

FR

EN

NL

DE

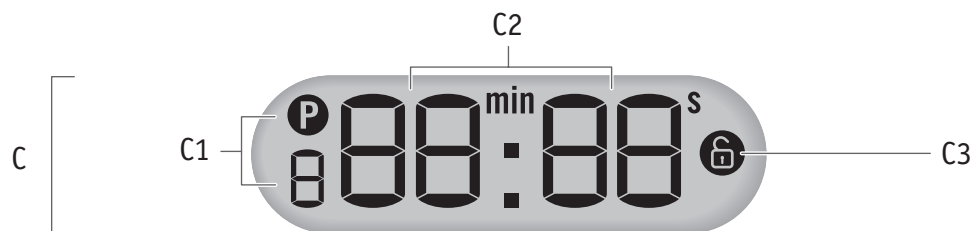
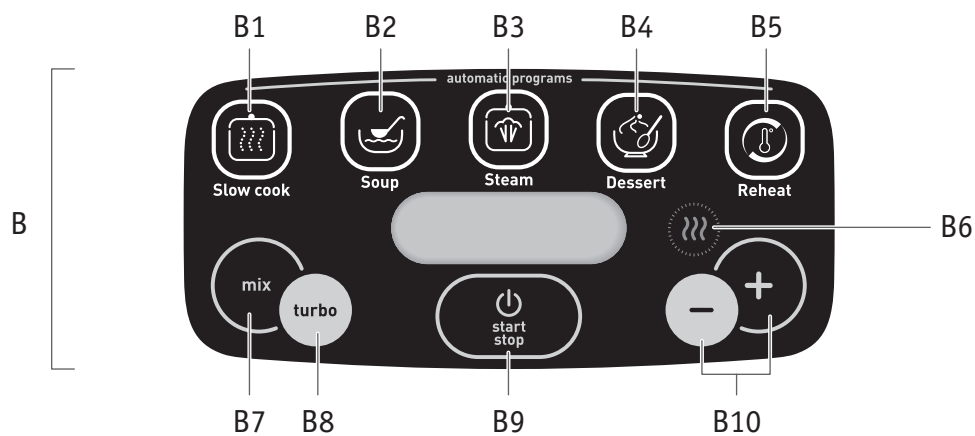
IT

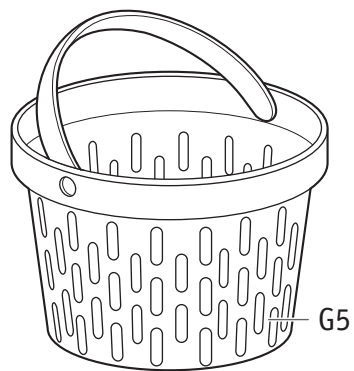
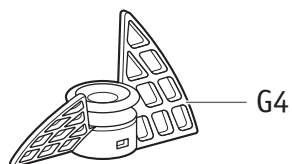
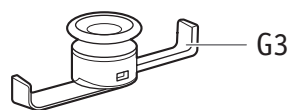
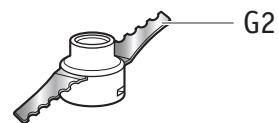
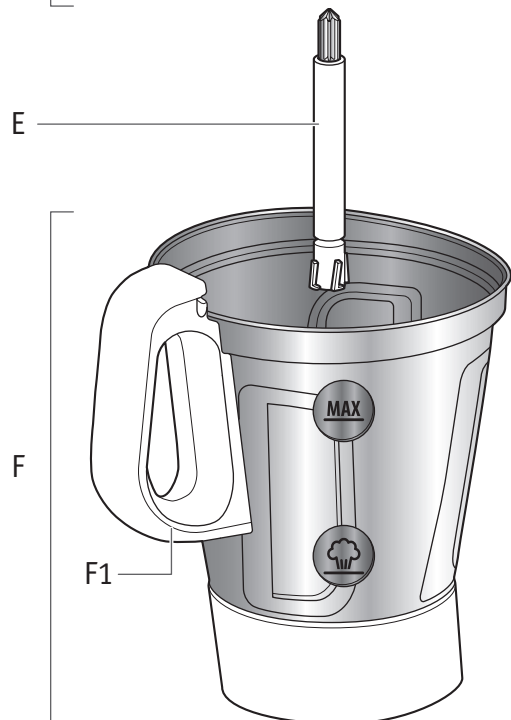
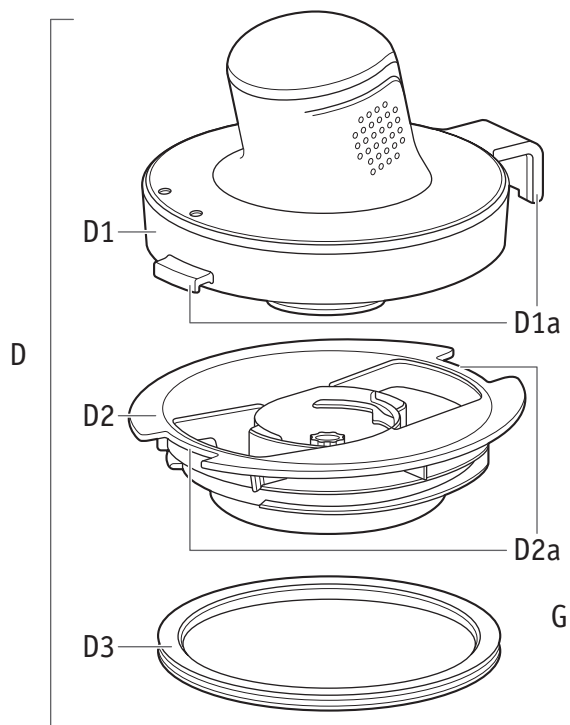
ES

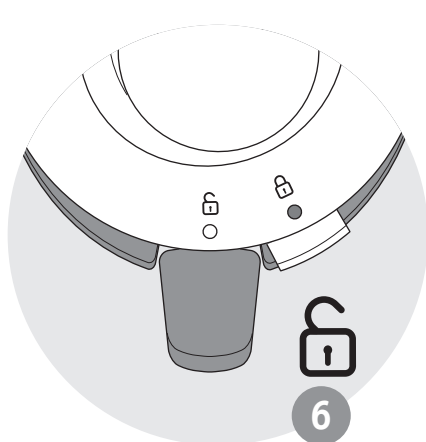
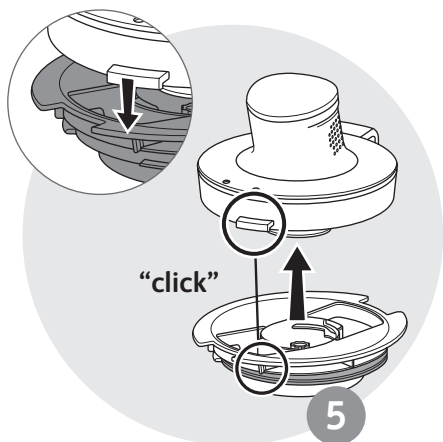
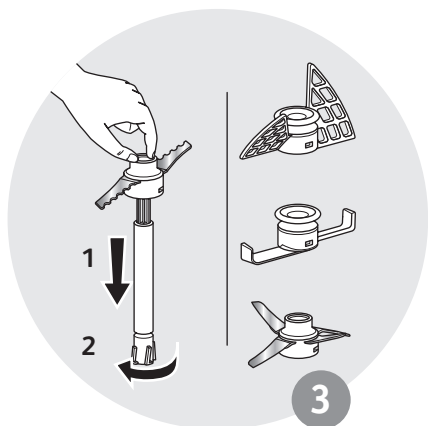
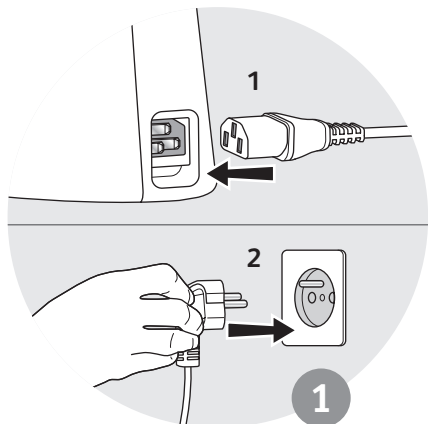
PT

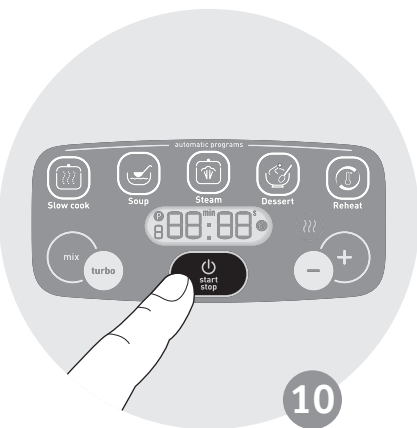
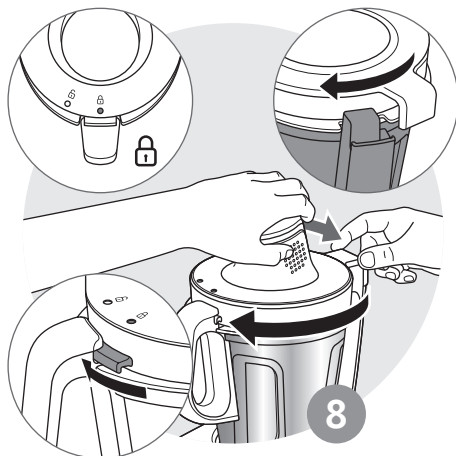
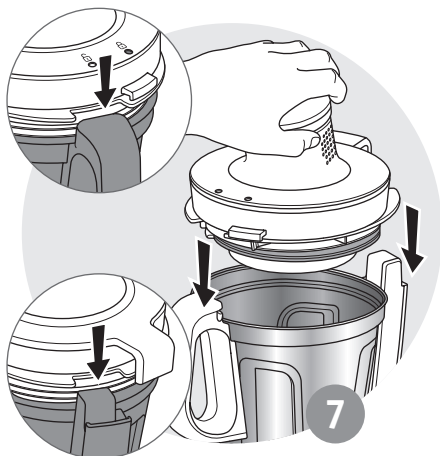
EL

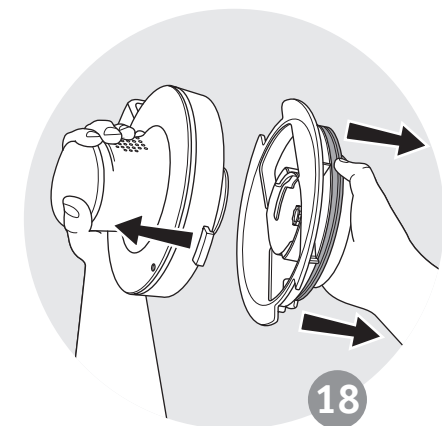
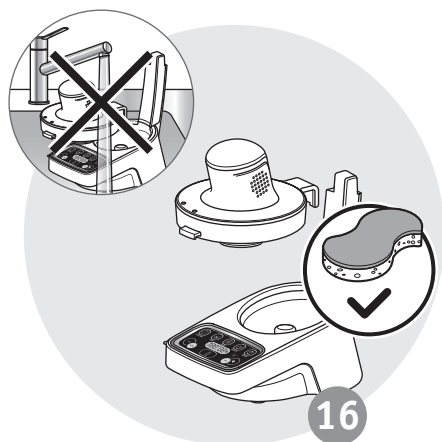
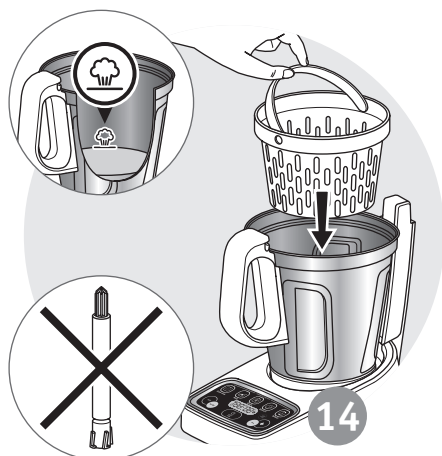


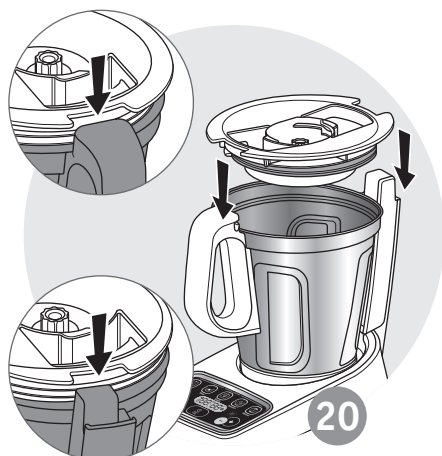
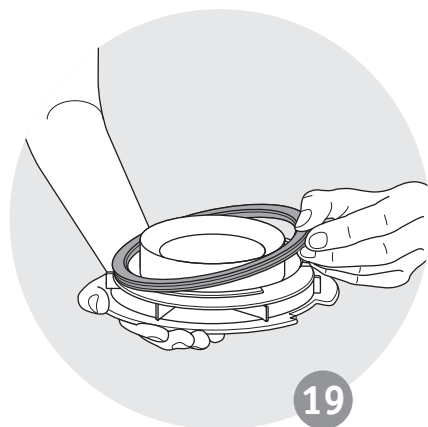












A Base**A1** Colonne arrière**B Tableau de commandes :****B1** Sélecteur du programme mijotés**B2** Sélecteur du programme soupes**B3** Sélecteur du programme vapeur**B4** Sélecteur du programme desserts**B5** Sélecteur du programme de réchauffage**B6** Indicateur de réchauffage**B7** Sélecteur programme 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**H Cordon d'alimentation amovible**

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.

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

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :

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

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

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

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

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

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil 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.

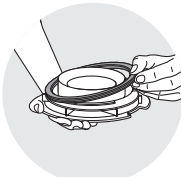
Avant la première utilisation :

- 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 dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Veillez à retirer tous les emballages de votre produit.
- Nettoyez les différents éléments : bol, accessoires, entraineur, 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 ne doit 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 :

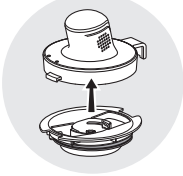
Étape	Scénario 1	Scénario 2
1		
	Placez le bol (F) sur la base de l'appareil (A) en le manipulant par la poignée de préhension (F1) (Fig. 2).	
2		
	Placez le joint d'étanchéité (D3) sur le porte joint de la coupelle (D2) (Fig. 19).	

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

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation amovible (H). Branchez ce cordon à la base, puis branchez votre appareil à la prise secteur (Fig. 1).

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'entraineur (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
3	 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.	 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)
4	 Placez l'ensemble couvercle bloc moteur (D1, D2+D3) sur le bol (F), en veillant à positionner : - 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)	 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).
5	 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), et de l'autre main, accompagnez la partie arrière du couvercle de façon à faire coulisser la seconde patte de verrouillage (D1a) dans la colonne arrière (A1) de la base (A). (Fig. 8).	

! 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**

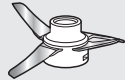
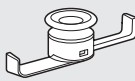
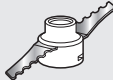
1. Sélectionnez le programme automatique souhaité en appuyant sur la touche correspond au programme Choisi (**B1, B2, B3, B4, B5, B7**) (**Fig. 9**). Pour sélectionner les différents sous-programmes, appuyez à nouveau sur la touche du programme pour faire défiler les sous-programmes (ex : soup P1 = 1 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	DUREE MAX		PROGRAMMES AUTOMATIQUES
COUTEAU HACHOIR		Mixer des soupes	1.5L	1min 30sec	 P3	 P1 ou P2
		Mixer des compotes	1kg	1min	 P3	-
		Mixer des smoothies	1.5L	2min	 P3	-
		Hacher des légumes	500g	15sec	 P3	-
		Hacher de la viande	300g	30sec	 P3	 P5
		Hacher du poisson	500g	15sec	 P3	-
MELANGEUR		Rissolés	200g	5min	-	 P1
		Mijotés	1.2L	45min	-	 P4
		Risottos	1.2L	30min	-	 P3
BATTEUR		Blanc en neige	 5max	2min30s	 P2	-
		Sauce (ex : béchamel)	0.6L	12min	-	 P2 -P3
COUTEAU PETRIN CONCASSEUR		Mélanger des pâtes légères	600g	30sec	-	 P1
		Hacher des noisettes	500g	1min	 P3	-
		Piler de la glace	 6 à 10	30sec	 P4	-
		Pâte à crêpes, gaufres	1.2L	30sec	-	 P1
PANIER VAPEUR		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes	600g	30min	-	 P1

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)

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

⚠ 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.

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 15sec 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 15 secondes 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	30sec (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 30sec)	Aucune	NON	Bœuf haché
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)

	Ce bouton a 4 fonctions : - 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).
	Réglage de la durée de fonctionnement : Sélectionnez le programme souhaité et ajustez en ajoutant ou réduisant le temps de cuisson.
	Ce mode permet de mixer manuellement votre préparation.

• Utilisation du panier vapeur

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 (rincée à l’eau au préalable)	30 min
Carottes	600g	40 min
Courgettes	600g	25 min
Panais	600g	30 min
Blancs de poireaux	500g	25 min
Haricots verts	400g	35 min
Brocolis	300g	20 min
Poisson (frais ou décongelés)	500g	15 min
Viande blanche	400g	25 min

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

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.	Vérifier la connexion entre le cordon et la base, à l'arrière de l'appareil. 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 assemblée sur le couvercle bloc moteur (Fig. 5 à 8) .

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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.
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 "1SECU"	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'outrepassiez pas les capacités de l'appareil.
Affichage "2SECU" + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteur de température, due à la chauffe du bol alors qu'il était vide ou avec trop peu d'ingrédients.	Ajoutez des ingrédients dans le bol.
Affichage "3SECU" + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage "Err1".	Le capteur de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage "Err2".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
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**Personnes 2/4 – Préparation 10 min – Cuisson 2h**

Accessoires et programmes utilisés :

- Couteau hachoir

- Programme turbo / Programme mijoté P5

300g de poitrine de porc (découennée et désossée) • 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 • 1g de sel.

1. Epluchez l'ail et l'oignon, puis coupez-les en quatre. Coupez la poitrine de porc en gros cubes.

2. Dans le bol muni du couteau hachoir, mettez l'oignon et l'ail.

Mixer en Turbo pendant 15s.

3. Mettez l'huile, 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

- A

Base

A1 Rear column
- B

Control panel:

B1 Slow cook programme button

B2 Soup programme button

B3 Steam programme button

B4 Dessert programme button

B5 Re-heat programme button

B6 Re-heat indicator light

B7 Mix programme button

B8 Turbo button

B9 Start/stop/reset button

B10 +/- button
- C

LCD display:

C1 Programme display

C2 Programme 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
- H

Detachable power cord

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 for assembly and fitting accessories to the appliance.

Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.

Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance while hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never immerse the appliance in water or put it under running water.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.

Children should not use the appliance as a toy.

- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage

indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.

- Any connection error will negate the guarantee.
- Never pull on the power 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 programme, observe the water level indicated in the jug (**Fig. 14**).
- Never put your fingers or any other object in the bowl 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 detachable power cord (**H**). Connect the power cord to the base, then plug your appliance into the mains socket (**Fig. 1**).

• Fitting the jug and accessories

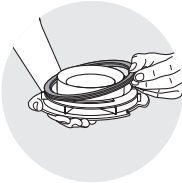
1. Place the jug (**F**) on the base of the appliance (**A**), holding the handle (**F1**) (**Fig. 2**).
2. Position the chosen accessory (**G1** → **G5**) on the drive shaft (**E**) (**Fig. 3**), and then place the assembled parts on the jug (**F**) (**Fig. 4**). To use the steamer basket (**G5**), 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**).

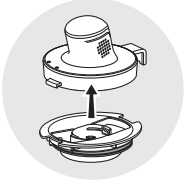
• **Fitting the lid assembly**

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).	

Steps	Scenario 1	Scenario 2
3		
	Clip the cup (D2) to the motor-unit lid (D1) , making sure you position the lug (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 place the notches (D2a) of the cup (D2) around 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) .
5		
	To lock the lid in place to position the "locked padlock"  opposite the handle (F1) : To do this, with one hand, turn the lid assembly in a clockwise direction in order to slide the locking tab (D1a) of the motor unit into the handle (F1) , and with the other hand, support the rear part of the lid so as to slide the second locking tab (D1a) into the rear column (A1) on the base (A) . (Fig. 8) .	

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

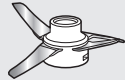
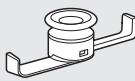
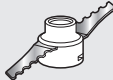
In the event of incorrect positioning of the jug or poor locking of the lid, the control panel will flash when you try to launch a programme (Fig. 11).

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**).

ACCESSORIES, PROGRAMMES AND QUANTITIES

EN

			MAXIMUM QUANTITIES	MAXIMUM DURATION		AUTOMATIC PROGRAMMES
CHOPPING BLADE		Mixing soup	1.5L	1min 30sec	 P3	 Soup P1 or P2
		Mixing compotes (stewed fruit)	1kg	1min	 P3	-
		Mixing smoothies	1.5L	2min	 P3	-
		Chopping vegetables	500g	15sec	 P3	-
		Chopping meat	300g	30sec	 P3	 Slow cook P5
		Chopping fish	500g	15sec	 P3	-
MIXER		Rissoles	200g	5min	-	 Slow cook P1
		Stews	1.2L	45min	-	 Slow cook P4
		Risotto	1.2L	30min	-	 Slow cook P3
WHISK		Whisked egg whites	 5max	2min30s	 P2	-
		Sauce (e.g. béchamel)	0.6L	12min	-	 Slow cook P2-P3
KNEADING/CRUSHING BLADE		Mixing light batters and dough	600g	30sec	-	 Dessert P1
		Chopping nuts	500g	1min	 P3	-
		Crushing ice	 6 to 10	30sec	 P4	-
		Pancake batter, waffles	1.2L	30sec	-	 Dessert P1
STEAMER BASKET		Steaming vegetables, fish or chicken	600g	30min	-	 Steam P1

AUTOMATIC PROGRAMMES AND SUB-PROGRAMMES

Automatic programmes:

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 programmes on the control panel **(B)**?

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

Automatic programmes and sub-programme details

		Speed (non-adjustable)	Default time (adjustable)	Default temperature (non-adjustable)	Keeping warm	Recipe examples
Slow cook P1	 Slow cook	Slow	5min (1min to 10min)	120°C	NO	Onion rings
Slow cook P2	 Slow cook	Slow and intermittently, then continuously	20min (5min to 2h30min)	80°C	45 min	Tomato sauce
Slow cook P3	 Slow cook	Slow and intermittently	30min (5min to 2h30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4	 Slow cook	None	45min (5min to 2h30min)	95°C	45 min	Stewed fish with saffron
Slow cook P5	 Slow cook	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		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		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		None	30min (5min to 1h)	100°C	45 min	Steamed broccoli
Dessert P1		Fast and intermittently, then continuously	30sec (10s to 1min)	None	NO	Sponge cake
Dessert P2		Slow and intermittently	10min (1min to 30min)	55°C	NO	Chocolate fondu
Dessert P3		Slow, intermittently and then continuously	20min (10min to 1h)	90°C	NO	Rice pudding
Dessert P4		None, then slow and intermittently during cooking	15min (5min to 1h)	100°C	NO	Apple compote
Reheat		Slow and intermittently	15min (3min to 30min)	80°C	NO	Reheating a soup
Mix P1		Slow	2min (30s to 5min)	None	NO	Tuna mayo with eggs
Mix P2		Medium	5min (1min to 10min)	None	NO	Whisked egg whites
Mix P3		Fast	1min (10s to 1min 30sec)	None	NO	Chopping beef
Mix P4		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.

• Using the manual programmes on the control panel (B):

EN

	This button has 4 functions: - Start/stop - "Confirmation" of your automatic programme choice - "Pause" during use, once the appliance has started. - "Reset" the chosen settings by pressing for 2 seconds (reset).
	Adjusting the operating duration: Select the desired programme and adjust by increasing or decreasing the cooking time.
	This mode allows you to manually mix your ingredients.

• Using the steamer basket

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	600g	40 min
Courgettes	600g	25 min
Parsnips	600g	30 min
Leeks (white part only)	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 the water to overflow due to the bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you need to reduce the quantity of food accordingly.

MAKING YOUR APPLIANCE ("SECU")

EN

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, PROGRAMMES AND QUANTITIES"), the electronic protection will be triggered to preserve 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 quantities of ingredients / processing times / type of accessories (see. § "ACCESSORIES, PROGRAMMES 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).

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 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.	Check the connection between the cord and the base, at the rear of the appliance. 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 a 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 programme, as well as the recommended accessory and that you are not exceeding the capacity of the appliance.
"SECU" appears on the display and a red indicator light flashes.	The temperature sensor is overheating due to the jug being too hot because it is empty or has too few ingredients.	Add ingredients to the jug.
"SECU" is displayed and a red indicator light flashes.	The heating resistor does not work.	Check that the pins in the connector under the jug are not dirty. If this is the case, clean them and try again. If this still does not work, contact an authorised service centre.
"Err1" is displayed.	The temperature sensor no longer works.	Contact an authorised service centre.
"Err2" is displayed.	Electronic fault.	Contact an authorised service centre.
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 programme, 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

Stockpot pâté

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

Accessories and programmes used:

- Chopping blade

- Turbo programme / slow-cook programme P5

300g pork belly (without the rind and deboned) • 1 onion • 1 clove garlic • 2cl oil • 5cl white wine • 5cl Armagnac • 1 tbsp Epices Rabelais® (or five-spice mix) • 5g salt • 1g salt.

1. Peel the garlic and onion and chop them into quarters. Cut the pork belly into large cubes.

2. Put the onion and garlic in the bowl fitted with the chopping blade.

Blend for 15 seconds at turbo speed.

3. Put the oil, the pork belly and all the other ingredients in the bowl. Run the slow-cook programme P5 for 2 hours.

4. At the end of the cooking time, put the cooked meat in a terrine and remove some of the fat from the surface.

Tip:

Leave enough fat for the terrine to set.

EN

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 Turboetoets
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

H Afneembaar snoer

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT

Vermogen:	1000W (600W: verwarmingsselement/ 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

NL



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 het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat.

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

Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

- Het apparaat uitschakelen.
- Niet reinigen als het apparaat nog warm is.
- Reinigen met een vochtige doek of spons.

- Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en zich bewust zijn van de risico's.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en zich bewust zijn van de risico's. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- 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.

NL

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, houd 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.

Vóór ingebruikname:

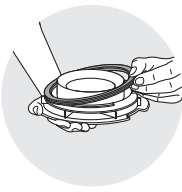
- Lees deze gebruikershandleiding aandachtig door. Tijdens het lezen van deze handleiding zult u gebruikstips ontdekken om u volledig op de hoogte te stellen van de juiste werking van uw apparaat: bereiden van stoofgerechten, soepen, stoomgerechten en desserts, maar tevens de mogelijkheid om uw gerechten 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:

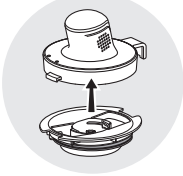
Stap	Manier 1	Manier 2
1		
	Plaats de kom (F) op de voet van het apparaat (A) met behulp van de handgreep (F1) (Fig. 2).	
2		
	Breng de afdichting (D3) aan op de dichtingshouder (D2) (Fig. 19).	

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

Uw apparaat is uitgerust met een afneembaar snoer (H). Sluit het snoer aan op de voet en steek de stekker vervolgens in een stopcontact (Fig. 1).

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
3	 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.	 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.
4	 Plaats het in elkaar gezette deksel met motorblok (D1, D2+D3) op de kom (F) en zorg ervoor dat: - 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).	 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).
5	 Zet het deksel vast door het "gesloten hangslot"  tegenover de handgreep (F1) te brengen: Om dit te doen, draai het volledig deksel met een hand met de klok mee zodat het vergrendelingslipje (D1a) van het motorblok in de handgreep (F1) schuift. Houd het achterste deel van het deksel met uw andere hand vast en schuif het tweede vergrendelingslipje (D1a) in de zuil aan de achterkant (A1) van de voet (A). (Fig. 8).	

! 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.

• **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).

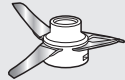
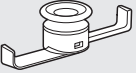
Het deksel uit elkaar halen:

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**).

NL

ACCESSOIRES, PROGRAMMA'S EN HOEVEELHEDEN

NL

			HOEVEELHEDEN (max)	DUUR (max)	 mix	AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S
HAKMES		Soep mixen	1,5L	1min 30sec	 P3	 Soup P1 of P2
		Vruchtenmoes mixen	1kg	1min	 P3	-
		Smoothies mixen	1,5L	2min	 P3	-
		Groenten hakken	500g	15sec	 P3	-
		Vlees hakken	300g	30sec	 P3	 Slow cook P5
		Vis hakken	500g	15sec	 P3	-
MENDER		Rissole	200g	5min	-	 Slow cook P1
		Stoofgerechten	1,2L	45min	-	 Slow cook P4
		Risotto	1,2L	30min	-	 Slow cook P3
MIXER		Eiwit	 5max	2min30s	 P2	-
		Saus	0,6L	12min	-	 Slow cook P2-P3
KNEEDMES/CRUSHER		Licht beslag mengen	600g	30sec	-	 Dessert P1
		Noten hakken	500g	1min	 P3	-
		IJs crushen	 6 tot 10	30sec	 P4	-
		Pannenkoeken- of wafelbeslag	1,2L	30sec	-	 Dessert P1
STOOMMAND		Groenten, vis of vlees stomen	600g	30min	-	 Steam P1

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.

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

NL

 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.

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	 Slow cook	Langzaam	5min (1min tot 10min)	120°C	NEE	Gebakken ui
Slow cook P2	 Slow cook	Langzaam met tussenpozen, vervolgens continu	20min (5min tot 2u30min)	80°C	45 min	Tomatensaus
Slow cook P3	 Slow cook	Langzaam met tussenpozen	30min (5min tot 2u30min)	90°C	45 min	Risotto
Slow cook P4	 Slow cook	Geen	45min (5min tot 2u30min)	95°C	45 min	Vispannetje met saffraan
Slow cook P5	 Slow cook	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	Gesmolten 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 30sec)	Geen	NEE	Rundergehakt
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):

	Deze toets heeft 4 functies: - 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.

NL

• De stoommand gebruiken

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	600g	40 min
Courgettes	600g	25 min
Pastinaak	600g	30 min
Preiwit	500g	25 min
Groene bonen	400g	35 min
Broccoli	300g	20 min
Vis (vers of ontdood)	500g	15 min
Wit vlees	400g	25 min

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

VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

NL

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 HOEEVEELHEDEN": 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).

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	OPLOSSINGEN
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.	Controleer de aansluiting tussen het snoer en de voet aan de achterkant van het apparaat. 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 “ ₁ 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 “ ₂ SECU” + rood controlelampje knippert.	Temperatuursensor is geactiveerd door een oververhitting van de kom omdat deze leeg of met te weinig ingrediënten werd gebruikt.	Doe (meer) ingrediënten in de kom.
Weergave van “ ₃ SECU” + rood controlelampje knippert.	Het verwarmingselement werkt niet.	Controleer of de stroomcontacten aan de onderkant van de kom niet vuil zijn. Als dit het geval is, reinig ze en probeer opnieuw. Als het nog altijd niet werkt, neem contact op met een erkend servicecentrum.
Weergave van “Err1”.	De temperatuursensor is defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Weergave van “Err2”.	Elektronisch defect.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
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

Boerenpaté

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

Gebruikte accessoires en programma's:

- Hakmes

-Turbo-programma / programma Stoven P5

300 g buikspek (ontzwoerd en ontbeend) • 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 g zout.

1. Pel de knoflook en ui en snijd ze vervolgens in stukjes. Snijd het varkensvlees in grote stukken.

2. Doe de ui en knoflook in de kom met het hakmes.

Mix voor 15 s op turbo.

3. Voeg de olie, het varkensvlees en alle andere ingrediënten aan de kom toe. 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.

NL

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

Schmortopf-Programmtaste

B2

Suppen-Programmtaste

B3

Dampfgaren-Programmtaste

B4

Dessert-Programmtaste

B5

Aufwärmen-Programmtaste

B6

Aufwärmen-Kontrollleuchte

B7

Mixer-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

Stift

D2

Dichtungsträger

D2a

Aussparung

D3

Dichtung

E

Mitnehmer

F

Behälter

F1

Behältergriff

G

Zubehör:

G1

Hackmesser

G2

Knet-und Mahlmesser

G3

Mischer

G4

Flachrührer

G5

Dampfeinsatz

H

Abnehmbares Netzkabel

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

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

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



- Während des Betriebs werden 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 Verbrennungsfahrer.

- 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 Spezialkabel oder eine Spezialeinheit 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.

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

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

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über die Reinigung und Wartung des Gerätes zu erhalten.
- Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:

- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen

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

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

Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses

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

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

Hinsichtlich eines falschen Gebrauches

DE

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

- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und 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 Dampfgaren-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 den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.

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.

EINSCHALTEN DES GERÄTES

Vor der ersten Inbetriebnahme:

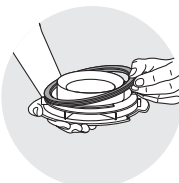
- Lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch. Beim Durchlesen erhalten Sie Tipps zur Benutzung, die Ihnen das Potenzial Ihres Gerätes verdeutlichen: Zubereitung von Schmortöpfen, Suppen, Desserts und Garen mit Dampf sowie die Möglichkeit, Ihre Speisen aufzuwärmen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung 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 Deckeleinheit:

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 Deckeleinheit zusammenzusetzen:

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).	

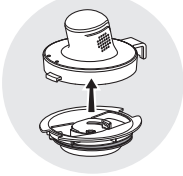
Einschalten des Gerätes: Befestigen Sie Behälter, Zubehör und Deckel an ihrem Platz.

Ihr Gerät ist mit einem abnehmbaren Netzkabel (H) versehen. Verbinden Sie dieses Kabel mit der Basis, schließen Sie dann Ihr Gerät an der Steckdose an (Abb. 1).

• Befestigen 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 Dampfeinsatz (G5) verwenden, müssen Sie vorher den Behälter (F) bis zur  Markierung (entspricht 0,4 l Flüssigkeit (Wasser, Soße ...) (Abb. 13) füllen, bevor Sie den Dampfeinsatz hineinstellen (Abb. 14).
3. Geben Sie die Zutaten in den Behälter (F) oder in den Dampfkorb (G5).

DE

Schritt	Möglichkeit 1	Möglichkeit 2
3	 Lassen Sie den Dichtungsträger (D2) auf dem Deckel mit Motor (D1) einrasten. Positionieren Sie hierzu den Stift der (D1a) Motoreinheit am Rand der Aussparung (D2a) des Dichtungsträgers (D2) und drücken Sie, bis Sie ein Klickgeräusch hören (Abb. 5). Der Dichtungsträger ist nun befestigt.	 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).
4	 Setzen Sie die Deckeleinheit (D1, D2+D3) mit Motor auf den Behälter (F). Achten Sie dabei auf Folgendes: - 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).	 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).
5	 Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie das geschlossene Vorhängeschloss  gegenüber des Griffs (F1) folgendermaßen verstellen: Drehen Sie hierzu mit einer Hand die Deckeleinheit im Uhrzeigersinn, sodass Sie die Verriegelungslasche (D1a) der Motoreinheit in den Griff (F1) schieben, und führen Sie mit der anderen Hand den hinteren Teil des Deckels, sodass die zweite Verriegelungslasche (D1a) in die hintere Stütze (A1) der Basis (A) geschoben wird. (Abb. 8).	

! 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.

• **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 scrollen (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).

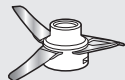
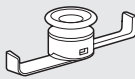
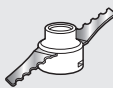
Demontage der Deckeleinheit:

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**).

DE

ZUBEHÖR, PROGRAMME UND MENGEN

DE

			MENGEN (max.)	DAUER (max.)		AUTOMATISCHE PROGRAMME
HACKMESSER		Pürieren von Suppen	1,5 l	1 min 30 s	 P3	 P1 oder P2
		Pürieren von Kompotten	1 kg	1 min	 P3	-
		Pürieren von Smoothies	1,5 l	2 min	 P3	-
		Zerkleinern von Gemüse	500 g	15 s	 P3	-
		Zerkleinern von Fleisch	300 g	30 s	 P3	 P5
		Zerkleinern von Fisch	500 g	15 s	 P3	-
MISCHER		Bräunen	200 g	5 min	-	 P1
		Schmoren	1,2 l	45 min	-	 P4
		Risotto	1,2	30 min	-	 P3
RÜHRER		Eischnee	 5 max.	2 min 30 s	 P2	-
		Soße (z.B.: Béchamel)	0,6 l	12 min	-	 P2-P3
KNET-/MAHLMESSE		Rühren lockerer Teigmassen	600 g	30 s	-	 P1
		Zerkleinern von Nüssen	500 g	1 min	 P3	-
		Zerstoßen von Eis	 6 bis 10	30 s	 P4	-
		Crêpe-, Waffelteig	1,2 l	30 s	-	 P1
DAMPFEINSATZ		Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch	600 g	30 min	-	 P1

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 das Flachrührer-Zubehör (G4) nicht für sehr flüssige Rezepte, deren Menge 1 Liter überschreitet. Die Zutaten könnten sonst aus dem Behälter spritzen.

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	Eischwerkuchen
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	Eischnee
Mix P3		Schnell	1 min (10 s bis 1 min 30 s)	Nicht zutreffend	NEIN	Rinderhack
Mix P4		Schnell mit Unterbrechung	30 s (10 s bis 1 min)	Nicht zutreffend	NEIN	Zerstoßen von Eiswürfeln

MANUELLE BENUTZUNG DES BEDIENFELDES (B):

Dieser Modus ermöglicht Ihnen, die Garzeit nach Belieben einzustellen.

• Benutzung der manuellen Programme des Bedienfeldes (B):

	Diese Taste hat vier Funktionen: - 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.
	Einstellen der Betriebsdauer: Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie es ein, indem Sie die Garzeit verlängern oder verkürzen.
	In diesem Modus können Sie Ihre Speisen manuell mixen.

DE

• Benutzung des Dampfeinsatzes

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 Dampfeinsatz
– 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

Dampfgarzeit		
Zutaten	Mengen (max.)	Geschätzte Garzeit
Kartoffeln	600 g (vorher mit Wasser abspülen)	30 min
Karotten	600 g	40 min
Zucchini	600 g	25 min
Pastinaken	600 g	30 min
Lauch	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 es durch Blasenbildung zum Überlaufen kommen, insbesondere bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie das Volumen entsprechend reduzieren.

SICHERHEIT DES GERÄTES

DE

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).

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 in 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 Deckeleinheit (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: - 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 sein 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.	Überprüfen Sie die Verbindung zwischen dem Kabel und der Basis an der Rückseite des Gerätes. 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.
„SECU“ + rote Kontrollleuchte blinkt	Überhitzung der Temperaturfühler aufgrund Erhitzung des Behälters, während er leer ist oder zu wenig Zutaten enthält.	Geben Sie Zutaten in den Behälter.
„SECU“ + rote Kontrollleuchte blinkt	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1“ wird angezeigt.	Der Temperaturfühler funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2“ wird angezeigt.	Elektronischer Defekt	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

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

Fleischpastete (Pâté Marmite)

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

Zu verwendendes Zubehör und Programme:

- Zerkleinerungsmesser

- Turbo-Programm/Schmorprogramm P5

300 g Schweinebauch (entbeint und ohne Schwarte) • 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 g Salz.

1. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und in vier Teile schneiden. Das Schweinefleisch grob würfeln.

2. Knoblauch und Zwiebel in die Schüssel mit dem Zerkleinerungsmesser geben.

Mit dem Turbo-Programm 15 sec lang mixen.

3. Das Öl, das Schweinefleisch und die anderen Zutaten in die Schüssel geben. 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 recycelbare 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

H Cavo di alimentazione removibile

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 (impugnatura, 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 d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori sull'apparecchio.

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

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

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

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

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

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli.

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

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

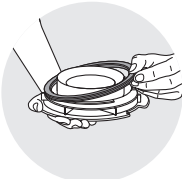
- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.

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.

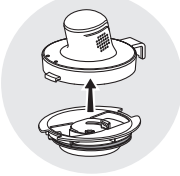
Passaggio	Procedura 1	Procedura 2
1		
	Posizionare il recipiente (F) sulla base dell'apparecchio (A) utilizzando l'impugnatura (F1) (Fig. 2).	
2		
	Posizionare la guarnizione (D3) sul porta-guarnizione (D2) (Fig. 19).	

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

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione removibile (H). Collegare il cavo di alimentazione alla base, quindi collegare l'apparecchio alla presa di corrente (Fig. 1).

• 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
3	 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.	 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).
4	 Posizionare il gruppo coperchio blocco (D1, D2+D3) motore sul recipiente (F), facendo attenzione a posizionare: - 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).	 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).
5	 Bloccare il coperchio in modo da portare il simbolo del lucchetto chiuso  di fronte all'impugnatura (F1); per fare ciò, ruotare con una mano il gruppo coperchio in senso orario, in modo da far scivolare la linguetta di bloccaggio (D1a) del blocco motore nell'impugnatura (F1), e con l'altra mano accompagnare la parte posteriore del coperchio in modo da far scivolare la seconda linguetta di bloccaggio (D1a) nella colonna posteriore (A1) della base (A) (Fig. 8).	

! 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).

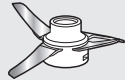
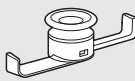
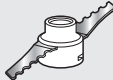
Disassemblaggio del gruppo coperchio

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**).

IT

ACCESSORI, PROGRAMMI E QUANTITÀ

IT

			QUANTITÀ (max.)	DURATA (max.)		PROGRAMMI AUTOMATICI
LAMA TRITATUTTO		Miscelare zuppe	1,5 L	1 minuto 30 secondi	 P3	 P1 o P2
		Miscelare composte	1 kg	1 minuto	 P3	-
		Miscelare frullati	1,5 L	2 minuti	 P3	-
		Tritare verdura	500g	15 secondi	 P3	-
		Tritare carne	300g	30 secondi	 P3	 P5
		Tritare pesce	500g	15 secondi	 P3	-
FRULLATORE		Rosolare	200g	5 minuti	-	 P1
		Cuocere a fuoco lento	1,2 L	45 minuti	-	 P4
		Risotti	1,2 L	30 minuti	-	 P3
SBATTITORE		Albumi montati a neve	 5 max.	2,5 minuti	 P2	-
		Salse (ad es. besciamella)	0,6 L	12 minuti	-	 P2-P3
LAMA IMPASTATRICE FRANTUMATRICE		Mescolare impasti leggeri	600g	30 secondi	-	 P1
		Tritare nocciole	500g	1 minuto	 P3	-
		Tritare ghiaccio	 Da 6 a 10	30 secondi	 P4	-
		Pastella per crepe, gaufre	1,2 L	30 secondi	-	 P1
CESTELLO VAPORE		Cuocere a vapore verdura, pesce o carne	600g	30 minuti	-	 P1

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.

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

IT

		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 30 secondi)	Nessuna	NO	Manzo tritato
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: - 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.

IT

• Utilizzo del cestello vapore

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	600g	40 minuti
Zucchine	600g	25 minuti
Pastinaca	600g	30 minuti
Parte bianca del porro	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 impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdura surgelata. In tal caso, ridurre il volume.

MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO

IT

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).

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

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).

IT

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.	Verificare il collegamento tra il cavo e la base, sul retro dell'apparecchio. 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 "1SECU"	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 lampeggiante	Surriscaldamento del sensore termico: il recipiente è vuoto o con una quantità di ingredienti insufficiente.	Aggiungere degli ingredienti nel recipiente.
Messaggio "3SECU" + spia rossa lampeggiante	La resistenza riscaldante non funziona.	Verificare che i contatti di alimentazione sotto il recipiente non siano sporchi. In tal caso, pulirli e riprovare. Se il malfunzionamento persiste, contattare un centro di assistenza.
Messaggio "Err1"	Il sensore termico non funziona.	Contattare un centro di assistenza.
Messaggio "Err2"	Difetto elettronico.	Contattare un centro di assistenza.
Indicatore della messa in sicurezza (C3)  acceso 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

Patè marmite

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

Accessori e programmi utilizzati :

- Coltello tritatutto

- Programma turbo / Programma stufati P5

300g di petto di maiale (scotennato e disossato) • 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 • 1g di sale.

1. Sbucciare l'aglio e la cipolla e tagliarli in quattro. Tagliare il petto di maiale a cubetti grossi.

2. Mettere l'aglio e la cipolla nel recipiente munito di coltello tritatutto.

Frullare a velocità turbo per 15 sec.

3. Mettere l'olio, il petto di maiale 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.

IT

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 Muecas

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

H Cable de alimentación desmontable

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.

ES

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

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

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

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

SOLO MERCADOS EUROPEOS

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

Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

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

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.

ES

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.

PRIMER USO DEL APARATO

Antes de usar por primera vez:

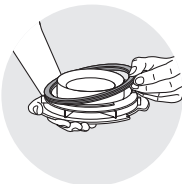
- Lea atentamente este manual de instrucciones. Al ojearlo, podrá entrever en los consejos de utilización el potencial de su aparato: guisos, cocciones al vapor, postres, así como la posibilidad de recalentar sus comidas.
- Consérvelo para consultas posteriores: una utilización que no acate los riesgos 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:

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).	

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

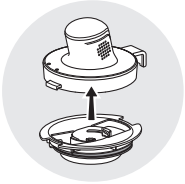
Su aparato incorpora un cable de alimentación desmontable (H). Conéctelo primero a la base y enchúfelo a continuación a la toma de corriente (Img. 1).

• 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
3		
	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.	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) .
4		
	Coloque el conjunto de la tapa-motor (D1, D2+D3) sobre la jarra (F) procurando que: - El símbolo de “candado abierto”  apunte hacia el asa (Img. 6) . - Las muescas (D2a) de la copela bordeen el asa (F1) y la columna trasera (A1) (Img. 7) .	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) .
5		
	Cierre la tapa de tal manera que el símbolo de “candado cerrado”  apunte hacia el asa (F1) : Para ello, gire con una mano el conjunto de la tapa hacia la derecha para desplazar la pata del pestillo (D1a) de la tapa-motor hasta el asa (F1) y, con la otra mano, acompañe la parte trasera de la tapa para desplazar la segunda pata del pestillo (D1a) hasta la columna trasera (A1) de la base (A) (Img. 8) .	

! 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).

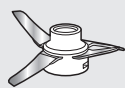
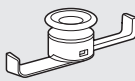
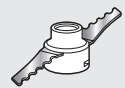
Desmontaje del conjunto de la tapa:

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

ES

			CANTIDADES (máx.)	DURACIÓN (máx.)		PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
CUCHILLA PICADORA		Batir sopas	1,5 L	1 min 30 s	 P3	 P1 o P2
		Batir compotas	1 kg	1 min	 P3	-
		Batir batidos	1,5 L	2 min	 P3	-
		Picar verdura	500 g	15 s	 P3	-
		Picar carne	300 g	30 s	 P3	 P5
		Picar pescado	500 g	15 s	 P3	-
MEZCLADOR		Dorar	200 g	5 min	-	 P1
		Guisos	1,2 L	45 min	-	 P4
		Risottos	1,2 L	30 min	-	 P3
BATIDOR		Clara a punto de nieve	 5 max	2 min 30 s	 P2	-
		Salsa (p. ej., besamel)	0,6 L	12 min	-	 P2-P3
CUCHILLA AMASADORA/TRITURADORA		Mezclar masas ligeras	600 g	30 s	-	 P1
		Picar avellanas	500 g	1 min	 P3	-
		Triturar hielo	 6 a 10	30 s	 P4	-
		Masa para crepes, gofres	1,2 L	30 s	-	 P1
CESTA DE COCCIÓN AL VAPOR		Cocción al vapor de verduras, pescados o carnes	600 g	30 min	-	 P1

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.

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

ES

		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 30 s)	Ninguna	NO	Ternera picada
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)

	Este botón dispone de 4 funciones: - 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).
	Ajuste del tiempo de funcionamiento: Seleccione el programa deseado y ajuste la duración aumentando o reduciendo el tiempo de cocción.
	Este modo permite mezclar manualmente la preparación.

ES

• Utilización de la cesta de cocción al vapor

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
Zanahorias	600 g	40 min
Calabacines	600 g	25 min
Chirivía	600 g	30 min
Tallos blancos de puerros	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 podrían causar derrames inesperados debido a la aparición de burbujas, sobre todo cuando se cocina con verduras congeladas. En tales casos, es necesario reducir el volumen.

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.

ES

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).

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).

¿QUÉ PUEDO HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

ES

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.	Compruebe que la conexión del cable con la base en la parte trasera del aparato. 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.
La pantalla muestra “¿SECU” + luz indicadora roja parpadea.	El sensor de sobrecalentamiento se activa debido a que la jarra caliente está vacía o contiene muy pocos ingredientes.	Añada los ingredientes en la jarra.
La pantalla muestra “¿SECU” + luz indicadora roja parpadea.	La resistencia eléctrica no funciona.	Compruebe que los conductores eléctricos de la parte inferior de la jarra no están sucios y, en caso de estarlos, límpielos y vuelva a probarlos. Si sigue sin funcionar, contacte con un centro autorizado.
La pantalla muestra “Err1”.	El sensor de temperatura no funciona.	Contacte con un centro autorizado.
La pantalla muestra “Err2”.	Fallo electrónico.	Contacte con un centro autorizado.
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

Pâté marmite

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

Accesorios y programas utilizados:

- Cuchillo para picar
- Programa turbo / Programa de cocción a fuego lento P5

300 g de panceta (sin cortezas ni huesos) • 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 g de sal.

1. Pelar el ajo y la cebolla y, a continuación, cortarlos en cuatro. Cortar la panceta en cubos grandes.
2. Meter la cebolla y el ajo en el bol provisto del cuchillo para picar.

Mezclar en turbo durante 15 seg.

3. Meter el aceite, la panceta y todos los 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.
- ➔ O 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 reaquecimento

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 Tapa 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

H Cabo de alimentação amovível

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

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

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

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

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

APENAS MERCADOS EUROPEUS:

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

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

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

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.

PT

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

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 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 colocados debaixo de água (Imagem 16).

Ligação do aparelho: Colocação do copo, acessórios e tampa

O seu aparelho vem equipado com um cabo de alimentação amovível (H). Ligue este cabo à base, depois ligue o seu aparelho a uma tomada (Imagem 1).

• Colocação do copo e dos acessórios

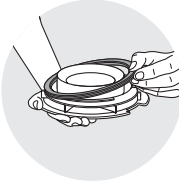
1. Coloque o copo (F) na base do aparelho (A), manuseando-o pela pega (F1) (Imagem 2).
2. Coloque o acessório escolhido (G1 → G5) no eixo (E) (Imagem 3), depois coloque o conjunto no copo (F) (Imagem 4).
Para utilizar o cesto de vapor (G5), certifique-se de que enche previamente o copo até à marca  (correspondente 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).

• Colocação do conjunto da tampa e bloco do motor:

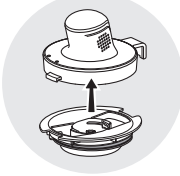
A tampa do bloco do motor é composta por três elementos: A tampa do bloco do motor (D1), a o suporte (D2) e a junta vedante (D3).

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).	

PT

Passo	Cenário 1	Cenário 2
3		
	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.	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) .
4		
	Coloque o conjunto da tampa do bloco do motor (D1, D2+D3) no recipiente (F) , certificando-se de que posiciona: - 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) .	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) .
5		
	Bloqueie a tampa, de modo a virar o "cadeado fechado"  para a pega (F1) : Para isso, com uma mão, rode o conjunto da tampa no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a fazer deslizar a patilha de bloqueio (D1a) do bloco do motor para a pega (F1) , e com a outra mão, acompanhe a parte traseira da cobertura, de modo a fazer deslizar a segunda patilha de bloqueio (D1a) para a coluna traseira (A1) da base (A) . (Imagem 8)	

! 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 selecionar 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.

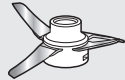
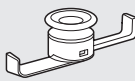
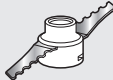
No caso de mau funcionamento do copo ou de mau bloqueio da tampa, o painel de comando começa a piscar quando inicia um programa (Imagem 11).

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

PT

			QUANTIDADES (Máx.)	DURAÇÃO (Máx.)		PROGRAMAS AUTOMÁTICOS
LÂMINA PICADORA		Passar sopas	1,5L	1 min 30 segundos	 P3	 P1 ou P2
		Misturar compotas	1 kg	1 min	 P3	-
		Preparar batidos	1,5L	2 min	 P3	-
		Picar legumes	500g	15 segundos	 P3	-
		Picar carne	300g	30 segundos	 P3	 P5
		Picar peixe	500g	15 segundos	 P3	-
MISTURADOR		Refogados	200g	5 min	-	 P1
		Cozedura lenta	1,2L	45 min	-	 P4
		Risottos	1,2L	30 min	-	 P3
BATEDOR		Claras em castelo	 5 máx	2min30s	 P2	-
		Molho (ex: Bechamel)	0,6L	12 min	-	 P2-P3
LÂMINA PARA AMASSAR/ TRITURAR		Misturar massas ligeiras	600g	30 segundos	-	 P1
		Picar avelãs	500g	1 min	 P3	-
		Picar gelo	 6 a 10	30 segundos	 P4	-
		Massa para crepes, waffles	1,2L	30 segundos	-	 P1
CESTO DO VAPORE		Cozedura a vapor de legumes, peixe ou carne	600g	30 min	-	 P1

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.

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	 Slow cook	Lenta	5 min (1 min a 10 min)	120 °C	NÃO	Cebolas refogadas
Cozedura lenta P2	 Slow cook	Lenta intermitentemente e depois contínua	20 min (5 min a 2h30 min)	80 °C	45 min	Molho de tomate
Cozedura lenta P3	 Slow cook	Lenta intermitentemente	30 min (5 min a 2h30 min)	90 °C	45 min	Risotto
Cozedura lenta P4	 Slow cook	Nenhuma	45 min (5 min a 2h30 min)	95 °C	45 min	Cozedura lenta de peixe com açafrão
Cozedura lenta P5	 Slow cook	Rápida 15 segundos e a seguir lenta intermitentemente	60 min (5 min a 2h30 min)	95 °C	45 min	Paté

PT

		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	Patê 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 30 s)	Nenhuma	NÃO	Carne picada
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: - 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: Selecione o programa desejado e ajuste, adicionando ou reduzindo o tempo de cozedura.
	Este modo permite misturar manualmente a sua preparação.



• Utilização do cesto do vapor

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	600g	40 min
Curgetes	600g	25 min
Pastinacas	600g	30 min
Alho francês	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 provocar transbordos inesperados, devido ao aparecimento de espuma, especialmente durante a utilização de legumes congelados. Neste caso, é necessário reduzir a quantidade.

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.

PT

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).

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.	Verifique a ligação entre o cabo de alimentação e a base, na parte traseira do aparelho. 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) .

PT

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.
Apresentação da mensagem ";SECU" e o indicador luminoso vermelho começa a piscar.	Sobrecarga do sensor da temperatura devido ao aquecimento do copo enquanto estava vazio, ou com muito poucos ingredientes.	Adicione ingredientes no copo.
Apresentação da mensagem ";SECU" e o indicador luminoso vermelho começa a piscar.	A resistência de aquecimento não funciona.	Certifique-se de que os pinos da alimentação por baixo do copo não estão sujos com gordura. Se for o caso, limpe-os e volte a tentar. Se isso não resolver o problema, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Apresentação da mensagem "Err1".	O sensor da temperatura deixou de funcionar.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Apresentação da mensagem "Err2".	Falha eletrónica.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.

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

Patê Marmite

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

Acessórios e programas utilizados :

- Lâmina picadora

- Programa Turbo/Programa Estufar P5

300 g de peito de porco (sem pele e sem osso) • 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 g de sal.

1. Descasque o alho e a cebola e depois corte-os em quatro. Corte o peito de porco em cubos grandes.
2. Coloque a cebola e o alho na taça equipada com a lâmina picadora. Misturar em Turbo durante 15 seg.
3. Coloque o óleo, o peito de porco e todos os outros ingredientes na taça. 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 σουπες

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 Παρέμβυσμα 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

H Αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας

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 καθαρίσμα. 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.

EL

- 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.**

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 την τοποθέτηση των εξαρτημάτων στη συσκευή.

Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης σχετικά με τον καθαρισμό και τη συντήρηση 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:

- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

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 επιτήρηση ενήλικα.

EL

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.)
- 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.
- 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.

Εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις

- Για την ασφάλειά σας, να μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα ή ανταλλακτικά μέρη εκτός από εκείνα που διατίθενται από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις.

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 είναι εξοπλισμένη με ένα αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας (**H**). Συνδέστε το καλώδιο στη βάση και στη συνέχεια, συνδέστε τη συσκευή σας στην πρίζα ηλεκτρικού ρεύματος (**Εικ. 1**).

• Συναρμολόγηση του μπολ και των εξαρτημάτων

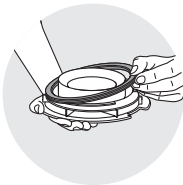
1. Τοποθετήστε το μπολ (**F**) πάνω στη βάση της συσκευής (**A**) κρατώντας το από τη χειρολαβή (**F1**) (**Εικ. 2**).
2. Προσαρμόστε το εξάρτημα της επιλογής σας (**G1 → G5**) στον άξονα (**E**) (**Εικ. 3**), στη συνέχεια τοποθετήστε τη διάταξη μέσα στο μπολ (**F**) (**Εικ. 4**).
Για να χρησιμοποιήσετε 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**).

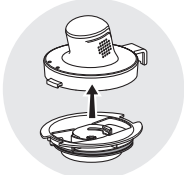
- Συναρμολόγηση της διάταξης του σκεπάσματος:

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		
	Τοποθετήστε το μπολ (F) πάνω στη βάση της συσκευής (A) κρατώντας το από τη χειρολαβή (F1) (Εικ. 2).	
2		
	Τοποθετήστε το παρέμβυσμα στεγανότητας (D3) πάνω στην αύλακα της ροδέλας (D2) (Εικ. 19).	

Βήμα	1η μέθοδος	2η μέθοδος
3	 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.	 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).
4	 Τοποθετήστε τη διάταξη του σκεπάσματος της μονάδας μοτέρ (D1, D2+D3) πάνω στο μπολ (F), προσέχοντας ώστε: - 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)	 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).
5	 Ασφαλίστε το σκέπασμα, φέρνοντας το σύμβολο του κλειδωμένου λουκέτου  απέναντι από τη λαβή (F1): Με το ένα χέρι, περιστρέψτε τη διάταξη του σκεπάσματος δεξιόστροφα, έτσι ώστε η ακίδα κλειδώματος (D1a) της μονάδας μοτέρ να ολισθήσει μέσα στη λαβή (F1) και με το άλλο χέρι σπρώξτε το πίσω μέρος του σκεπάσματος έτσι ώστε η δεύτερη ακίδα κλειδώματος (D1a) να γλιστρήσει μέσα στην πίσω στήλη (A1) της βάσης (A). (Εικ. 8).	

! 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.

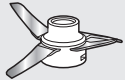
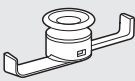
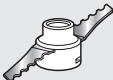
Αποσυναρμολόγηση της διάταξης του σκεπάσματος:

1. Ξεκλειδώστε τη διάταξη του σκεπάσματος περιστρέφοντας το σκέπασμα προς τα αριστερά, έτσι ώστε το σύμβολο του ανοικτού 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)**.

EL

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).

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ, ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ

			ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ (ΜΕΓΙΣΤΕΣ)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΜΕΓΙΣΤΕΣ)		ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ
ΛΕΠΙΔΑ ΚΟΦΗΣ		Ανάμειξη σούπας	1,5 L	1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα	 P3	 P1 ή P2
		Ανάμειξη κομπόστας	1 kg	1 λεπτό	 P3	-
		Ανάμειξη σμούθι	1,5 L	2 λεπτά	 P3	-
		Τεμαχισμός λαχανικών	500 g	15 δευτερόλεπτα	 P3	-
		Τεμαχισμός κρέατος	300 g	30 δευτερόλεπτα	 P3	 P5
		Τεμαχισμός ψαριού	500 g	15 δευτερόλεπτα	 P3	-
ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ		Τσιγάρισμα	200 g	5 λεπτά	-	 P1
		Γιάχνισμα	1,2 L	45 λεπτά	-	 P4
		Ριζότο	1,2 L	30 λεπτά	-	 P3
ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ		Μαρέγκα	 Μέχρι 5	2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα	 P2	-
		Σάλτσα (π.χ. μπεσαμέλ)	0,6 L	12 λεπτά	-	 P2-P3
ΛΕΠΙΔΑ ΣΥΝΩΜΑΤΟΣ/ ΑΛΕΣΜΑΤΟΣ		Ανάμειξη ελαφριάς ζύμης	600 g	30 δευτερόλεπτα	-	 P1
		Τεμαχισμός φουντουκιών	500 g	1 λεπτό	 P3	-
		Θρυμματισμός πάγου	 Από 6 έως 10	30 δευτερόλεπτα	 P4	-
		Ζύμη για κρέπες, τηγανίτες	1,2 L	30 δευτερόλεπτα	-	 P1
ΚΑΛΑΘΙ ΑΤΜΟΥ		Μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, ψαριών και κρεάτων	600 g	30 λεπτά	-	 P1

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 χυπητήρι (G4) για πολύ αραιά μείγματα που ξεπερνούν το 1 λίτρο. Αν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος το υγρό να εκτιναχθεί έξω από το μπλ.

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	 Slow cook	Αργή	5 λεπτά (από 1 έως 10 λεπτά)	120 °C	ΟΧΙ	Καραμελωμένα κρεμμύδια
Slow cook P2	 Slow cook	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	 Slow cook	Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	30 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	90 °C	45 λεπτά	Ριζότο
Slow cook P4	 Slow cook	Καμία	45 λεπτά (από 5 λεπτά έως 2 ώρες και 30 λεπτά)	95 °C	45 λεπτά	Ψάρι γιαχνί με σαφράν
Slow cook P5	 Slow cook	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	ΟΧΙ	Παντεσπάνι
Dessert P2		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	10 λεπτά (από 1 λεπτό έως 30 λεπτά)	55 °C	ΟΧΙ	Λιωμένη σοκολάτα
Dessert P3		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία και μετά συνεχόμενη	20 λεπτά (από 10 λεπτά έως 1 ώρα)	90 °C	ΟΧΙ	Ρυζόγαλο
Dessert P4		Καμία, μετά αργή με διακεκομμένη λειτουργία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	15 λεπτά (από 5 λεπτά έως 1 ώρα)	100 °C	ΟΧΙ	Μήλα κομπόστα
Ζέσταμα		Αργή με διακεκομμένη λειτουργία	15 λεπτά (από 3 έως 30 λεπτά)	80 °C	ΟΧΙ	Ζέσταμα σούπας
Mix P1		Αργή	2 λεπτά (από 30 δευτερόλεπτα έως 5 λεπτά)	Καμία	ΟΧΙ	Κρέμα τόνου και αυγά
Mix P2		Μέτρια	5 λεπτά (από 1 έως 10 λεπτά)	Καμία	ΟΧΙ	Μαρέγκα
Mix P3		Γρήγορη	1 λεπτό (από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα)	Καμία	ΟΧΙ	Κιμάς βοδινού
Mix P4		Γρήγορη με διακεκομμένη λειτουργία	30 δευτερόλεπτα (από 10 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό)	Καμία	ΟΧΙ	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. - «Επανάναρξη» 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

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.

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	600 g	40 λεπτά
Κολοκυθάκια	600 g	25 λεπτά
Παστινάκες	600 g	30 λεπτά
Πράσα	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

Κάποιες συνταγές μπορεί να προκαλέσουν υπερχειλίση, λόγω της δημιουργίας φυσαλίδων, κυρίως αν χρησιμοποιούνται κατεψυγμένα λαχανικά. Σε ανάλογη περίπτωση, πρέπει να μειώσετε τον όγκο των συστατικών.

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:

- Αφήστε 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 σκεπάσματος 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).

EL

ΤΙ ΝΑ ΚΑΝΕΤΕ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ

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: - 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.	Επιβεβαιώστε ότι το καλώδιο είναι συνδεδεμένο στη βάση της συσκευής, στο πίσω μέρος. 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 συσκευής 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 μπολ.
Εμφάνιση ένδειξης «1SECU»	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 μπολ. Επαληθεύστε ότι χρησιμοποιείτε το κατάλληλο πρόγραμμα, καθώς και το συνιστώμενο εξάρτημα και ότι δεν υπερβείτε τις δυνατότητες της συσκευής.
Εμφάνιση ένδειξης «2SECU» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη	Υπερθέρμανση του θερμοστάτη, λόγω της θέρμανσης τους μπολ ενώ ήταν άδειο ή με πολύ λίγα συστατικά.	Προσθέστε τα συστατικά μέσα στο μπολ.
Εμφάνιση ένδειξης «3SECU» + αναβοσβήνει η κόκκινη φωτεινή ένδειξη	Ο θερμοστάτης δεν λειτουργεί.	Βεβαιωθείτε ότι οι ακίδες τροφοδοσίας κάτω από το μπολ δεν έχουν συσσωρεύσει ρύπους. Σε ανάλογη περίπτωση, καθαρίστε τους και προσπαθήστε ξανά. Αν αυτή η ενέργεια δεν έχει αποτέλεσμα, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Εμφάνιση ένδειξης «Err1».	Ο θερμοστάτης δεν λειτουργεί πλέον.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Εμφάνιση ένδειξης «Err2».	Αστοχία ηλεκτρονικού συστήματος.	Επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.



ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ	ΑΙΤΙΕΣ	ΛΥΣΕΙΣ
Εμφάνιση ένδειξη κλειδώματος ασφαλείας (C3)  στην οθόνη LCD.	Εσφαλμένη ασφάλιση του μπουλ ή του σκεπάσματος της μονάδας μοτέρ.	Επαληθεύστε ότι το μπουλ 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 μπουλ 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

Rôté marmite

EL

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

Εξαρτήματα και προγράμματα που χρησιμοποιούνται :

- Λεπίδα ψιλοκοψίματος

- Πρόγραμμα turbo / Πρόγραμμα σιγοβρασίματος P5

300g χοιρινή πανσέτα (χωρίς ίνες και κόκκαλα) • 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 • 1g αλάτι

1. Καθαρίστε το σκόρδο και το κρεμμύδι και μετά κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε τη χοιρινή πανσέτα σε μεγάλους κύβους.
2. Μέσα στο μπουλ που έχει τη λεπίδα ψιλοκοψίματος, ρίξτε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Ανακατέψτε στη λειτουργία Turbo για 15 δευτερόλεπτα.
3. Ρίξτε το λάδι, τη χοιρινή πανσέτα και τα όλα τα υπόλοιπα υλικά στο μπουλ. 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.

FR p. 1 – 16

EN p. 17 – 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