.	밀봉 링이 제대로 밀봉 컵에 부착되어 있는지, 밀봉 덮개가 모터부 덮개에 제대로 조립되어 있는지 확인하세요.
진동이나 소음이 심함.	제품이 평평한 곳에 놓여 있지 않고 안정되어 있지 않습니다.	평평한 바닥에 제품을 놓고 사용하십시오.
	너무 많은 재료들을 추가했습니다.	조리할 재료들의 양을 줄입니다.
	액세서리에 문제가 있습니다.	권장 액세서를 사용하는지 확인하십시오.

문제	원인	해법
내용물이 모터부 덮개 아래로 새나감.	너무 많은 재료들을 추가했습니다.	추가한 재료들의 양을 줄입니다.
	밀봉 링이 있어야 할 곳에 없습니다.	밀봉 링을 밀봉 컵에 부착하고, 밀봉 컵을 모터부 덮개에 맞춰 넣으세요.
	밀봉 링이 잘렸거나 손상되었습니다.	밀봉 링을 교체합니다. 인가받은 서비스 센터에 연락하세요.
	액세서리에 문제가 있습니다.	권장하는 액세서리를 사용하는지 확인해 보세요.
모터에서 냄새가 남.	제품을 처음 사용하거나, 재료를 너무 많이 넣어 모터에 과부하가 걸렸거나, 준비한 재료가 너무 큼니다.	모터가 식을 때까지 충분히(약 30분) 기다리고 용기 안 재료의 양을 줄입니다.
"_SECU" 메시지가 디스플레이에 나타남.	재료를 너무 많이 넣어 모터에 과부하가 걸렸거나, 재료가 너무 단단하고 크거나, 충분한 냉각 시간을 주지 않고 제품을 연속으로 가동했습니다.	모터가 식을 때까지 충분히(약 30분)을 기다리고, 용기 안 재료의 양을 줄이고, 올바른 프로그램/권장하는 액세서리를 사용하고 있는지, 제품의 정상 용량을 초과하지 않았는지 확인합니다.
"_SECU" 메시지가 나타나고 적색 경고등이 켜짐.	용기가 비어서 뜨거운 지는 경우 밀용기 내 재료나 액체가 너무 적은 경우에는 온도 센서가 과열될 수 있습니다.	용기 안에 재료와 액체를 적절히 추가합니다.
"Err1" 이 표시됨.	온도 센서가 더 이상 작동하지 않습니다.	공인 서비스 센터에 연락하세요.
"Err2" 이 표시됨.	용기가 매우 뜨겁습니다.	제품의 스위치를 끄고 용기를 식힙니다. 용기가 비었을 때에는 작동하지 마세요. 용기에 재료를 더 넣거나 액체를 약간 부어주세요.
안전 잠금 표시(C3)  가 LCD 디스플레이에 나타남.	용기 또는 모터부 덮개가 제자리에 고정되지 않았습니다.	용기가 받침대에 제대로 자리를 잡았는지, 모터부 덮개가 정확히 고정되었는지 확인합니다 (제대로 조치하면 스크린에 자물쇠가 더이상 나타나지 않습니다).
	모터에 과부하가 걸렸습니다.	모터가 식을 때 까지 (약 30분) 기다리고, 용기 안 재료량을 줄이고, 올바른 프로그램을 사용하는지 또한 권고하는 액세서리를 사용하는지 확인합니다. 모든 것이 제대로 조립되어 있다고 확인했지만 여전히 문제가 지속되면 (디스플레이에 자물쇠가 보이면) 공인 서비스 센터에 연락하시기 바랍니다.

레시피

무화과를 넣은 포크 파테

4인~6인 분 - 준비 시간 10분, 조리시간 2시간

사용하는 액세서리와 프로그램:

- 반죽/분쇄 날(G2)

- 터보 프로그램/슬로우 쿡 프로그램 P5

삼겹살 500g (껍질과 뼈는 제거), 마른 무화과 150g, 양파 1개, 마늘 1쪽, 오일 20ml, 화이트와인 50ml, 아르마냐 또는 브랜디 50ml, 오향분 1/4 스푼, 소금 5g.

1. 마늘과 양파는 껍질을 벗기고 4등분 한다. 삼겹살은 크게 깍둑 썰고 무화과는 2등분 한다.
2. 용기에 분쇄날을 장착하고 양파와 마늘을 넣는다.
터보 스피드로 10초간 분쇄하고 섞는다.
3. 용기에 오일, 무화과, 삼겹살, 기타 재료를 넣는다. 느린 요리 프로그램 P5에 2시간을 설정한다.
4. 조리시간이 끝나면 요리된 고기를 테린 그릇에 담고 표면에서 지방을 제거한다. 상온에서 식히고 랍을 씌워 냉장고에 넣는다.

팁:

테린으로 잘 식히려면 지방을 충분히 남겨둔다.

재활용

- 포장과 제품의 처리

KO



본 제품의 포장은 환경에 유해하지 않은 자재만을 사용합니다. 이 자재들은 현재 재활용 규정에 따라 처리할 수 있습니다.

제품을 폐기하려면 지자체의 관련 부서에 문의하시기 바랍니다.

- 수명을 다한 전자제품 및 전기제품



환경 보호 우선!

① 본 제품에는 복원하거나 재활용할 수 있는 수많은 재료들이 들어 있습니다.

➔ 폐기물 수거 지점으로 가져가시기 바랍니다.