EN p. 1 - 16

NL p. 17 - 32

SK p. 33 - 48

CS p. 49 - 64

HU p. 65 - 80

PL p. 81 - 96

LV p. 97 - 112

LT p. 113- 128

ET p. 129- 143


8080014831

# cuisine companion

EN

NL

SK

CS

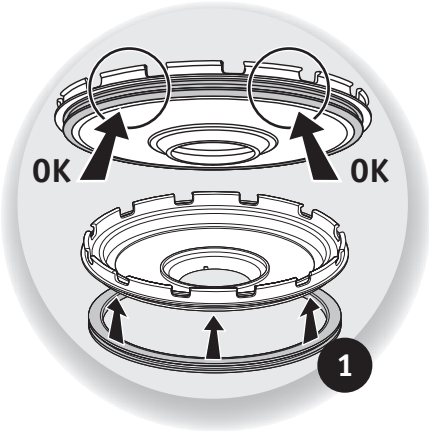
HU

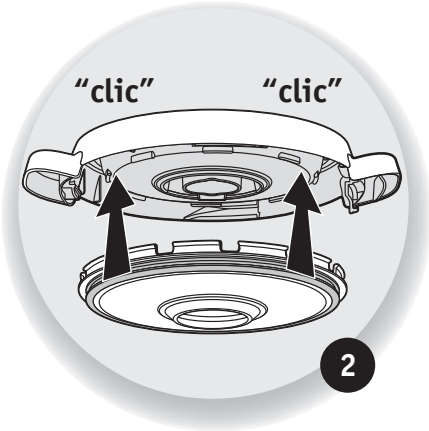
PL

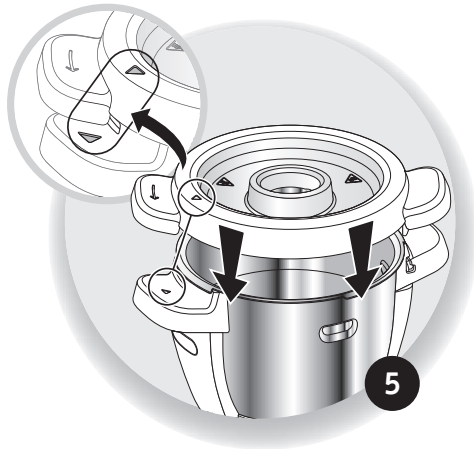
LV

LT

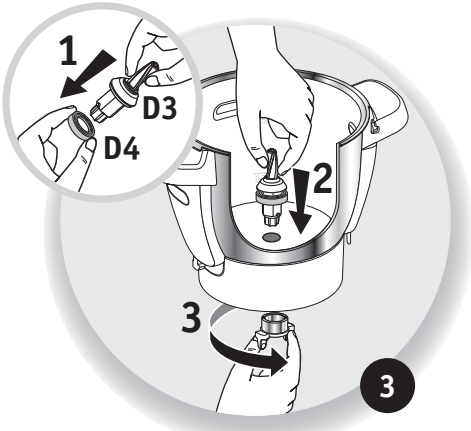
ET


OK
OK
1

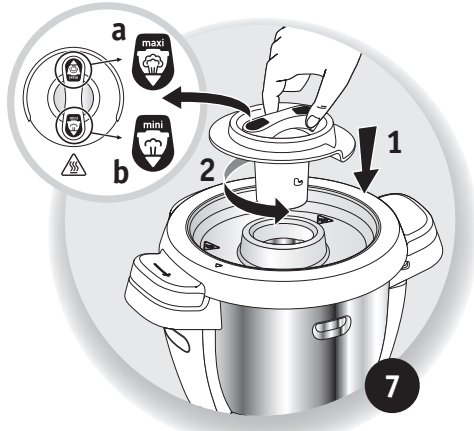

"clic"
"clic"
2


5

6

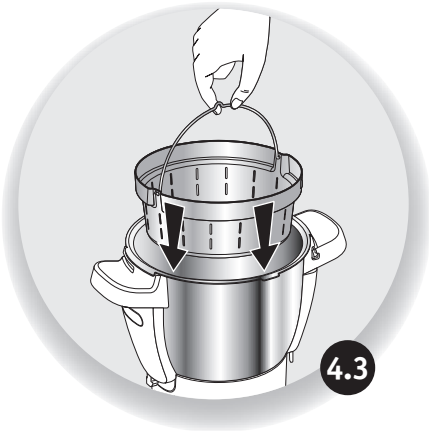

1
D3
D4
2
3
3

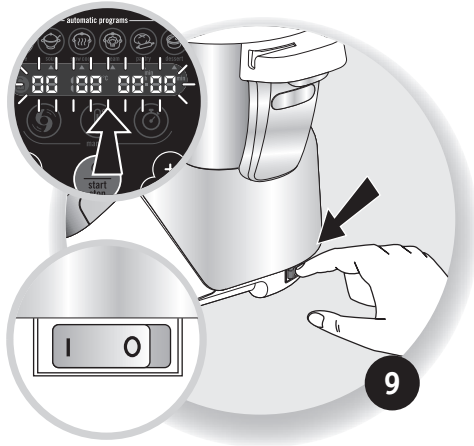
4.1


a
maxi
mini
b
1
2
7

"clic"
8

0.7L mini
0.7L
4.2


4.3


automatic programs
start
9

sauce
soup
!!
10.1

## SAFETY INSTRUCTIONS:

EN

### Personal safety

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

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

- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the warranty in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.
- This appliance should not be used for household and similar use (not covered by the warranty) such as:
  - In kitchen work areas in shops, offices and other professional environments.
  - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
  - On farms.
  - Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
  - in guest room environments.

- **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use a glove, potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**
- **Never operate the appliance if the seal is not positioned on the seal holder or if the seal holder is not assembled on the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically stated in the recipe).**

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

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

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

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

**WARNING : Your appliance releases steam which can cause burns.**

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

- **Be sure to touch only the handles of your product (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and until complete cooling down.**
- **Refer to the instructions for setting the operating times and speed settings of each accessory and each programme.**
- **Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the device.**
- **Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.**
- **Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :**
  - **Unplug the appliance.**
  - **Do not clean the appliance while hot.**
  - **Clean with a damp cloth or sponge.**
  - **Never immerse the appliance in water or put it under running water.**

**EUROPEAN MARKETS ONLY:**

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

**Connection to the power supply**

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

**Incorrect use**

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients **(See Fig. 11.1)**, without exceeding the 2.5 L MAX limit marked inside the bowl **(See Fig. 11.2)**. If the bowl is too full, boiling water may be ejected.
- Please note, in the steam cooking programme, keep the level of 0.7 litres water **(See Fig. 4.2)**.
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heatproof work surface.
- Do not place the appliance near a

wall or a cupboard: the steam produced may damage the elements.

- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the steam regulator cap.
- Do not let hair, scarves, ties, etc. over the bowl while the appliance is in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.

**After-sales Service**

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





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

## APPLIANCE DESCRIPTION:

**A** Motor unit
**B** Control panel
- **B1**: automatic programme selection buttons
- **B2**: speed selector
- **B3**: cooking temperature selector and/or heating light indicator
- **B4:** operating time selector
- **B5:** turbo/pulse selector
- **B6:** +/- selector
- **B7:** start/stop/reset button

**C** LCD screen
- **C1:** speed display
- **C2:** temperature display
- **C3:** time display
- **C4:** programme selection display
- **C5:** safety indicator display

**D** Bowl assembly
- **D1:** stainless steel bowl
- **D2:** locks
- **D3:** detachable common spindle
- **D4:** seal
- **D5:** spindle locking ring

**E** Lid assembly
- **E1:** steam regulator cap/stopper
- **E2:** lid
- **E3:** seal holder
- **E4:** seal

**F** Accessories:
- **F0 :** accessory storage box
- **F1:** ultrablade knife
- **F2:** mixer
- **F3:** whisk
- **F4:** knife for kneading/crushing blade
- **F5:** steam basket

**G** Spatula
**H** Switch 0/1 for cutting off the power supply to your appliance
**I** Cleaning brush

## APPLIANCE TECHNICAL DATA:

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

## SWITCHING ON:

Your appliance is fitted with a 0/1 switch, set the switch to 1. **(See Fig. 9)**
You have the following accessories with your appliance:

| | | | | | max | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ultrablade knife | F1 ultrablade | Mixing soups | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Mixing fruit purees | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Chopping vegetables | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Chopping meat | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Chopping fish | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | !! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher. | | | | | |
| Mixer | IIt mixes **Cooked dishes** without damaging the ingredients<br>Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups). | | | | | |
| | F2 | Browned dishes | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | Stews | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | Risottos | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet) | | | | |
| Whisk | F3 !! V9 max | Wisking egg whites, | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | Mayonnaise, Whipped cream | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | Sauces,Creams,Dressings (mashed potatoes, polenta, etc.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| Kneading/crushing knife | F4 | Kneading white bread dough | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | Kneading risen dough (brioche, kouglof. etc.) | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | Mixing light batters (cake mixture, etc.) | + 3 / 9 | 40 sec / 3min | 1Kg | |
| | | Crushing nuts | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | Chopping hard products | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | Crushing ice | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | Pancake batter, waffle batter | 10 | 1min | 1,5L | |
| Steam basket | F5 | Steam cooking vegetables, fish or meat | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | Soup with chunks | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Cap/ Stopper | E1 | Cap/Stopper for regulating steam extraction<br>- High steam setting (a) = steam cooking.<br>- Low steam setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc. | | | a maxi | b mini |

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





### YOUR APPLIANCE HAS 2 OPERATING MODES:

- **Automatic programme mode:**
  Speed, cooking temperature and duration are pre-programmed to make sauces, soups, stews, steamed dishes, pastry and desserts automatically.
- **Manual mode:**
  Customised adjustments of speed parameters, cooking temperature and duration for use at your convenience.

### INSTALLING THE BOWL, ITS ACCESSORIES AND THE LID ASSEMBLY

- Before using for the first time, wash all items **(D, E, F, G)** in warm soapy water, but not the motor unit **(A)**. Your bowl **(D)** is fitted with a detachable spindle **(D3)** to facilitate cleaning.
- Ensure that all packaging has been removed before use, particularly the protection located between the bowl **(D)** and the motor unit **(A)**.
- Place the seal **(E4)** on the seal holder **(E3)** **(See Fig. 1)**, clip the assembly to the lid **(E2)** **(See Fig 2)**.
- Position the seal **(D4)** on the common spindle **(D3)**. Lock the assembly onto the base of the bowl with the locking ring **(D5)** **(See Fig. 3)**.
- Position the chosen accessory in the bowl:
  - the accessories **(F1, F2, F3, or F4)** to on the common spindle at the bottom of the bowl **(See Fig. 4.1)**,
  - the steam basket inside the bowl **(F5)**, **(See Fig. 4.3 )**, having taken care beforehand to fill the 0.7l tank with liquid preparation (water, sauce…) **(See Fig. 4.2)**.
- Incorporate the ingredients into the bowl or steam basket.
- Position the lid on the bowl **(D)** lining up the two triangles **(See Fig. 5)**, lock the lid without pressing by turning it anti clockwise **(See Fig. 6)**.
- Position the steam regulator cap **(E1)** on the lid; two positions are possible: high steam (a) or low steam (b).

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

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

- Position the bowl **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear a "click" **(See Fig. 8)**.
- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

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

### USING THE CONTROL PANEL (B)

**Selecting an automatic programme:**

Sauces

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

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

Steam cooking
(in programme **P1** soft steam / **P2** high steam)

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

Desserts

**Selecting custom settings:**

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

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

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

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

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

This button has **3 functions:**
- **"Validation"** of the choice of your automatic programme or your parameters chosen in the context of manual use (speed, cooking temperature, time).
- **"Pause"** during use, once the appliance has been started up.
- **"Reset"** of the parameters selected on the appliance by pressing for 2 seconds.

**Tips for use:**
Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.
- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.





## USING THE APPLIANCE

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

### AUTOMATIC PROGRAMME MODE

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

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

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

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

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

6- At the end of the sauce, soup, slow cook programmes **P2** and **P3**, steam dishes and desserts, the appliance automatically changes to keep warm mode for 45 minutes to maintain the preparation ready for consumption. In the 'sauces' programme, **P2** and **P3** stews, desserts and manual mode, the appliance motor functions at a specific speed, in order to preserve the preparation and avoid it sticking to the bottom of the bowl. To stop keep warm mode, simply press the "stop" button **(B7)**. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl and keep warm mode will be automatically stopped.
At the end of the sauce programmes, slow cook P2 and P3 and the creamy pudding; during the keeping warm function, the motor will continue to work so that the ingredients do not stick to the bottom of the bowl.
At the end of kneading in the pastry programmes **P1** and **P2**, the appliance changes to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes to give your dough more volume. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing "start" again.
If you wish to stop this mode, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

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

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

## DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE:

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

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





## USING THE STEAM BASKET

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

However, certain conditions may affect the cooking time:
- size of the vegetables (cut or uncut)
- quantity of ingredients in the basket
- type of vegetables, their ripeness
- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).

Remember to use the steam cap with "maxi steam" **(a)** facing towards you.

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

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

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

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

## MANUAL MODE

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

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

3- When you have finished entering all your parameters, press the **"start"** button **(B7)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started. When the programme has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the **"stop"** button.

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

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

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

**Turbo / Pulse functions**

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

## CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit **(A)** under running water.
  Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- When the parts have cooled, unclip the seal holder from the lid with help of the spatula **(G) (See Fig. 15)**.
- **Take care with the knives of the ultrablade knife (F1) and the kneading / crushing knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
  - dismantle the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D5) (See Fig. 13)**.
  - clean the bowl **(D)**, the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D5)**, the accessories **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal holder **(E3)** and the seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle
  **(D3 and D4)** and its locking ring **(D5) (See Fig. 14)**.
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using your bowl set (D), make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.

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

**Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use; in this way, the motor is properly protected.**
In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.
**If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:**

- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch.
- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see paragraph 'FIRST USE': amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by clicking on the 'Start /Stop/Reset' button for two seconds (see B7 in the instructions).

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

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

| PROBLEMS | CAUSES | SOLUTIONS |
|---|---|---|
| Problems when steam cooking. | The steam regulator cap is not properly attached. | Set the steam cap to 'high steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient.<br>The 'low steam' position allows a maximum amount of heat and steam to be dispersed into the bowl for all steam cooking (soups, etc.). This position also helps to avoid splashing during cooking.<br>The 'high steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and results in dishes or sauces with a better consistency (risotto, cream desserts, sauces, etc.). |
| | Insufficient cooking time | Cooking times are for information purposes only; in most cases it ensures that the food is properly cooked.<br>However, certain conditions may affect the cooking time:<br>– size of the vegetables (cut or uncut)<br>– quantity of ingredients in the basket<br>– type of vegetables, their ripeness<br>– quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).<br>If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.<br>You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients. |
| The appliance does not work. | It is not plugged in. | Plug the appliance into an electrical socket. |
| | The switch **(H)** is in position 0. | Move the switch to position 1. |
| | The bowl or the lid are not correctly positioned or locked. | Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual. |
| The lid does not lock. | The lid is not fully assembled. | Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is correctly assembled on the lid. |
| Excessive vibration. | The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable. | Place the appliance on a flat surface. |
| | Volume of ingredients too high. | Reduce the quantity of ingredients processed. |
| | Accessory error. | Check that you are using the recommended accessory. |





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

EN

**Is your appliance still not working?**

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

## RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.

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

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

- End-of-life electronic or electrical appliances:

**Environmental protection first!**

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

➲ Take it to a collection point for processing.



NL

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

### Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

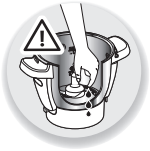
- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt.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

- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen bepaalde onderdelen zeer warm worden (wand van de roestvrijstalen kom, afneembare aandrijfas, doorzichtige delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.
- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet

onder de garantie valt) zoals
- in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
- door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.

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

**• Gebruik het apparaat nooit als de afdichtingsring niet op de afdichtingsringhouder en de afdichtingsringhouder niet op het deksel is geplaatst. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).**



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:**

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



**UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:**

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

**Ten aanzien van de elektrische aansluiting**

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit in vloeistof.
- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met of in de buurt hangen van de warme onderdelen van het apparaat of van een warmtebron of over scherpe randen hangen.

**Ten aanzien van een slecht gebruik**

- **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe **(Cf. Fig. 11.1)**. Respecteer altijd de aanduiding 2,5 L MAX aan de binnenkant van de kom **(Cf. Fig. 11.2)**. Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma **(Cf. Fig. 4.2)**.
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren...
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.

NL

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

**SAV**

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



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

NL

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

**A** Motorblok
**B** Bedieningspaneel
- **B1**: automatische programmakeuzeknoppen
- **B2**: snelheidsschakelaar
- **B3**: temperatuurschakelaar en/of verwarmingscontrolelampje
- **B4**: werkingsduur-schakelaar
- **B5**: 'turbo/pulse'-schakelaar
- **B6**: '+/-'-schakelaar
- **B7**: 'start/stop/reset'-knop

**C** LCD-scherm
- **C1**: display snelheid
- **C2**: display temperatuur
- **C3**: display tijd
- **C4**: display programmaselectie
- **C5**: display beveiligingscontrolelampje

**D** Kom
- **D1**: roestvrijstalen kom
- **D2**: trekkers
- **D3**: afneembare aandrijfas
- **D4**: afdichtingsring
- **D5**: vergrendelingsring

**E** Deksel
- **E1**: stoomregeldop
- **E2**: deksel
- **E3**: afdichtingsringhouder
- **E4**: afdichtingsring

**F** Accessoires:
- **F0**: opbergdoos voor accessoires
- **F1**: ultrablade hakmes
- **F2**: menger
- **F3**: garde
- **F4**: mes om te kneden/hakken
- **F5**: stoommand

**G** Spatel
**H** '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten
**I** Schoonmaakborstel

## TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

| | |
|---|---|
| **Vermogen:** | 1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor ) |
| **Temperatuurbereik:** | van 30° tot 130°C<br>regelbaar per 5°C. |
| **Werkingsduurbereik:** | van 5 s tot 2 uur<br>regelbaar per 5 s min en 1 min max. |
| **Aantal snelheden: 12** | - 2 intermitterende snelheden:<br>snelheid 1 ( 5 s On / 20 s Off ).<br>snelheid 2 ( 10 s On / 10 s Off ).<br><br>- 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12). |

## INGEBRUIKNAME:

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

NL

| | | | | max | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| HAKMES | F1 ultrablade | Soepen mixen | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Compotes mixen | 12 | 40s | 1Kg | --▸100°C |
| | | Groenten hakken | 12 | 15s | 1Kg | --▸100°C |
| | | Vlees hakken | 12 | 30s | 1Kg | --▸100°C |
| | | Vis hakken | 12 | 15s | 1Kg | --▸100°C |
| | !! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4. | | | | | |
| MENGER | Mengt de **Bereide schotels** zonder de ingrediënten te beschadigen, Zeer nuttig voor de bruinbakfase van bepaalde gerechten (risotto, soepen). | | | | | |
| | F2 | Braadschotels | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | Stoofschotels | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | Risotto | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek) | | | | |
| GARDE | F3 !! V9 max. | Eiwitten | 7 | 5/10min | 7 max. | |
| | | Mayonaise, Slagroom | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | Sauzen, Crèmes, Garnering (aardappelpuree, polenta ...) | 4 tot 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| MES OM TE KNEDEN/HAKKEN | F4 | Witbrooddeeg kneden | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...) | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | Licht deeg mengen (cake...) | + 3 / 9 | 40s / 3min | 1Kg | |
| | | Noten verpulveren Harde ingrediënten hakken | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | Hakken van harde producten | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | Ijs crushen | 12 | 1min | 6 tot 10 | |
| | | Pannenkoekenbeslag , wafelbeslag | 10 | 1min | 1,5L | |
| STOOMMAND | F5 | Stoombereidingen van groenten, vis of vlees | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | Soepen met stukjes | | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| DOP | E1 | Stoomregeldop<br>- Stoomstand maxi (a) = stoomkoken.<br>- Stoomstand mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz. | | | a maxi | b mini |

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



### UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN 2 WERKINGSMODI:

- **Automatische modus:**
  Snelheid, kooktemperatuur en -tijd zijn automatisch voorgeprogrammeerd om sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserts te maken.
- **Handmatige modus:**
  Persoonlijke instellingen van de parameters snelheid, kooktemperatuur en -tijd voor een gebruik dat aangepast is aan uw voorkeuren.

### MONTAGE VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Maak alle elementen **(D, E, F, G)**, uitgezonderd het motorblok **(A)**, met warm zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Uw kom **(D)** is voorzien van een afneembare aandrijfas **(D3)** om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Vóór het eerste gebruik controleert u of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Vergeet de bescherming tussen de kom **(D)** en het motorblok **(A)** niet.
- Plaats de afdichtingsring **(E4)** op de afdichtingsringhouder **(E3) (Cf. Fig. 1)**, klik het geheel op het deksel **(E2) (Cf. Fig. 2)**.
- Plaats de afdichtingsring **(D4)** op de aandrijfas **(D3)**. Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring **(D5) (Cf. Fig. 3)**.
- Plaats het gekozen accessoire op de kom:
  - de accessoires **(F1, F2, F3, of F4)** op FR de aandrijfas op de bodem van de kom **(Cf. Fig. 4.1)**,
  - de stoommand in de kom **(F5)**, **(Cf. Fig. 4.3)**, vergeet niet op voorhand de bak met 0,7 l vloeibare bereiding (water, saus ...) te vullen **(Cf. Fig. 4.2 )**.
- Doe de ingrediënten in de kom of stoommand.
- Zet de twee driehoeken op één lijn en plaats het deksel op de kom **(D) (Cf. Fig. 5)**, draai het deksel in de richting van de pijl om het te vergrendelen zonder erop te duwen **(Cf. Fig. 6)**.
- Plaats de stoomregelknop **(E1)** op het deksel, er zijn 2 mogelijkheden: stoomstand maxi (a) of stoomstand mini (b).

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

**Met de stoomstand "maxi" maakt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruik van warmte en stoom in de kom.**
**Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.**

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

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

### GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

**Keuze van een automatisch programma:**

Sauzen

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

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

Stoomkoker (programma **P1** zachte stoom / **P2** intense stoom)

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

Desserten

NL

**Keuze van de gepersonaliseerde parameters:**

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

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

Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur

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

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

Deze knop heeft **3 functies**:
- **"Bevestiging"** van de keuze van uw automatisch programma of van uw gekozen parameters in de handmatige modus (de snelheid, de kooktemperatuur en -tijd).
- **"Pauze"** tijdens het gebruik, wanneer de bereiding is gestart.
- **"Herinitialisering"** van de gekozen parameters van het apparaat door de knop 2 seconden ingedrukt te houden.

**Gebruikstip:**
Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er 'STOP' op uw scherm.
- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.



## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

### AUTOMATISCHE MODUS

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

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

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

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

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

6- Na afloop van de programma's voor sauzen, soepen, stoofschotels P2 en P3, stoombereidingen en dessertroom, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 45 minuten. In het programma sauzen, stoofschotels P2 en P3, dessert en in manuele modus werkt de motor van het apparaat met een specifieke snelheid om de bereiding zo intact mogelijk te houden en te voorkomen dat ze aan de bodem van de kom kleeft. Druk op de 'stop'-knop' **(B7)** om de warmhoudmodus uit te schakelen. Als u het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.
Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.
Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijsmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert, schakelt het apparaat over naar de "pauzemodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.
Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

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

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

NL

## ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

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

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



## GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE

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

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:
- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje
- de variëteit van de groenten, hun rijpheid
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).

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

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

NL

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

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

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

NL

## HANDMATIGE MODUS

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

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

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

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

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

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

**Functies Turbo / Pulse**

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

## HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
  Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld, maakt u de afdichtingsringhouder los met de spatel **(G) (Cf. Fig. 15)**.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
  - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D5) (Cf. Fig. 13)**.
  - maakt u de kom **(D)**, de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)**, de vergrendelingsring **(D5)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de stoomregelknop **(E1)**, het deksel **(E2)**, de afdichtingsringhouder **(E3)** en de afdichtingsring **(E4)** schoon met een spons en warm zeepwater.
- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel **(G)** of met een schuursponsje schoon.
- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)** schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas **(D3 en D4)** en de vergrendelingsring **(D5)** mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt **(Cf. Fig. 14)**.
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap… De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.
- Controleer voordat u uw komset (D) opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.

NL

## BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT (“SECU”)

**De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd.**
In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding "SECU" op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

**Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding "SECU" ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:**
- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop "Start/Stop/Reset" ingedrukt te houden (punt B7 in de gebruikshandleiding).

Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.
Met mogelijke vragen kan u terecht bij de klantendienst (Bekijk de details in het garantieboekje).

## UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

NL

| PROBLEMEN | OORZAKEN | OPLOSSINGEN |
|---|---|---|
| Problemen bij stomen. | Stoomregeldop slecht gepositioneerd. | Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand "maxi". Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom,waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken.<br>Met de positie "mini stoomstand" kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermijdt u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten.<br>Met de positie "veel stoom" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.). |
| | Onvoldoende kooktijd. | De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.<br>Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:<br>– de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)<br>– de hoeveelheid ingrediënten in het mandje<br>– de variëteit van de groenten, hun rijpheid<br>– de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).<br>– Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijdtoevoegen.<br>U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten. |



NL

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

NL

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

**Uw apparaat werkt nog steeds niet?**
Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

## AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat

De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd. Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

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

**Bescherm het milieu!**

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

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



## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

SK

### Bezpečnosť osôb

- Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte pokyny na používanie a odložte si ich na bezpečné miesto. Výrobca nebude akceptovať žiadnu zodpovednosť v prípade, že sa prístroj bude používať na iné účely, ktoré nie sú v súlade s týmto návodom.
- Zariadenie vždy odpojte od zdroja napätia, ak ho chcete nechať bez dozoru alebo pred zmontovaním, rozobratím alebo čistením. Nedovoľte deťom, aby používali spotrebič bez dohľadu.
- Spotrebič nesmú používať malé deti. Spotrebič a jeho kábel umiestnite mimo dosahu detí.
- Tento spotrebič by nemali používať deti a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom zodpovednej osoby, alebo od takejto osoby nedostali pokyny týkajúce sa správneho používania spotrebiča. Je potrebné dohliadať na deti, aby sa zabezpečilo, že sa s týmto prístrojom nebudú hrať.
- Prístroj uchovávajte mimo dosahu detí.

- Počas používania vášho prístroja môžu niektoré časti dosiahnuť vysoké teploty (stena alebo misa z nehrdzavejúcej ocele, odpojiteľný spoločný hriadeľ, priehľadné časti na veku a kryte, kovové časti pod misou, kôš). Hrozí nebezpečenstvo popálenia. S prístrojom manipulujte pomocou chladných plastových častí (rukoväte, blok motora). Červený ukazovateľ zohrievania ukazuje, že hrozí riziko popálenia.
- Počas činnosti rúry môže prístupný povrch rúry dosiahnuť vysokú teplotu.
- Tento prístroj nie je určený na používanie s vonkajším časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Prístroj nepoužívajte, ak správne nefunguje, ak je poškodený alebo ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka. S cieľom zabrániť akémukoľvek nebezpečenstvu musí tento kábel vymeniť servisné stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).
- Zariadenie sa nemá ponárať do vody. Blok motora (a) nikdy nedávajte pod tečúcu vodu.
- Tento prístroj je určený iba pre vnútorné použitie v domácnosti a v nadmorskej výške do 2 000 m. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo zrušiť záruku v prípade komerčného alebo nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov.

SK

- Tento prístroj je určený iba na domáce používanie.
  Prístroj nie je určený na používanie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa taktiež nevzťahuje záruka:
  - v kuchynských kútoch vyhradených pre personál v obchodoch, kanceláriách a v iných profesionálnych priestoroch,
  - na farmách,
  - ak ho používajú klienti hotelov, motelov a iných priestorov, ktoré majú ubytovací charakter,
  - v priestoroch typu „hosťovské izby“.

- **Váš prístroj produkuje paru, ktorá môže zapríčiniť popálenie. S vekom a krytom manipulujte opatrne (v prípade potreby s rukavicami, držiakom hrnca atď.). S krytom manipulujte v jeho strednej časti.**
- **Nikdy nepoužívajte prístroj, ak tesnenie nie je umiestnené v držiaku tesnenia, alebo v prípade, že držiak tesnenia nie je namontovaný na veku. Je dôležité používať prístroj s krytom umiestneným v otvore veka (pokiaľ to nie je výslovne uvedené inak v recepte).**

**VAROVANIE: Nezabúdajte na riziko poranenia v prípade nesprávneho používania prístroja.**

**Pri manipulácii s čepeľami noža Ultrablade (F1) a miesiacimi a drviacimi nožmi (F4) pri ich čistení a vyprázdňovaní misy dávajte pozor, pretože sú veľmi ostré. Dávajte pozor, ak sa do kuchynského robota alebo mixéra nalieva horúca tekutina, pretože z dôvodu prudkého varu môže vystreknúť zo spotrebiča.**

**Po použití dajte sekací nôž Ultrablade (F1) do misy.**

**VAROVANIE: Dávajte pozor, aby nedošlo k vyliatiu na konektore pri čistení, plnení alebo nalievaní.**

**VAROVANIE: Váš prístroj produkuje paru, ktorá môže zapríčiniť popálenie.**

**VAROVANIE: Povrch vykurovacej jednotky môže po používaní zadržiavať zostatkové teplo.**

- **Dávajte pozor, aby ste sa pri zahrievaní a až do úplného ochladenia dotýkali iba rukovätí svojho produktu (uzávery D2, rukoväť veka E2 a rukoväť krytu E1).**

- **Postupujte podľa pokynov pre nastavenie prevádzkovej doby a nastavenie rýchlosti jednotlivých komponentov príslušenstva a každého programu.**
- **Postupujte podľa pokynov pre montáž a upevnenie príslušenstva k prístroju.**
- **Postupujte podľa pokynov na čistenie a údržbu vášho prístroja.**
- **Vždy dodržiavajte pokyny na čistenie vášho prístroja:**
  - **Prístroj odpojte z elektrickej siete.**
  - **Prístroj neumývajte, pokým je horúci.**
  - **Umývajte vlhkou handrou alebo špongiou.**
  - **Prístroj nikdy neponárajte do vody, ani ho nedávajte pod tečúcu vodu.**



**LEN PRE EURÓPSKE TRHY:**

- Prístroj a jeho kábel uskladnite mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
  Deti sa s prístrojom nesmú hrať.
- Tento prístroj môžu používať osoby s fyzickým, zmyslovým alebo duševným postihnutím, aj osoby, ktoré nemajú dostatočné skúsenosti a vedomosti, pod podmienkou, že je zabezpečený dohľad nad nimi a pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a uvedomujú si nebezpečenstvá.
- Tento prístroj môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ak je zabezpečený dohľad nad nimi a pokiaľ boli poučené o bezpečnom používaní prístroja a v plnej miere si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvá. Prístroj nemajú čistiť ani udržiavať deti, pokiaľ nemajú 8 rokov a nie je zabezpečený dohľad dospelej osoby.

**Pripojenie k dodávke elektriny**

- Prístroj by mal byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Prístroj je určený len na napájanie striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie uvedené na popisnom štítku prístroja zodpovedá napätiu vašej elektrickej siete.
- Pri akejkoľvek chybe napájania záruka stráca platnosť.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.
- Prístroj, kábel ani zástrčku neponárajte do žiadnej tekutiny.
- Sieťový kábel nikdy nesmie byť v blízkosti alebo v kontakte s horúcimi časťami vášho zariadenia, pri zdroji tepla alebo na ostrej hrane.

SK

**Nesprávne použitie**

- **Nedotýkajte sa veka, pokým sa prístroj úplne nezastaví (tlačidlo Stop). Počkajte, pokým sa miešané potraviny neprestanú otáčať.**
- Vždy nalievajte pevné prísady do misy ako prvé pred pridaním tekutých prísad **(pozrite si obr. 11.1)** tak, aby ste neprekročili limit MAX. 2,5 l označený vnútri misy **(pozrite si obr. 11.2)**. V prípade, že misa je príliš plný, môže vriaca voda vyšplechnúť.
- Upozorňujeme, že v rámci programu varenia v pare je potrebné udržiavať hladinu vody 0,7 l **(pozrite si obr. 4.2)**.
- Nikdy nedávajte prsty alebo iné predmety do misy, keď je prístroj spustený.
- Nepoužívajte misu ako nádobu (na skladovanie, zmrazenie, sterilizáciu).
- Prístroj klaďte na pevnú, žiaruvzdornú pracovnú plochu.
- Neklaďte prístroj do blízkosti múru alebo skrine: para môže spôsobiť poškodenie prvkov.
- Neumiestňujte prístroj do blízkosti zdroja tepla v prevádzke (varná doska, domáce spotrebiče atď.).
- Nezakrývajte veko utierkou ani

inými predmetmi, nepokúšajte sa zablokovať otvor vo veku, použite kryt na reguláciu pary.

- Dávajte pozor, aby sa do misy nedostali vlasy, šatky, kravaty atď., kým je prístroj spustený.
- Nikdy nedávajte príslušenstvo, misu a veko do mikrovlnej rúry.
- Prístroj nepoužívajte v exteriéri. Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v pokynoch na použitie.
- Prístroj odložte, keď vychladne.

### Popredajný servis

- Pre vašu vlastnú bezpečnosť nepoužívajte príslušenstvo ani náhradné diely iné, než tie, ktoré poskytujú schválené popredajné strediská.
- Všetky zásahy okrem čistenia a bežnej údržby zákazníkom musí vykonávať schválené servisné stredisko.
- Pozrite si tabuľku „Čo robiť, keď váš spotrebič nefunguje“ na konci pokynov na použitie.



Pri čítaní tohto návodu nájdete odporúčania na použitie, ktoré vám ukážu potenciál vášho spotrebiča: k príprave omáčok, polievok, duseného mäsa, dusených jedál, pečiva a dezertov.

## OPIS PRÍSTROJA:

**A** Blok motora
**B** Ovládací panel
**B1**: tlačidlá na automatický výber programu
**B2**: volič rýchlosti
**B3**: volič teploty varenia a/alebo indikátor vyhrievania
**B4:** volič prevádzkového času
**B5:** volič turba/impulzu
**B6:** +/– volič
**B7:** LCD displej C tlačidla spustenia/zastavenia/reštartovania
**C** LCD displej
**C1:** displej rýchlosti
**C2:** displej teploty
**C3:** displej času
**C4:** displej voľby programu
**C5:** displej bezpečnostného indikátora
**D** Zostava misy
**D1:** misa z nehrdzavejúcej ocele
**D2:** uzávery
**D3:** odnímateľný spoločný hriadeľ
**D4:** tesnenie
**D5:** aretačný blokovací krúžok
**E** Zostava veka
**E1:** kryt/zátka na reguláciu pary
**E2:** veko
**E3:** držiak tesnenia
**E4:** tesnenie
**F** Príslušenstvo:
**F0 :** úložný box na príslušenstva
**F1:** nôž Ultrablade
**F2:** mixér
**F3:** metlička
**F4:** nôž pre miesiacu/drviacu čepeľ
**F5:** parný košík
**G** Špachtľa
**H** Spínač 0/1 na odpojenie napájania vášho prístroja
**I** Čistiaca kefa

## TECHNICKÉ ÚDAJE PRÍSTROJA:

| | |
|---|---|
| **Výkon:** | 1 550 W (1 000 W: výhrevné teleso/550 W: motor) |
| **Teplotný rozsah:** | 30 až 130 °C<br>nastaviteľná v krokoch 5° C. |
| **Rozsah prevádzkovej doby:** | 5 s až 2 hodiny.<br>nastaviteľný v krokoch min od 5 s po max. 1 min |
| **Počet rýchlostí: 12** | – 2 prerušované rýchlosti:<br>rýchlosť 1 (5 s Zap./20 s Vyp.).<br>rýchlosť 2 (10 s Zap./10 s Vyp.).<br><br>– 10 po sebe idúce postupne sa zvyšujúce rýchlosti (rýchlosti 3 až 12). |

SK

## ZAPNUTIE:

Váš prístroj je vybavený spínačom 0/1. Nastavte spínač do polohy 1. **(pozrite si obr. 9)**
Ak máte nasledujúce príslušenstvo s vaším prístrojom:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nož Ultrablade | F1 | Miešanie polievky | 2 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Miešanie ovocného pyré | 2 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Krájanie zeleniny | 2 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Krájanie mäsa | 2 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Krájanie ryby | 2 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Nepoužívajte toto príslušenstvo na sekanie produktov, použite čepeľ/ na miesenie/drvič F4 | | | | |
| Mixér | | Mieša **varené pokrmy** bez toho, aby poškodil prísady. Veľmi užitočné pre fázu miesenia pred pridaním prísad (rizotá, polievky). | | | | |
| | F2 | **Pečené prísady** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Dusené mäso** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Rizotá** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Ratatouille, chutney, Strukoviny (nastavenie: skontrolujte receptár)** | | | | |
| Metlička na šľahanie | F3 | **2 vaječné bielka** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonéza Šľahačka** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | !! V9 max | **Omáčky, krémy, dressingy** (zemiaková kaša, polenta atď.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| Miesiaci/drviaci nož | F4 | **Miesenie bieleho chlebového cesta** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Miesenie treného cesta, sušienkového cesta, špeciálneho chlebového cesta** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Miesenie kysnutého cesta (brioška,kouglof atď.)** | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | **Miesenie ľahkého cesta (koláčová zmes atď.)** | + 3 / 3 | 40 sec / 3min | 1Kg | |
| | | **Drvenie orechov** | 2 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Sekanie tvrdých potravín** | 2 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Drvenie ľadu** | 2 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Palacinkové cesto, cesto na vafle** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Košík na naparovanie | F5 | **Dusenie zeleniny, rýb, mäsa** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Polievka s kúskami** | 2 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Kryt/zátka | E1 | **Kryt/zátka na reguláciu vypúšťania pary – Nastavenie intenzívnej pary (a) = varenie v pare. – Nastavenie slabej pary (b) = rizoto, smotanové pudingy, omáčky atď.** | | | a maxi | b mini |

Tieto doplnky sú tiež vybavené časťami na uchopenie, ktoré uľahčujú manipuláciu pri používaní počas prípravy.



### VÁŠ PRÍSTROJ MÁ 2 PREVÁDZKOVÉ REŽIMY:

- **Automatický režim nastavenia programu:** Rýchlosť, teplota varenia a doba trvania sú vopred naprogramované na automatickú prípravu omáčok, polievok, duseného mäsa, dusených jedál, sladkého pečiva a dezertov.
- **Manuálny režim:** Individuálne nastavenia parametrov rýchlosti, teplôt varenia a doby používania podľa vašich potrieb.

### UMIESTNENIE MISY, JEJ PRÍSLUŠENSTVA A ZOSTAVY VEKA

- Pred prvým použitím umyte všetky položky **(D, E, F, G)** okrem bloku motora **(A)** v teplej vode so saponátom. Vaša misa **(D)** je vybavená odnímateľným hriadeľom **(D3)** pre ľahké čistenie.
- Uistite sa, že všetky obaly boli pred použitím odstránené, najmä ochrana, ktorá sa nachádza medzi misou **(D)** a blokom motora **(A)**.
- Vložte tesnenie **(E4)** na držiaku tesnenia **(E3) (pozrite si obr. 1)**, upevnite zostavu k veku **(E2)(pozrite si obr. 2)**.
- Umiestnite tesnenie **(D4)** na spoločný hriadeľ **(D3)**. Zaistite zostavu na spodnej časti misy poistným krúžkom **(D5) (pozrite si obr. 3)**.
- Umiestnite vybrané príslušenstvo do misy:
  - príslušenstvo **(F1, F2, F3 alebo F4)** na spoločný hriadeľ v spodnej časti misy **(pozrite si obr. 4.1)**;
  - parný kôš do vnútra misy **(F5) (pozrite si obr. 4.3)** po tom, čo najprv naplníte 0,7 l nádobu tekutým prípravkom (voda, omáčka...) **(pozrite si obr. 4.2)**.
- Vložte prísady do misy alebo parného koša.
- Položte veko na misu **(D)** pričom je potrebné zarovnať dva trojuholníky **(pozrite si obr. 5)**. Zaistite veko bez stlačenia otáčaním proti smeru hodinových ručičiek **(pozrite si obr. 6)**.
- Nastavte kryt na reguláciu pary **(E1)** na veku do správnej polohy. K dispozícii sú dve polohy: intenzívna para **(A)** alebo slabá para **(B)**.

**Nastavenie na slabú paru umožňuje uvoľňovanie maximálneho množstva kondenzátu, a preto sa odporúča pripravovať pokrmy a omáčky s lepšou konzistenciou (rizoto, smotanové pudingy, omáčky atď.).**

**Nastavenie na intenzívnu paru umožňuje vytváranie maximálneho množstva tepla a pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky atď.).**
**Toto nastavenie tiež zabráni špliechaniu pri miešaní.**

- Umiestnite misu **(D)** na blok motora **(A)**, kým nezačujete cvaknutie **(pozrite si obr. 8)**.
- Spotrebič sa spustí iba, keď sú misa a veko správne umiestnené a zaistené na bloku motora.

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

### POUŽÍVANIE OVLÁDACIEHO PANELA (B)
### VÝBER AUTOMATICKÉHO PROGRAMU:

sauce — Omáčky

steam — Varenie na pare (v programe **P1** mäkká para/**P2** intenzívna para)

soup — Polievky (na prečítanie programu **P1** Jemná polievka/**P2** Polievka s malými kúskami)

pastry — Sladké pečivo (v programe **P1** chlieb/**P2** brioška/**P3** torta)

slow cook — Dusené mäso (v programe **P1** dusená zelenina/**P2** guláš/**P3** rizoto)

dessert — Dezerty

SK

**Voľba vlastných nastavení:**

Výber rýchlosti motora.
2 prerušované rýchlosti (rýchlosť 1 a 2) a 10 po sebe idúcich postupne sa zvyšujúcich rýchlostí (rýchlosť 3 až 12)

Voľba rýchlosti varenia.
Od 30 °C do 130 °C.
Kontrolka chodu: sa rozsvieti pri začatí varenia a vypne, keď teplota vo vnútri nádoby klesne pod 50 °C.

Voľba doby používania.
Od 5 s do 2 hodín.

Výber funkcií **turbo** funkcie (maximálna rýchlosť v priamom prístupe) a **impulz** (prerušovaná prevádzka) bez použitia ďalších nastavení.

Zvýšenie rýchlosti, teploty varenia a doby trvania.
Zníženie rýchlosti, teploty varenia a doby trvania.

Toto tlačidlo má **3 funkcie**:
- Potvrdenie voľby vášho automatického programu alebo vašich parametrov zvolených v rámci manuálneho použitia (rýchlosť, teplota varenia, čas).
- **Pauza** pri použití po spustení prístroja.
- **Reštartovať** parametrov zvolených na zariadení stlačením tlačidla na 2 sekundy.

**Tipy pri používaní:**
Váš prístroj je vybavený mikroprocesorom, ktorý kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V prípade nestability sa otáčky motora automaticky znížia. Ak táto nestabilita pretrváva, motor sa zastaví a na obrazovke sa zobrazí „STOP“.
- Skontrolujte, či množstvo prísad nie je príliš veľké a či je použitá správna rýchlosť.
- Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
- Reštartujte prístroj obvyklým spôsobom.



## POUŽÍVANIE PRÍSTROJA

Zapojte prístroj, nastavte spínač **(H)** do polohy 1 a na LCD displeji **(C)** sa zobrazia všetky nastavenia v polohe 0 **(pozrite si obr. 9)**.

### REŽIM AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

1- Stlačením tlačidla program podľa vášho výberu **(B1)** sa na obrazovke zobrazí trojuholník **(C4)** vo zvolenom programe. V prípade programov prípravy polievky, duseného mäsa a sladkého pečiva sa pomocou po sebe idúcich stlačení dostanete do jednotlivých podprogramov.

2-Predprogramované nastavenia možno zmeniť počas prípravy receptu (v závislosti od zvoleného receptu, prísad a pripravovaného množstva). Stlačte volič rýchlosti **(B2)**, volič teploty varenia **(B3)** alebo volič času **(B4)**, pričom zvolená možnosť bude blikať na obrazovke **(C1-C2-C3)**.

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

4- Po dokončení úpravy všetkých vašich nastavení stlačte tlačidlo Štart **(B7)** na spustenie programu. Ak je váš prístroj v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka **(B3)**, ktorá vás informuje, že sa začalo varenie.

5- Po ukončení programu prístroj vydá 3 pípnutia.

6- Na konci programov na prípravu omáčky, polievky, pomalého varenia **P2** a **P3**, pokrmov pripravovaných na pare sa prístroj automaticky prepne do režimu udržiavania teploty po dobu 45 minút na zabezpečenie toho, aby bol pokrm pripravený na konzumáciu. V programe režimov prípravy omáčky, duseného mäsa **P2** a **P3**, dezertov a manuálneho režimu prístroj pracuje konkrétnou rýchlosťou na udržanie prípravy pokrmu a zabránenie tomu, aby sa prilepilo o misu. Ak chcete zastaviť udržiavanie teploty režime, jednoducho stlačte tlačidlo Stop **(B7)**. Ak otvoríte veko, stlačíte uzávery **(D2)** alebo vyberiete misu a režim udržiavania teploty sa automaticky zastavia.
Na konci programov prípravy omáčky, pomalého varenia **P2** a **P3** a krémového pudingu pri aktivovanej funkcii udržania teploty bude motor naďalej pracovať, aby sa prísady neprilepili o dno misy.
Na konci v rámci programov prípravy sladkého pečiva **P1** a **P2** sa prístroj prepne na režim kysnutia cesta pri teplote 30 °C na dobu 40 minút, aby cesto zväčšilo svoj objem. Ak otvoríte veko, stlačíte uzávery **(D2)** alebo vyberiete misu, prístroj sa prepne do režimu a vy máte možnosť reštartovať ho stlačením tlačidla Štart znova.
Ak chcete zastaviť tento režim, stlačte a podržte tlačidlo Stop na 2 sekundy.

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

Po spustení automatického programu máte možnosť kedykoľvek zastaviť prístroj stlačením tlačidla Stop. Automatický program sa potom prepne do režimu pozastavenia a vy budete mať možnosť reštartovať ho opätovným stlačením tlačidla Štart. Ak ste zvolili nesprávny program a ak ho chcete zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo Stop na 2 sekundy.

## OBJAVTE AUTOMATICKÉ PROGRAMY, KTORÉ MÁTE K DISPOZÍCII:

| | Omáčka | Polievka P1 | Polievka P2 | Dusené mäso P1 | Dusené mäso P2 | Dusené mäso P3 P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatické programy | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| Predvolená rýchlosť (nastaviteľné) | V6 **(V2 až V8)** | 10 impulzov a V12 po dobu 2 min. | 10 impulzov | V3 | V1 | V2 |
| Predvolená teplota **(nastaviteľné)** | 70°C **(50°C až 100°C)** | 100°C **(90°C až 100°C)** | 100°C **(90°C až 100°C)** | 130°C **(nenasta-viteľné)** | 95°C **(80°C až 100°C)** | 95°C **(80°C až 100°C)** |
| Čas **(nastaviteľné)** | 8 min **(5 min až 40 min)** | 40 min **(20min až 60 min)** | 45 min **(20 min až 60 min)** | 5 min **(2 min až 15 min)** | 45 min **(10 min až 2hr)** | 20 min **(10 min až 2hr)** |
| Funkcia udržania teploty na konci programu | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Rýchlosť motora úrovni udržiavania teploty | V4 | | | | 5 s ZAP pri V3/20 s VYP | 10 s ZAP pri V3/10 s VYP |

| | Dusené jedlá P1 | Dusené jedlá P2 | Sladké pečivo P1 | Sladké pečivo P2 | Sladké pečivo P3 | Dezert |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatické programy | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| Predvolená rýchlosť **(nastaviteľné)** | | | V5 po dobu 2 minút 30 sekúnd | V5 dobu 1 minúty 30 sekúnd potom V6 po dobu 2 minút | V3 po dobu 40 sekúnd a potom V9 po dobu 3 minút | V4 (V2 až V8) |
| Predvolená teplota **(nastaviteľné)** | 100°C **(nenasta-viteľné)** | 100°C **(nenasta-viteľné)** | | | | 90°C (50°C až 110°C) |
| Čas **(nastaviteľné)** | 30 min **(1 min až 60 min)** | 35 min **(1 min až 60 min)** | 2 min 30 s **(30 s až 2 min 30 s)** | 3 min 30 s **(30 s až 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(1 min 40 s až 3 min 40 s)** | 15 min **(5 min až 60 min)** |
| Funkcia udržania teploty na konci programu | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Rýchlosť motora úrovni udržiavania teploty | | | | | | V4 |
| Predvolená funkcia kysnutia cesta pri teplote 30 °C na konci programu | | | 40 min | 40 min | | |



SK

## POUŽITIE NAPAROVACIEHO KOŠA

Časy varenia slúžia len na informačné účely. Vo väčšine prípadov bude jedlo správne uvarené.

Niektoré podmienky však môžu mať vplyv na trvanie varenia:
- veľkosť zeleniny (nakrájaná alebo nenakrájaná),
- množstvo prísad v koši,
- druh zeleniny, jej zrelosť,
- množstvo vody v mise, ktorá zodpovedá mierke (0,7 l).

Nezabudnite použiť kryt na naparovanie s maximálnou parou **(a)** otočený smerom k vám.

V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť dlhšiu dobu varenia.

Môžete tiež použiť manuálny režim výberom teploty 130 °C a času varenia v závislosti od množstva a druhu prísad: pozrite si tabuľku nižšie.

| Čas varenia pomocou pary | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingrediencie** | **Množstvá (max)** | **Odhadovaná doba varenia** | **Odporúčaný program naparovania** |
| Cukiny | 800 g | 20 min | P1 |
| Paštrnák | 800 g | 25 min | P1 |
| Biela časť pórku | 800 g | 25 min | P1 |
| Brokolica | 500 g | 20 min | P1 |
| Ryby | 600 g (s papierom na pečenie) | 15 min | P1 |
| Zemiaky | 1 kg | 30 min | P2 |
| Mrkva | 1 kg | 30 min | P2 |
| Zelená fazuľa | 800 g | 30 min | P2 |
| Tuniak dlhoplutvý | 600 g (s papierom na pečenie) | 20 min | P2 |

**Pri niektorých receptoch môže dôjsť k neočakávanému pretečeniu z dôvodu výskytu bublín, najmä pri použití mrazenej zeleniny. V tomto prípade by ste mali preto znížiť objem.**

SK

SK

## MANUÁLNY REŽIM

1– Stlačením tlačidla priamo na voliči predstavujúceho parameter, ktorý ste sa rozhodli upraviť, t.j. voliča rýchlosti **(B2)**, voliča teploty varenia **(B3)** alebo voliča času **(B4)** zvolený parameter zabliká na obrazovke **(C1–C2–C3)**.

2– Potom upravte nastavenie (y) pomocou voliča +/– **(B6)**. Z bezpečnostných dôvodov nie je možné nastaviť teplotu bez nastavenia doby varenia..

3– Po dokončení nastavovania všetkých vašich parametrov stlačte tlačidlo Štart **(B7)**. Ak je váš prístroj v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka **(B3)**, ktorá vás informuje, že sa začalo varenie. Po spustení programu budete mať možnosť prístroj kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla **Stop**.

Program sa potom prepne do režimu pozastavenia a vy budete mať možnosť reštartovať ho opätovným stlačením tlačidla **Štart**. Ak ste zvolili nesprávny program a ak ho chcete zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo **Stop** na 2 sekundy.

4– Po ukončení programu prístroj vydá 3 pípnutia.

5– Stlačte uzávery **(D2)** a vyberte misu **(D)** **(pozrite si obr. 12)**.

### Funkcie Turbo/Impulz

1– Pomocou ovládacieho panela **(B)** prejdete priamo k funkciám Turbo a Impulz **(B5)**. Ak chcete použiť v režime Turbo (maximálna rýchlosť s priamym prístupom), jednoducho stlačte a podržte volič Turbo. Ako pomôcku potom LCD displej zobrazí čas používania **(C3)**. Ak chcete použiť funkciu Impulz (prerušovaná prevádzka), aktivujte a zastavte funkciu jednoduchým stlačením voliča **Impulz**. Aj tu vám LCD displej pomôže uvedením doby používania. Po spustení funkcie budete mať možnosť prístroj kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla **Stop**. Funkcia potom prejde do režimu pozastavenia a vy budete mať možnosť reštartovať ho opätovným stlačením tlačidla **Štart**.

## ČISTENIE PRÍSTROJA

- Prístroj sa nesmie ponárať. Blok motora **(a)** nikdy nedávajte pod tečúcu vodu. Po ukončení práce prístroj odpojte.
- Misu okamžite po použití vyčistite.
- Stlačte uzávery **(D2)** a potom zdvihnite misu. **(D)**.
- Prístroj položte na rovný povrch.
- Uvoľnite kryt otáčaním o štvrtinu otáčky v smere hodinových ručičiek. Opatrne zložte veko.
- Keď časti vychladnú, uvoľnite držiak tesnenia z veka pomocou špachtle **(G)** **(pozrite si obr. 15)**.
- **Pri manipulácii s čepeľami noža Ultrablade (F1) a miesiacimi a drviacimi nožmi (F4) pri ich čistení a vyprázdňovaní misy dávajte pozor, pretože sú veľmi ostré.**
- Keď časti vychladnú:
- odmontujte spoločný hriadeľ **(D3)**, tesnenie **(D4)** a poistný krúžok **(D5)** **(pozrite si obr. 13)**;
  - vyčistite misu **(D)**, spoločný hriadeľ **(D3)**, tesnenie **(D4)**, poistný krúžok **(D5)**, príslušenstvo **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, kryt na reguláciu pary **(E1)**, veko **(E2)**, držiak tesnenia **(E3)** a tesnenie **(E4)** špongiou a trochu mydlovej vody.
- Dôkladne vyčistite tieto časti pod tečúcou vodou.
- V prípade pripečeného jedla ponorte misu na niekoľko hodín do vody a čistiaceho prostriedku a ak je to nutné, oškrabte ju špachtľou **(G)** alebo abrazívnou stranou špongie.
  Ak sa v mise hromadí vodný kameň, použite vlhkú špongiu, a ak je to nutné, ocot.
- Blok motora **(A)** utrite vlhkou handričkou. Dôkladne ho vysušte.
- Na pomoc pri čistení môžete misu, zostavu veka a príslušenstvo, s výnimkou spoločného hriadeľa **(D3 a D4)** a jeho poistného krúžka **(D5)** **(pozrite si obr. 14)**, umývať v umývačke riadu.
- Príslušenstvo, odnímateľný spoločný hriadeľ a časti veka môžu mierne zmeniť farbu pri používaní určitých prísad, ako je napríklad karí, mrkvová šťava atď. Nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre vaše zdravie alebo prevádzku vášho prístroja. Aby ste tomu zabránili, očistite tieto diely ihneď po použití.
- Pred použitím misy **(D)** sa uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.

SK

## DÔLEŽITÉ – POKYNY „ZAISTENIE BEZPEČNOSTI VÁŠHO PRÍSTROJA“ („SECU“)

**Váš prístroj je vybavený štandardne, s elektronickou ochranou motora, ktorá zaručuje jeho životnosť. Táto elektronická ochrana chráni pred nesprávnym použitím. Motor je tak správne chránený.**

V prípade extrémneho použitia v rozpore s odporúčaniami v návode (pozrite si odsek „PRVÉ POUŽITIE“: potenciálne príliš veľké množstvo a/alebo abnormálne dlhé použitie a/alebo príprava rôznych receptov v krátkych intervaloch) sa spustí elektronická ochrana na ochranu motora. V tomto prípade prístroj prestane fungovať a na LCD displeji ovládacieho panela sa zobrazí správa „SECU“, ktorá znamená, že prístroj je dočasne mimo prevádzky.

**Ak sa na ovládacom paneli zobrazí správa „SECU“ a váš prístroj prestane fungovať, postupujte takto:**

- nechajte prístroj pripojený do siete, netlačte spínač 0/1,
- pozrite si odporúčania v návode a prispôsobte svoje používanie prístroja (pozrite si odsek „PRVÉ POUŽITIE“: množstvo prísad/čas prípravy receptu/teplota/typ príslušenstva),
- nechajte motor vychladnúť na pol hodiny,
- reštartujte prístroj kliknutím na tlačidlo „Štart/Stop/Reštart“ na dve sekundy (pozrite si bod B7 v návode).

Prístroj je teraz opäť pripravený na použitie. Ďalšie informácie vám poskytne záručný a pozáručný servis (pozrite si údaje v záručnom liste).

## ČO ROBIŤ, AK VÁŠ PRÍSTROJ NEFUNGUJE

| PROBLÉMY | PRÍČINY | RIEŠENIA |
|---|---|---|
| Problémy pri varení na pare. | Kryt na reguláciu pary nie je správne pripojený. | Nastavte kryt na reguláciu pary na možnosť intenzívna para 1 (otočte ho k sebe). Toto nastavenie umožňuje vytvorenie maximálneho množstva pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky atď.). Do misy sa teda dostane viac pary a varenie bude efektívnejšie. Nastavenie na slabú paru umožňuje prísun maximálneho množstva tepla a pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky atď.). Táto možnosť tiež pomáha zabrániť vyšplechnutiu pri varení. Nastavenie na intenzívnu paru umožňuje unikaniu maximálneho množstva kondenzátu, čo vedie k hustejším pokrmom alebo omáčkam (rizoto, smotanové dezerty, omáčky atď.). |
| | Nedostatočný čas varenia | Časy varenia slúžia len na informačné účely. Vo väčšine prípadov to zaistí správnu prípravu jedla. Niektoré podmienky však môžu mať vplyv na trvanie varenia: – veľkosť zeleniny (nakrájaná alebo nenakrájaná), – množstvo prísad v koši, – druh zeleniny, jej zrelosť, – množstvo vody v mise, ktorá zodpovedá mierke (0,7 l). V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť dlhšiu dobu varenia. Môžete tiež použiť manuálny režim výberom teploty 130 °C a času varenia v závislosti od množstva a druhu prísad. |
| Prístroj nefunguje. | Nie je zapojený do siete. | Prístroj zapojte do elektrickej siete. |
| | Spínač (H) je v polohe 0. | Nastavte spínač do polohy 1 |
| | Misa alebo veko nie sú správne umiestnené alebo sú zablokované. | Skontrolujte, či je misa alebo veko v správnej polohe a zaistite ich v súlade s nákresmi v návode na obsluhu. |
| Veko nie je správne zaistené. | Veko nie je riadne zatvorené. | Skontrolujte, či je tesnenie správne pripojené k držiaku tesnenia a či je držiak tesnenia správne namontovaný na veku. |
| Nadmerné vibrácie. | Prístroj nie je na rovnom, stabilnom povrchu, prístroj je nestabilný. | Prístroj položte na rovný povrch. |
| | Objem prísad je príliš veľký. | Znížte množstvo spracovávaných prísad. |
| | Objem prísad je príliš veľký. | Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo. |





| PROBLÉMY | PRÍČINY | RIEŠENIA |
|---|---|---|
| Unikanie cez veko. | Objem prísad je príliš veľký. | Znížte množstvo spracovávaných prísad. |
| | Veko nie je správne umiestnené alebo je zablokované. | Zaistite veko správne na mise. |
| | Chýba tesnenie. | Umiestnite tesnenie na držiak tesnenia a upevnite zostavu k veku. |
| | Tesnenie je porušené alebo poškodené. | Vymeňte tesnenie. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| | Chyba príslušenstva. | Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo. |
| Vytekanie cez hriadeľ misy. | Tesnenie nie je správne založené. | Založte tesnenie správne. |
| | Tesnenie je poškodené. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| | Poistný krúžok **(D5)** nie je správne zaistený. | Zaistite krúžok správne **(D5)**. |
| Čepele sa neotáčajú ľahko. | Kusy potravín sú príliš veľké alebo príliš tvrdé. | Znížte veľkosť alebo množstvo spracovávaných prísad. Pridajte trochu tekutiny. |
| Zápach z motora. | Pri prvom použití prístroja alebo v prípade preťaženia motora v dôsledku príliš veľkého množstva prísad, či kúskov, ktoré sú príliš tvrdé alebo príliš veľké. | Nechajte motor vychladnúť (asi 30 minút) a znížte množstvo prísad v mise. |
| Zobrazí sa správa „STOP“. | Prístroj detekoval príliš veľké vibrácie a prepol sa do bezpečnostnej polohy. | Skontrolujte, či máte nastavenú správnu rýchlosť a či používate odporúčané príslušenstvo. |
| Zobrazí sa správa „SECU“. | Preťaženie motora spôsobené príliš veľkým množstvom prísad alebo kúskov, ktoré sú príliš tvrdé alebo príliš veľké, či nadmerného používania bez dostatočného času ochladenia. | Nechajte motor vychladnúť (asi 30 minút) a znížte množstvo prísad v mise. |
| Zobrazí sa správa „SECU“ a bliká červená kontrolka. | Prehriatie snímačov teploty. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „Err1“. Bliká červená kontrolka. | Vyhrievací prvok nefunguje | Skontrolujte, či nie sú napájacie kolíky pod misou sú upchaté. Ak áno, vyčistite ich a skúste to znova. Ak prvok stále nefunguje, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „Err2“. | Elektronická porucha | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „Err3“. | Porucha týkajúca sa rýchlosti. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „Err4“. | Porucha komunikácie s elektronickou kartou krájača. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „ntc5“. Bliká červená kontrolka. | Teplotný snímač 2 nefunguje. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Zobrazí sa správa „ntc2“. Bliká červená kontrolka. | Teplotný snímač 2 nefunguje. | Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

**Prístroj stále nefunguje?**

Obráťte sa na schválené servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej knižke).

## RECYKLÁCIA

SK

• Likvidácia balenia a materiálov prístroja.

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

Pri likvidácii prístroja sa obráťte na príslušný odbor miestneho úradu.

• Elektronické alebo elektrické zariadenia na konci životnosti:

**Ochrana životného prostredia je na prvom mieste.**

ⓘ Váš spotrebič obsahuje mnohé materiály, ktoré sa môžu ešte využiť alebo recyklovať.

➲ Odneste ho na zberný dvor na spracovanie.



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

CS

### Bezpečnost osob

- Než přístroj poprvé použijete, přečtěte si pečlivě návod k použití a uložte jej na bezpečné místo. Výrobce nenese žádnou odpovědnost v případě použití, které není v souladu s pokyny.
- Pokud přístroj ponecháváte bez dozoru a před montáží, demontáží a čištěním jej vždy odpojte od elektrické sítě. Nenechávejte přístroj bez dozoru používat dětmi.
- Tento přístroj nesmí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento přístroj mohou používat osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pouze pokud bude zajištěn dohled osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud budou seznámeny s pokyny pro používání přístroje. Děti musí být pod dohledem, aby si s přístrojem nehrály.
- Udržujte přístroj mimo dosah dětí.

- Pokud je přístroj v provozu, mohou se některé části zahřívat na vysokou teplotu (nerezová stěna mísy, odnímatelný společný hřídel, průhledné části víka a uzávěru, kovové části pod víkem, koš). Může dojít ke vzniku popálenin. Přenášejte přístroj za chladné plastové části (držadla, motorová jednotka). Červená kontrolka zahřívání svítí, pokud hrozí riziko popálení.
- Teplota přístupných povrchů může být během provozu přístroje vysoká.
- Přístroj není určen pro ovládání externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nefunguje správně, byl poškozen nebo došlo k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky. Tyto součástky musí být z bezpečnostních důvodů vyměněny v autorizovaném servisním centru (viz seznam v servisní knížce).
- Neponořujte přístroj do vody. Motorovou jednotku (A) nikdy nevystavujte proudu tekoucí vody.
- Tento přístroj je určen pouze pro domácí použití v interiéru, kde nadmořská výška nepřekračuje 2000 m n.m. V případě komerčního nebo nesprávného použití, nebo při nedodržení pokynů, nenese výrobce nenese žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo zneplatnění záruky.
- Tento přístroj není určen pro domácí a podobné použití (není kryto zárukou), jako např.:
  - v kuchyňských prostorách obchodů, kanceláří a v jiných provozovnách.
  - v kuchyňkách určených pro personál obchodů, kanceláří a jiných provozoven.

– na statcích.
– používání klienty v hotelích, motelích a jiných ubytovacích zařízeních.
– v hostinských pokojích.

- **Z vašeho přístroje vychází pára, která může způsobit popáleniny. Opatrně přidržujte víko a uzávěr (v případě potřeby použijte rukavici, kuchyňskou chňapku apod.). Uzávěr přidržujte za střední část.**
- **Nikdy nezapínejte přístroj, pokud není těsnění umístěno na držáku nebo pokud není držák těsnění připevněn k víku. Je důležité, aby byl při provozu přístroje do otvoru víka nasazen uzávěr (pokud není v receptu uvedeno jinak).**

**VAROVÁNÍ: V případě nesprávného používání přístroje mějte na paměti riziko poranění.**
**Při čištění břitů nože Ultrablade (F1) a hnětacího a krájecího nože (F4) a při vyprazdňování mísy postupujte opatrně, protože jsou mimořádně ostré. Postupujte opatrně, pokud do stroje pro zpracování potravin přiléváte horkou kapalinu, protože by mohlo z důvodu varu dojít k jejímu vystříknutí z přístroje.**
**Po použití vložte sekací nůž Ultrablade (F1) do mísy.**
**VAROVÁNÍ: Při čištění, plnění nebo vyprazdňování postupujte opatrně, aby nedošlo k žádnému polití přípojky.**
**VAROVÁNÍ: Z vašeho přístroje vychází pára, která může způsobit popáleniny.**
**VAROVÁNÍ: Povrch topného článku může být určitou dobu po použití zahřátý zbytkovým teplem.**
**– Při zahřívání a do úplného vychladnutí přístroje se dotýkejte pouze držadel (pojistné západky D2, držadlo víka E2 a držadlo uzávěru E1).**

- **Seznamte se s pokyny pro nastavení doby a rychlosti provozu pro jednotlivá příslušenství a jednotlivé programy.**
- **Seznamte se s pokyny pro sestavení a montáž přístroje.**
- **Seznamte se s pokyny pro čištění a údržbu svého přístroje.**
- **Při čištění svého přístroje vždy postupujte podle pokynů pro čištění:**
  **– Odpojte zařízení.**
  **– Nečistěte zařízení, pokud je horké.**
  **– Očistěte jej vlhkým hadříkem nebo houbičkou.**
  **– Nikdy zařízení neponořujte do vody ani jej nevystavujte proudu tekoucí vody.**

**POUZE EVROPSKÉ TRHY:**

- Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí do 8 let. Není dovoleno, aby si děti s přístrojem hrály.
- Tento přístroj mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pouze pokud bude zajištěn dohled osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo pokud budou seznámeny s pokyny pro bezpečné používání přístroje a s možnými riziky.
- Tento přístroj mohou používat pouze děti starší 8 let, pouze pod dohledem a pokud budou seznámeny s pokyny pro bezpečné používání přístroje a budou zcela seznámeny s možnými riziky. Čištění a údržbu nesmí bez dohledu provádět děti, to je dovoleno pouze dětem starším 8 let a pouze s dohledem dospělé osoby.

**Připojení k přívodu elektrické energie**

- Přístroj musí být připojen do uzemněné elektrické zásuvky.
- Přístroj je určen pouze pro provoz na střídavý proud. Zkontrolujte, zda napájení uvedené na štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vaší elektrické soustavě.
- Jakékoliv nesprávné připojení má za následek zneplatnění záruky.
- Pro odpojení spotřebiče nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Nenamáčejte přístroj, kabel ani zástrčku do kapaliny.
- Napájecí kabel nesmíte umístit do blízkosti horkých částí spotřebiče, zdrojů tepla či ostrých hran, ani s nimi nesmí přijít do styku.

**Nesprávné používání**

- **Nedotýkejte se víka před úplným zastavením přístroje (tlačítko stop), vyčkejte, až se mixované potraviny nebudou již otáčet.**
- Do mísy vkládejte nejprve pevné potraviny, následně přávejte tekuté potraviny **(viz obr. 11.1)**, nepřekračujte maximální hranici 2,5 l (2.5 L MAX), která je vyznačena na vnitřní straně mísy **(viz obr. 11.2)**. Pokud je mísa příliš plná, může dojít k vystříknutí vroucí vody.
- Při používání programu vaření v páře pamatujte, že musí být dodržena hladina vody 0,7 litru **(viz obr. 4.2)**.
- Pokud je přístroj v provozu, nikdy nevkládejte prsty ani jiné předměty do mísy.
- Nepoužívejte mísu jako nádobu (skladování, mrazení, sterilizace). Umístěte přístroj na stabilní žáruvzdorný povrch.
- Neumísťujte přístroj v blízkosti stěn ani skříněk: vycházející pára by mohla způsobit poškození vybavení.
- Neumísťujte svůj přístroj v blízkosti zdrojů tepla, které jsou v provozu (sporák, domácí spotřebiče atd.).
- Nezakrývejte víko utěrkami nebo jinými předměty, nepokoušejte se blokovat otvory ve víku, používejte parní regulační zátku.
- Když je přístroj v provozu, zamezte volnému pohybu vlasů, šál, kravat atd. nad mísou.
- Nikdy nevkládejte příslušenství, mísu ani víko do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte spotřebič v exteriéru. Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v návodu k použití.
- Přístroj skladujte až po jeho vychladnutí.

## Poprodejní služby

- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte příslušenství ani náhradní díly, které nebyly zakoupeny v některém z autorizovaných servisních center.
- Jakékoli jiné činnosti kromě běžného čištění a údržby zákazníky musí být prováděny v autorizovaném servisním centru.
- Prostudujte si tabulku „Jak postupovat, když je váš přístroj nefunkční“ na konci tohoto návodu k použití.

CS



V tomto návodu k použití jsou uvedena doporučení pro používání, které vás seznámí s funkcemi tohoto přístroje: příprava omáček, polévek, ragú, pokrmů vařených v páře, drobného pečiva a dezertů.

## POPIS PŘÍSTROJE:

**A** Motorová jednotka
**B** Ovládací panel
- **B1**: tlačítka pro volbu automatického programu
- **B2**: ovládací prvek rychlosti
- **B3**: ovládací prvek teploty vaření a/nebo kontrolka zahřívání
- **B4:** ovládací prvek doby provozu
- **B5:** ovládací prvek turbo/pulse
- **B6:** ovládací prvek +/–
- **B7:** tlačítko Start/Stop/Reset C LCD displej

**C** LCD displej
- **C1:** zobrazení rychlosti
- **C2:** zobrazení teploty
- **C3:** zobrazení času
- **C4:** zobrazení volby programu
- **C5:** zobrazení bezpečnostní kontrolky

**D** Jednotka mísy
- **D1:** nerezová mísa
- **D2:** pojistné západky
- **D3:** odnímatelný společný hřídel
- **D4:** těsnění
- **D5:** pojistný kroužek hřídele

**E** Jednotka víka
- **E1:** parní regulační zátka / uzávěr
- **E2:** víko
- **E3:** držák těsnění
- **E4:** těsnění

**F** Příslušenství:
- **F0 :** pouzdro pro uložení příslušenství
- **F1:** nůž Ultrablade
- **F2:** mixér
- **F3:** metla
- **F4:** hnětací / krájecí nůž
- **F5:** parní koš

**G** Stěrka
**H** Síťový vypínač pro odpojení elektrického napájení přístroje
**I** Čisticí kartáč

CS

## TECHNICKÉ ÚDAJE PŘÍSTROJE:

| | |
|---|---|
| **Příkon:** | 1550 W (1000 W: topný článek / 550 W: motor) |
| **Rozsah teploty:** | 30 °C až 130 °C<br>nastavitelný v krocích po 5 °C. |
| **Rozsah doby provozu:** | 5 s až 2 hodiny<br>nastavitelná v krocích minimálně po 5 s a maximálně po 1 min. |
| **Počet rychlostí: 12** | – 2 přerušované rychlosti:<br>rychlost 1 (5 s zapnuto / 20 s vypnuto).<br>rychlost 2 (10 s zapnuto / 10 s vypnuto).<br><br>– 10 postupných nepřerušovaných rychlostí<br>(rychlosti 3 až 12). |

## ZAPNUTÍ:

Váš přístroj je vybaven síťovým vypínačem, přepněte jej do polohy 1. **(Viz obr. 9)**
S přístrojem je dodáváno následující příslušenství:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Nůž Ultrablade | F1 | Mixování polévek | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Mixování ovocných pyré | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Sekání zeleniny | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Sekání masa | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Sekání ryb | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Nepoužívejte toto příslušenství pro krájení produktů, pro tyto účely používejte hnětací / krájecí nůž F4 | | | | |
| Mixér | F2 | Mixuje **vařené pokrmy** bez poškození potravin<br>Je velmi užitečný pro přípravu zásmažky před přípravou vlastního pokrmu (rizota, polévky). | | | | |
| | | **Pokrmy se zásmažkou** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Ragú** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Rizota** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Ratatouille, čatní, luštěniny (nastavení: viz knížka receptů)** | | | | |
| Metla | F3 | **Šlehání vaječných bílků,** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **majonézy, šlehačky** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | **Omáčky, pěny, dresinky** (bramborová kaše, polenta atd.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| | | !! V9 max | | | | |
| Hnětací / krájecí nůž | F4 | **Hnětení světlého chlebového těsta** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Hnětení pečiva s tenkou kůrkou, těsta pro čajové pečivo nebo speciální chléb** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Hnětení kynutého těsta (briošky, koláče atd.)** | + 5<br>6 | 1min 30s<br>2min | 0,8Kg | |
| | | **Míchání lehkého hněteného těsta (koláčové směsi atd.)** | + 3<br>9 | 40 sec<br>3min | 1Kg | |
| | | **Mletí ořechů** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Sekání tvrdých potravin** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Sekání ledu** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Palačinkové těsto, vaflové těsto** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Parní koš | F5 | **Vaření zeleniny, ryb nebo masa v páře** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Polévka s kousky** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Zátka / uzávěr | E1 | **Zátka/uzávěr pro regulaci odvodu páry**<br>**- Velké množství páry (a) = vaření v páře.**<br>**- Malé množství páry (b) = rizota, krémové pudinky, omáčky atd.** | | | a maxi | b mini |

Toto příslušenství je také vybaveno úchyty pro usnadnění manipulace při přípravě pokrmů.



CS

### VÁŠ PŘÍSTROJ MÁ 2 PROVOZNÍ REŽIMY:

- **Režim automatického programu:**
  Rychlost, teplota a doba vaření jsou automaticky přednastaveny pro vaření omáček, polévek, ragú, vaření v páře, drobného pečiva a dezertů.
- **Manuální režim:**
  Pro pohodlné používání lze provádět vlastní nastavení parametrů rychlosti, teploty a doby vaření.

### INSTALACE MÍSY, PŘÍSLUŠENSTVÍ A JEDNOTKY VÍKA

- Před prvním použitím omyjte všechny součásti **(D, E, F, G)** v teplé mýdlové vodě, nikoliv však motorovou jednotku (A). Vaše mísa **(D)** je vybavena odnímatelným hřídelem **(D3)** pro usnadnění čištění.
- Zkontrolujte, zda byly před použitím odstraněny veškeré obaly, zejména ochranná vložka mezi mísou **(D)** a motorovou jednotkou **(A)**.
- Vložte těsnění **(E4)** na držák těsnění **(E3) (viz obr. 1)**, zacvakněte jednotku do víka **(E2) (viz obr 2)**.
- Nasaďte těsnění **(D4)** na společný hřídel **(D3)**. Zajistěte jednotku na základně mísy pomocí pojistného kroužku **(D5) (viz obr. 3)**.
- Nasaďte do mísy vybrané příslušenství:
  - příslušenství **(F1, F2, F3 nebo F4)** na společný hřídel ve spodní části mísy **(viz obr. 4.1)**,
  - parní koš dovnitř mísy **(F5) (viz obr. 4.3 )**, nejprve však nezapomeňte naplnit 0,7l nádobu tekutou složkou (voda omáčka...) **(viz obr. 4.2)**.
- Vložte potraviny do mísy nebo parního koše.
- Nasaďte víko na mísu **(D)** a zajistěte, aby odpovídala vzájemná poloha dvou trojúhelníků **(viz obr. 5)**, zajistěte víko bez stisknutí otočením směrem doleva **(viz obr. 6)**.
- Nasaďte na víko parní regulační zátku **(E1)**, jsou k dispozici dvě polohy: velké množství páry **(a)** nebo malé množství páry **(b)**.

**Nastavení malého množství páry umožňuje maximální odvod kondenzace, a proto je doporučeno jej používat pro přípravu pokrmů a omáček s lepší konzistencí (rizota, krémové pudinky, omáčky atd.).**

**Nastavení velkého množství páry umožňuje zajištění maximální tvorby tepla a páry v míse pro všechny druhy vaření v páře (polévky atd.).**
**Toto nastavení také zabraňuje vystřikování během mixování.**

- Nasaďte mísu **(D)** na motorovou jednotku **(A)**, až uslyšíte „cvaknutí“ **(viz obr. 8)**.
- Přístroj lze spustit pouze pokud jsou mísa a víko správně nasazeny a zajištěny na motorové jednotce.

**V případě nesprávného umístění nebo nesprávného zajištění některé ze součástí (viz obr. 10.1 a 10.2) 🔒 bude po zapnutí funkce blikat symbol.**

### POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU (B)

**Volba automatického programu:**

Omáčky

Polévky
(v programu **P1** jemná polévka / **P2** polévka s drobnými kousky)

Ragú
(v programu **P1** zeleninový eintopf / **P2** ragú / **P3** rizoto)

Vaření v páře
(v programu **P1** malé množství páry / **P2** velké množství páry)

Drobné pečivo
(v programu **P1** chléb / **P2** briošky / **P3** koláč)

Dezerty

**Volba vlastního nastavení:**

Volba rychlosti motoru.
2 přerušované rychlosti (rychlost 1 a 2) a 10 nepřerušovaných vzrůstajících rychlostí (rychlost 3 až 12)

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

CS

Volba teploty vaření.
Od 30 °C do 130 °C.
Kontrolka zahřívání: rozsvítí se po zahájení vaření a zhasne, když teplota uvnitř mísy klesne pod 50 °C.

Toto tlačítko má **3 funkce**:
- **„Potvrzení“** volby automatického programu nebo zvolených parametrů v případě manuálního použití (rychlost, teplota vaření, čas).
- **„Pozastavení“** během používání, když je přístroj zapnutý.
- **„Vynulování“** zvolených parametrů přístroje po stisknutí po dobu 2 sekund.

Volba doby provozu.
Od 5 s až po 2 hodiny.

Volba funkcí **turbo** (maximální rychlost s přímým přístupem) a **pulse** (přerušovaný provoz) bez použití dalších nastavení.

**Tipy pro používání:**
Váš přístroj je vybaven mikroprocesorem, který zajišťuje řízení a sledování jeho stability. V případě nestability dojde k automatickému snížení rychlosti otáčení motoru, a pokud bude tato nestabilita přetrvávat, dojde k zastavení motoru a zobrazení hlášení „STOP“ na displeji.
- Zkontrolujte, zda není množství potravin příliš velké a že je zvolená rychlost správná.
- Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
- Potom svůj přístroj obvyklým způsobem znovu spusťte.



## POUŽÍVÁNÍ PŘÍSTROJE

Připojte přístroj k elektrické síti, přepněte spínač **(H)** do polohy 1 a na LCD displeji **(C)** se pro všechna nastavení zobrazí hodnoty „0“ **(viz obr. 9)**

### REŽIM AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

1– Stiskněte požadovaný program **(B1)**, na obrazovce se u zvoleného programu zobrazí symbol trojúhelníku **(C4)**. U programů polévek, ragú a drobného pečiva lze postupným stisknutím zvolit různé dílčí programy.

2– Předprogramované nastavení je pro daný recept možné změnit (v závislosti na vybraném receptu, potravinách a připravovaném množství). Stiskněte ovládací prvek rychlosti **(B2)**, teploty vaření **(B3)** nebo času **(B4)**, zvolené nastavení bude blikat na displeji **(C1–C2–C3)**.

3– Upravte nastavení pomocí ovládacího prvku +/– **(B6)**.

4– Po ukončení všech úprav nastavení stiskněte pro spuštění programu tlačítko „start“ **(B7)**. Když je váš přístroj v režimu vaření, rozsvítí se červená kontrolka **(B3)**, která vás informuje o tom, že bylo vaření zahájeno.

5– Po ukončení programu zazní 3 pípnutí přístroje.

6– Po ukončení programů omáček, polévek a pomalého vaření **P2** a **P3**, vaření v páře a dezertů se přístroj na 45 minut automaticky přepne do režimu udržování teplých pokrmů, aby bylo možné uchovat pokrm připravený pro konzumaci. V programu „Omáčky“, ragú **P2** a **P3**, dezerty a v manuálním režimu zajišťuje motor přístroje přesnou rychlost, aby bylo možné chránit pokrm a předejít jeho přichytávání na dně mísy. Pro vypnutí režimu udržování teplých pokrmů jednoduše stiskněte tlačítko „stop“ **(B7)**. Po otevření víka, stisknutí pojistných západek **(D2)** nebo sejmutí mísy dojde k automatickému vypnutí režimu udržování teplých pokrmů. Po ukončení programů omáček, pomalého vaření **P2** a **P3** a krémových pudinků nebo během funkce udržování teplých pokrmů bude motor nadále v chodu, aby nedošlo k přichytávání potravin na dně mísy. Po ukončení programů hnětení drobného pečiva **P1** a **P2** se přístroj přepne do režimu „kynutí těsta“ s udržováním teploty 30 °C po dobu 40 minut, aby bylo možné zajistit zvětšení objemu vašeho těsta. Po otevření víka, stisknutí pojistných západek **(D2)** nebo sejmutí mísy dojde k přepnutí přístroje do režimu pozastavení a vy budete mít možnost opětovného spuštění dalším stisknutím tlačítka „start“. Pokud chcete tento režim ukončit, stiskněte a přidržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

7– Stiskněte pojistné západky **(D2)**, a potom sejměte jednotku mísy **(D) (viz obr. 12)**.

Po spuštění automatického programu máte kdykoliv možnost vypnutí přístroje stisknutím tlačítka „stop“. Automatický režim se následně přepne do režimu pozastavení a vy budete mít možnost opětovného spuštění dalším stisknutím tlačítka „start“. Pokud zvolíte nesprávný program a chcete jej zrušit, stiskněte a přidržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

CS

## SEZNAMTE SE S DOSTUPNÝMI AUTOMATICKÝMI PROGRAMY:

| | Omáčka | Polévka P1 | Polévka P2 | Ragú P1 | Ragú P2 | Ragú P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatické programy | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| „Výchozí“ rychlost **(nastavitelná)** | V6 **(V2 až V8)** | 10 Pulses and V12 for 2 min. | 10 Pulses | V3 | V1 | V2 |
| „Výchozí“ teplota **(nastavitelná)** | 70°C **(50°C až 100°C)** | 100°C **(90°C až 100°C)** | 100°C **(90°C až 100°C)** | 130°C **(nenastavitelná)** | 95°C **(80°C až 100°C)** | 95°C **(80°C až 100°C)** |
| Doba provozu **(nastavitelná)** | 8 min **(5 min až 40 min)** | 40 min **(20min až 60 min)** | 45 min **(20 min až 60 min)** | 5 min **(2 min až 15 min)** | 45 min **(10 min až 2hr)** | 20 min **(10 min až 2hr)** |
| Udržování teplých pokrmů je „výchozí funkcí“ po skončení programu | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Rychlost motoru v režimu udržování teplých pokrmů | V4 | | | | 5 s ZAP při V3 / 20 s VYP | 10 s ZAP při V3 / 10 s VYP |

| | Pokrmy vařené v páře P1 | Pokrmy vařené v páře P2 | Drobné pečivo P1 | Drobné pečivo P2 | Drobné pečivo P3 | Dezert |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatické programy | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| „Výchozí“ rychlost **(nastavitelná)** | | | V5 po dobu 2 min 30 s | V5 po dobu 1 min 30 s, a potom V6 po dobu 2 min | V3 po dobu 40 s, a potom V9 po dobu 3 min | V4 (V2 až V8) |
| „Výchozí“ teplota **(nastavitelná)** | 100°C **(nenastavitelná)** | 100°C **(nenastavitelná)** | | | | 90°C (50°C až 110°C) |
| Doba provozu **(nastavitelná)** | 30 min **(1 min až 60 min)** | 35 min **(1 min až 60 min)** | 2 min 30 s **(30 s to 2 min 30 s)** | 3 min 30 s **(30 s to 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(1 min 40 s to 3 min 40 s)** | 15 min **(5 min to 60 min)** |
| Udržování teplých pokrmů je „výchozí funkcí“ po skončení programu | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Rychlost motoru v režimu udržování teplých pokrmů | | | | | | V4 |
| Kynutí těsta při teplotě 30° C je „výchozí funkcí“ po skončení programu | | | 40 min | 40 min | | |



## POUŽÍVÁNÍ PARNÍHO KOŠE

Údaje doby vaření slouží pouze pro informaci, ve většině případů budou pokrmy řádně uvařeny.

Dobu vaření však mohou ovlivnit určité podmínky:
- velikost zeleniny (nakrájená nebo vcelku)
- množství potravin v koši
- druh zeleniny, její zralost
- množství vody v míse, který odpovídá měrce (0,7 l).

Nezapomeňte umístit parní regulační zátku značkou „maxi steam“ **(a)** směrem k sobě.

Pokud není pokrm řádně uvařený, můžete prodloužit dobu vaření.

Můžete také použít manuální režim zvolením teploty 130 °C a přiměřené doby vaření pro množství a typ potravin: viz tabulka níže.

| Doba vaření v páře | | | |
|---|---|---|---|
| **Potraviny** | **Množství (max)** | **Odhadovaná doba vaření** | **Doporučený program vaření v páře** |
| Cuketa | 800 g | 20 min | P1 |
| Pastinák | 800 g | 25 min | P1 |
| Bílá část pórku | 800 g | 25 min | P1 |
| Brokolice | 500 g | 20 min | P1 |
| Ryby | 600 g (na pečicím papíru) | 15 min | P1 |
| Brambory | 1 kg | 30 min | P2 |
| Mrkev | 1 kg | 30 min | P2 |
| Zelené fazole | 800 g | 30 min | P2 |
| Bílé maso | 600 g (na pečicím papíru) | 20 min | P2 |

**U některých receptů může dojít k neočekávanému přetečení z důvodu přítomnosti bublin, zvláště při používání mražené zeleniny. V takovém případě byste měli odpovídajícím způsobem snížit množství potravin.**

CS

**MANUÁLNÍ REŽIM**

1– Stiskněte přímo ovládací prvek parametru, který chcete změnit, tj. ovládací prvek rychlosti **(B2)** ovládací prvek teploty vaření **(B3)** nebo ovládací prvek doby provozu (B4), vybraný parametr bude blikat na displeji **(C1– C2–C3)**.

2– Potom upravte nastavení pomocí ovládacího prvku +/– **(B6)**. Z bezpečnostních důvodů není možné nastavit teplotu bez nastavení doby provozu.

3– Po ukončení všech voleb nastavení stiskněte pro spuštění programu tlačítko **„start“ (B7)**. Když je váš přístroj v režimu vaření, rozsvítí se červená kontrolka **(B3)**, která vás informuje o tom, že bylo vaření zahájeno. Po spuštění programu máte kdykoliv možnost vypnutí přístroje stisknutím tlačítka **„stop“**.

Program se následně přepne do režimu pozastavení a vy budete mít možnost opětovného spuštění dalším stisknutím tlačítka **„start“**. Pokud zvolíte nesprávný program a chcete jej zrušit, stiskněte a přidržte tlačítko **„stop“** po dobu 2 sekund.

4– Po ukončení programu zazní 3 pípnutí přístroje.

5– Stiskněte pojistné západky **(D2)**, a potom sejměte jednotku mísy **(D) (viz obr. 12)**.

**Funkce Turbo / Pulse**

1– Ovládacího panelu **(B)** můžete použít pro přímý přístup k funkcím „turbo“ a „pulse“ **(B5)**. Pro použití v režimu „turbo“ (maximální rychlost s přímým přístupem) jednoduše stiskněte a přidržte ovládací prvek „turbo“. Na LCD displeji bude jako pomůcka následně zobrazena doba provozu **(C3)**. Pro použití v režimu „pulse“ (přerušovaný provoz) můžete funkci aktivovat a vypnout stisknutím ovládacího prvku **„pulse“**. Také v tomto případě bude na LCD displeji jako pomůcka zobrazena doba provozu. Po spuštění funkce máte kdykoliv možnost vypnutí přístroje stisknutím tlačítka **„stop“**. Funkce se následně přepne do režimu pozastavení a vy budete mít možnost opětovného spuštění dalším stisknutím tlačítka **„start“**.

## ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE

- Přístroj není dovoleno namáčet. Motorovou jednotku **(A)** nikdy nevystavujte proudu tekoucí vody. Po ukončení používání přístroj odpojte od elektrické sítě.
- Ihned po použití očistěte mísu.
- Stiskněte pojistné západky **(D2)**, a potom zvedněte jednotku mísy **(D)**.
- Umístěte mísu na rovný povrch.
- Odjistěte víko otočením o čtvrt otáčky doprava. Opatrně sejměte víko.
- Po vychladnutí součástí vycvakněte držák těsnění z víka pomocí stěrky **(G) (viz obr. 15)**.
- **Při čištění břitů nože Ultrablade (F1) a hnětacího / krájecího nože (F4) a při vyprazdňování mísy postupujte opatrně, protože jsou mimořádně ostré.**
- Po vychladnutí součástí:
  - demontujte společný hřídel **(D3)**, těsnění **(D4)** a pojistný kroužek **(D5) (viz obr. 13)**.
  - očistěte mísu **(D)**, společný hřídel **(D3)**, těsnění **(D4)**, pojistný kroužek **(D5)**, příslušenství **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, parní regulační zátku **(E1)**, víko **(E2)**, držák těsnění **(E3)** a těsnění **(E4)** pomocí houbičky a mýdlové vody.
- Tyto různé součásti opláchněte pod tekoucí vodou.
- Pokud dojde k připečení potravin, nechte mísu na několik hodin odmočit ve vodě s prostředkem na mytí nádobí a pokud je to nutné, oškrábejte ji stěrkou **(G)** nebo abrazivní stranou houbičky.
- Pokud dojde v míse k tvorbě vodního kamene, očistěte ji vlhkou houbičkou a případně bílým octem.
- Pro čištění motorové jednotky **(A)** použijte vlhký hadřík. Opatrně osušte.
- Pro snadné čištění je možné mísu, jednotku víka a příslušenství mýt v myčce nádobí, kromě společného hřídele **(D3 a D4)** a jeho pojistného kroužku **(D5) (viz obr. 14)**.
- U příslušenství, odnímatelného společného hřídele a součástí víka může při používání určitých potravin, jako např. kari, mrkvová šťáva apod. k mírné změně barvy. To nepředstavuje žádné nebezpečí pro vaše zdraví ani pro provoz vašeho přístroje. Abyste tomu předešli, ihned po použití uvedené díly očistěte.
- Před použitím sady mísy **(D)** se ujistěte, že jsou elektrické kontakty pod mísou čisté a suché.

CS

## DŮLEŽITÉ – POKYNY PRO „BEZPEČNÝ PROVOZ VAŠEHO PŘÍSTROJE“ („SECU“ )

**Váš přístroj je standardně vybaven elektronickou ochranou motoru, aby bylo možné zajistit jeho dlouhou životnost. Tato elektronická ochrana zabraňuje nesprávnému používání, tímto způsobem je zajištěna správná ochrana motoru.**

V případech extrémního používání, které je v rozporu s doporučeními v návodu (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: možné nadměrné množství a/nebo abnormálně dlouhodobé používání a/nebo příprava různých receptů v krátkých intervalech) dojde k aktivaci elektronické ochrany pro zajištění bezpečnosti motoru. V tomto případě dojde k zastavení přístroje a k zobrazení hlášení „SECU“ na LCD displeji ovládacího panelu, které označuje, že je přístroj dočasně mimo provoz.

**Pokud bude na ovládacím panelu zobrazeno hlášení „SECU“ a dojde k vypnutí vašeho přístroje, postupujte následujícím způsobem:**

- Nechte přístroj připojený k elektrické síti, nepřepínejte síťový vypínač.
- Obraťte se prosím na doporučení v návodu a přizpůsobte používání přístroje (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: množství potravin/doby přípravy receptu/ teplota/typ příslušenství).
- Nechte motor po dobu půl hodiny vychladnout.
- Opětovně zapněte přístroj stisknutím tlačítka „Start /Stop/Reset“ po dobu dvou sekund (viz B7 v návodu).

Váš přístroj je nyní opět připraven k použití. Další informace obdržíte v oddělení zákaznických služeb (viz podrobnosti v servisní knížce).

## JAK POSTUPOVAT, KDYŽ JE VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNKČNÍ

CS

| PROBLÉMY | PŘÍČINY | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Problémy při vaření v páře. | Parní regulační zátka není správně upevněna. | Nastavte parní zátku do polohy „velké množství páry“ (otočte směrem k sobě). Toto nastavení umožňuje zajištění maximální tvorby tepla a páry v míse pro všechny druhy vaření v páře (polévky atd.), takže bude v míse více páry a proces vaření bude účinnější.<br>Nastavení malého množství páry umožňuje zajištění maximální tvorby tepla a páry v míse pro všechny druhy vaření v páře (polévky atd.). Tato poloha také napomáhá předcházet vystříknutí během vaření.<br>Nastavení velkého množství páry umožňuje maximální odvod kondenzace, a proto je doporučeno jej používat pro přípravu pokrmů a omáček s lepší konzistencí (rizota, krémové pudinky, omáčky atd.). |
| | Nedostatečná doba vaření | Údaje doby vaření slouží pouze pro informaci, ve většině případů budou pokrmy řádně uvařeny.<br>Dobu vaření však mohou ovlivnit určité podmínky:<br>– velikost zeleniny (nakrájená nebo vcelku)<br>– množství potravin v koši<br>– druh zeleniny, její zralost<br>– množství vody v míse, který odpovídá měrce (0,7 l).<br>Pokud není pokrm řádně uvařený, můžete prodloužit dobu vaření.<br>Můžete také použít manuální režim zvolením teploty 130 °C a přiměřené doby vaření pro množství a typ potravin. |
| Přístroj je nefunkční. | Není zajištěno napájení. | Zapojte přístroj do elektrické zásuvky. |
| | Spínač (H) je v poloze 0. | Přepněte spínač do polohy 1. |
| | Mísa nebo víko nejsou správně umístěny nebo nejsou zajištěny. | Zkontrolujte, zda jsou mísa nebo víko správně nasazeny a zajištěny podle schémat v návodu k použití. |
| Víko není zajištěno. | Víko není zcela sestaveno. | Zkontrolujte, zda je těsnění správně upevněno a že je držák těsnění správně nasazen na víku. |
| Nadměrné vibrace. | Přístroj není umístěn na rovném povrchu, přístroj není stabilní. | Umístěte přístroj na rovný povrch. |
| | Množství potravin je příliš velké. | Snižte množství zpracovávaných potravin. |
| | Porucha příslušenství. | Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství. |



| PROBLÉMY | PŘÍČINY | ŘEŠENÍ |
|---|---|---|
| Únik obsahu přes víko. | Množství potravin je příliš velké. | Snižte množství zpracovávaných potravin. |
| | Víko není správně umístěno nebo není zajištěno. | Zajistěte víko správně na míse. |
| | Není vloženo těsnění. | Vložte těsnění do držáku a nacvakněte oba díly na víko. |
| | Těsnění je přeříznuto nebo poškozeno. | Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| | Porucha příslušenství. | Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství. |
| Únik obsahu přes hřídel mísy. | Těsnění není správně umístěno. | Umístěte správně těsnění. |
| | Těsnění je poškozeno. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| | Pojistný kroužek **(D5)** není správně zajištěn. | Zajistěte správně kroužek **(D5)**. |
| Nože se neotáčejí lehce. | Části potravin jsou příliš velké nebo příliš tvrdé. | Snižte velikost nebo množství zpracovávaných potravin. Přidejte kapalinu. |
| Zápach z motoru. | Při prvním použití přístroje nebo v případě přetížení motoru vložením velkého množství potravin nebo příliš tvrdých nebo velkých částí. | Nechte motor vychladnout (přibližně po dobu 30 minut) a snižte množství zpracovávaných potravin v míse. |
| Je zobrazeno hlášení „STOP“. | Přístroj rozpoznal nadměrné vibrace a přepnul se do bezpečnostní polohy. | Zkontrolujte, že máte nastavenou správnou rychlost a že používáte doporučené příslušenství. |
| Je zobrazeno hlášení „SECU“. | Došlo k přetížení motoru, způsobenému příliš velkým množstvím potravin, příliš tvrdými nebo velkými částmi potravin nebo nadměrným používáním bez dostatečného vychladnutí. | Nechte motor vychladnout (přibližně po dobu 30 minut) a snižte množství zpracovávaných potravin v míse. |
| Je zobrazeno hlášení „SECU“ + bliká červená kontrolka. | Přehřátí snímačů teploty. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „Err1“. + bliká červená kontrolka. | Topný článek je nefunkční. | Zkontrolujte, zda nejsou zanesené napájecí kontakty pod mísou. Pokud ano, očistěte je a zkuste to znovu. Pokud je přístroj stále nefunkční, obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „Err2“. | Chyba elektroniky. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „Err3“. | Chyba rychlosti. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „Err4“. | Chyba komunikace s elektronickou kartou sekacího stroje. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „ntc1“. + bliká červená kontrolka. | Snímač teploty 1 již není funkční. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |
| Je zobrazeno hlášení „ntc2“. + bliká červená kontrolka. | Snímač teploty 2 již není funkční. | Obraťte se na autorizované servisní centrum. |

CS

**Stále je váš přístroj nefunkční?**

Obraťte se na autorizované servisní centrum (viz seznam v servisní knížce).

## RECYKLACE

• Snižování objemu obalového materiálu a materiálu přístroje.

Obal je vyroben výhradně z materiálů, které jsou bezpečné pro životní prostředí a mohou být zlikvidovány v souladu s platnými předpisy pro recyklaci.

Pro likvidaci vašeho přístroje se obraťte na příslušný úřad nebo místní správu.

• Konec životnosti elektronických nebo elektrických zařízení:

CS

**Ochrana přírodního prostředí především!**

ⓘ Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➲ Dopravte jej pro další zpracování do sběrného místa.



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK:

### Személyes biztonság

- A készülék használata előtt figyelmesen olvassa el a kezelési utasítást, majd tartsa biztos helyen a dokumentumot. A gyártó nem vállal felelősséget az utasításban leírtaktól eltérő használatért.
- Mindig húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból, ha felügyelet nélkül hagyja, illetve a készülék összeszerelése, szétszerelése vagy tisztítása előtt. Gyermekek a készüléket felügyelet nélkül nem használhatják.
- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készüléket és annak hálózati kábelét tartsa távol a gyermekektől.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, továbbá tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek (ideértve a gyerekeket is), kizárólag az értük felelősséggel tartozó személy felügyelete, illetve a készülék használatára vonatkozó utasításai mellett használhatják. A gyermekeket minden esetben felügyelni kell, és gondoskodni kell arról, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
- Tartsa távol a gyermekektől a készüléket.

- A készülék használata során egyes alkatrészei nagyon felmelegedhetnek (a tál rozsdamentes acél fala, a kivehető közös tengely, a fedél átlátszó részei és a kupak, a tál alatti fém alkatrészek, a kosár). Ezek égési sérülést okozhatnak. A készüléket a hideg műanyag alkatrészeknél (fül, motoregység) fogja meg. A piros melegítés visszajelző lámpa azt jelzi, hogy fennáll az égési sérülés veszélye.
- A szabadon álló felületek forrók lehetnek, a készülék működése közben.
- Ez a berendezés nem működtethető külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel.
- Ne használja a készüléket, ha nem rendeltetésszerűen működik, sérült, illetve a hálózati csatalakozó vezetéke és dugója sérült. A veszélyek elkerülése érdekében a vezetéket cseréltesse ki hivatalos márkaszervizzel (a listát megtalálja a garanciajegyen).
- A készüléket folyadékba meríteni tilos. Tilos a motoregységet (A) folyó víz alá tenni.
- A készülék beltéri, háztartási használatra készült, legfeljebb 2000 m tengerszint feletti magasságig. A gyártó nem vállal felelősséget, és fenntartja a garancia visszavonásának jogát kereskedelmi célú vagy nem rendeltetésszerű használat, illetve az utasítások megsértése esetén.
- Ezt a terméket kizárólag háztartási célra tervezték.

A termék garanciája az alábbi, és ahhoz hasonló használatokra nem érvényes:

HU

- Boltok, irodák és egyéb munkahelyek konyháin.
- Boltok, irodák és egyéb munkahelyek személyzete számára fenntartott konyháiban;
- Gazdaságokban.
- Hotelek, motelek és egyéb szálláshelyek vendégei részéről történő használat;
- Vendégszobai környezetekben.

HU

- **A készülék forró gőzt bocsát ki, amely égési sérülést okozhat. A fedelet és kupakot óvatosan fogja meg (szükség esetén használjon kesztyűt, edényfogót stb.) A fület a középső szakaszán fogja.**
- **A berendezést tilos üzemeltetni, ha a tömítés nincs beillesztve a tömítéstartóba, vagy a tömítéstartó nincs felszerelve a fedélre. A készüléket mindenképpen úgy kell üzemeltetni, hogy a kupak be van helyezve a fedélen található nyílásba (kivéve, ha a recept kifejezetten mást ír elő).**

**FIGYELEM! Ne feledje, hogy fennáll a sérülés veszélye a készülék nem rendeltetésszerű használata esetén.**

**Ügyeljen az Ultrablade kés (F1) illetve a dagasztó- és aprítókés (F4) pengéire a tisztításukkor és a tál kiürítésekor, mivel rendkívül élesek. Legyen óvatos, ha forró folyadékot önt a robotgépbe, mivel hirtelen felforrva kifuthat a készülékből.**

**Használat után az Ultrablade kést (F1) helyezze be a tálba.**

**FIGYELEM! Legyen óvatos, nehogy valami befolyjon a csatlakozóba tisztítás, feltöltés vagy kiöntés közben.**

**FIGYELEM! A készülék forró gőzt bocsát ki, amely égési sérülést okozhat.**

**FIGYELEM! A fűtőszál felülete használat után még forró marad.**

- **Mindenképpen csak a készülék füleit fogja meg (D2 reteszek, E2 fedélfül és E1 zárókupak-fül) melegítés közben, és amíg teljesen ki nem hűl a készülék.**

- **Nézze át az egyes tartozékok és programok üzemidő- és sebesség-beállításaira vonatkozó utasításokat.**
- **Nézze át az eszköz összeszerelésére, és a tartozékok felszerelésére vonatkozó utasításokat.**
- **Nézze át a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozó utasításokat.**
- **Mindenképpen tartsa be a készülék tisztántartására vonatkozó tisztítási utasításokat:**
  - **Húzza ki a készüléket a konnektorból.**
  - **Ne tisztítsa a készüléket, amíg meleg.**
  - **Nedves ruhával vagy szivaccsal takarítsa.**
  - **Tilos a készüléket vízbe meríteni és folyó víz alá tartani.**

**CSAK EURÓPAI PIACOKON:**

- A készüléket és hálózati csatlakozó vezetékét 8 év alatti gyermekektől távol kell tartani.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A készüléket fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, továbbá kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek kizárólag felügyelet mellett használhatják, illetve ha megtanították őket a készülék biztonságos használatára, és tisztában vannak annak veszélyeivel. A készüléket 8 évet betöltött gyermekek használhatják, de csak felügyelet mellett, amennyiben a készülék használatát elsajátították, és maradéktalanul tisztában vannak annak veszélyeivel. A felhasználói tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves, és felnőtt ellenőrzi.



## Csatlakoztatás az áramforrásra

- A készülék kizárólag földelt hálózati aljzatba csatlakoztatható.
- A készülék kizárólag váltóáramú üzemeltetésre készült. Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett tápfeszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
- A készüléket soha ne a csatlakozókábelénél fogva húzza ki az elektromos hálózatból.
- Tilos a készüléket, elektromos kábelét vagy dugóját folyadékba meríteni.
- A tápvezeték soha ne kerüljön közel vagy érjen a készülék forró részeihez, hőforráshoz, vagy éles tárgyakhoz.

**Nem rendeltetésszerű használat**

- **Ne érintse meg a fedelet, mielőtt a készülék teljesen le nem áll (stop gomb); várja meg, amíg a keveredő élelmiszer már nem forog.**
- Először mindig a szilárd hozzávalókat tegye a tálba, csak azután öntse be a folyékonyakat (lásd a 11.1. ábrát), de ne lépje túl a 2,5 l-es MAX jelet a tál belsejében (lásd a 11.2. ábrát). Ha a tál túlságosan tele van, a forrásban lévő víz kifuthat.
- Nagyon fontos, hogy a kuktaprogramon a vízszintet tartsa 0,7 literen (lásd a 4.2. ábrát).
- Semmiképpen ne nyúljon az ujjával vagy más tárggyal a tálba, működés közben.
- Ne használja tárolóedényként a tálat (tárolás, fagyasztás, sterilizálás).
- A készüléket stabil, hőálló felületre helyezze.
- Ne helyezze a készüléket fal vagy szekrény közelébe: a keletkező gőz károsíthatja azok részeit.
- Ne helyezze a készüléket üzemelő hőforrás közelébe (tűzhely, háztartási készülék stb.).
- Ne takarja le a fedelet konyharuhával vagy más tárggyal, ne próbálja meg elzárni a fedélen lévő nyílást, használja a gőzszabályzó kupakot.
- Ne lógassa haját, sálát, nyakkendőjét stb. a tál fölé, miközben a készülék üzemben van.
- A tartozékok, a tál és a fedél nem

HU

használható mikrohullámú sütőben.

- A készülék nem használható kültéren. Tilos túllépni az utasításban megadott maximális mennyiséget.
- Csak a teljesen lehűlt készüléket rakja el.

HU

### Szakszerviz

- A saját biztonsága érdekében, kizárólag a hivatalos szakszerviz által biztosított tartozékokat és pótalkatrészeket használja.
- A tisztításon és a mindennapos karbantartáson kívül minden beavatkozást hivatalos szerviz végezzen.
- Nézze meg a "Teendők a gép üzemzavara esetén" című táblázatot a kezelési utasítás végén.



Az útmutató olvasása közben a használatra vonatkozó ajánlásokat talál, melyekből megismerheti készüléke lehetőségeit: készíthet szószokat, leveseket, ragukat, kuktában főtt ételeket, tésztákat és desszerteket.

## A KÉSZÜLÉK BEMUTATÁSA:

**A** Motoregység
**B** Kezelőpanel
- **B1**: automatikus programválasztó gomb
- **B2**: sebességfokozat-állító gomb
- **B3**: főzési hőmérséklet állító és/vagy melegítés visszajelző lámpa
- **B4:** üzemidő beállító gomb
- **B5:** turbó/pulzáló mód beállító gomb
- **B6:** +/- állítógomb
- **B7:** indítás/leállítás/lenullázás gomb C LCD kijelző

**C** LCD-kijelző
- **C1:** sebességfokozat kijelző
- **C2:** hőmérséklet kijelző
- **C3:** idő kijelző
- **C4:** programválasztó kijelző
- **C5:** biztonsági visszajelzés kijelző

**D** Tálegység
- **D1:** rozsdamentes acél tál
- **D2:** reteszek
- **D3:** kivehető közös tengely
- **D4:** tömítés
- **D5:** tengelyrögzítő gyűrű

**E** Fedélegység
- **E1:** gőzszabályzó kupak/elzáró
- **E2:** fedél
- **E3:** tömítéstartó
- **E4:** tömítés

**F** Tartozékok:
- **F0 :** tartozéktároló doboz
- **F1:** ultrablade kés
- **F2:** mixer
- **F3:** habverő
- **F4:** dagasztó/aprító lapát kése
- **F5:** párolókosár

**G** Spatula
**H** A készülék áramellátásának O/I főkapcsolója
**I** Tisztítókefe

HU

## A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI:

| | |
|---|---|
| **Teljesítmény:** | 1550 W (1000 W: fűtőszál / 550W: motor) |
| **Hőmérséklet-tartomány:** | 30° - 130°C<br>5 °C-onként állítható |
| **Üzemidő-tartomány:** | 5 perc - 2 óra<br>min. 5 mp - max. 1 perc közötti fokozatokkal állítható |
| **Sebességfokozatok száma: 12** | - két szakaszos sebességfokozat<br>1. fokozat (5 mp be / 20 mp ki)<br>2. fokozat (10 mp be / 10 mp ki)<br><br>- tíz, sorban növekvő, folyamatos sebesség<br>(3-12 sebességfokozat) |

## BEKAPCSOLÁS:

A készüléken található az O/I főkapcsoló, amit I állasba kell kapcsolni. (Lásd a 9. ábrát)
A készülék tartozékai:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ultrablade kés | F1 | Leveskeverés | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Gyümölcspüré-keverés | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Zöldségaprítás | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Húsaprítás | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Halaprítás | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Ne használja ezt a tartozékot alapanyagok aprítására, arra az F4 jelű dagasztó/aprító szolgál. | | | | |
| Mixer | F2 | **Főtt ételeket** kever, az összetevők károsítása nélkül<br>Kifejezetten hasznos a főzést megelőző pirítás fázisában (rizottó, levesek). | | | | |
| | | **Pirított ételek** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Raguk** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Rizottók** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Lecsó, csatni, szakaszos keverés (a beállításokat lásd a receptfüzetben)** | | | | |
| Habverő | F3 | **Felvert tojásfehérje,** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonéz, Tejszínhab** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | **Szószok, krémek, öntetek** (burgonyapüré, polenta stb.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| | | !! V9 max | | | | |
| Dagasztó/aprító kés | F4 | **Fehérkenyér-tészta dagasztása** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Omlóstészta, kekesztészta keverése, különleges** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Kelt tészta dagasztása (briós, kuglóf stb.)** | + 5<br>6 | 1min 30s<br>2min | 0,8Kg | |
| | | **Könnyű tészták keverése (piskótatészta stb.)** | + 3<br>9 | 40 sec<br>3min | 1Kg | |
| | | **Olajos magvak aprítása** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Kemény alapanyagok aprítása** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Jégzúzás** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Palacsintatészta, gofri tészta** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Párolókosár | F5 | **Zöldségek, hal vagy hús kuktában főzése** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Csontos húsos levesek** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Kupak/elzáró | E1 | **Gőzkieresztést szabályozó kupak/elzáró**<br>**- Erős gőz beállítás (a) = kuktában főzés.**<br>**- Alacsony gőz beállítás (b) = rizottó, krémes pudingok, szószok stb.** | | | | a maxi b mini |

Ezeken a tartozékokon szintén találhatók markolat részek, melyekkel könnyebben kezelhetők főzés közben.



HU

### A KÉSZÜLÉKNEK KÉT ÜZEMMÓDJA VAN:

- **Automatikus programmód:**
  A sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam előre programozott, szószok, levesek, raguk, kuktában főtt fogások, tészták és desszertek automatikus készítéséhez.
- **Kézi üzemmód:**
  A sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam egyéni beállítása, saját elképzelés szerint.

### A TÁL, TARTOZÉKAI ÉS A FEDÉLEGYSÉG FELSZERELÉSE

- Az első használat előtt mosson el minden darabot **(D, E, F, G)** langyos, mosószeres vízben, a motoregység **(A)** kivételével. A tálban **(D)** egy kivehető tengely **(D3)** található, ami így megkönnyíti a tisztítást.
- Mindenképpen távolítson el minden csomagolóanyagot a használat előtt, különös tekintettel a tál **(D)** és a motoregység **(A)** között található védőelemre.
- Helyezze a tömítést **(E4)** a tömítéstartóba **(E3) (lásd az 1. ábrát)**, kapcsozza az egységet a fedélre **(E2) (lásd a 2. ábrát)**.
- Illessze a tömítést **(D4)** a közös tengelyre **(D3)**. Rögzítse az egységet a tál aljába a rögzítő gyűrűvel **(D5) (lásd a 3. ábrát)**.
- Helyezze a kiválasztott tartozékot a tálba:
  - a tartozékokat **(F1, F2, F3, vagy F4)** a tál aljában lévő közös tengelyre **(lásd a 4.1. ábrát)**,
  - a párolókosarat **(F5)** bele a tálba **(lásd a 4.3. ábrát)**, de ügyeljen rá, hogy előzőleg töltse fel a 0,7 l-es tartályt valamilyen folyadékfélével (víz, szósz...) **(Lásd a 4.2. ábrát)**.
- Helyezze a hozzávalókat a tálba vagy a párolókosárba.
- Helyezze a fedőt a tálra **(D)** úgy, hogy a két háromszög egyvonalban legyen **(lásd az 5. ábrát)**, és az óramutató járásával ellentétes irányba fordítva zárja le a fedelet, de ne nyomja **(lásd a 6. ábrát)**.
- Állítsa be a gőzszabályzó kupakot **(E1)** a fedélen; két pozícióba állítható: erős gőz **(a)** vagy gyenge gőz**(b)**.

**A gyenge gőzzel a lehető legnagyobb mennyiségű gőzpára távozik, így sűrűbb állagú fogások, szószok készítéséhez ajánlott (rizottó, krémes pudingok, szószok stb.).**

**Az erős gőz beállítással a lehető legnagyobb mennyiségű keletkező hő és gőz marad az edényben, mindenféle kuktában főzéshez (levesek stb.).**
**Ugyanezzel a beállítással megakadályozható a kifröccsenés keverés közben.**

- Helyezze fel a tálat **(D)** a motoregységre **(A)** amíg a meghallja a „kattanást“ **(lásd a 8. ábrát)**.
- A készülék kizárólag akkor indul el, ha a tál és a fedél megfelelően van felhelyezve és rögzítve a motoregységre.

**Ha rosszul helyezik fel vagy rögzítik bármelyiket (lásd a 10.1. és a 10.2. ábrát), a szimbólum villogni kezd a funkció aktiválásakor.**

### A KEZELŐPANEL HASZNÁLATA (B)
**Automatikus program kiválasztása:**

Szószok

Levesek
(olvassa el: **P1** program sima leves / **P2** kisebb darabos leves)

Raguk
(**P1** programban rakott zöldség / **P2** ragu / **P3** rizottó)

Kuktában főzés
(a **P1** programban gyenge gőz /**P2** programban erős gőz)

Édes tészta
(**P1** programban kenyér/ **P2** briós / **P3** piskóta)

Desszertek

**Egyedi beállítások kiválasztása:**

A motorfordulatszám kiválasztása.
Két, szakaszos sebesség (1 és 2 sebesség) és tíz, sorban növekvő, folyamatos sebesség(3–12 sebesség)

A főzési sebesség kiválasztása. 30° és 130 °C között.
Melegítés visszajelző lámpa: bekapcsol a főzés megkezdésekor, és kikapcsol, amikor a hőmérséklet a tálban 50 °C alá esik.

Az üzemidő kiválasztása.
5 perc – 2 óra.

Turbó funkciók kiválasztása (maximális sebesség közvetlen indítással) és pulzáló funkció (szakaszos működés) más beállítások használata nélkül.

Növeli a sebességet, főzési hőmérsékletet és időtartamot.
Csökkenti a sebességet, főzési hőmérsékletet és időtartamot.

**Ennek a gombnak 3 funkciója** van:
– **„Jóváhagyja“** a kiválasztott automatikus programot, vagy a manuális üzemmódban kiválasztott paramétert (sebesség, főzési hőmérséklet, idő).
– **„Szünet“** használat közben, a készülék elindítása után.
– **„Lenullázza“** a készüléken kiválasztott paramétereket, két másodpercig lenyomva.

**Használati tanácsok:**
A készülékben mikroprocesszor található, amely szabályozza és elemzi a stabilitását. Instabilitás esetén a motor fordulatszáma automatikusan lecsökken, és ha az instabilitás továbbra is fennáll, a motor leáll, és a kijelzőn „STOP“ felirat jelenik meg.
• Ellenőrizze, hogy nem túl sok-e a hozzávaló, és megfelelő-e a kiválasztott sebességfokozat.
• Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékot használja-e.
• Majd indítsa újra rendesen a készüléket.



HU

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Dugja be a készüléket, állítsa a kapcsolót **(H)** I állásba, majd az LCD kijelző **(C)** összes beállítása „0“-t mutat **(lásd a 9. ábrát)**

### AUTOMATIKUS PROGRAMMÓD

1– Nyomja meg a kiválasztott programot **(B1)**, egy háromszög jelenik meg a kijelzőn **(C4)**, a kiválasztott programban. Leves, ragu és édes tészta programok esetében, a gomb folyamatos nyomkodásával a különböző almenükbe lép be.

2– Az előre programozott beállítások a recept időtartamához igazíthatók (a kiválasztott recepttől, hozzávalóktól és készíteni kívánt mennyiségtől függően). Nyomja meg a sebességállítót **(B2)** vagy a főzési hőmérséklet állítót **(B3)** vagy az időbeállítót **(B4)**, és a kiválasztott beállítás megjelenik a kijelzőn **(C1–C2–C3)**.

3– Hangolja be a beállításokat a +/– állítógombbal **(B6)**.the +/– selector **(B6)**.

4– Miután módosította az összes beállítást, nyomja meg a start gombot **(B7)**, és indítsa el vele a programot. Ha a készülék főzés üzemmódban van, a piros visszajelző lámpa **(B3)** bekapcsol, és mutatja, hogy a főzés megkezdődött.

5– Amikor a program véget ér, a készülék hármat fütyül.

6– A mártás, leves, **P2** és **P3** jelű lassú főzőprogram, kuktában főtt fogás és desszert program végén a készülék automatikusan átáll melegen tartó módra, 45 percre, hogy az ételt fogyasztásra kész állapotban tartsa. Mártás, **P2** és **P3** ragu, desszert programban és manuális módban a készülék motorja meghatározott fordulatszámmal működik, az étel állagának megóvása, és a tál aljára történő leragadás ellen. Ha le akarja állítani a melegen tartást, egyszerűen nyomja meg „stop“ gombot **(B7)**. Ha kinyitja a fedelet, megnyomja a reteszeket **(D2)** vagy leveszi a tálat, a melegen tartás automatikusan leáll.
Mártás, **P2** és **P3** lassú főzés, illetve krémes puding program végét követően, a melegen tartás alatt a motor tovább jár, hogy az összetevők ne tapadjanak le a tál aljára.
A **P1** és **P2** édes tészta programokban a dagasztás végén a készülék kelesztés módra vált, 30 °C-on 40 percig, hogy megnőjön a tészta térfogata. Ha kinyitja a fedelet, megnyomja a reteszeket **(D2)** vagy leveszi a tálat, a készülék szünetre vált, és bármikor újraindítható a „start“ gombbal. Ha le szeretné állítani ez a módot, tartsa lenyomva két másodpercig a „stop“ gombot.

7– Nyomja meg a reteszeket **(D2)**, majd vegye le a tálegységet **(D) (lásd a 12. ábrát)**.

Az automatikus program indítása esetén, bármikor leállíthatja a készüléket a „stop“ gombbal. Az automatikus program szüneteltetésre kapcsol, és bármikor újraindítható a „start“ gombbal. Ha rossz programot választott, és törölni szeretné, tartsa lenyomva két másodpercig a „stop“ gombot.

HU

## ISMERKEDÉS AZ AUTOMATIKUS PROGRAMOKKAL

| | Szósz | Leves, P1 | Leves, P2 | Ragu, P1 | Ragu, P2 | Ragu, P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatikus programok | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| „Alapértelmezett“ sebesség **(állítható)** | V6 **(V2 – V8)** | 10 impulzus és V12, 2 percig. | 10 impulzus | V3 | V1 | V2 |
| „Alapértelmezett“ hőmérséklet **(állítható)** | 70°C **(50°C és 100°C között)** | 100°C **(90°C és 100°C között)** | 100°C **(90°C és 100°C között)** | 130°C **(nem állítható)** | 95°C **(80°C és 100°C között)** | 95°C **(80°C és 100°C között)** |
| Idő sebesség **(állítható)** | 8 perc **(5 perc / 40 perc)** | 40 perc **(20 perc / 60 perc)** | 45 perc **(20 perc / 60 perc)** | 5 perc **(2 perc / 15 perc)** | 45 perc **(10 perc – 2 óra)** | 20 perc **(10 perc – 2 óra)** |
| „Alapértelmezett“ melegen tartó funkció a program végén | 45 perc | 45 perc | 45 perc | | 45 perc | 45 perc |
| Motorfordulatszám a melegen tartás alatt | V4 | | | | 5 mp BE V3-nál / 20 mp KI | 10 mp BE V3-nál / 10 mp KI |

| | Kuktában főtt fogások, P1 | Kuktában főtt fogások, P2 | Édes tészta, P1 | Édes tészta, P2 | Édes tészta, P3 | Desszert |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatikus programok | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| „Alapértelmezett“ sebesség **(állítható)** | | | V5, 2 perc 30 mp-re | V5, 1 perc 30 mp-re, majd V6, 2 percre | V3, 40 mp-re, majd V9, 3 percre | V4 (V2 – V8) |
| „Alapértelmezett“ hőmérséklet **(állítható)** | 100°C **(nem állítható)** | 100°C **(nem állítható)** | | | | 90°C **(50°C és 110°C között)** |
| Idő sebesség **(állítható)** | 30 perc **(1 perc / 60 perc)** | 35 perc **(1 perc / 60 perc)** | 2 min 30 sec **(30 mp – 2 perc 30 mp)** | 3 min 30 sec **(30 mp – 3 perc 30 mp)** | 3 min 40 sec **(1 perc 40 mp – 3 perc 40 mp)** | 15 perc **(5 perc / 60 perc)** |
| „Alapértelmezett“ melegen tartó funkció a program végén | 45 perc | 45 perc | | | | 45 perc |
| Motorfordulatszám a melegen tartás alatt | | | | | | V4 |
| „Alapértelmezett“ kelesztés 30 °C-on funkció a program végén | | | 40 perc | 40 perc | | |

HU



## A PÁROLÓKOSÁR HASZNÁLATA

A főzési idők csak tájékoztató jellegűek; a legtöbb esetben az étel megfelelően megfő.

Ugyanakkor bizonyos tényezők befolyásolhatják a főzési időt:
- a zöldségek mérete (fel van vágva vagy sem)
- hozzávalók mennyisége a kosárban
- zöldségek típusa
- a tálban lévő víz mennyisége, amely megfelel a mércének (0,7 l).

Mindenképpen „maxi steam“ (erős gőz) beállítással használja gőzkupakot **(a)**, úgy, hogy Ön felé néz.

Ha az étel nem főtt meg teljesen, plusz főzési időt állíthat be.

HU

Kézi üzemmódban is beállíthat 130 °C-os hőmérsékletet, majd a hozzávalók mennyiségének és típusának megfelelő főzési időt: lásd az alábbi táblázatot.

| Kuktában főzési idő | | | |
|---|---|---|---|
| **Alapanyagok** | **Mennyiségek (max)** | **Becsült főzési idő** | **Ajánlott kukta program** |
| Cukkini | 800 g | 20 perc | P1 |
| Paszternák | 800 g | 25 perc | P1 |
| Póréhagyma fehér része | 800 g | 25 perc | P1 |
| Brokkoli | 500 g | 20 perc | P1 |
| Hal | 600 g (sütőpapírban) | 15 perc | P1 |
| Burgonya | 1 kg | 30 perc | P2 |
| Répa | 1 kg | 30 perc | P2 |
| Zöldbab | 800 g | 30 perc | P2 |
| Fehér hús | 600 g (sütőpapírban) | 20 perc | P2 |

**Egyes receptek váratlan kiforrást okozhatnak a keletkező buborékok miatt, különösen fagyasztott zöldségfélék használata esetén. Ebben az esetben ennek megfelelően kell csökkenteni a mennyiséget.**

## KÉZI ÜZEMMÓD

1– Nyomja meg közvetlenül a beállítani kívánt paraméter választógombját, pld. a sebességállítót (B2) vagy a főzési hőmérséklet–állítót **(B3)** vagy az időtartam–állítót **(B4)**, és a kiválasztott paraméter villog a kijelzőn **(C1– C2– C3)**.

2– Majd hangolja be a beállításokat a +/– állítógombbal **(B6)**. Biztonsági okokból a hőmérsékletet nem lehet beállítani, ha nincs beállítva a főzési idő.

3– Miután elvégezte az összes beállítást, nyomja meg a **„start“** gombot **(B7)**. Ha a készülék főzés üzemmódban van, a piros visszajelző lámpa **(B3)** bekapcsol, és mutatja, hogy a főzés megkezdődött. Miután a program elindult, bármikor leállíthatja a készüléket a **„stop“** gombbal.

Ekkor a program szüneteltetésre kapcsol, és bármikor újraindítható a **„start“** gombbal. Ha rossz programot választott, és törölni szeretné, tartsa lenyomva két másodpercig a **„stop“** gombot.

4– Amikor a program véget ér, a készülék hármat fütyül.

5– Nyomja meg a reteszeket **(D2)**, majd vegye le a tálegységet **(D) (lásd a 12. ábrát)**.

### Turbó/pulzáló funkció

1– A kezelőpanelen **(B)** keresztül közvetlenül indíthatja a „turbó“ és a „pulzáló“ funkciókat **(B5)**. A turbó mód használatához (maximális sebesség közvetlen indítással) egyszerűen nyomja meg a „turbó“ gombot. Az LCD kijelzőn, segítségképpen, megjelenik a használati idő **(C3)**. A pulzáló funkciót (szakaszos működés) egyszerűen a **„pulse“** gomb megnyomásával indíthatja és állíthatja le. Ebben az esetben az LCD kijelzőn ugyanúgy megjelenik a használati idő, tájékoztató jelleggel. Miután a funkció elindult, bármikor leállíthatja a készüléket a **„stop“** gombbal. Ekkor a funkció szüneteltetésre kapcsol, és bármikor újraindítható a **„start“** gombbal.

## A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A készüléket folyadékba meríteni tilos. Tilos a motoregységet **(A)** folyóvíz alá tenni. Miután végzett a használattal, húzza ki a készüléket a konnektorból.
- Használat után azonnal mossa el a tálat.
- Nyomja meg a reteszeket **(D2)**, és emelje le a tálegységet **(D)**.
- Helyezze a tálat sima felületre.
- Negyed fordulattal jobbra elfordítva, oldja ki a fedelet. Óvatosan vegye le a fedelet.
- Miután az alkatrészek lehűltek, a spatula segítségével oldja le a tömítéstartó kapcsát a fedélről **(G) (lásd a 15. ábrát)**.
- **Ügyeljen az ultrablade kés (F1) illetve a dagasztó– / aprítókés (F4) pengéire a tisztításukkor és a tál kiürítésekor, mivel rendkívül élesek.**
- Miután az alkatrészek lehűltek:
  – vegye ki a közös tengelyt **(D3)**, a tömítést **(D4)** és a rögzítő gyűrűt **(D5) (lásd a 13. ábrát)**.
  – mossa el a tálat **(D)**, a közös tengelyt **(D3)**, a tömítést **(D4)**, a rögzítő gyűrűt **(D5)**, a tartozékokat **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, a gőzszabályzó kupakot **(E1)**, a fedelet **(E2)**, a tömítéstartót **(E3)** és a tömítést **(E4)** szivaccsal és mosószeres vízzel.
- Öblítse le folyó víz alatt az egyes darabokat.
- Ha rásül az étel a tálra, áztassa be néhány órára mosogatószeres vízbe, majd kaparja le, szükség esetén egy spatulával **(G)**, vagy a mosogató szivacs súroló oldalával.
- Ha a tálban vízkőlerakódás keletkezik, nedves szivaccsal, és szükség esetén ételecettel törölje le.
- A motoregységet **(A)** nedves ruhával törölje át. Alaposan szárítsa meg.
- Megkönnyíti a tisztítást, hogy a tál, a fedélegység és a tartozékok mosogatógépben moshatók, kivéve a közös tengelyt **(D3 és D4)** és a rögzítő gyűrűjét **(D5) (lásd a 14. ábrát)**.
- A tartozékok, a kivehető közös tengely és a fedél egyes részeit bizonyos hozzávalók, mint a curry, répalé stb. elszínezhetik; ez sem az egészségre, sem a készülék használatára nézve nem jelent veszélyt. Ezt úgy kerülheti el, ha használat után azonnal elmossa az alkatrészeket.
- A tálegység **(D)** használata előtt ellenőrizze, hogy tiszták és szárazak–e a tál alatti érintkezők.

## FONTOS – „A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGOSSÁ TÉTELÉRE“ VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

**A készülék alapfelszerelése az elektronikus motorvédelem, amely hosszú élettartamot garantál. Ez az elektronikus biztonsági berendezés megóv a nem rendeltetésszerű használat ellen; így a motor megfelelően védve van.**

Szélsőséges, a használati utasításokat figyelmen kívül hagyó használat esetén (lásd az „ELSŐ HASZNÁLAT“ bekezdést: túl nagy meny–nyiségek és/vagy rendellenesen hosszú használat és/vagy több étel elkészítése rövid időn belül), a motorvédelem bekapcsol, hogy megvédje a motort. Ebben az esetben a készülék leáll, és a kezelőpanel LCD kijelzőjén „SECU“ felirat jelenik meg, és mutatja, hogy a készülék átmenetileg nem működik.

**Ha a kijelzőn „SECU“ felirat jelenik meg, és a készülék leáll, a következő a teendő:**

- Hagyja bedugva a készüléket, és ne nyomja meg a O/I gombot.
- Olvassa el kezelési utasítás ajánlásait a készülék használatára vonatkozóan (nézzen utána az „ELSŐ HASZNÁLAT“ bekezdésben a hozzávalók mennyiségének, a receptek elkészítési idejének/hőmérsékletének, tartozékok típusainak).
- Várjon egy fél órát, amíg lehűl a motor.
- Indítsa újra a készüléket; tartsa lenyomva két másodpercig a „Start/Stop/Reset“ gombot (lásd a B7–et a kezelési utasításban).

A készülék újra használatra kész. További kérdés esetén az ügyfélszolgálat készséggel áll rendelkezésére (részletek a garanciajegyen).

## TEENDŐK A KÉSZÜLÉK ÜZEMZAVARA ESETÉN

| PROBLÉMA | ESETEK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| Problémák kuktában főzéskor. | A gőzszabályzó kupak nincs megfelelően rögzítve. | Állítsa a gőzszabályzó kupakot „erős gőzre“1 (fordítsa maga felé); ezzel a beállítással a lehető legnagyobb mennyiségű keletkező gőz marad bent a tálban, mindenféle kuktában főzéshez (levesek stb.), így több gőz lesz a tálban, és sokkal hatékonyabb lesz a főzés.<br>A „erős gőz“ beállítással a lehető legnagyobb mennyiségű keletkező hő és gőz oszlik el az edényben, mindenféle kuktában főzés esetén (levesek stb.). Ez az állás a kifröccsenést is megakadályozza főzés közben.<br>A “gyenge gőzzel” a lehető legnagyobb mennyiségű gőzpára távozik, így sűrűbb állagú fogások, szószok készítéséhez ajánlott (rizottó, krémes pudingok, szószok stb.). |
| | Elégtelen főzési idő | A főzési idők csak tájékoztató jellegűek; a legtöbb esetben elegendő az étel megfelelően megfőzéséhez.<br>Ugyanakkor bizonyos tényezők befolyásolhatják a főzési időt:<br>– a zöldségek mérete (fel van vágva vagy sem)<br>– hozzávalók mennyisége a kosárban<br>– zöldségek típusa<br>– a tálban lévő víz mennyisége, amely megfelel a mércének (0,7 l).<br>Ha az étel nem főtt meg teljesen, plusz főzési időt állíthat be.<br>Kézi üzemmódban is beállíthat 130 °C-os hőmérsékletet, majd a hozzávalók mennyiségének és típusának megfelelő főzési időt. |
| A készülék nem működik. | Nincs bedugva a konnektorba. | Dugja be a készüléket a konnektorba. |
| | A főkapcsoló (H) O állásban van. | Állítsa a főkapcsolót I. állásba. |
| | A tál vagy a fedél rosszul van felhelyezve vagy reteszelve. | Ellenőrizze a tál vagy a fedél felhelyezését és reteszelését a kezelési utasítás ábrái alapján. |
| A fedél nem zár. | A fedél nincs teljesen összeszerelve. | Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően be van-e illesztve a tömítéstartóba, és a tömítéstartó megfelelően fel van-e szerelve a fedélre. |
| Erős remegés. | A készülék nem vízszintes felületen áll vagy nem stabil. | Helyezze a készüléket vízszintes felületre. |
| | Túl nagy a hozzávalók mennyisége. | Csökkentse a feldolgozni kívánt hozzávalók mennyiségét. |
| | Tartozékhiba. | Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékot használja-e. |

HU



| PROBLÉMA | ESETEK | MEGOLDÁS |
|---|---|---|
| Szivárog a fedél. | Túl nagy a hozzávalók mennyisége. | Csökkentse a feldolgozni kívánt hozzávalók mennyiségét. |
| | A fedél rosszul van felhelyezve vagy reteszelve. | Reteszelje megfelelően a fedelet a tálon. |
| | Nincs bent a tömítés. | Helyezze a tömítést a tömítéstartóba, és kapcsozza az egységet a fedélre. |
| | A tömítés szakadt vagy sérült. | Cserélje ki a tömítést – forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| | Tartozékhiba. | Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékot használja-e. |
| Szivárog a tál tengelye. | A tömítés rosszul van behelyezve. | Helyezze be jól a tömítést. |
| | A tömítés sérült. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| | A rögzítő gyűrű **(D5)** nem zár rendesen. | Rögzítse helyesen a gyűrűt **(D5)**. |
| A kések nehezen forognak. | Túl nagy vagy kemény élelmiszer darabok. | Csökkentse a feldolgozni kívánt hozzávalók méretét vagy mennyiségét. Öntsön hozzá némi folyadékot. |
| Szagot áraszt a motor. | A készülék első használatakor, vagy a motor túlterhelése esetén, mondjuk túl nagy mennyiségű hozzávalóval vagy túl nagy illetve kemény darabokkal. | Várja meg, amíg lehűl a motor (kb. 30 perc), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a tálban. |
| Megjelenik a „STOP” üzenet. | A készülék túl erős remegést észlelt, vagy biztonsági állapotba lépett. | Ellenőrizze, hogy a megfelelő sebességet és az ajánlott tartozékot választotta-e. |
| Megjelenik a „SECU” üzenet. | Túlterhelte a motort túl nagy mennyiségű hozzávalóval vagy túl nagy illetve kemény darabokkal, illetve túl sokat használta, és nem várta ki a megfelelő hűtési időt. | Várja meg, amíg lehűl a motor (kb. 30 perc), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét a tálban. |
| „SECU“ felirat + villog a piros visszajelző lámpa. | Túlmelegedtek a hőmérséklet szenzorok. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „Err1“ hibaüzenet jelenik meg.<br>+ villog a piros visszajelző lámpa. | Nem működik a fűtőszál. | Ellenőrizze, hogy nincsenek-e elszennyeződve az elektromos csatlakozó tüskék a tál alatt. Ebben az esetben tisztítsa meg azokat, és próbálkozzon újra.<br>Ha továbbra sem működik, forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „Err2“ hibaüzenet jelenik meg. | Elektronikus hiba. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „Err3“ hibaüzenet jelenik meg. | Sebességhiba. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „Err4“ hibaüzenet jelenik meg. | Kommunikációs hiba az aprító elektronikus kártyájával. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „ntc1“ hibaüzenet jelenik meg + villog a piros visszajelző lámpa. | Az 1. hőmérsékletszenzor elromlott. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |
| „ntc2“ hibaüzenet jelenik meg + villog a piros visszajelző lámpa. | Az 2. hőmérsékletszenzor elromlott. | Forduljon a hivatalos márkaszervizhez. |

**A készülék továbbra sem működik?**
Lépjen kapcsolatba valamelyik hivatalos márkaszervizzel (a listát lásd a szerviz kézikönyvben).

HU

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

• A csomagolás és a készülék anyagainak ártalmatlanítása.

A csomagolás kizárólag környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, mely a hatályos újrahasznosítási előírásokkal összhangban kidobható.

A készülék leselejtezésével kapcsolatosan kérje ki a helyi hatóságok illetékes osztályának véleményét.

• Lejárt élettartamú elektronikus és elektromos készülékek:

**Első a környezetvédelem!**

HU

ⓘ A készülék sok újrahasznosítható vagy újra feldolgozható anyagot tartalmaz.

➲ Szállítsa gyűjtőpontra, további feldolgozáshoz.



## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA:

**Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Przed pierwszym użyciem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję obsługi i przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. Producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku używania urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed montażem, demontażem lub myciem. Dzieci nie mogą używać urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenia nie mogą używać dzieci. Trzymać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osoby o niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskały od takiej osoby instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

•Podczas używania urządzenia niektóre jego części mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury (ścianka ze stali nierdzewnej, wyjmowany trzpień, przezroczyste części pokrywy i zatyczki, metalowe części na spodzie misy, koszyk). Mogą one powodować oparzenia. Przenosić urządzenie, chwytając za zimne plastikowe części (uchwyty, blok silnika). Czerwony wskaźnik nagrzewania informuje o ryzyku oparzenia.

- W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być bardzo gorące.
- Urządzenia nie można obsługiwać za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego zdalnego systemu kontroli.
- Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jeśli zostało uszkodzone lub jeśli uszkodzeniu uległy kabel zasilania lub wtyczka. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, kabel należy wymieniać w autoryzowanym serwisie (patrz lista w książce serwisowej).
- Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie. Nigdy nie umieszczać bloku silnika (A) pod bieżącą wodą.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego na wysokości poniżej 2000 m. Producent nie ponosi odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo anulowania gwarancji w przypadku komercyjnego lub nieprawidłowego używania urządzenia albo używania go w sposób niezgodny z instrukcją.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do następujących zastosowań domowych lub podobnych (zastosowania te nie są objęte gwarancją):

PL

– kuchnie w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy,
– kuchnie zarezerwowane dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych miejscach pracy,
– gospodarstwa rolne/agroturystyczne
– pokoje w hotelach, motelach i innych tego typu obiektach.
– pokoje gościnne.

**• Urządzenie wydziela parę, która może powodować oparzenia. Zachować ostrożność przy manipulowaniu pokrywą i zatyczką (w razie potrzeby używać rękawicy, chwytaka itp.) Chwytać zatyczkę za środkową część.**

- **Nigdy nie uruchamiać urządzenia, jeżeli uszczelka nie jest nałożona na uchwyt uszczelki lub jeżeli uchwyt uszczelki nie jest założony na pokrywę. Należy uruchamiać urządzenie z zatyczką umieszczoną w otworze w pokrywie (chyba że w przepisie podano inaczej).**

**UWAGA: Należy pamiętać o ryzyku obrażeń w przypadku nieprawidłowego używania urządzenia.**

**Należy zachować ostrożność przy myciu ostrzy noża Ultrablade (F1) oraz ostrza do zagniatania i kruszenia (F4), a także przy opróżnianiu misy, ponieważ są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas wlewania ciepłego płynu do robota, ponieważ może wyprysnąć z urządzenia w wyniku nagłego doprowadzenia do wrzenia.**

**Po użyciu umieścić ostrze Ultrablade (F1) w misie.**

**UWAGA: Należy zachować ostrożność, aby uniknąć zalania złącza podczas mycia, napełniania lub wylewania.**

**UWAGA: Urządzenie wydziela parę, która może powodować oparzenia.**

**UWAGA: Powierzchnia elementu grzewczego pozostaje gorąca po używaniu urządzenia.**

- **W czasie nagrzewania należy dotykać tylko uchwytów produktu (blokady D2, uchwyt pokrywy E2 i uchwyt zatyczki E1) do czasu całkowitego ostygnięcia.**

- **Sprawdzić w instrukcji ustawienia czasu działania i prędkości każdego akcesorium i każdego programu.**
- **Sprawdzić w instrukcji informacje na temat składania i montażu akcesoriów w urządzeniu.**
- **Sprawdzić w instrukcji informacje na temat mycia i konserwacji urządzenia.**
- **Zawsze stosować instrukcje dotyczące mycia urządzenia:**
  - **Odłączyć urządzenie od zasilania.**
  - **Nie czyścić urządzenia, kiedy jest gorące.**
  - **Myć wilgotną ściereczką lub gąbką.**
  - **Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać pod bieżącą wodę.**

**TYLKO RYNKI EUROPEJSKIE:**

- Trzymać urządzenie i kabel zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Z urządzenia nie mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej bądź osoby o niedostatecznym doświadczeniu lub wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub uzyskały od takiej osoby instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia i potencjalnych zagrożeń.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci mające co najmniej 8 lat, o ile znajdują się pod nadzorem i uzyskały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz mają świadomość związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą wykonywać bez nadzoru czynności mycia i konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

**Podłączanie do zasilania**

- Urządzenie powinno być podłączone do gniazda z uziemieniem.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Sprawdzić, czy napięcie zasilania wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.
- Nieprawidłowe podłączenie powoduje utratę gwarancji.
- Nie ciągnąć za kabel elektryczny, aby odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w płynach.
- Nie należy zostawiać kabla elektrycznego w pobliżu gorących części urządzenia, źródła ciepła lub ostrych krawędzi ani w styczności z nimi.

**Nieprawidłowe użytkowanie**

- **Nie dotykać pokrywy zanim urządzenie nie zatrzyma się całkowicie (przycisk stop); odczekać, aż miksowane składniki nie będą się obracać.**
- Zawsze najpierw wkładać do misy składniki o stałej konsystencji, a następnie składniki płynne **(zob. rys. 11.1)**. Nie należy przekraczać poziomu 2,5 l MAX oznaczonego we wnętrzu misy **(zob. rys. 11.2)**. Jeżeli misa jest przepełniona, wrząca woda może wypryskiwać.
- W przypadku korzystania z programu gotowania na parze należy utrzymywać poziom wody 0,7 litra **(zob. rys. 4.2)**.
- Nigdy nie wkładać palców lub innych przedmiotów do misy, jeżeli urządzenie jest włączone.
- Nie używać misy jako pojemnika (przechowywanie, mrożenie, sterylizacja).
- Umieszczać urządzenie na stabilnej, odpornej na nagrzewanie powierzchni.
- Nie umieszczać urządzenia blisko ściany lub szafki: wytwarzana para może uszkodzić elementy.
- Nie umieszczać urządzenia blisko uruchomionego źródła ciepła (płyta,

sprzęty domowe itp.).

- Nie przykrywać pokrywy ścierką do naczyń lub innym przedmiotem, nie próbować blokować otworu w pokrywie, używać zatyczki do regulowania pary.
- Nie umieszczać włosów, szalików, krawatów itp. nad misą, kiedy urządzenie jest włączone.
- Nie wkładać akcesoriów, misy ani pokrywy do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz. Nigdy nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Schować urządzenie po ostygnięciu.

PL

### Obsługa posprzedażna

- Dla własnego bezpieczeństwa nie używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż oferowane w autoryzowanych punktach serwisowych.
- Wszelkie interwencje poza myciem i rutynową konserwacją wykonywaną przez klienta muszą być przeprowadzane przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Sprawdzić tabelę „Co zrobić, gdy urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.



Aby poznać możliwości urządzenia, należy zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi jego używania w instrukcji obsługi (przygotowywanie sosów, zup, potraw duszonych, potraw gotowanych na parze, ciast i deserów.

## OPIS URZĄDZENIA:

**A** Blok silnika
**B** Panel sterowania
- **B1**: przyciski wyboru programów automatycznych
- **B2**: przycisk wyboru prędkości
- **B3**: przycisk wyboru temperatury i lampka kontrolna nagrzewania
- **B4:** przycisk wyboru czasu pracy
- **B5:** przycisk turbo/pulsowanie
- **B6:** przycisk +/-
- **B7:** przycisk start/stop/reset ekran

**C** Wyświetlacz LCD
- **C1:** wyświetlacz prędkości
- **C2:** wyświetlacz temperatury
- **C3:** wyświetlacz czasu
- **C4:** wyświetlacz wyboru programu
- **C5:** wyświetlacz wskaźnika bezpieczeństwa

**D** Składanie misy
- **D1:** misa ze stali nierdzewnej
- **D2:** blokady
- **D3:** wyjmowany trzpień
- **D4:** uszczelka
- **D5:** pierścień blokujący trzpień

**E** Składanie pokrywy
- **E1:** zatyczka do regulacji pary
- **E2:** pokrywa
- **E3:** uchwyt uszczelki
- **E4:** uszczelka

**F** Akcesoria:
- **F0:** schowek na akcesoria
- **F1:** ostrze tnące ultrablade
- **F2:** mieszadło
- **F3:** przystawka do ubijania
- **F4:** ostrze do wyrabiania/kruszenia
- **F5:** koszyk do gotowania na parze

**G** Łopatka
**H** Włącznik 0/1 do odłączania zasilania od urządzenia
**I** Szczotka do czyszczenia

PL

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA:

| | |
|---|---|
| **Moc:** | 1550W (1000W: element grzewczy / 550W: silnik) |
| **Zakres temperatur:** | od 30° do 130°C<br>regulacja co 5°C. |
| **Zakres czasu pracy:** | od 5 sekund do 2 godzin<br>regulacja co 5 sekund minimum do 1 minuty maksimum. |
| **Liczba prędkości: 12** | - 2 prędkości przerywane:<br>prędkość 1 (5 sekund On / 20 sekund Off).<br>prędkość 2 (10 sekund On / 10 sekund Off).<br><br>- 10 stopniowych ciągłych prędkości<br>(prędkości od 3 do 12). |

## WŁĄCZANIE:

Urządzenie włącza się za pomocą włącznika 0/1 ustawionego w pozycji 1. **(zob. rys. 9)**
Do urządzenia dołączono następujące akcesoria:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ostrze tnące | F1 ultrablade | Miksowanie zup | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Miksowanie owoców na przecier | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Siekanie warzyw | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Siekanie mięsa | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Siekanie ryb | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | !! Nie używać tego akcesorium do siekania twardych produktów. W tym celu użyć ostrza F4 do zagniatania/kruszenia. | | | | | |
| Mieszadło | Ta przystawka miesza **ugotowane potrawy** bez naruszania struktury składników. Bardzo praktyczny na etapie zrumieniania przed przygotowaniem (risotto, zupy). | | | | | |
| | F2 | **Potrawy zrumienione** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Potrawy duszone** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Risotto** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Ratatouille, Chutney, rośliny strączkowe (ustawienia: sprawdzić książkę z przepisami dołączoną do urządzenia).** | | | | |
| Ubijaczka | F3 !! V9 max | **Piana z białek** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonez Bita śmietana** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | **Sosy, kremy, dressingi** (tłuczone ziemniaki, polenta itp.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| Ostrze do wyrabiania/kruszenia | F4 | **Zagniatanie ciasta na biały chleb** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Zagniatanie kruchego ciasta, ciasta na biszkopt, specjalnego ciasta na chleb** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Zagniatanie wyrośniętego ciasta (chałka, babka itp.)** | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | **Mieszanie lekkich ciast (mieszanka na ciastka itp.)** | + 3 / 9 | 40 sec / 3min | 1Kg | |
| | | **Siekanie orzechów** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Siekanie twardych składników** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Kruszenie lodu** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Ciasto na naleśniki, ciasto na gofry** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Koszyk do gotowania na parze | F5 | **Warzywa, ryby lub mięso gotowane na parze** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Zupa z krojonymi warzywami** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Zatyczka | E1 | **Zatyczka do regulacji odprowadzania pary**<br>**- Silne parowanie (a) = gotowanie na parze.**<br>**- Słabe parowanie (b) = risotto, kremowe masy, sosy itp.** | | | a maxi | b mini |

Akcesoria posiadają bezpieczne elementy do chwytania, aby ułatwić ich wymianę podczas przygotowywania potrawy.



PL

### URZĄDZENIE MA 2 TRYBY PRACY:

- **Programy automatyczne:**
  Prędkość, temperatura i czas pracy są zaprogramowane, aby automatycznie przygotować sosy, zupy, potrawy duszone, potrawy na parze, ciasto i desery.
- **Tryb manualny:**
  Indywidualne ustawienia parametrów prędkości, temperatury gotowania i czasu pracy, aby móc tworzyć własne przepisy.

### INSTALACJA MISY, AKCESORIÓW I MONTAŻ POKRYWY

- Przed pierwszym użyciem opłukać wszystkie elementy **(D, E, F, G)** z wyjątkiem bloku silnika (A) w ciepłej wodzie z mydłem. Misa **(D)** jest wyposażona w wyjmowany trzpień **(D3)**, aby ułatwić mycie.
- Przed użyciem upewnić się, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte, zwłaszcza osłona między misą **(D)** a blokiem silnika **(A)**.
- Umieścić uszczelkę **(E4)** w specjalnym rowku **(E3) (zob. rys. 1)**, nałożyć złożony element na pokrywę **(E2) (zob. rys. 2)**.
- Umieścić uszczelkę **(D4)** na trzpieniu **(D3)**. Zablokować złożony element w podstawie misy za pomocą pierścienia blokującego **(D5) (zob. rys. 3)**.
- Umieścić wybrane akcesorium w misie:
  - akcesoria **(F1, F2, F3 lub F4)** na trzpieniu na dnie misy **(zob. rys. 4.1)**,
  - koszyk do gotowania na parze wewnątrz misy **(F5) (zob. rys. 4.3 )**, wcześniej należy napełnić misę płynem (woda, sos itp.) do pojemności 0,7 l. **(zob. rys. 4.2)**
- Włożyć składniki do misy lub koszyka do gotowania na parze.
- Umieścić pokrywę na misie **(D)**, tak by symbol trójkąta na pokrywie i uchwycie misy były w jednej linii **(zob. rys. 5)**, zablokować pokrywę bez naciskania, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara **(zob. rys. 6)**.
- Umieścić zatyczkę do regulacji pary **(E1)** w pokrywie; możliwe są dwie pozycje: silne parowanie **(a)** lub słabe parowanie **(b)**.

**Ustawienie słabego parowania pozwala na uwolnienie maksymalnej ilości pary, w efekcie otrzymując lepszą konsystencję potraw i sosów (risotto, kremowe masy, sosy itp.).**

**Ustawienie silnego parowania zapewnia utrzymanie maksymalnego ciepła i pary w misie do wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy itp.).**
**To ustawienie zapobiega rozpryskiwaniu w czasie miksowania.**

- Umieścić misę **(D)** na bloku silnika **(A)**, tak aby nastąpiło kliknięcie **(zob. rys. 8)**.
- Urządzenie uruchamia się dopiero wtedy, gdy misa i pokrywa są odpowiednio umiejscowione i zablokowane na bloku silnika.

**W razie nieprawidłowego umieszczenia lub nieprawidłowego zablokowania misy i pokrywy (zob. rys. 10.1 i 10.2), symbol 🔒 zaczyna migać, kiedy zostanie aktywowana jakaś funkcja.**

### UŻYWANIE PANELA KONTROLNEGO (B)

**Wybór automatycznego programu:**

Sosy

Zupy
(program zupy krem **P1** i zupy z pokrojonymi warzywami **P2**)

Potrawy duszone
(program **P1** warzywa / **P2** duszenie / **P3** risotto)

Gotowanie na parze
(program słabego parowania **P1** i silnego parowania **P2**)

Ciasta
(program **P1** chleb / **P2** chałka/ **P3** ciasto)

Desery

**Wybór ustawień indywidualnych**

Wybór prędkości silnika
2 prędkości przerywane (prędkość 1 i 2) oraz 10 ciągłych prędkości stopniowych (prędkość 3–12)

Wybór temperatury gotowania.
Od 30° do 130°C
Lampka kontrolna nagrzewania: włącza się w momencie rozpoczęcia gotowania i wyłącza się, gdy temperatura w misie spada poniżej 50°C.

Wybór czasu pracy.
od 5 sekund do 2 godzin.

Wybór funkcji **turbo** bezpośrednie uzyskanie maksymalnej prędkości i **pulsowania** (działanie przerywane) bez określania innych ustawień.

Zwiększanie prędkości, temperatury i czasu pracy. Zmniejszanie prędkości, temperatury i czasu pracy.

Ten przycisk ma **3 funkcje**:
- **Zatwierdzanie** wyboru automatycznego programu lub parametrów wybranych ręcznie (prędkość, temperatura, czas).
- **Pauza** w trakcie używania, po uruchomieniu urządzenia.
- **Resetowanie** wybranych parametrów urządzenia przez naciśnięcie przez 2 sekundy.

**Wskazówki dotyczące obsługi:**
Urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność. W razie utraty stabilności obroty silnika zostają automatycznie zmniejszone, a jeżeli brak stabilności utrzymuje się, silnik zostanie zatrzymany, a przycisk „STOP” wyświetli się na ekranie.
- Sprawdzić, czy ilość składników nie jest zbyt duża oraz czy używana prędkość jest odpowiednia.
- Sprawdzić, czy zastosowano zalecane akcesorium.
- Następnie normalnie uruchomić ponownie urządzenie.



PL

## UŻYWANIE URZĄDZENIA

Podłączyć urządzenie do zasilania, ustawić włącznik **(H)** w pozycji 1, na ekranie LCD **(C)** wszystkie ustawienia będą miały wartość „0” **(zob. rys. 9)**

### TRYB AUTOMATYCZNY

1– Nacisnąć przycisk z wybranym programem **(B1)**, na ekranie **(C4)** pojawi się trójkąt z wybranym programem. W przypadku programów do gotowania zup, potraw duszonych i ciasta stopniowe naciskanie uruchamia różne podprogramy.

2– Zaprogramowane ustawienia można zmienić w zakresie czasu pracy (w zależności od wybranej potrawy, składników i przygotowywanych ilości). Naciśnij przycisk wyboru prędkości **(B2)** lub przycisk wyboru temperatury **(B3)** lub przycisk wyboru czasu **(B4)**, wybrane ustawienia będą migać na ekranie **(C1–C2–C3)**.

3– Dostosuj ustawienia za pomocą przycisku +/– **(B6)**.

4– Po zakończeniu zmiany wszystkich ustawień nacisnąć przycisk „start” **(B7)**, aby uruchomić program. Jeżeli w urządzeniu ustawiono tryb gotowania, włącza się czerwona lampka kontrolna **(B3)** informująca o rozpoczęciu gotowania.

5– Po zakończeniu programu urządzenie wydaje 3 krótkie dźwięki.

6– Po zakończeniu programów do gotowania zup, sosów, programów do gotowania na wolnym ogniu **P2** i **P3** oraz programów do gotowania na parze i deserów, urządzenie automatycznie przestawia się na tryb utrzymywania ciepła na 45 minut, aby potrawa była cały czas gotowa do jedzenia. W programie do przygotowywania sosów, programie **P2** i **P3** do potraw duszonych i w programie do deserów oraz w trybie manualnym silnik pracuje ze specjalną prędkością, aby zachować właściwości potraw i uniknąć przywierania do spodu misy. Aby zatrzymać tryb utrzymywania w cieple, wystarczy nacisnąć przycisk „stop” **(B7)**. Jeśli otworzysz pokrywę, naciśniesz blokady **(D2)** w uchwytach misy lub zdejmiesz misę, wówczas program utrzymywania ciepła zatrzyma się automatycznie.
Po zakończeniu programu do przygotowywania sosów, programu do gotowania na wolnym ogniu na wolnym ogniu **P2** i **P3** oraz programu do kremów, w trakcie działania funkcji utrzymywania ciepła, silnik będzie nadal pracował, tak aby składniki nie przywierały do dna misy. Po zakończeniu programów do wyrabiania ciasta **P1** i **P2** urządzenie przechodzi w tryb „wyrastania ciasta” w temperaturze 30°C przez 40 minut, aby ciasto zwiększyło objętość. Jeśli otworzysz pokrywę, naciśniesz blokady **(D2)** w uchwytach misy lub zdejmiesz misę, urządzenie przechodzi w tryb pauzy. Można ponownie uruchomić przerwany tryb, naciskając przycisk „start".
Aby zatrzymać ten tryb, nacisnąć i przytrzymać przycisk „stop” przez 2 sekundy.

7– Nacisnąć blokady **(D2)**, a następnie usunąć misę **(D) (zob. rys. 12)**.

Po uruchomieniu programu automatycznego można zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie, naciskając przycisk „stop”. Program automatyczny przechodzi wówczas w tryb pauzy, można go restartować, naciskając ponownie przycisk „start”. W przypadku wyboru niewłaściwego programu lub zamiaru anulowania wybranego programu, nacisnąć przycisk „stop” przez 2 sekundy.

PL

## DOSTĘPNE AUTOMATYCZNE PROGRAMY:

| | Sosy | Zupa P1 | Zupa P2 | Duszenie P1 | Duszenie P2 | Duszenie P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Programy automatyczne | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| prędkość domyślna **(regulowana)** | V6 **(od V2 do V8)** | 10 impulsów i V12 przez 2 min. | 10 impulsów | V3 | V1 | V2 |
| temperatura domyślna **(regulowana)** | 70°C **(od 50° do 100°C)** | 100°C **(od 90° do 100°C)** | 100°C **(od 90° do 100°C)** | 130°C **(brak możliwości regulacji)** | 95°C **(od 80° do 100°C)** | 95°C **(od 80° do 100°C)** |
| czas domyślny **(regulowany)** | 8 min **(od 5 min. do 40 min.)** | 40 min **(od 20 min. do 60 min.)** | 45 min **(od 20 min. to 60 min.)** | 5 min **(od 2 min. to 15 min.)** | 45 min **(od 10 min. to 2 godz.)** | 20 min **(od 10 min. to 2 godz.)** |
| Domyślna funkcja utrzymywania ciepła po zakończeniu programu | 45 min. | 45 min. | 45 min. | | 45 min. | 45 min. |
| Prędkość silnika przy trybie utrzymywania ciepła | V4 | | | | 5 sek. ON przy V3 / 20 sek. OFF | 10 sek. ON przy V3 / 10 sek. OFF |

| | Gotowanie na parze P1 | Gotowanie na parze P2 | Ciasto P1 | Ciasto P2 | Ciasto P3 | Deser |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Programy automatyczne | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| prędkość domyślna **(regulowany)** | | | V5 przez 2 min. 30 sek. | V5 przez 1 min. 30 sek., a następnie V6 przez 2 min. | V5 przez 40 sek., a następnie V9 przez 3 min. | V4 (od V2 do V8) |
| temperatura domyślna **(regulowana)** | 100°C **(brak możliwości regulacji)** | 100°C **(brak możliwości regulacji)** | | | | 90°C **(od 50° do 110°C)** |
| czas domyślny **(regulowana)** | 30 min **(od 1 min. to 60 min.)** | 35 min **(od 1 min. to 60 min.)** | 2 min 30 sek **(od 30 sek. do 2 min. 30 sek.)** | 3 min 30 sek **(od 30 sek. do 3 min. 30 sek.)** | 3 min 40 sek **(od 1 min. 40 sek. do 3 min. 40 sek.)** | 15 min **(od 5 min. to 60 min.)** |
| Domyślna funkcja utrzymywania ciepła po zakończeniu programu | 45 min. | 45 min. | | | | 45 min. |
| Prędkość silnika przy trybie utrzymywania ciepła | | | | | | V4 |
| Domyślna funkcja wyrastania ciasta w temp. 30° | | | 40 min. | 40 min. | | |

PL



## UŻYWANIE KOSZYKA DO GOTOWANIA NA PARZE

Czas gotowania ma wyłącznie charakter informacyjny, w większości przypadków potrawy będą odpowiednio ugotowane.

Jednakże niektóre warunki mogą wpłynąć na czas gotowania:
- wielkość warzyw (pokrojone lub w całości)
- ilość składników w koszyku
- typ warzyw, ich dojrzałość
- ilość wody w misie, zgodnie z podziałką (0,7l).

Należy pamiętać, aby ustawić zatyczkę pokrywy w pozycji „maksymalna para” **(a)** zwróconej do siebie.

Jeżeli potrawa nie zostanie odpowiednio ugotowana, można ustawić dodatkowy czas gotowania.

PL

Można również użyć trybu manualnego i wybrać temperaturę 130°C, a czas gotowania dopasować do ilości i rodzaju składników: zob. tabela poniżej.

| Czas gotowania na parze | | | |
|---|---|---|---|
| **Składniki** | **Ilości (maks.)** | **Szacunkowy czas gotowania** | **Zalecany program gotowania na parze** |
| Cukinia | 800 g | 20 min | P1 |
| Pasternak | 800 g | 25 min | P1 |
| Biała część pora | 800 g | 25 min | P1 |
| Brokuły | 500 g | 20 min | P1 |
| Ryby | 600 g (z papierem do pieczenia) | 15 min | P1 |
| Ziemniaki | 1 kg | 30 min | P2 |
| Marchew | 1 kg | 30 min | P2 |
| Zielony groszek | 800 g | 30 min | P2 |
| Białe mięso | 600 g (z papierem do pieczenia) | 20 min | P2 |

**Gotowanie niektórych potraw może prowadzić do nieoczekiwanego przepełnienia urządzenia w wyniku pojawienia się pęcherzyków powietrza, zwłaszcza w przypadku mrożonych warzyw. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość.**

PL

**TRYB MANUALNY**

1– Nacisnąć bezpośrednio przycisk odpowiadający za parametr, który ma być dostosowany, tj. przycisk wyboru prędkości **(B2)** lub przycisk wyboru temperatury **(B3)** lub przycisk wyboru czasu **(B4)**. Wybrany parametr miga na ekranie **(C1– C2– C3)**.

2– Dostosować ustawienia za pomocą przycisku +/– **(B6)**. Ze względów bezpieczeństwa nie można ustawić temperatury bez ustawienia czasu pracy.

3– Po zakończeniu wprowadzania wszystkich parametrów nacisnąć przycisk **„start” (B7)**. Jeżeli w urządzeniu ustawiono tryb gotowania, włącza się czerwona lampka kontrolna **(B3)** informująca o rozpoczęciu gotowania. Po uruchomieniu programu można zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie, naciskając przycisk **„stop”**.

Program przechodzi wówczas w tryb pauzy, można go restartować, naciskając ponownie przycisk **„start”**. W przypadku wyboru niewłaściwego programu lub zamiaru anulowania wybranego programu, nacisnąć przycisk **„stop”** przez 2 sekundy.

4– Po zakończeniu programu urządzenie wydaje 3 krótkie dźwięki.

5– Nacisnąć blokady **(D2)**, a następnie usunąć misę **(D) (zob. rys. 12)**.

**Funkcje turbo/pulsowanie**

1– Dostęp do funkcji „turbo” i „pulsowanie” **(B5)** znajduje się bezpośrednio na panelu sterowania **(B)**. Aby użyć funkcji turbo (bezpośrednie uzyskanie maksymalnej prędkości), wystarczy nacisnąć i przytrzymać przycisk „turbo”. Na ekranie LCD wyświetla się wówczas pomocniczo czas stosowania funkcji **(C3)**. Aby użyć funkcji pulsowania (działanie przerywane), wystarczy nacisnąć i puścić przycisk **„pulsowanie”** (by aktywować/zatrzymać funkcję). Również w tym przypadku na ekranie LCD wyświetla się czas stosowania funkcji. Po uruchomieniu funkcji można zatrzymać urządzenie w dowolnym momencie, naciskając przycisk „stop”. Funkcja przechodzi wówczas w tryb pauzy, można ją restartować, naciskając ponownie przycisk **„start”**.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenia nie należy zanurzać. Nigdy nie umieszczaj bloku silnika **(A)** pod bieżącą wodą. Po zakończeniu używania odłączyć urządzenie od zasilania.
- Umyć misę bezpośrednio po użyciu.
- Nacisnąć blokady **(D2)**, a następnie zdjąć misę **(D)**.
- Umieścić misę na płaskiej powierzchni.
- Odblokować pokrywę, obracając ją o jedną czwartą obrotu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Ostrożnie zdjąć pokrywę.
- Gdy części ostygną, zdjąć uchwyt uszczelki z pokrywy podważając go za pomocą łopatki **(G) (zob. rys. 15)**.

**Należy zachować ostrożność przy myciu ostrza tnącego Ultrablade (F1) oraz ostrza do wyrabiania i kruszenia (F4), a także przy opróżnianiu misy, ponieważ są bardzo ostre.**

- Kiedy części ostygną:
  - wyjąć trzpień **(D3)**, uszczelkę **(D4)** i pierścień blokujący **(D5) (zob. rys. 13)**.
  - umyć misę **(D)**, trzpień **(D3)**, uszczelkę **(D4)**, pierścień blokujący **(D5)**, akcesoria **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, zatyczkę do regulacji pary **(E1)**, pokrywę **(E2)**, uchwyt uszczelki **(E3)** i uszczelkę **(E4)** w wodzie z mydłem za pomocą gąbki.
- Opłukać pod bieżącą wodą.
- Po przygotowaniu ciasta pozostawić misę do odmoczenia na kilka godzin w wodzie z płynem do mycia naczyń i w razie potrzeby oczyścić za pomocą łopatki **(G)** lub szorstką stroną gąbki.
- W przypadku osadu z kamienia w misie użyć wilgotnej gąbki i, w razie potrzeby, białego octu.
- Do mycia bloku silnika **(A)** użyć wilgotnej ściereczki. Dokładnie osuszyć.
- Aby ułatwić mycie, misę, pokrywę i akcesoria można myć w zmywarce. Wyjątek stanowią trzpień **(D3 i D4)** oraz pierścień blokujący **(D5) (zob. rys. 14)**.
- Akcesoria, wyjmowany trzpień i części pokrywy mogą się nieznacznie odbarwić przy niektórych składnikach takich jak curry, sok z marchwi itp.; odbarwienie nie stanowi zagrożenia dla zdrowia ani dla działania urządzenia. Aby tego uniknąć, wyczyścić te części natychmiast po użyciu.
- Przed użyciem misy **(D)** upewnić się, że styki elektryczne pod misą są czyste i suche.

## UWAGA – INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

PL

**Standardowo urządzenie jest wyposażone w elektroniczną ochronę silnika, aby zapewnić jego żywotność. Ochrona elektroniczna chroni przed nieprawidłowym użyciem; w ten sposób silnik ma zapewnioną odpowiednią ochronę.**
W przypadkach zbyt częstego używania, które jest niezgodne z zaleceniami w instrukcji (zob. część „PIERWSZE UŻYCIE”: potencjalnie zbyt duża ilość lub zbyt długi czas używania albo przygotowywania różnych potraw w krótkich odstępach czasu), uruchamia się ochrona elektroniczna, aby chronić silnik; w takim przypadku urządzenie wyłącza się a na ekranie LCD panelu sterowania pojawia się komunikat „SECU” tytułem informacji, że urządzenie jest czasowo niezdatne do pracy.
**Jeżeli na ekranie panelu sterowania pojawi się komunikat „SECU” i urządzenie przestanie działań, należy postępować w następujący sposób:**

- Nie odłączać urządzenia od zasilania, nie przyciskać włącznika „0/1”.
- Sprawdzić zalecenia w instrukcji i dostosować sposób używania urządzenia (zobacz część „PIERWSZE UŻYCIE”: ilość składników/czas przygotowywania posiłków/temperatura/typ akcesoriów).
- Pozostawić silnik do ostygnięcia na pół godziny.
- Ponownie włączyć urządzenie, naciskając przycisk „Start /Stop/Reset” przez 2 sekundy (zob. B7 w instrukcji).

Urządzenie jest teraz gotowe do ponownego użycia. Więcej informacji można uzyskać w dziale obsługi klienta (zob. dane w karcie gwarancyjnej).

## CO ZROBIĆ, JEŻELI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

| PROBLEMY | MOŻLIWE PRZYCZYNY | ROZWIĄZANIA |
|---|---|---|
| Problem z gotowaniem na parze. | Zatyczka do regulacji pary nie jest odpowiednio zamocowana. | Ustawić zatyczkę w pozycji „Silne parowanie” (przekręcić w swoim kierunku); to ustawienie zapewnia maksymalną ilość pary w misie do wszystkich potraw gotowanych na parze (zup itp.), tak że w misie jest więcej pary, a proces gotowania jest bardziej wydajny.<br>Ustawienie w pozycji "Silne parowanie" zapewnia maksymalne rozproszenie ciepła i pary w misie do wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy itp.). Ta pozycja pomaga również uniknąć rozchlapywania podczas gotowania.<br>Ustawienie "Słabe parowanie" pozwala na uwolnienie maksymalnej ilości pary, co pozwala uzyskać lepszą konsystencję potraw lub sosów (risotto, kremowe masy, sosy itp.). |
| | Niedostateczny czas gotowania | Czas gotowania ma wyłącznie charakter informacyjny; w większości przypadków potrawy są odpowiednio ugotowane.<br>Jednakże niektóre warunki mogą wpłynąć na czas gotowania:<br>– wielkość warzyw (pokrojone lub w całości)<br>– ilość składników w koszyku<br>– typ warzyw, ich dojrzałość<br>– ilość wody w misie, zgodnie z podziałką (0,7l).<br>Jeżeli potrawa nie zostanie odpowiednio ugotowana, można ustawić dodatkowy czas gotowania.<br>Można również użyć trybu manualnego i wybrać temperaturę 130°C, a czas gotowania dopasować do ilości i rodzaju składników. |
| Urządzenie nie działa. | Urządzenie nie jest podłączone do źródła zasilania. | Podłączyć urządzenie do gniazda sieci zasilającej. |
| | Włącznik (H) jest w pozycji 0. | Przełączyć włącznik na pozycję 1. |
| | Misa lub pokrywa nie są odpowiednio ułożone lub zablokowane. | Sprawdzić, czy misa i pokrywa są odpowiednio umiejscowione zgodnie z rysunkiem w instrukcji obsługi. |
| Pokrywa nie blokuje się. | Pokrywa nie jest całkowicie złożona. | Sprawdzić, czy uszczelka jest nałożona na uchwyt uszczelki lub czy uchwyt uszczelki jest prawidłowo założony na pokrywę. |
| Nadmierne wibracje. | Urządzenie nie jest ustawione na płaskiej powierzchni albo stoi niestabilnie. | Umieścić urządzenie na płaskiej powierzchni. |
| | Zbyt duża ilość składników. | Zmniejszyć ilość składników w urządzeniu. |
| | Błąd akcesorium. | Sprawdzić, czy zastosowano zalecane akcesorium. |

PL



| PROBLEMY | MOŻLIWE PRZYCZYNY | ROZWIĄZANIA |
|---|---|---|
| Przeciek przez pokrywę. | Zbyt duża ilość składników. | Zmniejszyć ilość składników w urządzeniu. |
| | Pokrywa nie jest odpowiednio ułożona lub zablokowana. | Zablokować prawidłowo pokrywę na misie. |
| | Brak uszczelki. | Włożyć uszczelkę w uchwyt uszczelki i nałożyć całość na pokrywę. |
| | Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona. | Zmienić uszczelkę, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| | Błąd akcesorium. | Sprawdzić, czy zastosowano zalecane akcesorium. |
| Przeciek przez trzpień misy. | Uszczelka nie jest prawidłowo założona. | Załóż uszczelkę prawidłowo. |
| | Uszczelka jest uszkodzona. | Zmienić uszczelkę, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| | Pierścień blokujący **(D5)** nie jest prawidłowo zablokowany. | Zablokować prawidłowo pierścień blokujący **(D5)**. |
| Ostrza obracają się z trudem. | Kawałki produktów są zbyt duże lub zbyt twarde. | Zmniejszyć wielkość lub ilość składników w urządzeniu. Dodać trochę płynu. |
| Zapach z silnika. | Podczas używania urządzenia po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika w wyniku zbyt dużej ilości składników lub kawałków, które są zbyt duże lub zbyt twarde. | Pozostawić silnik do ostygnięcia (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w misie. |
| Wyświetla się komunikat „STOP”. | Urządzenie wykryło zbyt wiele wibracji i przeszło na bezpieczną pozycję. | Sprawdzić, czy wybrano właściwą prędkość i odpowiednie akcesorium. |
| Wyświetla się komunikat „SECU”. | Przeciążenie silnika z powodu zbyt dużej ilości składników lub kawałków, które są zbyt twarde lub zbyt duże. Albo zbyt długa praca bez dostatecznego czasu na ostygnięcie. | Pozostawić silnik do ostygnięcia (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w misie. |
| Wyświetla się komunikat „SECU” i miga czerwona lampka kontrolna. | Przegrzanie czujników temperatury. | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „Err1”. + miga czerwona lampka kontrolna. | Nie działa element grzewczy. | Sprawdzić, czy złącza pod misą nie są zanieczyszczone. Jeżeli tak, oczyścić je i spróbować ponownie. Jeżeli urządzenie nadal nie działa skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „Err2”. | Usterka elektroniczna. | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „Err3”. | Usterka dotycząca prędkości | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „Err4”. | Błąd komunikacji z elektroniczną kartą rozdrabniacza. | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „ntc1”. + miga czerwona lampka kontrolna. | Czujnik temperatury 1 nie działa. | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Wyświetla się komunikat „ntc2”. + miga czerwona lampka kontrolna. | Czujnik temperatury 2 nie działa. | Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |

PL

**Czy urządzenie nadal nie działa?**

Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (zob. wykaz w karcie serwisowej).

## RECYKLING

- Zdejmowanie opakowania i usuwanie materiałów w urządzeniu

Opakowanie zawiera wyłącznie takie materiały, które nie są niebezpieczne dla środowiska, które można zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

Aby zutylizować urządzenie, zwrócić się do odpowiedniego organu w urzędzie lokalnym.

PL

- Zużyte produkty elektryczne i elektroniczne:

**Najpierw ochrona środowiska!**

ⓘ Urządzenie jest zbudowane z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➲ Należy je oddać do punktu zbiórki odpadów w celu dalszego przetworzenia.



## DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

### Personīgā drošība

- Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes rūpīgi izlasiet norādījumus un glabājiet tos drošā vietā. Ražotājs neatbild par zaudējumiem, kas var rasties produkta nepareizas lietošanas gadījumā.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas avota, kad tā tiek atstāta bez uzraudzības, un pirms salikšanas, izjaukšanas vai tīrīšanas. Neļaujiet bērniem bez uzraudzības lietot ierīci.
- Bērniem šo ierīci lietot aizliegts. Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu vietā, kur tai nevar piekļūt bērni.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai cilvēkiem (tostarp bērniem) ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām vai personām, kurām trūkst zināšanu un pieredzes, ja vien šīs personas netiek uzraudzītas vai arī tām nav sniegti iepriekšēji norādījumi par ierīces lietošanu. Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Glabājiet ierīci bērniem nepieejamā vietā.

- Ierīces lietošanas laikā dažas tās detaļas var uzkarst līdz augstai temperatūrai (bļodas nerūsējošā tērauda siena, noņemamā parastā vārpsta, vāka un uzvāžņa caurspīdīgās daļas, metāla daļas zem trauka, grozs). Tas var radīt apdegumus. Turiet ierīci pie neuzkarstošajām plastmasas daļām (rokturiem, motora bloka). Silšanas indikatora sarkanā gaisma norāda, ka pastāv risks gūt apdegumus.
- Ierīces darbības laikā ārējo virsmu temperatūra var būt augsta.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu attālo vadības sistēmu.
- Neizmantojiet ierīci, ja tā nedarbojas pareizi, ja tā ir bojāta vai ja strāvas kabelis vai spraudnis ir bojāts. Lai novērstu jebkāda veida briesmas, nomainiet elektrības vadu pilnvarotā apkopes centrā (skatīt sarakstu garantijas bukletā).
- Ierīci nedrīkst mērcēt ūdenī. Nekad nelieciet motora bloku (A) zem tekoša ūdens.
- Šo ierīci paredzēts lietot tikai telpās un augstumā, kas nepārsniedz 2000 m. Ja ierīce tiek lietota komerciālos nolūkos, tā tiek lietota neatbilstoši vai netiek ievēroti norādījumi, ražotājs par to neuzņemas atbildību, un viņam ir tiesības anulēt garantiju.
- Šo ierīci nedrīkst lietot mājsaimniecībā un tādās līdzīgās platībās (attiecībā uz kurām garantija nav spēkā) kā:
  - virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vietās;
  - darbinieku virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vietās;
  - saimniecībās;
  - viesnīcās, moteļos un citās apmešanās vietās, kur ierīci izmanto klienti;

LV

– viesistabās.

- **Ierīce izdala tvaiku, kas var izraisīt elpas trūkumu. Piesardzīgi celiet vāku un uzvāzni (nepieciešamības gadījumā izmantojiet cimdu, katlu turētāju utt.) Celiet uzvāzni aiz tā centrālās daļas.**
- **Nekad nedarbiniet ierīci, ja blīve nav novietota uz blīves turētāja vai ja blīves turētājs nav uzmontēts uz vāka. Svarīgi, lai ierīces darbības laikā uzvāznis būtu ievietots vāka caurumā (ja vien receptē nav norādīts citādi).**

**BRĪDINĀJUMS: ierīces nepareizas lietošanas gadījumā pastāv risks gūt traumas.**

**Uzmanieties no Ultrablade naža (F1) un mīcīšanas un spiešanas asmens (F4), kad tos tīrāt un kad iztukšojat bļodu, jo šie asmeņi ir ļoti asi. Rūpējieties, lai virtuves kombainā netiktu ieliets karsts šķidrums, jo pēkšņas vārīšanās dēļ tas var izšļākties no ierīces.**

**Pēc lietošanas ielieciet Ultrablade smalcināšanas nazi (F1) bļodā.**

**BRĪDINĀJUMS: rūpējieties, lai tīrīšanas, uzpildīšanas vai izliešanas laikā netiktu apšļakstīts savienotājs.**

**BRĪDINĀJUMS: ierīce izdod tvaiku, kas var izraisīt apdegumus.**

**BRĪDINĀJUMS: sildelementa virsma pēc lietošanas saglabā siltumu.**

- **sildīšanas un ierīces pilnīgas atdzišanas laikā pieskarieties tikai ierīces rokturiem (fiksatori D2, vāka rokturis E2 un uzvāžņa rokturis E1).**

- **Lai iestatītu darbības laiku un ātrumu katram piederumam un katrai programmai, izlasiet norādījumus.**
- **Lai saliktu ierīci un piemontētu tai piederumus, izlasiet norādījumus.**
- **Lai tīrītu ierīci un veiktu tai tehnisko apkopi, izlasiet norādījumus.**
- **Vienmēr sekojiet norādījumiem par ierīces tīrīšanu:**
  - **atvienojiet ierīci no strāvas;**
  - **netīriet ierīci, kamēr tā ir karsta;**
  - **tīriet ierīci ar mitru drānu vai sūkli;**
  - **nekad negremdējiet ierīci ūdenī un nelieciet to zem tekoša ūdens.**

**ATTIECAS TIKAI UZ EIROPAS TIRGIEM**

- Ierīce un elektrības vads nedrīkst būt pieejami bērniem, kas nav sasnieguši 8 gadu vecumu. Bērniem aizliegts rotaļāties ar ierīci.
- Šo ierīci var izmantot personas, kuru fiziskās, maņas vai garīgās spējas ir ierobežotas vai kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, ja šo personu rīcību uzrauga vai šīs personas ir saņēmušas norādījumus par ierīces drošu lietošanu un saprot, kādus riskus tā var radīt.
- Šo ierīci var izmantot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, ja viņu rīcību uzrauga, ja viņi ir saņēmuši norādījumus par ierīces drošu lietošanu un pilnībā saprot, kādus riskus tā var radīt. Ierīces tīrīšanu un tehnisko apkopi bez uzraudzības nedrīkst veikt bērni, kuri nav sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu un kurus neuzrauga pieaugusi persona.

**Savienojums ar energoapgādi**

- Ierīcei jābūt iespraustai zemētā kontaktrozetē.
- Ierīci paredzēts darbināt tikai ar maiņstrāvu. Pārbaudiet, vai elektroinstalācija jūsu mājās sakrīt ar barošanas spriegumu, kas norādīts uz iekārtas marķējuma.
- Jebkura savienojuma kļūda anulēs garantiju.
- Nekad nevelciet aiz elektrības vada, lai izslēgtu ierīci.
- Negremdējiet ierīci, elektrības kabeli vai spraudkontaktu šķidrumā.
- Elektrības vads nedrīkst atrasties ierīces karsto detaļu tuvumā vai saskarties ar tām, tas nedrīkst atrasties siltuma avota tuvumā vai balstīties uz asām malām.

**Nepareiza lietošana**

- **Nepieskarieties vākam, pirms ierīce nav pilnībā apstājusies (izslēgšanas spiedpoga); gaidiet, līdz maisāmais ēdiens vairs nerotē.**
- Pirms šķidru sastāvdaļu pievienošanas vienmēr vispirms ievietojiet bļodā cietās sastāvdaļas (skatīt 11.1. attēlu), nepārsniedzot bļodas iekšpusē norādīto 2,5 l maksimālo tilpuma ierobežojumu (skatīt 11.2. attēlu). Ja bļoda ir pārāk pilna, no tās var izšļākties vārošs ūdens.
- Tvaicēšanas programmā, lūdzu, nepārsniedziet 0,7 l ūdens tilpuma ierobežojumu (skatīt 4.2. attēlu).
- Ierīces darbības laikā nekādā gadījumā neievietojiet bļodā pirkstus vai jebkādu priekšmetu.
- Neizmantojiet bļodu kā trauku (glabāšanai, saldēšanai, sterilizācijai).
- Turiet ierīci uz stabilas, siltumizturīgas darba virsmas.
- Nelieciet ierīci blakus sienai vai skapim: ierīces radītais tvaiks var šiem elementiem radīt bojājumus.
- Nelieciet ierīci blakus darbībā esošam siltuma avotam (plaukts kamīnā, mājsaimniecības elektroierīce utt.).
- Nenosedziet vāku ar trauku dvieli vai citu pārklāju, nebloķējiet caurumu vākā, izmantojiet tvaika regulēšanas uzvāzni.
- Ierīces darbības laikā nepieļaujiet, ka pār bļodu pārkaras mati, šalle, kaklasaite utt.
- Nekad nelieciet ierīces piederumus, bļodu un vāku mikroviļņu krāsnī.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām. Nekad nepārsniedziet norādījumos noteikto maksimālo daudzumu.
- Noglabājiet ierīci, kad tā ir atdzisusi.

**Garantijas remonts**

- Drošības nolūkos izmantojiet tikai tos piederumus vai rezerves daļas, kas pieejamas pilnvarotos garantijas remonta centros.
- Jebkāda veida iejaukšanos ierīces darbībā, izņemot klienta veiktu tīrīšanu un parasto apkopi, jāveic pilnvarotā apkopes centrā.

LV

- Aplūkojiet norādījumu rokasgrāmatas beigās sniegto tabulu „Ko darīt, ja ierīce nedarbojas?“.

LV



Šajā norādījumu rokasgrāmatā jūs atradīsiet lietošanas ieteikumus, kas jums sniegs informāciju par ierīces lietošanas daudzveidību: mērču, zupu, sautējumu, tvaicētu ēdienu, konditorejas izstrādājumu un desertu gatavošanu.

## IERĪCES APRAKSTS

**A** Motor unit
**B** Vadības panelis
- **B1**: automātisko programmu izvēles spiedpogas
- **B2**: ātruma izvēles spiedpoga
- **B3**: gatavošanas temperatūras izvēles un/vai silšanas gaismas indikatora spiedpoga
- **B4:** darbības ilguma izvēles spiedpoga
- **B5:** turbo/impulsa izvēles spiedpoga
- **B6:** +/– izvēles spiedpoga
- **B7:** ieslēgšanas/izslēgšanas/atiestatīšanas spiedpoga C Šķidro kristālu displejs

**C** Šķidro kristālu displejs
- **C1:** ātruma displejs
- **C2:** temperatūras displejs
- **C3:** laika displejs
- **C4:** programmas izvēles displejs
- **C5:** drošības indikatora displejs

**D** Bļodas komplekts
- **D1:** nerūsējošā tērauda bļoda
- **D2:** fiksatori
- **D3:** noņemamā parastā vārpsta
- **D4:** blīve
- **D5:** vārpstas fiksācijas gredzens

**E** Vāka komplekts
- **E1:** steam regulator cap/stopper
- **E2:** vāks
- **E3:** blīves turētājs
- **E4:** blīve

**F** Piederumi
- **F0 :** piederumu glabāšanas kaste
- **F1:** Ultrablade nazis
- **F2:** maisītājs
- **F3:** putotājs
- **F4:** mīcīšanas/spiešanas asmens nazis
- **F5:** tvaicēšanas grozs

**G** Lāpstiņa
**H** Slēdzis 0/1 ierīces energoapgādes izslēgšanai
**I** Tīrīšanas birstīte

LV

## IERĪCES TEHNISKIE DATI

| | |
|---|---|
| **Jauda:** | 1550 W (1000 W: sildelements / 550 W: motors) |
| **Temperatūras diapazons:** | 30° – 130°C<br>ko var regulēt ar 5° C soli. |
| **Darbības ilgums:**<br>(maksimāli). | no 5 sek. līdz 2 stundām,<br>ko var regulēt ar soli no 5 sek. (minimāli) līdz 1 min. |
| **Ātrumu skaits: 12** | – 2 ātrumi ar pārtraukumiem:<br>1. ātrums (ieslēgts 5 sek. / izslēgts 20 sek.);<br>2. ātrums (ieslēgts 10 sek. / izslēgts 10 sek.).<br><br>– 10 nepārtraukti ātrumi augošā secībā<br>(3–12 ātrums). |

## IESLĒGŠANA

Ierīce ir aprīkota ar 0/1 slēdzi; nospiediet slēdzi, lai tas atrastos uz 1 **(skatīt 9. attēlu)**.
Ierīcei ir šādi piederumi:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *Ultrablade* nazis | F1 | Zupu maisīšana | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Augļu biezeņu maisīšana | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Dārzeņu smalcināšana | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Gaļas smalcināšana | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Zivs smalcināšana | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Neizmantojiet šo piederumu produktu smalcināšanai; izmantojiet F4 mīcīšanas/spiešanas asmeni. | | | | |
| Maisītājs | F2 | Samaisa **pagatavotu ēdienu**, nesasmalcinot sastāvdaļas. Ļoti noderīgs brūninināšanas posmā pirms gatavošanas (risoto, zupas). | | | | |
| | | **Brūninināti ēdieni** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Sautējumi** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Risoto** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Ratatujs, čatnijs, pākšaugi (iestatījumi: pārbaudiet recepšu bukletu)** | | | | |
| Putotājs | F3 | **Olu baltumu putošana** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonēze, putukrējums** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | **Mērces, krēmi, salātu mērces** (kartupeļu biezenis, polenta utt.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| | | !! V9 max | | | | |
| Mīcīšanas/spiešanas nazis | F4 | **Baltmaizes mīklas mīcīšana** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Smilšu mīklas konditorejas izstrādājumu, cepumu mīklas, īpašas maizes mīklas mīcīšana** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Uzrūgušas mīklas mīcīšana (briošs, kēkss utt.)** | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | **Vieglas mīklas maisīšana (kūkas maisījums utt.)** | + 3 / 9 | 40 sec / 3min | 1Kg | |
| | | **Riekstu smalcināšana** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Cietu produktu smalcināšana** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Ledus smalcināšana** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Pankūku mīkla, vafeļu mīkla** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Tvaicēšanas grozs | F5 | **Dārzeņu, zivju vai gaļas tvaicēšana** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Zupa ar gabaliņiem** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Uzvāznis/aizbāznis | E1 | **Uzvāznis/aizbāznis tvaika daudzuma regulēšanai**<br>**— Liels tvaiks (a) = tvaicēšana.**<br>**— Neliels tvaiks (b) = risoto, biezi pudiņi, mērces utt.** | | | | a maxi / b mini |

Arī šie piederumi ir aprīkoti ar rokturiem, lai gatavošanas laikā tos varētu satvert.



LV

### IERĪCEI IR 2 DARBĪBAS REŽĪMI

- **Automātiskās programmas režīms:** ātrums, gatavošanas temperatūra un ilgums ir iepriekš ieprogrammēti, lai automātiski gatavotu mērces, zupas, sautējumus, tvaicētus ēdienus, konditorejas izstrādājumus un desertus.
- **Manuālais režīms:** pielāgoti ātruma, gatavošanas temperatūras un ilguma iestatījumi atbilstoši jūsu ērtībām.

### BĻODAS, TĀS PIEDERUMU UN VĀKA KOMPLEKTA UZSTĀDĪŠANA

- Pirms pirmās lietošanas reizes nomazgājiet visas detaļas **(D, E, F, G)** siltā ziepjūdenī; nemazgājiet motora bloku **(A)**. Bļoda **(D)** ir aprīkota ar noņemamu vārpstu **(D3)**, tādējādi atvieglojot tīrīšanu.
- Pirms ierīces lietošanas pārliecinieties, ka ir noņemts viss iesaiņojums, jo īpaši aizsardzības iesaiņojums, kas atrodas starp bļodu **(D)** un motora bloku **(A)**.
- Novietojiet blīvi **(E4)** uz blīves turētāja **(E3) (skatīt 1. attēlu)**, piespraudiet komplektu vākam **(E2) (skatīt 2. attēlu)**.
- Novietojiet blīvi **(D4)** uz parastā vārpsta **(D3)**. Fiksējiet komplektu uz bļodas pamata ar fiksācijas gredzenu **(D5) (skatīt 3. attēlu)**.
- Ievietojiet izvēlēto piederumu bļodā:
  - piederumi **(F1, F2, F3 vai F4)** jānovieto uz parastās vārpstas bļodas dibenā **(skatīt 4.1. attēlu)**;
  - tvaicēšanas grozs jāievieto bļodā **(F5) (skatīt 4.3. attēlu)**; pirms tam 0,7 l tilpuma tvertne jāpiepilda ar šķidrumu (ūdeni, mērci utt.) **(skatīt 4.2. attēlu)**.
- Ievietojiet sastāvdaļas bļodā vai tvaicēšanas grozā.
- Novietojiet vāku uz bļodas **(D)** tā, lai abi trīsstūri būtu viens otram pretī **(skatīt 5. attēlu)**; bez piespiešanas nofiksējiet vāku, pagriežot to pret pulksteņrādītāja virzienu **(skatīt 6. attēlu)**.
- Novietojiet tvaika regulēšanas uzvāzni **(E1)** uz vāka; iespējami divi iestatījumi: liels tvaiks **(a)** vai neliels tvaiks **(b)**.

**Neliela tvaika iestatījumā notiek maksimāla kondensācija, tāpēc tajā ieteicams gatavot ēdienus un mērces ar stingrāku konsistenci (risoto, biezus pudiņus, mērces utt.).**

**Liela tvaika iestatījumā bļodā veidojas maksimāls karstuma un tvaika apjoms, kas paredzēts visu veidu tvaicētiem ēdieniem (zupām utt.).**
**Ar šo iestatījumu maisīšanas laikā arī tiek novērsta šļakstīšanās.**

- Position the bowl **(D)** on the motor unit **(A)** until you hear a "click" **(See Fig. 8)**.
- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

**Ja bļoda vai vāks ir novietoti vai nofiksēti nepareizi (skatīt 10.1. un 10.2. attēlu), funkcijas aktivizēšanas laikā iedegas logotips 🔒.**

### VADĪBAS PANEĻA (B) LIETOŠANA

**Automātiskas programmas izvēle**

Mērces

Zupas
(programma **P1** viendabīga zupa / **P2** zupa ar maziem gabaliņiem)

Sautējumi
(programma **P1** dārzeņu autējums / **P2** sautējums / **P3** risoto)

Tvaicēšana
(programma **P1** neliels tvaiks / **P2** liels tvaiks)

Konditorejas izstrādājumi
(programma **P1** maize/ **P2** briošs / **P3** kūka)

Deserti

**Pielāgotu iestatījumu izvēle**

Motora ātruma izvēle.
2 ātrumi ar pārtraukumiem (1. un 2. ātrums) un 10 nepārtraukti ātrumi augošā secībā (3.–12. ātrums).

Gatavošanas ātruma izvēle.
30°–130° C.
Silšanas indikatora gaisma: iedegas, kad sākas gatavošana, un nodziest, kad temperatūra bļodā ir zemāka par 50° C.

Darbības laika izvēle.
No 5 sek. līdz 2 stundām.

**Turbo** funkcijas (tieša piekļuve maksimālajam ātrumam) un **impulsa** funkcijas (darbības ar pārtraukumiem) izvēle, neizmantojot citus iestatījumus.

Palielināt ātrumu, gatavošanas temperatūru un ilgumu.
Samazināt ātrumu, gatavošanas temperatūru un ilgumu.

Šai spiedpogai ir **3 funkcijas**:
- **„apstiprināšana“** – apstiprina jūsu automātiskās programmas izvēli vai manuālajā lietošanā izvēlētos parametrus (ātrumu, gatavošanas temperatūru, ilgumu);
- **„pauze“** lietošanas laikā pēc tam, kad ierīce ir iedarbināta;
- **„atiestatīšana“** – atiestata ierīcē izvēlētos parametrus, turot spiedpogu 2 sekundes.

**Lietošanas ieteikumi**
Ierīce ir aprīkota ar mikroprocesoru, kas kontrolē un analizē tās stabilitāti. Ja ierīce nav stabila, motora rotācijas ātrums tiks automātiski samazināts; ja ierīce joprojām nebūs stabila, motors tiks apturēts un uz ekrāna parādīsies paziņojums „IZSLĒGT“.
- Pārbaudiet, vai nav ievietots pārāk liels sastāvdaļu daudzums un vai tiek izmantots pareizais ātrums.
- Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu.
- Tad parastā veidā restartējiet ierīci.



LV

## IERĪCES LIETOŠANA

Iespraudiet ierīci, iestatiet slēdzi **(H)** uz 1, un šķidro kristālu displejā **(C)** visi iestatījumi rādīs „0“ **(skatīt 9. attēlu)**.

### AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS REŽĪMS

1– Nospiediet uz vēlamās programmas **(B1)**, ekrānā **(C4)** izvēlētajā programmā parādās trīsstūris. Zupām, sautējumiem un konditorejas izstrādājumiem paredzētām programmām, vairākkārt nospiežot uz spiedpogas, parādās dažādas apakšprogrammas.

2– Iepriekš ieprogrammētos iestatījumus var mainīt, ņemot vērā recepti (atkarībā no izvēlētās receptes, sastāvdaļām un gatavojamā daudzuma). Nospiediet ātruma izvēles spiedpogu **(B2)** vai gatavošanas temperatūras izvēles spiedpogu **(B3)**, vai ilguma izvēles spiedpogu **(B4)**; izvēlētais iestatījums iedegsies ekrānā **(C1–C2–C3)**.

3– Regulējiet iestatījumu(-us), izmantojot +/– izvēles spiedpogu **(B6)**.

4– Kad esat beidzis visu iestatījumu maiņu, nospiediet spiedpogu „Ieslēgt“ **(B7)**, lai sāktu programmas darbību. Kad ierīce darbojas gatavošanas režīmā, iedegas sarkanā indikatora gaisma **(B3)**, lai informētu jūs par to, ka ir sākusies gatavošana.

5. Kad programma beidzas, ierīce 3 reizes iepīkstas.

6. Kad beidzas mērcēm, zupām, lēnai gatavošanai paredzētās programmas **P2** un **P3**, tvaikotu ēdienu un desertu programmas, ierīce automātiski pāriet uz siltuma saglabāšanas režīmu 45 minūtes, lai saglabātu ēdiena siltumu pasniegšanas temperatūrā. „Mērču“ programmā, **P2** un **P3** programmā sautējumiem, desertu programmā un manuālajā režīmā ierīces motors darbojas ar īpašu ātrumu, lai saglabātu ēdienu un novērstu tā lipšanu pie bļodas dibena. Lai izslēgtu siltuma saglabāšanas režīmu, vienkārši nospiediet spiedpogu „Izslēgt“ **(B7)**. Ja atvērsiet vāku, nospiedīsiet fiksatorus **(D2)** vai noņemsiet bļodu, siltuma saglabāšanas programma tiks automātiski izslēgta. „Mērču“ programmu, lēnās gatavošanas **P2** un **P3** un biezā pudiņa programmas beigās, siltuma saglabāšanas laikā motors turpinās darboties tā, lai ēdiena sastāvdaļas neliptu pie bļodas dibena. Konditorejas izstrādājumu programmu **P1** un **P2** mīcīšanas beigās ierīce pārslēdzas uz „mīklas rūgšanas“ režīmu 30° C temperatūrā uz 40 minūtēm, lai jūsu mīkla varētu uzbriest. Ja atvērsiet vāku, nospiedīsiet fiksatorus **(D2)** vai noņemsiet bļodu, ierīce pārslēgsies uz pauzes režīmu, un jūs to varēsiet restartēt, atkārtoti nospiežot spiedpogu „Ieslēgt“. Ja vēlaties apturēt šo režīmu, nospiediet un 2 sekundes turiet spiedpogu „Izslēgt“.

7. Nospiediet fiksatorus **(D2)** un noņemiet bļodas komplektu **(D) (skatīt 12. attēlu)**.

Ja ir ieslēgta automātiskā programma, jūs varat jebkurā brīdī izslēgt ierīci, nospiežot spiedpogu „Izslēgt“. Šajā brīdī automātiskā programma ir pauzes režīmā, un jūs to varat restartēt, atkārtoti nospiežot spiedpogu „Ieslēgt“. Ja esat izvēlējies nepareizo programmu un vēlaties to atcelt, nospiediet un 2 sekundes turiet spiedpogu „Izslēgt“.

LV

## APLŪKOJIET PIEEJAMĀS AUTOMĀTISKĀS PROGRAMMAS

| | Mērces | Zupas P1 | Zupas P2 | Sautējumi P1 | Sautējumi P2 | Sautējumi P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automātiskās programmas | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| „Noklusējuma“ ātrums **(regulējams)** | V6 **(V2 – V8)** | 10 impulsi un V12 2 min. | 10 impulsi | V3 | V1 | V2 |
| „Noklusējuma“ temperatūra **(regulējama)** | 70°C **(50°C – 100°C)** | 100°C **(90°C – 100°C)** | 100°C **(90°C – 100°C)** | 130°C **(nere-gulējams)** | 95°C **(80°C – 100°C)** | 95°C **(80°C – 100°C)** |
| Ilgums **(regulējams)** | 8 min. **(5 min. – 40 min.)** | 40 min. **(20 min. – 60 min.)** | 45 min. **(20 min. – 60 min.)** | 5 min. **(2 min. – 15 min.)** | 45 min. **(10 min. – 2 stundas)** | 20 min. **(10 min. – 2 stundas)** |
| Siltuma saglabāšanas „noklusējuma funkcija“ programmas beigās | 45 min. | 45 min. | 45 min. | | 45 min. | 45 min. |
| Motora ātrums siltuma saglabāšanas līmenī | V4 | | | | Ieslēgts 5 sek. V3 / izslēgts 20 sek | Ieslēgts 10 sek. V3 / izslēgts 10 sek. |

| | Tvaicēti ēdieni P1 | Tvaicēti ēdieni P2 | Konditore-jas izstrādājumi P1 | Konditorejas izstrādājumi P2 | Konditorejas izstrādājumi P3 | Deserti |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automātiskās programmas | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| „Noklusējuma“ ātrums **(regulējams)** | | | V5 2 min. 30 sek. | V5 1 min. 30 sek., tad V6 2 min. | V3 40 sek., tad V9 3 min. | V4 (V2–V8) |
| „Noklusējuma“ temperatūra **(regulējama)** | 100°C **(nere-gulējama)** | 100°C **(nere-gulējama)** | | | | 90°C **(50°C – 110°C)** |
| Ilgums **(regulējams)** | 30 min. **(1 min – 60 min)** | 35 min. **(1 min – 60 min)** | 2 min. 30 sek. **(30 sek.–2 min 30 sek.)** | 3 min. 30 sek. **(30 sek.–3 min 30 sek.)** | 3 min. 40 sek. **(1 min 40 sek.–3 min 40 sek.)** | 15 min. **(5 min. to 60 min.)** |
| Siltuma saglabāšanas „noklusējuma funkcija“ programmas beigās | 45 min. | 45 min. | | | | 45 min. |
| Motora ātrums siltuma saglabāšanas līmenī | | | | | | V4 |
| Mīklas rūgšanas 30° C temperatūrā „noklusējuma funkcija“ programmas beigās | | | 40 min. | 40 min. | | |

LV



## TVAICĒŠANAS GROZA LIETOŠANA

Gatavošanas laiki ir norādīti tikai informatīvos nolūkos; vairumā gadījumu ēdiens tiks pienācīgi pagatavots.

Tomēr gatavošanas laiku var ietekmēt noteikti apstākļi:
- dārzeņu (sagrieztu vai nesagrieztu) lielums;
- grozā esošo sastāvdaļu daudzums;
- dārzeņu veids, to gatavība;
- ūdens daudzums bļodā atbilstoši mērījumam (0,7 l).

Izmantojiet tvaicēšanas uzvāzni ar „maksimālo tvaiku“ **(a)** virzienā pret jums.

Ja ēdiens nav pienācīgi pagatavots, jūs varat iestatīt papildu gatavošanas laiku.

Jūs varat arī izmantot manuālo režīmu, izvēloties 130° C temperatūru un gatavošanas laiku, kas atbilst sastāvdaļu daudzumam un veidam; skatīt turpmāko tabulu.

| Tvaicēšanas laiks | | | |
|---|---|---|---|
| **Sastāvdaļas** | **Daudzums (maks.)** | **Paredzamais tvaicēšanas laiks** | **Ieteicamā tvaicēšanas programma** |
| Cukini | 800 g | 20 min. | P1 |
| Pastinaki | 800 g | 25 min. | P1 |
| Purava baltā daļa | 800 g | 25 min. | P1 |
| Brokoļi | 500 g | 20 min. | P1 |
| Zivs | 600 g (ar cepampapīru) | 15 min. | P1 |
| Kartupeļi | 1 kg | 30 min. | P2 |
| Burkāni | 1 kg | 30 min. | P2 |
| Zaļās pupiņas | 800 g | 30 min. | P2 |
| Baltā gaļa | 600 g (ar cepampapīru) | 20 min. | P2 |

**Dažās receptēs ēdiens var negaidīti plūst pāri burbuļošanas dēļ, jo īpaši gadījumos, kad tiek izmantoti saldēti dārzeņi. Šādā gadījumā jums attiecīgi jāsamazina apjoms.**

LV

**MANUĀLAIS REŽĪMS**

1– Nospiediet tieši uz izvēles spiedpogas, kas paredzēta parametram, kuru vēlaties regulēt, proti, ātruma izvēles spiedpogas **(B2)** vai gatavošanas temperatūras izvēles spiedpogas **(B3)**, vai ilguma izvēles spiedpogas **(B4)**; izvēlētais parametrs iedegas ekrānā **(C1– C2–C3)**.

2– Regulējiet iestatījumu(–us), izmantojot +/– izvēles spiedpogu **(B6)**. Drošības apsvērumu dēļ nav iespējams iestatīt temperatūru, neiestatot gatavošanas ilgumu.

3– Kad esat beidzis visu iestatījumu ievadi, nospiediet spiedpogu **„Ieslēgt“ (B7)**. Kad ierīce darbojas gatavošanas režīmā, iedegas sarkanā indikatora gaisma **(B3)**, lai informētu jūs par to, ka ir sākusies gatavošana. Ja programma ir ieslēgta, jūs varat jebkurā brīdī izslēgt ierīci, nospiežot spiedpogu **„Izslēgt“**.

Šajā brīdī programma ir pauzes režīmā, un jūs to varat restartēt, atkārtoti nospiežot spiedpogu **„Ieslēgt“**. Ja esat izvēlējies nepareizo programmu un vēlaties to atcelt, nospiediet un 2 sekundes turiet spiedpogu **„Izslēgt“**.

4. Kad programma beidzas, ierīce 3 reizes iepīkstas.

5. Nospiediet fiksatorus **(D2)** un noņemiet bļodas komplektu **(D) (skatīt 12. attēlu)**.

**Turbo/impulsa funkcijas**

1– Izmantojiet vadības paneli **(B)**, lai tiešā veidā piekļūtu „turbo“ un „impulsa“ funkcijām **(B5)**. Lai izmantotu turbo režīmu (tiešu piekļuvi maksimālajam ātrumam), vienkārši nospiediet un turiet izvēlnes spiedpogu „Turbo“. Šajā brīdī šķidro kristālu displejs parādīs lietošanas laiku **(C3)**. Lai izmantotu impulsu (darbību ar pārtraukumiem), aktivizējiet un izslēdziet funkciju, vienkārši nospiežot izvēles spiedpogu **„Impulss“**. Arī šajā gadījumā šķidro kristālu displejs parādīs lietošanas laiku. Kad funkcija ir ieslēgta, jūs varat jebkurā brīdī izslēgt ierīci, nospiežot spiedpogu **„Izslēgt“**. Šajā brīdī funkcija ir pauzes režīmā, un jūs to varat restartēt, atkārtoti nospiežot spiedpogu **„Ieslēgt“**.

## IERĪCES TĪRĪŠANA

- Ierīci nedrīkst mērcēt. Nekad nelieciet motora bloku **(A)** zem tekoša ūdens. Kad esat beidzis ierīces lietošanu, atvienojiet to.
- Uzreiz pēc lietošanas iztīriet bļodu.
- Nospiediet fiksatorus **(D2)** un paceliet bļodas komplektu **(D)**.
- Novietojiet bļodu uz līdzenas virsmas.
- Atbloķējiet vāku, rotējot to par 1/4 riņķa līnijas pulksteņrādītāja virzienā. Uzmanīgi noņemiet vāku.
- Kad detaļas ir atdzisušas, nospraudiet blīves turētāju no vāka, izmantojot lāpstiņu **(G) (skatīt 15. attēlu)**.
- **Uzmanieties no Ultrablade naža (F1) un mīcīšanas/spiešanas naža (F4), kad tos tīrāt un kad iztukšojat bļodu, jo šie asmeņi ir ļoti asi.**
- Kad detaļas ir atdzisušas:
  - Demontējiet parasto vārpstu **(D3)**, blīvi **(D4)** un fiksācijas gredzenu **(D5) (skatīt 13. attēlu)**;
  - tīriet bļodu **(D)**, parasto vārpstu **(D3)**, blīvi **(D4)**, fiksācijas gredzenu **(D5)**, piederumus **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, tvaika regulēšanas uzvāzni **(E1)**, vāku **(E2)**, blīves turētāju **(E3)** un blīvi **(E4)**, izmantojot sūkli un nedaudz ziepjūdens.
- Noskalojiet šīs atsevišķās detaļas zem tekoša ūdens.
- Ja ēdiens ir piededzis, vairākas stundas mērcējiet bļodu ūdenī un trauku mazgāšanas līdzeklī un, ja nepieciešams, noberziet ar lāpstiņu **(G)** vai ar sūkļa abrazīvo pusi.
- Ja bļodā izveidojušās kaļķa nogulsnes, izmantojiet mitru sūkli un, ja nepieciešams, balto etiķi.
- Lai tīrītu motora bloku **(A)**, izmantojiet mitru drānu. Tīriet piesardzīgi.
- Lai jums atvieglotu tīrīšanu, bļodu, vāka komplektu un piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā, izņemot parasto vārpstu **(D3 un D4)** un tās fiksācijas gredzenu **(D5) (skatīt 14 attēlu)**.
- Piederumi, noņemamā parastā vārpsta un vāka detaļas var nedaudz nokrāsoties no dažām sastāvdaļām, piemēram, karija, burkānu sulas utt.; tas neapdraud jūsu veselību vai ierīces darbību. Lai to novērstu, tīriet šīs detaļas uzreiz pēc lietošanas.
- Pirms bļodas komplekta **(D)** lietošanas pārliecinieties, ka elektriskie kontakti zem bļodas ir tīri un sausi.

## SVARĪGI — NORĀDĪJUMI „IERĪCES DROŠĪBA“ („DROŠ.“)

**Standarta situācijā ierīce ir aprīkota ar elektronisko motora aizsardzības sistēmu, lai garantētu tā ilgmūžību. Šī elektroniskā drošības sistēma aizsargā pret nepareizu lietošanu; šādā veidā motors tiek pienācīgi aizsargāts.**

Gadījumos, kad ierīce tiek izmantota nepareizi, neievērojot norādījumos sniegtos ieteikumus (skatīt nodaļu „PIRMREIZĒJA LIETOŠANA“: iespējams, pārāk liels sastāvdaļu daudzums un/vai pārāk ilga ierīces lietošana, un/vai dažādu recepšu gatavošana ar īsiem intervāliem), iedarbosies elektroniskās aizsardzības sistēma, lai pasargātu motoru; šādā gadījumā ierīce pārtrauks darbību un uz vadības paneļa šķidro kristālu displeja tiks parādīts ziņojums „DROŠ.“, kas norādīs, ka ierīce īslaicīgi nedarbojas.

**Ja uz vadības paneļa displeja parādās ziņojums „DROŠ.“ un ierīce pārtrauc darbību, rīkojieties šādi:**

- atstājiet ierīci iespraustu kontaktligzdā, nespiediet slēdzi „0/1“;
- lūdzu, izlasiet norādījumos sniegtos ieteikumus un attiecīgi pielāgojiet ierīces lietošanas

metodi (skatīt nodaļu „PIRMREIZĒJA LIETOŠANA“: sastāvdaļu daudzums / receptes gatavošanas laiks / temperatūra / piederumu veids);

- ļaujiet motoram pusstundu atdzist;
- restartējiet ierīci, 2 sekundes spiežot spiedpogu „Ieslēgt/izslēgt/atiestatīt“ (skatīt B7 norādījumos).

Ierīce atkal ir gatava lietošanai. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar klientu apkalpošanas nodaļu (skatīt informāciju garantijas bukletā).

LV

## KO DARĪT, JA IERĪCE NEDARBOJAS?

| PROBLĒMAS | IEMESLI | RISINĀJUMI |
|---|---|---|
| Problēmas tvaicēšanas laikā. | Tvaika regulēšanas uzvāznis nav pareizi piestiprināts. | Iestatiet tvaika uzvāzni „liela tvaika“1 režīmā (pagrieziet virzienā uz sevi); šādā iestatījumā bļodā veidojas maksimāls tvaika apjoms, kas paredzēts visu veidu tvaicētiem ēdieniem (zupām utt.), tādējādi bļodā ir vairāk tvaika un gatavošanas process ir efektīvāks. „Neliela tvaika“ iestatījumā bļodā veidojas maksimāls karstuma un tvaika apjoms, kas paredzēts visu veidu tvaicētiem ēdieniem (zupām utt.). Izmantojot šo iestatījumu, tiek arī novērsta šļakstīšanās gatavošanas laikā. „Liela tvaika“ iestatījumā notiek maksimāla kondensācija, un tādējādi ēdieni vai mērces iegūst stingrāku konsistenci (risoto, biezi pudiņi, mērces utt.). |
| | Nepietiekams tvaicēšanas laiks | Gatavošanas laiki ir norādīti tikai informatīvos nolūkos; vairumā gadījumu tie nodrošina, lai ēdiens tiktu pienācīgi pagatavots.<br>Tomēr gatavošanas laiku var ietekmēt noteikti apstākļi:<br>— dārzeņu (sagrieztu vai nesagrieztu) lielums;<br>— grozā esošo sastāvdaļu daudzums;<br>— dārzeņu veids, to gatavība;<br>— ūdens daudzums bļodā atbilstoši mērījumam (0,7 l).<br>Ja ēdiens nav pienācīgi pagatavots, jūs varat iestatīt papildu gatavošanas laiku.<br>Jūs varat arī izmantot manuālo režīmu, izvēloties 130° C temperatūru un gatavošanas laiku, kas atbilst sastāvdaļu daudzumam un veidam. |
| Ierīce nedarbojas. | Tā nav iesprausta kontaktligzdā. | Iespraudiet ierīci kontaktligzdā. |
| | Slēdzis (H) ir 0 stāvoklī. | Pārvietojiet slēdzi uz 1 stāvokli. |
| | Bļoda vai vāks nav pareizi novietoti vai nofiksēti. | Pārbaudiet, vai bļoda vai vāks ir pareizi novietoti un nofiksēti atbilstoši norādījumu rokasgrāmatā sniegtajām diagrammām. |
| Vāks nenofiksējas. | Vāks nav pilnībā samontēts. | Pārbaudiet, vai blīve ir pareizi uzmontēta uz blīves turētāja un vai blīves turētājs ir pareizi uzmontēts uz vāka. |
| Pārmērīga vibrācija. | Ierīce nav novietota uz līdzenas virsmas, ierīce nav stabila. | Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas. |
| | Pārāk liels sastāvdaļu daudzums. | Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu daudzumu. |
| | Piederumu kļūda. | Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu. |

LV



| PROBLĒMAS | IEMESLI | RISINĀJUMI |
|---|---|---|
| Sūce caur vāku. | Pārāk liels sastāvdaļu daudzums. | Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu daudzumu. |
| | Vāks nav pareizi novietots vai nofiksēts. | Pareizi nofiksējiet vāku uz bļodas. |
| | Nav uzmontēta blīve. | Novietojiet blīvi uz blīves turētāja un piespraudiet komplektu pie vāka. |
| | Blīve ir sagriezta vai bojāta. | Nomainiet blīvi, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| | Piederumu kļūda. | Pārbaudiet, vai jūs izmantojat ieteikto piederumu. |
| Sūce caur bļodas vārpstu. | Blīve nav pareizi novietota. | Position the seal correctly. |
| | Blīve ir bojāta. | Contact an approved service centre. |
| | Fiksācijas gredzens **(D5)** nav pareizi nofiksēts. | Nofiksējiet gredzenu pareizi **(D5)**. |
| Asmeņi brīvi nerotē. | Pārāk lieli vai pārāk cieti pārtikas gabali. | Samaziniet apstrādājamo sastāvdaļu lielumu vai daudzumu. Pievienojiet nedaudz šķidruma. |
| Motors rada smaku. | Ierīce tiek lietota pirmo reizi, vai motors ir pārslogots, jo ierīcē ievietots pārāk daudz sastāvdaļu vai gabali, kas ir pārāk cieti vai pārāk lieli. | Ļaujiet motoram atdzist (apmēram 30 minūtes) un samaziniet bļodā esošo sastāvdaļu daudzumu. |
| Displejā parādās ziņojums „Izslēgt“. | Ierīcē ir konstatētas pārāk lielas vibrācijas, un tā ir pārslēgusies uz drošības stāvokli. | Pārbaudiet, vai jūs izmantojat pareizo ātrumu un ieteicamo piederumu. |
| Displejā parādās ziņojums „DROŠ.“. | Motors ir pārslogots, jo ierīcē ievietots pārāk daudz sastāvdaļu vai gabali, kas ir pārāk cieti vai pārāk lieli, vai motors tiek lietots pārāk intensīvi, nenodrošinot pietiekamu atdzišanas laiku. | Ļaujiet motoram atdzist (apmēram 30 minūtes) un samaziniet bļodā esošo sastāvdaļu daudzumu. |
| Displejā parādās ziņojums „DROŠ.“, un iedegas sarkana indikatora gaisma. | Ir pārkarsuši temperatūras sensori. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „Kļūda1“, un iedegas sarkana indikatora gaisma. | Sildelements nedarbojas. | Pārbaudiet, vai nav aizsērējušas zem bļodas esošās energoapgādes tapas. Šādā gadījumā notīriet tās un mēģiniet vēlreiz.<br>Ja ierīce joprojām nedarbojas, sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „Kļūda2“. | Elektronisks defekts. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „Kļūda3“. | Ātruma defekts. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „Kļūda4“. | Komunikācijas kļūda ar smalcināšanas elektronisko karti. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „paziņoj1“, un iedegas sarkana indikatora gaisma. | Temperatūras sensors 1 vairs nedarbojas. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |
| Displejā parādās ziņojums „paziņoj2“, un iedegas sarkana indikatora gaisma. | Temperatūras sensors 2 vairs nedarbojas. | Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru. |

LV

**Vai jūsu ierīce joprojām nedarbojas?**

Sazinieties ar pilnvarotu apkopes centru (sarakstu skatiet apkopes bukletā).

## PĀRSTRĀDE

• Iesaiņojuma un ierīces materiālu likvidēšana.

Tikai iesaiņojums satur materiālus, kas nav kaitīgi videi un kurus var likvidēt atbilstoši spēkā esošajiem pārstrādes noteikumiem.

Lai likvidētu ierīci, lūdziet informāciju vietējās iestādes atbilstošajam departamentam.

• Elektroniskās vai elektriskās ierīces, kas sasniegušas ekspluatācijas laika beigas.

**Vides aizsardzība pirmajā vietā!**

ⓘ Jūsu ierīce satur daudzus materiālus, kurus var atgūt vai pārstrādāt.

➲ Nododiet to savākšanas punktā turpmākai apstrādei.

LV



## SAUGOS INSTRUKCIJOS:

### Asmens apsauga

- Prieš pirmą kartą naudodami aparatą atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir laikykite jas saugioje vietoje. Gamintojas nebus laikomas atsakingu, jei aparatą naudosite nesilaikydami instrukcijų.
- Prieš surinkdami, išmontuodami ar valydami prietaisą arba palikdami jį be priežiūros būtinai atjunkite jį nuo elektros tiekimo. Neleiskite vaikams naudotis prietaisu, jeigu jie neprižiūrimi.
- Vaikams draudžiama naudoti šį prietaisą. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), turintiems ribotus fizinius, jutimo arba protinius gebėjimus arba neturintiems pakankamai patirties ir žinių, nebent už jų saugą atsakingas asmuo juos prižiūri arba instruktavo, kaip naudoti prietaisą. Vaikams neturi būti leidžiama žaisti su prietaisu.
- Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.

- Naudojant prietaisą kai kurios jo dalys gali įkaisti iki aukštos temperatūros (dubens nerūdijančio plieno sienelė, nuimama verpstė, dangtelio ir gaubtuvo skaidrios dalys, metalinės dalys žemiau dubens, krepšelis). Juos palietus galima nusideginti. Prietaisą laikykite už neįkaistančių plastikinių dalių (rankenų, variklio bloko). Raudona įkaitimo indikatoriaus lemputė rodo, kad yra pavojus nusideginti.
- Veikiančio prietaiso prieinamų paviršių temperatūra gali būti aukšta.
- Prietaisas nėra skirtas veikti naudojant išorinį laikmatį arba atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- Nenaudokite aparato, jei jis veikia netinkamai, buvo pažeistas arba jei maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti. Siekiant išvengti pavojaus maitinimo laidas turi būti keičiamas patvirtintame techninio aptarnavimo centre (žr. garantijos knygelėje pateiktą sąrašą).
- Draudžiama prietaisą nardinti į vandenį. Niekada nedėkite variklio bloko (a) po tekančiu vandeniu.
- Prietaisas skirtas naudoti tik patalpų viduje buitinėms reikmėms ir žemesniame nei 2000 m aukštyje. Gamintojas neprisiima atsakomybės ir pasilieka teisę atšaukti garantiją, jeigu prietaisas naudojamas komerciniais tikslais arba netinkamai ar jeigu nesilaikoma instrukcijų.
- Draudžiama naudoti šį prietaisą buitiniais ir panašiais tikslais (kuriems netaikoma garantija), pavyzdžiui:
  - Virtuvės darbo zonose, kurios yra įrengtos parduotuvėse, biuruose ir kitose profesinio naudojimo patalpose;
  - Darbuotojams skirtose virtuvės zonose, kurios yra įreng-

LT

tos parduotuvėse, biuruose ir kitose darbo aplinkose;
- fermose;
- viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo patalpose apsistojusių klientų;
- svečių kambariuose.

**• Jūsų prietaisas išskiria garus, kurie gali nudeginti. Atsargiai elkitės su dangteliu ir gaubtuvu (naudokite pirštinę, virtuvės pirštinę ir t. t., jei reikia). Gaubtuvą imkite už centrinės dalies.**

- **Nenaudokite prietaiso, jeigu tarpiklis nėra tarpiklio laikiklyje arba jeigu ant dangčio nėra įstatyto tarpiklio laikiklio. Naudojant prietaisą gaubtuvas turi būti įstatytas į dangčio angą (nebent recepte nurodyta kitaip).**

**ĮSPĖJIMAS. Netinkamai naudojant prietaisą atsiranda pavojus susižeisti. Būkite atsargūs su „Ultrablade" (F1) peilio peiliukais bei minkymo ir smulkinimo mente (F4) juos valydami ir kai ištuštinate dubenėlį, nes jie yra itin aštrūs. Būkite atsargūs pildami karštą skystį į kombainą, nes staiga pradėjęs virti karštas skystis gali ištekėti iš prietaiso.**

**Baigę naudoti, įstatykite „Ultrablade" smulkintuvo peilį (F1) į dubenėlį.**

**ĮSPĖJIMAS. Valydami, pripildami arba pildami būkite atsargūs, kad skystis neišsilietų.**

**ĮSPĖJIMAS. Iš jūsų prietaiso sklinda garai, kurie gali nudeginti.**

**ĮSPĖJIMAS. Baigus naudoti šildymo elemento paviršius gali būti kurį laiką dar karštas.**

- **Prietaisui kaistant ir kol jis visiškai atvės lieskite tik jo rankenas (užraktą D2, dangčio rankeną E2 ir gaubtuvo rankeną E1).**

- **Kiekvieno priedo ir kiekvienos programos veikimo trukmės ir greičio nustatymai pateikti instrukcijose.**
- **Žr. prietaiso priedų surinkimo ir įrengimo instrukcijas.**
- **Žr. prietaiso valymo ir techninės priežiūros instrukcijas.**
- **Visada laikykitės prietaiso valymo instrukcijų:**
  - **Atjunkite prietaisą nuo tinklo.**
  - **Nevalykite prietaiso, kol jis karštas.**
  - **Valykite drėgno audinio skiaute arba kempine.**
  - **Jokiu būdu nemerkite prietaiso į vandenį ir nekiškite po tekančiu vandeniu.**

**TIK EUROPOS RINKOMS:**

- Turi būti užtikrinama, kad įtaisas ir jo maitinimo laidas nebūtų prieinamas jaunesniems nei 8 metų vaikams. Vaikams draudžiama žaisti su šiuo prietaisu.
- Šį prietaisą leidžiama naudoti asmenims, kurių fizinės, jutiminės arba protinės galimybės yra ribotos, taip pat asmenims, neturintiems atitinkamos patirties arba žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba supažindinami su prietaiso saugaus naudojimo instrukcijomis ir jeigu jie supranta galimus pavojus.
- Šį prietaisą leidžiama naudoti vyresniems nei 8 metų vaikams, jeigu jie yra prižiūrimi ir buvo supažindinti su prietaiso saugaus naudojimo instrukcijomis bei jeigu jie visiškai supranta galimus pavojus. Jaunesniems nei 8 metų ir suaugusiojo neprižiūrimiems vaikams draudžiama atlikti naudotojo atliekamą valymą ir techninę priežiūrą.

**Jungimas prie elektros tinklo**

- Prietaisas turi būti prijungimas prie įžeminto elektros lizdo.
- Prietaisas skirtas naudoti tik esant kintamajai srovei. Patikrinkite, ar srovės įtampa, nurodyta aparato duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros instaliacijos įtampą.
- Netinkamai prijungus prietaisą prie elektros tinklo garantija nebegalioja.
- Norėdami atjungti prietaisą niekada netraukite už maitinimo laido.
- Nenardinkite prietaiso, maitinimo laido ar kištuko į skystį.
- Elektros laidas turi būti laikomas atokiai nuo karštų įtaiso dalių ir su jomis nesiliesti, jis negali būti arti šilumos šaltinių ar aštrių kraštų.

**Netinkamas naudojimas**

- **Nelieskite dangčio, kol prietaisas visiškai nesustos (stabdymo mygtukas); palaukite, kol maišomas maistas nebesisuks.**
- Visada prieš pildami skystus ingredientus pirmiausia įdėkite kietuosius **(žr. 11.1 lentelę)**, bet neviršykite 2,5 l didžiausios (MAX) ribos dubenėlio viduje **(žr. 11.2 lentelę)**. Jeigu dubenėlis perpildytas, gali ištekėti verdantis vanduo.
- Atkreipkite dėmesį, kai įjungta maisto ruošimo garuose programa, vandens turi būti 0,7 l **(žr. 4.2 lentelę)**.
- Niekada nekiškite pirštų ar bet kokio kito objekto į dubenėlį, kai prietaisas veikia.
- Nenaudokite dubenėlio kaip konteinerio (maistui laikyti, šaldyti ar sterilizuoti).
- Padėkite prietaisą ant stabilaus, karščiui atsparaus darbo pagrindo.
- Nedėkite prietaiso prie sienos ar spintos, nes garai gali pažeisti elementus.
- Nedėkite prietaiso prie veikiančio šilumos šaltinio (viryklės, buitinės technikos ir kt.).
- Neuždenkite dangčio šluoste ar kita medžiaga, neuždenkite dangtyje esančios angos, naudokite garų reguliavimo galvutę.
- Nepalikite virš dubenėlio plaukų, šalikų, kaklaraiščių ir pan., kai prietaisas veikia.
- Niekada nedėkite priedų, dubenėlio ir dangčio į mikrobangų krosnelę.
- Nejjunkite prietaiso lauke. Niekada neviršykite instrukcijoje nurodyto didžiausio kiekio.
- Prietaisui atvėsus, laikykite jį tam skirtoje vietoje.

**Garantinis aptarnavimas**

- Jūsų pačių saugumui nenaudokite

LT

priedų ar atsarginių dalių, išskyrus tas, kurias pateikia įgalioti garantiniai centrai.

- Visi techninės priežiūros ir taisymo darbai, išskyrus įprastą klientų atliekamą valymą ir priežiūrą, turi būti vykdomi įgaliotame techninės priežiūros centre.
- Žr. lentelę „Ką daryti, jeigu jūsų prietaisas neveikia?", pateiktą naudotojo vadovo pabaigoje.

LT



Skaitydami šį naudotojo vadovą rasite naudojimo rekomendacijas, kurios padės jums pamatyti visas jūsų prietaiso galimybes: padažų, sriubų, troškinių, garuose ruošiamų patiekalų, pyragaičių ir desertų ruošimo būdus.

## PRIETAISO APRAŠYMAS:

**A** Variklio blokas
**B** Valdymo skydelis
- **B1**: automatinės programos pasirinkimo mygtukai
- **B2**: greičio reguliatorius
- **B3**: maisto ruošimo temperatūros reguliatorius ir (arba) įkaitimo indikatorius
- **B4:** veikimo laiko reguliatorius
- **B5:** „turbo" / „pulse" reguliatorius
- **B6:** +/- reguliatorius
- **B7:** paleidimo / stabdymo / atstatos mygtukas C skystųjų kristalų ekranas

**C** skystųjų kristalų ekranas
- **C1:** greičio ekranas
- **C2:** temperatūros ekranas
- **C3:** laiko ekranas
- **C4:** programos pasirinkimo ekranas
- **C5:** saugumo indikatoriaus ekranas

**D** Dubenėlio blokas
- **D1:** nerūdijančio plieno dubenėlis
- **D2:** užraktai
- **D3:** nuimama bendra verpstė
- **D4:** tarpiklis
- **D5:** verpstės fiksavimo žiedas

**E** Dangčio blokas
- **E1:** garų reguliatoriaus gaubtuvas / stabdiklis
- **E2:** dangtis
- **E3:** tarpiklio laikiklis
- **E4:** tarpiklis

**F** Priedai:
- **F0 :** priedų laikymo dėžutė
- **F1:** „Ultrablade" peilis
- **F2:** maišytuvas
- **F3:** šluotelė
- **F4:** minkymo / smulkinimo mentė
- **F5:** garų krepšelis

**G** Mentelė
**H** Prietaiso elektros maitinimo nutraukimo jungiklis 0/1
**I** Valymo šepetys

LT

## PRIETAISO TECHNINIAI DUOMENYS:

| | |
|---|---|
| **Galia:** | 1550 W (1000 W: kaitinimo elementas / 550 W: variklis) |
| **Temperatūros intervalas:** | 30° - 130°C<br>reguliuojama 5 °C intervalais |
| **Veikimo trukmės intervalas:** | 5 sek.-2 val.<br>reguliuojama ne mažiau nei 5 sek. ir ne daugiau nei 1 min. intervalais |
| **Greičių skaičius: 12** | - 2 kintami greičiai:<br>1 greitis (5 sek. ĮJUNGTA / 20 sek. IŠJUNGTA).<br>2 greitis (10 sek. ĮJUNGTA / 10 sek. IŠJUNGTA).<br><br>- 10 laipsniškų pastovių greičių<br>(3-12 greičiai). |

## ĮJUNGIMAS:

Jūsų prietaise įrengtas jungiklis 0/1, nustatykite jungiklį į 1 padėtį. **(žr. 9 lentelę)**
Prietaisas tiekiamas su šiais priedais:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| „Ultrablade“ peilis | F1 | Maišo sriubas | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Maišo vaisių tyres | 12 | 40 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Pjausto daržoves | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Pjausto mėsą | 12 | 30 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | Pjausto žuvį | 12 | 15 sec | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Nenaudokite šio prietaiso produktas pjaustyti, naudokite F4 minkymo mentę / smulkintuvą. | | | | |
| Maišytuvas | | Juo maišomi **Paruošti patiekalai** nepažeidžiant ingredientų<br>Labai naudingi apkepimo etapų metu prieš gaminant (rizotą, sriubas). | | | | |
| | F2 | **Apkepti patiekalai** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Troškiniai** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Rizotai** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Troškinys „Ratatouille“, čatnis, ankštiniai (nustatymų ieškokite receptų knygelėje)** | | | | |
| Šluotelė | F3 | **Kiaušinių baltymų plakimas** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonezas, Plakta grietinėlė** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | !! V9 max | **Padažai, kremai, užpilai** (bulvių košė, kukurūzų kruopų košė („polenta“), ir t. t.) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| Minkymo / smulkinimo peilis | F4 | **Baltos duonos tešlos minkymas** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Trapios tešlos, biskvitinės tešlos, specialios duonos tešlos minkymas** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Iškilusios tešlos minkymas (brijošė, boba ir t. t.)** | + 5 / 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | **Skystos tešlos maišymas (tortų mišinys ir t. t.)** | + 3 / 5 | 40 sec / 3min | 1Kg | |
| | | **Riešutų smulkinimas** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Kietų produktų kapojimas** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Ledo kapojimas** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Tešla blynams, tešla vafliams** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Garų krepšys | F5 | **Daržovių, žuvies arba mėsos gaminimas garuose** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Sriuba su gabaliukais** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Garų ištraukimo gaubtuvas / stabdiklis | E1 | **Garų ištraukimo reguliavimo gaubtuvas / stabdiklis<br>- Nustatymas su dideliu kiekiu garų (a) = ruošimas garuose.<br>- Nustatymas su mažu kiekiu garų (b) = rizotas, kreminiai pudingai, padažai ir t. t.** | | | | a maxi / b mini |

Šiuose prieduose taip pat yra vietos, už kurių galima paimti, kad ruošiant maistą prietaisą būtų lengviau naudoti.



LT

### JŪSŲ PRIETAISAS TURI 2 DARBO REŽIMUS:

- **Automatinės programos režimas:**
  Greitis, ruošimo temperatūra ir trukmė yra užprogramuotos, kad padažai, sriubos, troškiniai, garuose pagaminti patiekalai, pyragaičiai ir desertai būtų gaminami automatiškai.
- **Rankinis režimas:**
  Individualizuotas greičio parametrų, ruošimo temperatūros ir trukmės reguliavimas jūsų patogumui.

### DUBENĖLIO, JO PRIEDO IR DANGČIO BLOKO ĮRENGIMAS

- Prieš naudojant pirmą kartą, išplaukite visas dalis **(D, E, F, G)** šiltame muiliname vandenyje, bet neplaukite variklio bloko **(A)**. Tam, kad valyti būtų lengviau, jūsų dubenėlyje **(D)** įrengta nuimama verpstė **(D3)**.
- Prieš naudodami įsitikinkite, kad nuėmėte visą pakavimo medžiagą, ypač tarp dubenėlio **(D)** ir variklio bloko **(A)** esančią apsauginę medžiagą.
- Įdėkite tarpiklį **(E4)** į tarpiklio laikiklį **(E3) (žr. 1 pav.)**, pritvirtinkite bloką prie dangčio **(E2) (žr. 2 pav.)**.
- Įstatykite tarpiklį **(D4)** ant bendros verpstės **(D3)**. Fiksavimo žiedu užfiksuokite bloką prie dubenėlio pagrindo **(D5) (žr. 3 pav.)**.
- Įstatykite į dubenėlį pasirinktą priedą:
  - priedus **(F1, F2, F3 arba F4)** tvirtinkite prie bendros verpstės, prie dubenėlio dugno **(žr. 4.1 pav.)**;
  - garų krepšelį įstatykite į dubenėlio vidų **(F5) (žr. 4.3 pav.)**, prieš tai iš anksto pripildę 0,7 l baką skystu ruošiniu (vandeniu, padažu...) **(žr. 4.2 lentelę)**.
- Įpilkite arba įdėkite ingredientus į dubenėlį arba garų krepšelį.
- Uždėkite dagtį ant dubenėlio **(D)**, sulygiuodami du trikampius **(žr. 5 pav.)**, sukdami dangtį prieš laikrodžio rodyklę, užfiksuokite jį, bet nespauskite **(žr. 6 pav.)**.
- Uždėkite garų reguliatoriaus gaubtuvą **(E1)** ant dangčio; galimos dvi padėtys: daug garų **(a)** arba mažai garų **(b)**.

**Naudojant mažo kiekio garų nustatymą išleidžiamas didžiausio kiekio kondensatas, todėl šis nustatymas rekomenduojamas ruošiant geresnės konsistencijos patiekalus ir padažus (rizotą, kreminius pudingus, padažus ir t. t.).**

**Naudojant didelio kiekio garų nustatymą didžiausio kiekio karštis ir garai kaupiasi dubenėlyje visų tipų maistui garuose ruošti (sriuboms ir t. t.). Šis nustatymas taip pat apsaugo nuo taškymosi maišant.**

- Įdėkite dubenėlį **(D)** ant variklio bloko **(A)**, kol išgirsite spragtelėjimą **(žr. 8 pav.)**.
- Prietaisas įsijungia tik tada, jeigu dubenėlis ir dangtis yra tinkamoje padėtyje ir užfiksuoti ant variklio bloko.

**Jeigu netinkamai įstatėte arba užfiksavote dubenėlį ir (arba) dangtį (žr. 10.1 ir 10.2 pav.), suaktyvinus funkciją pradeda mirksėti logotipas 🔓 .**

### VALDYMO PULTO (B) NAUDOJIMAS

**Automatinės programos pasirinkimas:**

Padažai

Sriubos
(skaityti programą **P1** vienalytė sriuba / **P2** sriuba su gabalėliais)

Troškiniai
(programoje **P1** daržovių užkepėlė / **P2** troškinys / **P3** rizotas)

Ruošimas garuose
(programoje **P1** silpnas garų srautas garai / **P2** didelis garų kiekis)

Tešla
(programoje **P1** duona / **P2** brijošė / **P3** tortas)

Desertai



LT

**Pasirinkti individualizuotus nustatymus:**

Variklio greičio pasirinkimas.
2 kintami greičiai (greičiai 1 ir 2) ir 10 laipsniškų pastovių greičių (greičiai 3–12)

Ruošimo greičio pasirinkimas.
30–130 °C.
Įkaitimo indikatoriaus lemputė įsižiebia, kai prasideda maisto ruošimas, ir išsijungia, kai dubenėlio viduje temperatūra nukrenta žemiau 50 °C.

Darbo laiko pasirinkimas.
5 sek.–2 val.

**„Turbo“** (didžiausias greitis esant tiesioginei prieigai) ir **„pulse“** (veikimas su pertrūkiais) funkcijų pasirinkimas nenaudojant kitų parametrų.

Padidinkite greitį, ruošimo temperatūrą ir trukmę.
Sumažinkite greitį, ruošimo temperatūrą ir trukmę.

Šis mygtukas atlieka **3 funkcijas**:
- Jūsų automatinės programos ar jūsų pasirinktų rankinio režimo parametrų (greičio, ruošimo temperatūros, trukmės) **„patvirtinimas“**.
- **„Pristabdymas“**, kai prietaisas įsijungė ir yra naudojamas.
- Pasirinktų prietaisų parametrų **„paleidimas iš naujo“** spaudžiant mygtuką 2 sekundes.

**Naudojimo rekomendacijos:**
Jūsų prietaise įrengtas mikroprocesorius, kuris valdo ir analizuoja jo stabilumą. Jeigu prietaisas nestabilus, variklio sukimosi greitis bus automatiškai sumažintas; jei prietaisas vis dar nestabilus, variklis bus sustabdytas ir ekrane bus rodoma „STOP“.
- Patikrinkite, ar neįdėta per daug ingredientų ir ar tinkamas naudojamas greitis.
- Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą.
- Tada pakartotinai paleiskite prietaisą kaip įprasta.



LT

## PRIETAISO NAUDOJIMAS

Prijunkite prietaisą, nustatykite jungiklį **(H)** į padėtį 1, ir skystųjų kristalų ekrane **(C)** rodoma, kad visi nustatymai yra „0“ **(žr. 9 pav.)**.

### AUTOMATINĖS PROGRAMOS REŽIMAS

1– Paspauskite norimą programą **(B1)**, pasirinktos programos ekrane **(C4)** rodomas trikampis. Jeigu nustatyta sriubų, troškinių ir tešlos programa, spausdami iš eilės pateiksite į įvairių paprogramių ekranus.

2– Užprogramuotus nustatymus galima pakeisti recepto paruošimo trukmei (priklausomai nuo pasirinkto recepto, ingredientų i ruošiamo kiekio). Paspauskite greičio reguliatorių **(B2)** arba ruošimo temperatūros reguliatorių **(B3)**, arba laiko reguliatorių **(B4)**, pasirinktas nustatymas mirksės ekrane **(C1–C2–C3)**.

3– Sureguliuokite nustatymą (–us) +/– reguliatoriumi **(B6)**.

4– Baigę keisti visus savo nustatymus, paspauskite paleidimo („start“) mygtuką **(B7)** ir paleiskite programą. Kai nustatytas prietaiso maisto ruošimo režimas, įsižiebia raudona indikatoriaus šviesa **(B3)**, pranešanti, kad maistas pradėtas ruošti.

5– Programai pasibaigus prietaisas pypsi 3 kartus.

6– Pasibaigus padažo, sriubos ir lėto gaminimo programoms **P2** ir **P3**, garuose ruošiami patiekalai ir desertai, automatiškai įsijungia prietaiso šilumos palaikymo režimas (veikiantis 45 minutes), kad pagamintas patiekalas būtų paruoštas valgyti. Kaip įjungta „padažų“ programa **P2** ir **P3** troškinių, desertų ir rankinis režimas, prietaiso variklis veikia tam tikru greičiu, kad išsaugotų ruošiamą patiekalą ir neleistų maistui prilipti prie dubenėlio dugno. Norėdami išjungti šilumos palaikymo režimą, tiesiog paspauskite stabdymo („stop“) mygtuką **(B7)**. Jeigu atidarote dangtį, paspauskite užraktus **(D2)** arba išimkite dubenėlį, ir šilumos palaikymo režimas išsijungs automatiškai. Pasibaigus padažų programoms, lėto ruošimo **P2** ir **P3** kreminio pudingo programai; kai įjungta šilumos palaikymo funkcija, variklis veiks ir toliau, kad ingredientai nepriliptų prie dubenėlio dugno. Kai tešla baigta minkyti pagal **P1** ir **P2** programas, įsijungia prietaiso „tešlos iškilimo“ režimas esant 30 °C 40 minučių, kad tešla būtų iškilusi. Jeigu atidarote dangtį, paspauskite užraktus **(D2)** arba išimkite dubenėlį, įsijungia prietaiso pristabdymo režimas; galite iš naujo paleisti programą vėl paspausdami paleidimo („start“) mygtuką. Jeigu norite išjungti šį režimą, paspauskite paleidimo („start“) mygtuką ir laikykite jį nuspaudę 2 sekundes.

7– Paspauskite užraktus **(D2)** ir išimkite dubenėlio bloką **(D) (žr. 12 pav.)**.

Kai paleidžiama automatinė programa, galite bet kuriuo metu sustabdyti prietaisą spausdami stabdymo („stop“) mygtuką. Tada įsijungia automatinės programos pristabdymo režimas, galite iš naujo paleisti režimą paspaudę paleidimo („start“) mygtuką. Jei pasirinkote netinkamą programą ir jei norite ją atšaukti, paspauskite stabdymo („stop“) mygtuką ir palaikykite jį nuspaudę 2 sekundes.

LT

## ATRASKITE GALIMA AUTOMATINES PROGRAMAS:

| | Padažas | Sriuba P1 | Sriuba P2 | Troškinys P1 | Troškinys P2 | Troškinys P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatinės programos | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| „Numatytasis“ greitis **(reguliuojamas)** | V6 **(V2 – V8)** | 10 impulsų ir V12 2 min. | 10 impulsų | V3 | V1 | V2 |
| „Numatytoji“ temperatūra **(reguliuojama)** | 70°C **(50°C – 100°C)** | 100°C **(90°C – 100°C)** | 100°C **(90°C – 100°C)** | 130°C **(nereguliuojama)** | 95°C **(80°C – 100°C)** | 95°C **(80°C – 100°C)** |
| Greitis pagal laiką **(reguliuojamas)** | 8 min. **(5 min. – 40 min.)** | 40 min. **(20 min. – 60 min.)** | 45 min. **(20 min. – 60 min.)** | 5 min. **(2 min. – 15 min.)** | 45 min. **(10 min. – 2 val.)** | 20 min. **(10 min. – 2 val.)** |
| Šilumos palaikymo „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje | 45 min. | 45 min. | 45 min. | | 45 min. | 45 min. |
| Variklio greitis veikiant šilumos palaikymo režimui | V4 | | | | 5 sek. ĮJUNGTAS V3 / 20 sek. IŠJUNGTAS | 10 sek. ĮJUNGTAS V3 / 10 sek. IŠJUNGTAS |

LT

| | Garuose gaminami patiekalai P1 | Garuose gaminami patiekalai P2 | Tešla P1 | Tešla P2 | Tešla P3 | Desertas |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automatinės programos | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| „Numatytasis“ greitis **(reguliuojamas)** | | | V5 2 min. 30 sek. | V5 1 min. 30 sek., tada V6 2 min. | V3 40 sek., tada V9 3 min. | V4 (V2 – V8) |
| „Numatytoji“ temperatūra **(reguliuojama)** | 100°C **(nereguliuojama)** | 100°C **(nereguliuojama)** | | | | 90°C **(50°C – 110°C)** |
| Greitis pagal laiką **(reguliuojamas)** | 30 min. **(1 min – 60 min)** | 35 min. **(1 min – 60 min)** | 2 min. 30 sek. **(30 sek.–3 min. 30 sek.)** | 3 min. 30 sek. **(30 sek.–3 min. 30 sek.)** | 3 min. 40 sek. **(1 min. 40 sek.–3 min. 40 sek.)** | 15 min. **(5 min – 60 min)** |
| Šilumos palaikymo „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje | 45 min. | 45 min. | | | | 45 min. |
| Variklio greitis veikiant šilumos palaikymo režimui | | | | | | V4 |
| Tešlos pakilimo 30° „numatytoji funkcija“ programos pabaigoje | | | 40 min. | 40 min. | | |



## GARŲ KREPŠELIO NAUDOJIMAS

Maisto ruošimo laikai nurodyti tik informaciniais tikslais; dažniausiai maistas bus tinkamai pagamintas.

Tačiau gaminimo laiką gali paveikti tam tikros sąlygos:
- daržovių (pjaustytų ar nepjaustytų) dydis;
- krepšelyje esančių ingredientų kiekis;
- daržovių rūšis ir sunokimas;
- dubenėlyje esančio vandens kiekis, kuris turi atitikti matavimą (0,7 l).

Nepamirškite naudoti garų gaubtuvo taip, kad žodžiai „maxi steam“ (didžiausias garų kiekis) **(a)** būtų atsukti į jus.

Jeigu maistas pagamintas netinkamai, galite nustatyti papildomą gaminimo laiką.

LT

Taip pat galite nustatyti rankiniu būdu, pasirinkę 130 °C temperatūrą ir gaminimo laiką priklausomai nuo ingredientų kiekio ir rūšies, žr. toliau pateiktą lentelę.

| Gaminimo garuose laikas | | | |
|---|---|---|---|
| **Ingredientai** | **Kiekiai (maks.)** | **Numatyti gaminimo laikai** | **Rekomenduojama garų programa** |
| Cukinijos | 800 g | 20 min. | P1 |
| Pastarnokai | 800 g | 25 min. | P1 |
| Porų baltoji dalis | 800 g | 25 min. | P1 |
| Brokoliniai kopūstai | 500 g | 20 min. | P1 |
| Žuvis | 600 g (įskaitant kepimo popierių) | 15 min. | P1 |
| Bulvės | 1 kg | 30 min. | P2 |
| Morkos | 1 kg | 30 min. | P2 |
| Žaliosios pupelės | 800 g | 30 min. | P2 |
| Balta mėsa | 600 g (įskaitant kepimo popierių) | 20 min. | P2 |

**Ruošiant patiekalus pagal kai kuriuos receptus skystis gali netikėtai ištekėti dėl susidariusių burbuliukų, ypač naudojant šaldytas daržoves. Tokiu atveju reikėtų atitinkamai sumažinti kiekius.**

**RANKINIS REŽIMAS**

1– Spauskite norimo reguliuoti parametro reguliatorių **(B2)** arba gaminimo temperatūros reguliatorių (B3), arba laiko reguliatorių (B4), pasirinktas parametras mirksi ekrane **(C1–C2–C3)**.

2– Tada sureguliuokite nustatymą(–us) +/– reguliatoriumi **(B6)**. Saugumo sumetimais temperatūros neįmanoma nustatyti pirma nenustačius gaminimo laiko.

3– Baigę įvesti visus savo nustatymus, paspauskite paleidimo („start“) mygtuką **(B7)**. Kai nustatytas prietaiso maisto ruošimo režimas, įsižiebia raudona indikatoriaus šviesa **(B3)**, pranešanti, kad maistas pradėtas ruošti. Kai programa buvo paleista, galite bet kuriuo metu sustabdyti prietaisą spausdami **stabdymo („stop“)** mygtuką.
Tada įsijungia programos pristabdymo režimas, galite iš naujo paleisti režimą paspaudę **paleidimo („start“)** mygtuką. Jei pasirinkote netinkamą programą ir jei norite ją atšaukti, paspauskite **stabdymo („stop“)** mygtuką ir palaikykite jį nuspaudę 2 sekundes.

4– Programai pasibaigus prietaisas pypsi 3 kartus.

5– Paspauskite užraktus **(D2)** ir išimkite dubenėlio bloką **(D) (žr. 12 pav.)**.

**„Turbo“ / „Pulse“ funkcijos**

1– Naudokite valdymo skydą **(B)**, kad tiesiogiai pasiektumėte „turbo“ ir „pulse“ funkcijas (B5). Norėdami naudoti „turbo“ režimą (didžiausias greitis esant tiesioginei prieigai), tiesiog paspauskite „turbo“ reguliatorių. Su tikslu jums padėti skystųjų kristalų ekrane rodomas naudojimo laikas **(C3)**. Norėdami naudoti „pulse“ (veikimas su pertrūkiais) režimą, suaktyvinkite ir sustabdykite funkciją tiesiog spausdami „pulse“ reguliatorių. Šiuo atveju jums taip pat padės skystųjų kristalų ekranas, kuriame rodomas naudojimo laikas. Kai funkcija buvo paleista, galite bet kuriuo metu sustabdyti prietaisą spausdami **stabdymo („stop“)** mygtuką. Tada įsijungia funkcijos pristabdymo režimas, galite iš naujo paleisti funkciją paspaudę **paleidimo („start“)** mygtuką.

## PRIETAISO VALYMAS

- Prietaisą draudžiama panardinti. Niekada nedėkite variklio bloko **(A)** po tekančiu vandeniu. Baigę naudotis prietaisu, atjunkite jį.
- Tik baigę naudoti prietaisu iš karto išvalykite dubenėlį.
- Paspauskite užraktus **(D2)** ir pakelkite dubenėlio bloką **(D)**.
- Pastatykite dubenėlį ant plokščio paviršiaus.
- Atidarykite dangtį pasukdami jį ketvirtadaliu apsukimo pagal laikrodžio rodyklę. Atsargiai išimkite dangtį.
- Dalims atvėsus atjunkite tarpiklio laikiklį nuo dangčio naudodami mentelę **(G) (žr. 15 pav.)**.

**Būkite atsargūs su „Ultrablade“ (F1) peilio peiliukais bei minkymo ir smulkinimo peiliu (F4) juos valydami ir kai ištuštinate dubenėlį, nes jie yra itin aštrūs.**

- Dalims atvėsus:
  - išmontuokite bendrą verpstę **(D3)**, tarpiklį **(D4)** ir fiksavimo žiedą **(D5) (žr. 13 pav.)**.
  - kempine ir trupučiu muilino vandens išvalykite dubenėlį **(D)**, bendrą verpstę **(D3)**, tarpiklį **(D4)**, fiksavimo žiedą **(D5)**, priedus **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, garų reguliatoriaus gaubtuvą **(E1)**, dangtį **(E2)**, tarpiklio laikiklį **(E3)** ir tarpiklį **(E4)**.
- Praskalaukite šias skirtingas dalis po tekančiu vandeniu.
- Jeigu maistas prikepė prie paviršiaus, palikite dubenėlį atmirkti kelias valandas vandenyje ir indų ploviklyje bei nugrandykite, jei reikia, mentele **(G)** arba abrazyvine kempinės puse.
- Jei dubenėlyje susikaupė kalkės, naudokite drėgną kempinę ir, jei reikia, baltąjį actą.
- Variklio bloką **(A)** valykite drėgnu audinio gabalėliu. Atsargiai nusausinkite.
- Kad valyti būtų lengviau, dubenėlį, dangčio bloką ir priedus galite plauti indaplovėje, išskyrus bendrą verpstę **(D3 ir D4)** ir jos fiksavimo žiedą **(D5) (žr. 14 pav.)**.
- Priedų, nuimamos bendros verpstės ir dangčio dalių spalva gali šiek tiek pakisti dėl tam tikrų ingredientų, pavyzdžiui, kario, morkų sulčių, ir t. t.; tai nekelia jokio pavojaus jūsų sveikatai ar jūsų prietaiso veikimui. Kad spalva nepakistų, valykite dalis iš karto baigę naudotis prietaisu.
- Prieš naudodami dubenėlio komplektą **(D)**, įsitikinkite, kad po dubenėliu esantys elektriniai kontaktai yra švarūs ir sausi.

## SVARBU. „PRIETAISO APSAUGOJIMAS“. INSTRUKCIJOS („SECU“)

Jūsų prietaise įrengta elektroninė variklio apsauga (kaip standartinė įranga), užtikrinanti variklio ilgaamžiškumą. **Ši elektroninė apsauga apsaugo nuo netinkamo naudojimo; tokiu būdu variklis yra tinkamai apsaugotas.**
Naudojant prietaisą nepalankiomis sąlygomis ir nesilaikant instrukcijose pateiktų rekomendacijų (žr. „NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ“: potencialiai pernelyg dideliais kiekiais ir (arba) neįprastai ilgas naudojimas ir (arba) įvairių receptų ruošimas trumpais intervalais), suveikė elektroninė apsauga varikliui apsaugoti; šiuo atveju prietaisas nustoja veikti ir valdymo skydelio skystųjų kristalų ekrane rodomas pranešimas „SECU“, kuris nurodo, kad prietaisas laikinai neveikia.
**Jeigu valdymo skydelyje rodoma „SECU“ ir jūsų prietaisas nustojo veikti, atlikite šiuos veiksmus:**

- Palikite prietaisą įjungtą, nespauskite „0/1“ jungiklio.
- Žr. instrukcijose pateiktų rekomendacijų ir iš naujo pritaikykite prietaisą pagal naudojimo būdą (žr. dalį „NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ“: ingredientų kiekiai / gaminimo pagal receptus laikas / temperatūra / priedų tipas).
- Palikite variklį atvėsti pusę valandos.
- Iš naujo paleiskite prietaisą 2 sekundes spausdami mygtuką „Start/Stop/Reset“ (paleisti / sustabdyti / paleisti iš naujo) (žr. B7 instrukcijose).

Dabar jūsų prietaisas vėl parengtas naudoti. Daugiau informacijos jums suteiks klientų aptarnavimo skyrius (žr. informaciją garantijos knygelėje).

LT

## KĄ DARYTI, JEIGU JŪSŲ PRIETAISAS NEVEIKIA

| PROBLEMOS | PRIEŽASTYS | SPRENDIMAI |
|---|---|---|
| Problemos ruošiant maistą garuose. | Garų reguliatoriaus gaubtuvas netinkamai įstatytas. | Nustatykite garų gaubtuvą į „didelio garų kiekio“ padėtį (pasukite į save); šis nustatymas leidžia maksimaliam kiekiui garų kauptis dubenėlyje gaminant patiekalus bet kuriuo gaminimo garuose režimais (sriubas ir t. t.), todėl dubenėlyje bus daugiau garų, ir gaminimo procesas bus efektyvesnis. Naudojant mažo kiekio garų nustatymą didžiausio kiekio karštis ir garai išsklaidomi dubenėlyje visų tipų maistui garuose ruošti (sriuboms ir t. t.). Ši padėtis taip pat leidžia išvengti taškymo gaminant.<br>Naudojant didelio kiekio garų nustatymą išleidžiamas didžiausio kiekio kondensatas, todėl patiekalai ir padažai išeina geresnės konsistencijos (rizotas, kreminiai pudingai, padažai ir t. t.). |
| | Nepakankamas kepimo laikas | Maisto ruošimo laikai nurodyti tik informaciniais tikslais; dažniausiai užtikrinama, kad maistas bus tinkamai pagamintas.<br>Tačiau gaminimo laiką gali paveikti tam tikros sąlygos:<br>– daržovių (pjaustytų ar nepjaustytų) dydis;<br>– krepšelyje esančių ingredientų kiekis;<br>– daržovių rūšis ir sunokimas;<br>– dubenėlyje esančio vandens kiekis, kuris turi atitikti matavimą (0,7 l).<br>Jeigu maistas pagamintas netinkamai, galite nustatyti papildomą gaminimo laiką.<br>Taip pat galite nustatyti rankiniu būdu, pasirinkę 130 °C temperatūrą ir gaminimo laiką priklausomai nuo ingredientų kiekio ir rūšies. |
| Prietaisas neveikia. | Prietaisas neprijungtas. | Plug the appliance into an electrical socket. |
| | Jungiklis **(H)** yra 0 padėtyje. | Nustatykite jungiklį į 1 padėtį. |
| | Dubenėlis arba dangtis yra netinkamoje padėtyje arba netinkamai užfiksuoti. | Patikrinkite, ar dubenėlis ir dangtis yra tinkamoje padėtyje ir užfiksuoti pagal naudojimo instrukcijose pateiktas schemas. |
| Dangtis neužsifiksuoja. | Dangtis nėra visiškai sumontuotas. | Patikrinkite, ar tarpiklis yra tinkamai sumontuotas tarpiklio laikiklyje ir ar tarpiklio laikiklis yra tinkamai sumontuotas ant dangčio. |
| Perteklinė vibracija. | Prietaisas pastatytas ne ant lygaus paviršiaus ir nėra stabilus. | Pastatykite prietaisą ant stabilaus paviršiaus. |
| | Per didelis ingredientų kiekis. | Sumažinkite apdorojamų ingredientų kiekį. |
| | Priedo klaida. | Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą. |

LT



| PROBLEMOS | PRIEŽASTYS | SPRENDIMAI |
|---|---|---|
| Skystis išteka pro dangtį. | Per didelis ingredientų kiekis. | Sumažinkite apdorojamų ingredientų kiekį. |
| | Dangtis yra netinkamoje padėtyje arba netinkamai užfiksuotas. | Tinkamai užfiksuokite dangtį dubenėlyje. |
| | Nėra tarpiklio. | Įstatykite tarpiklį į tarpiklio laikiklį ir prijunkite prie dangčio. |
| | Tarpiklis perpjautas arba sugadintas. | Pakeiskite tarpiklį; kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą. |
| | Priedo klaida. | Patikrinkite, ar naudojate rekomenduojamą priedą. |
| Skystis išteka per dubenėlio verpstę. | Tarpiklis netinkamai įstatytas. | Tinkamai įstatykite tarpiklį. |
| | Tarpiklis sugadintas. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| | Fiksavimo žiedas **(D5)** netinkamai užfiksuotas. | Tinkamai užfiksuokite žiedą **(D5)**. |
| Mentės sunkiai sukasi. | Įdėti maisto gabalėliai per dideli ar per kieti. | Sumažinkite apdorojamų ingredientų dydį arba kiekį.. Įpilkite skysčio. |
| Iš variklio sklindantis kvapas. | Naudojant prietaisą pirmą kartą arba esant variklio perkrovai dėl pernelyg didelio kiekio ingredientų arba dėl per kietų ar per didelių gabaliukų. | Palaukite, kol variklis atvės (maždaug 30 minučių) ir sumažinkite dubenėlyje esančių ingredientų kiekį. |
| Rodoma „STOP“ (sustabdyta). | Prietaisas aptiko per daug vibracijų ir nustatė saugią padėtį. | Patikrinkite, ar nustatytas tinkamas greitis ir ar naudojamas tinkamas priedas. |
| Rodoma „SECU“. | Variklio perkaitimas dėl per didelio ingredientų kiekio arba per kietų ar per didelių gabalų arba dėl to, kad prietaisas buvo naudojamas per ilgai nesuteikiant pakankamai laiko jam atvėsti. | Palaukite, kol variklis atvės (maždaug 30 minučių) ir sumažinkite dubenėlyje esančių ingredientų kiekį. |
| Rodoma „SECU“ ir mirksi raudona indikatoriaus šviesa. | Temperatūros jutiklių perkaitimas. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „Err1“.<br>+ mirksi raudona indikatoriaus šviesa. | Neveikia kaitinimo elementas. | Patikrinkite, ar neužsikimšo po dubenėliu esantys elektros kontaktai. Jeigu jie užsikimšo, išvalykite juos ir pabandykite dar kartą.<br>Jeigu tai nepadėjo, susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „Err2“. | Elektronikos dalies klaida. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „Err3“. | Greičio klaida. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „Err4“. | Ryšio su smulkintuvo elektronine kortele gedimas. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „ntc1“.<br>+ mirksi raudona indikatoriaus šviesa. | Nebeveikia temperatūros jutiklis. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |
| Rodoma „ntc2“.<br>+ mirksi raudona indikatoriaus šviesa. | Nebeveikia temperatūros jutiklis 2. | Susisiekite su įgaliotuoju techninės priežiūros centru. |

LT

**Ar jūsų prietaisas vis tiek neveikia?**

Susisiekite su įgaliotuoju techninio aptarnavimo centru (žr. priežiūros knygelėje pateiktą sąrašą).

## PERDIRBIMAS

- Pakuotės ir prietaiso medžiagos šalinimas.

Pakuotę sudaro tik aplinkai nepavojingos medžiagos, kurias galima tvarkyti kaip atliekas pagal galiojančias atliekų perdirbimo taisykles.

Norėdami išmesti savo prietaisą susisiekite su atitinkamu vietos valdžios institucijos skyriumi.

- Elektroninių ir elektrinių prietaisų eksploatacijos pabaiga:

**Svarbiausia yra aplinkos apsauga!**

ⓘ Jūsų prietaise yra daug medžiagų, kurios gali būti utilizuotos ar perdirbtos.

➲ Nuvežkite prietaisą į surinkimo punktą apdoroti.

LT



## OHUTUSJUHISED

### Isiklik ohutus

- Lugege kasutusjuhend enne seadme esmakordset kasutamist põhjalikult läbi ning hoidke juhendit kindlas kohas. Tootja ei tunnista seadme juhistele mittevastava kasutuse korral mingit vastutust.
- Ühendage alati seade toitevõrgust lahti, kui jätate selle järelevalveta, ning enne kokkupanemist, lahtivõtmist või puhastamist. Ärge lubage lastel seadet järelevalveta kasutada.
- Seade ei ole mõeldud lastele kasutamiseks. Hoidke seadet ja selle toitekaablit laste käeulatusest väljas.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks füüsilisse, taju- või vaimse puudega isikutele (muu hulgas lastele) või väheste kogemuste või teadmistega isikutele, välja arvatud juhul, kui isikute ohutuse eest vastutav inimene teostab isikute üle seadme kasutamisega seoses järelevalvet või juhendab neid. Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Hoidke seadet laste käeulatusest väljas.

- Seadme kasutamise ajal võivad mõned selle osad tugevalt kuumeneda (kausi roostevabast terasest osa, lahtiühendatav ühine võll, kaane ja korgi läbipaistvad osad, kausialused metallosad, korv). Need võivad põletushaavu põhjustada. Käsitsege seadet jahedatest plastosadest (käepidemed, mootoriosa) hoides. Põletusohtu näitab punane kuumenemisindikaator.
- Töötava seadme välispind võib kuumeneda.
- Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemiga.
- Ärge kasutage seadet, kui see ei tööta korralikult, on kahjustunud või kui toitekaabel või pistik on kahjustunud. Ohu vältimiseks laske toitekaabel välja vahetada tootja heakskiidetud hoolduskeskuses (vt loetelu garantiibrošüüris).
- Seadet ei tohi kunagi vette sukeldada. Ärge asetage mootoriosa (A) voolava vee alla.
- Seade on mõeldud kasutamiseks siseruumides kõrgusel kuni 2000 m merepinnast. Tootja ei tunnista vastutust ning jätab endale õiguse garantii tühistada, kui seadet kasutatakse äriotstarbeliselt või mittenõuetekohaselt või juhiseid järgimata.
- Seadet ei tohi kasutada väljaspool kodumajapidamisi (garantii sel juhul ei kehti), näiteks:
  - poodide, büroode ja muude töökeskkondade köökides;
  - poodide, büroode ja muude töökeskkondade töötajatele mõeldud köökides;
  - põllumajandustootmistes;
  - hotellide, motellide ja muude majutusasutuste klientide poolt;
  - külalistetubades.

ET

**• Seadmest tuleb auru, mis võib põhjustada põletushaavu. Käsitsege kaant ja korki ettevaatlikult (vajadusel kasutage pajakinnast vms). Hoidke korki keskosast.**

- **Seadme kasutamise ajal peab tihend alati olema tihendihoidikus ning tihendihoidik kaanele paigaldatud. Seadme kasutamise ajal peab kork kindlasti olema kaane avas (välja arvatud juhul kui retsept sõnaselgelt teisiti ette näeb).**

**HOIATUS. Seadme mittenõuetekohase kasutamisega kaasneb kehavigastuste oht.**

**Olge ettevaatlik Ultrablade-tera (F1) ja sõtkumis- ja purustamistera (F4) puhastamisel ja kausi tühjendamisel, kuna need terad on äärmiselt teravad.**

**Olge ettevaatlik, kui kallate köögikombaini kuumi vedelikke, kuna need võivad kiire keemamineku tõttu seadmest välja pritsida.**

**Pärast Ultrafine-hakkimistera (F1) kasutamist asetage see kaussi.**

**HOIATUS. Toimige puhastamisel, täitmisel ja valamisel ettevaatlikult, et vedelik kaablile ei satuks.**

**HOIATUS. Seadmest väljub kuum aur, mis võib põhjustada põletushaavu.**

**HOIATUS. Kütteelemendi pind on jääksoojuse tõttu pärast kasutamist jätkuvalt kuum.**

- **Kuumutamise ajal ja seadme täieliku jahtumiseni tohib puudutada ainult seadme käepidemeid (lukud D2, kaane käepide E2 ja korgi käepide E1).**

- **Lugege tarvikute ja programmide tööaegade ja kiiruste seadistamise juhiseid.**
- **Lugege seadme kokkumonteerimise ja tarvikute paigaldamise juhiseid.**
- **Lugege seadme puhastamise ja hooldamise juhiseid.**
- **Seadme puhastamisel järgige alati järgmisi puhastamisjuhiseid.**
  - **Ühendage seade vooluvõrgust lahti.**
  - **Ärge puhastage seadet enne, kui see on maha jahtunud.**
  - **Puhastage niiske lapi või käsnaga.**
  - **Seadet ei tohi kunagi vette kasta ega jooksva vee alla panna.**

**AINULT EUROOPA TURU JAOKS**

- Hoidke seade ja selle toitekaabel alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas. Lapsed ei tohi seadet mänguasjana kasutada.
- Seda seadet võivad füüsilise, taju- või vaimse puudega või ilma piisavate teadmiste ja kogemusteta isikud kasutada juhul, kui nad on järelevalve all, neile on õpetatud seadme ohutut kasutamist ning nad mõistavad sellega kaasnevaid ohte.
- Vähemalt 8-aastased lapsed võivad seadet kasutada täiskasvanu järelevalvel pärast nende juhendamist seadme ohutu kasutamise ning sellega seotud ohtude osas. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada, välja arvatud vähemalt 8-aastased lapsed täiskasvanu järelevalvel.



**Ühendamine toitevõrguga**

- Seade tuleb ühendada kaitsemaandusega pistikupessa.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult vahelduvvoolutoitel. Kontrollige, kas seadme andmesildil märgitud nimipinge vastab teie toitevõrgu pingele.
- Mis tahes ühendusviga tühistab garantii.
- Ärge kunagi tõmmake seadme elektrivõrgust lahtiühendamiseks toitekaablist.
- Ärge kastke seadet, selle toitekaablit ega pistikut mis tahes vedelikku.
- Toitekaablit ei tohi kunagi jätta seadme kuumade osade või kuumusallikate lähedale ega vastu, samuti teravate servade vastu.

**Väär kasutamine**

- **Kaant ei tohi puudutada enne, kui seade täielikult seiskub (seiskamisnupp); oodake, kuni segatav toit ei liigu enam.**
- Valage alati tahked toiduained kaussi enne vedelaid toiduaineid **(vt joonist 11.1)**, ületamata kausi siseküljel olevat nivootähist 2,5 L MAX **(vt joonist 11.2)**. Kui kauss on liiga täis, võib keev vesi välja pritsida.
- Aurukeetmisprogrammis tuleb hoida vett 0,7 liitri nivool **(vt joonist 4.2)**.
- Ärge pistke sõrmi ega muid esemeid töötava seadme kaussi.
- Ärge kasutage kaussi muuotstarbelise anumana (säilitamiseks, külmutamiseks, steriliseerimiseks).
- Asetage seade stabiilsele kuumakindlale tööpinnale.
- Ärge asetage seadet seina ega kapi lähedale; seadmest väljuv aur või pindu kahjustada.
- Ärge asetage seadet töötava soojusallika (pliit, kodumasin jne) lähedale.
- Ärge katke kaant käteräti ega muu esemega, ärge püüdke kaane ava blokeerida millegi muuga peale aurureguleerimiskorgiga.
- Hoidke juuksed, sallid, lahtised rõivaesemed jms töötava seadme kausist eemal.
- Tarvikuid, kaussi ega kaant ei tohi kunagi mikrolaineahju panna.
- Ärge kasutage seadet õues. Juhistes kirjasolevaid maksimumkoguseid ei tohi ületada.
- Pange seade hoiule alles pärast selle mahajahtumist.

**Remont ja varuosad**

- Kasutada tohib ainult heakskiidetud hoolduskeskustest pärinevaid tarvikuid ja varuosi; see on vajalik teie ohutuse tagamiseks.
- Mis tahes töid peale seadme puhastamise ja tavapärase hoolduse tuleb lasta teha tootja heakskiidetud hoolduskeskuses.
- Lugege kasutusjuhendi lõpus olevat tabelit „Mida teha, kui seade ei tööta".

Käesolevast kasutusjuhendist leiate soovitused, mis aitavad teil seadmest maksimaalset kasu saada, kasutades seda kastmete, suppide, hautiste, aurutatud roogade, küpsetiste ja magustoitude valmistamiseks.

## SEADME KIRJELDUS

**A** Mootoriosa
**B** Juhtimispaneel
- **B1**: automaatprogrammide valikunupud
- **B2**: kiiruse valikunupp
- **B3**: temperatuuri valikunupp ja/või kuumutusindikaator
- **B4:** tööaja valikunupp
- **B5:** turbo-/impulssrežiimi nupp
- **B6:** +/- nupp
- **B7:** käivitus-/seiskamis-/taaskäivitusnupp

**C** LCD-ekraan
- **C1:** kiirusenäit
- **C2:** temperatuurinäit
- **C3:** ajanäit
- **C4:** programmivaliku kuva
- **C5:** ohutusindikaatori kuva

**D** Kausikoost
- **D1:** roostevabast terasest kauss
- **D2:** lukud
- **D3:** lahtiühendatav ühine võll
- **D4:** tihend
- **D5:** võlli lukustusrõngas

**E** Kaanekoost
- **E1:** aurureguleerimiskork/stopper
- **E2:** kaas
- **E3:** tihendihoidik
- **E4:** tihend

**F** Tarvikud
- **F0 :** tarvikukarp
- **F1:** Ultrablade-tera
- **F2:** mikser
- **F3:** vispel
- **F4:** sõtkumis-/purustamistera
- **F5:** aurutamiskorv

**G** Lusikas
**H** Seadme toitelüliti asenditega 0/1
**I** Puhastushari

ET

## SEADME TEHNILISED ANDMED

| | |
|---|---|
| **Toide:** | 1550 W (kütteelement 1000 W / mootor 550 W) |
| **Temperatuurivahemik:** | 30 °C kuni 130 °C<br>reguleeritav sammuga 5 °C. |
| **Talitlusaegade vahemik:** | 5 s kuni 2 h<br>reguleeritav sammuga 5 s kuni 1 min. |
| **Kiiruste arv: 12** | - 2 vahelduvrežiimi kiirust:<br>kiirus 1 (5 s sees / 20 s väljas).<br>kiirus 2 (10 s sees / 10 s väljas).<br><br>- 10 erinevat pidevrežiimi kiirust<br>(kiirused 3 kuni 12). |



## SISSELÜLITAMINE

Seadmel on toitelüliti asenditega 0/1; seadke see asendisse 1. **(Vt joonist 9)**
Seadmel on järgmised tarvikud.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Ultrablade-tera | F1 | Suppide segamine | 12 | 3min | 2,5L | --▸100°C |
| | | Puuviljapüreede segamine | 12 | 40 sek | 1Kg | --▸100°C |
| | | Köögiviljade hakkimine | 12 | 15 sek | 1Kg | --▸100°C |
| | | Liha hakkimine | 12 | 30 sek | 1Kg | --▸100°C |
| | | Kala hakkimine | 12 | 15 sek | 1Kg | --▸100°C |
| | | !! Ärge kasutage seda tarvikut toiduainete tükeldamiseks; kasutage selleks sõtkumis-/purustamisterasid F4. | | | | |
| Mikser | F2 | See segab **kuumtöödeldavaid toite** toiduaineid vigastamata. Väga kasulik toiduainete pruunistamiseks enne kokkusegamist (risottod, supid). | | | | |
| | | **Pruunistatud toidud** | 3 | 5min | 500g | 130°C |
| | | **Hautised** | 1 | 45min | 2,5L | 95°C |
| | | **Risottod** | 2 | 22min | 1,5Kg | 95°C |
| | | **Ratatouille, puuviljakastmed, kaunviljad (seaded: vaadake retseptivoldikut)** | | | | |
| Vispel | F3 | **Munavalgete vahustamine** | 7 | 5/10min | 7 max | |
| | | **Majonees Vahukoor** | 7 | 2/5min | 0,5L | |
| | | **Kastmed, püreed, salatikastmed** (kartulipuder, maisipuder jne) | 4 to 7 | 1/20min | 1L | 60▸90°C |
| | !! V9 max | | | | | |
| Sõtkumis-/purustamistera | F4 | **Saiataina sõtkumine** | 5 | 2min 30s | 1,2Kg | |
| | | **Muretaina, liivataina, leivataina sõtkumine** | 5 | 2min 30s | 1Kg | |
| | | **Pärmitaina sõtkumine (briošš, keeks jne)** | 5 + 6 | 1min 30s / 2min | 0,8Kg | |
| | | **Vedelate tainaste segamine (koogitainas jne)** | 3 + 9 | 40 sek / 3min | 1Kg | |
| | | **Pähklite purustamine** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Kõvade toiduainete hakkimine** | 12 | 1min | 0,6Kg | |
| | | **Jää purustamine** | 12 | 1min | 6 à 10 | |
| | | **Pannkoogitainas, vahvlitainas** | 10 | 1min | 1,5L | |
| Aurutamiskorv | F5 | **Köögiviljade, kala või liha aurutamine** | | 20/40min | 1Kg | 100°C |
| | | **Tükiline supp** | 12 | 40/45min | 2,5L | 100°C |
| Kork/stopper | E1 | **Kork/stopper auru väljatungimiskiiruse reguleerimiseks**<br>**- Tugeva auruga asend (a) = aurutamine.**<br>**- Nõrga auruga asend (b) = risotto, kreemjad pudingid, kastmed jne.** | | | | a maxi / b mini |

Neil tarvikutel on ka käepidemed, mis võimaldavad neid toitu valmistades käes hoida.

ET

## SEADMEL ON KAKS TÖÖREŽIIMI

- **Automaatprogrammide režiim:**
  Kiirus, kuumtöötluse temperatuur ja aeg on eelprogrammeeritud programmidesse, mis võimaldavad kastmeid, hautisi, aurutatud toite, küpsetisi ja magustoite automaatselt valmistada.
- **Käsitsirežiim:**
  Võimaldab teil kiirust, kuumtöötluse temperatuuri ja aega vastavalt vajadusele reguleerida.

## KAUSI, TARVIKUTE JA KAANEKOOSTU PAIGALDAMINE

- Enne esmakordset kasutamist peske kõiki esemeid **(D, E, F, G)** peale mootoriosa **(A)** soojas seebivees. Kausil **(D)** on käsitsemise hõlbustamiseks eemaldatav võll **(D3)**.
- Enne kasutamist veenduge, et kõik pakkematerjalid on eemaldatud, eriti kausi **(D)** ja mootoriosa **(A)** vahel olev kaitse.
- Paigutage tihend **(E4)** tihendihoidikule **(E3) (See Fig. 1)**, ning kinnitage koost kaanele **(E2) (vt joonist 2)**.
- Paigutage tihend **(D4)** ühisele võllile **(D3)**. Lukustage koost kausi põhja, kasutades lukustusrõngast **(D5) (vt joonist 3)**.
- Paigutage kaussi valitud tarvik:
  - tarvikud **(F1, F2, F3 või F4)** kinnitatakse kausi põhjas ühisele võllile **(vt joonist 4.1)**,
  - aurutamiskorv paigaldatakse kaussi **(F5) (vt joonist 4.3 )**; enne tuleb 0,7 l paak täita vedelikuga (vesi, kaste, ...). **(Vt joonist 4.2)**
- Pange toiduained kaussi või aurutamiskorvi.
- Pange kaas kausile **(D)**, joondades kaks kolmnurka **(vt joonist 5)** ning lukustage kaas sellele surumata, pöörates seda vastupäeva **(vt joonist 6)**.
- Paigaldage kaanele aurureguleerimiskork **(E1)**; sellel on kaks asendit: tugev aur **(a)** ja nõrk aur **(b)**.

**Nõrga auru asend võimaldab auru maksimaalset kondenseerumist ning seetõttu soovitatakse seda kasutada parema konsistentsiga toitude ja kastmete valmistamiseks (risotto, kreemjad pudingid, kastmed jne).**

**Tugeva auru asend võimaldab kuumuse ja auru maksimaalset kogunemist kausis ning sobib seega aurutamiseks kuumtöötluse eesmärgil (supid jne).**
**See asend võimaldab ka vältida pritsimist segamise ajal.**

- Asetage kauss **(D)** mootoriosale **(A)**; see peab klõpsuga lukustuma **(vt joonist 8)**.
- Seade käivitub alles siis, kui kauss ja kaas on õigesti paigutatud ja mootoriosale lukustatud.

**Kui üks neist või mõlemad on valesti paigutatud või ei ole lukustunud (vt jooniseid 10.1 ja 10.2), siis hakkab funktsiooni aktiveerimisel logo 🔓 vilkuma.**

## JUHTPANEELI (B) KASUTAMINE

### Automaatprogrammi valimine

Kastmed

Supid
(programmis **P1** püreesupp / **P2** väikeste tükkidega supp)

Hautised
(programmis **P1** köögiviljavormiroog / **P2** hautis / **P3** risotto)

Aurutamine
(programmis **P1** nõrk aur /**P2** tugev aur

Küpsetised
(programmis **P1** sai / **P2** briošš / **P3** kook)

Magustoidud



### Kohandatud seadete valimine:

Mootori kiiruse valimine
Kaks vahelduva režiimi kiirust (kiirused 1 ja 2) ja 10 pideva režiimi kiirust (kiirused 3 kuni 12)

Kuumtöötluse temperatuuri valimine.
30 °C kuni 130 °C.
Kuumutamise indikaatortuli: see süttib kuumutamise algamisel ning kustub, kui kausi sisu temperatuur langeb alla 50 °C.

Käitamisaja valimine.
5 s kuni 2 h.

Turbofunktsiooni **turbo** (maksimaalne kiirus) ja impulssfunktsiooni **impulse** (vahelduv käitamine) valimine teisi seadeid kasutamata.

Kiiruse, kuumtöötluse temperatuuri ja aja suurendamine.
Kiiruse, kuumtöötluse temperatuuri ja aja vähendamine.

Sellel nupp võimaldab teha **kolme toimingut**:
- **kinnitada** valitud automaatprogramm i või kohandatud parameetrid (kiirus, kuumtöötluse temperatuur, aeg);
- **peatada** käimasolevat seadme toimingut pärast selle käivitamist;
- **lähtestada** seadmes valitud parameetreid; selleks tuleb nuppu kaks sekundit all hoida.

**Soovitused kasutamiseks:**
Seadmel on mikroprotsessor, mis juhib seadet stabiilselt ning analüüsib kogutavaid andmeid. Kui tuvastatakse ebastabiilsus, vähendatakse mootori pöörlemissagedust (kiirust) automaatselt. Kui ebastabiilsus jätkub, siis mootor seiskub ning ekraanil kuvatakse „STOP".
- Kontrollige, et kausis ei ole liiga palju toiduaineid ning et valitud on õige kiirus.
- Kontrollige, kas kasutate soovitatud tarvikut.
- Seejärel käivitage seade uuesti tavapäraselt.

## SEADME KASUTAMINE

Pistke seadme toitepistik pistikupesasse ja seadke lüliti **(H)** asendisse 1. LCD-ekraanil **(C)** kuvatakse kõigi seadete väärtusena „0” **(vt joonist 9)**

### AUTOMAATPROGRAMMIDE REŽIIM

1- Vajutage soovitud programmi nuppu **(B1)**. Ekraanil kuvatakse valitud programmi juures **(C4)** kolmnurk. Suppide, hautiste ja küpsetiste programmide puhul saate mitme vajutusega alamprogramme valida.

2- Eelprogrammeeritud seadetes saab retsepti valmistamisaega muuta (olenevalt valitud retseptist, toiduainetest ja kogusest). Vajutage kiiruse valikunuppu **(B2)** või temperatuuri valikunuppu **(B3)** või aja valikunuppu **(B4)**. Valitud seade vilgub ekraanil **(C1-C2-C3)**.

3- Muutke seadet (seadeid) nuppudega +/- **(B6)**.

4- Kui olete seadistamise lõpetanud, vajutage programmi käivitamiseks nuppu **start (B7)**. Kui seade on kuumtöötlusrežiimis, süttib punane indikaatortuli **(B3)**, mis näitab kuumtöötluse algust.

5- Programmi lõpus kostub seadmest kolm piiksu.

6- Kastmeprogrammi, supiprogrammi, hautiseprogrammide **P2** ja **P3**, aurutamisprogrammi ja magustoiduprogrammi lõpus lülitub seade automaatselt 45 minutiks soojashoidmisrežiimi, et toitu söömiseks soojana hoida. Kastmeprogrammis, hautiseprogrammides **P2** ja **P3**, aurutamisprogrammis ja magustoiduprogrammis töötab seadme mootor ettenähtud kiirusel, et toitu mitte lõhkuda, aga vältida selle põhjakõrbemist. Soojashoidmisrežiimi lõpetamiseks vajutage lihtsalt nuppu **stop (B7)**. Kaane avamisel vajutage lukustusnuppe **(D2)** või eemaldage kauss; soojashoidmisrežiim lõpetatakse automaatselt. Kastmeprogrammide, hautiseprogrammide **P2** ja **P3** ning kreemja pudingi programmi lõpus töötab soojashoidmisrežiimis ka mootor, et toit kausi põhja kinni ei jääks. Küpsetiserežiimide **P1** ja **P2** lõpus lülitub seade 40 minutiks 30 °C kergitamisrežiimi, et tainas õhulisemaks muutuks. Kaane avamisel vajutage lukustusnuppudele **(D2)** või eemaldage kauss; seade läheb peatatud režiimi. Uuesti käivitamiseks võite nuppu **start** vajutada. Sellest režiimist väljumiseks hoidke nuppu **stop** kaks sekundit all.

7- Vajutage lukustusnuppudele **(D2)** ning eemaldage kausikoost **(D) (vt joonist 12)**.

Pärast automaatprogrammi käivitamist võite seadme igal ajal seisata, vajutades nuppu stop. Seejärel on automaatprogramm peatatud režiimis; selle taaskäivitamiseks võite uuesti nuppu start vajutada. Kui valisite vale programmi ning soovite selle tühistada, hoidke nuppu stop kaks sekundit all.

ET



### AUTOMAATPROGRAMMID

| | Kaste | Supp P1 | Supp P2 | Hautis P1 | Hautis P2 | Hautis P3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automaatprogrammid | sauce | soup | soup | slow cook | slow cook | slow cook |
| Vaikekiirus **(muudetav)** | V6 **(V2 kuni V8)** | 10 Pulses and V12 for 2 min. | 10 Pulses | V3 | V1 | V2 |
| Vaiketemperatuur **(muudetav)** | 70°C **(50°C kuni 100°C)** | 100°C **(90°C kuni 100°C)** | 100°C **(90°C kuni 100°C)** | 130°C **(ei ole muudetav)** | 95°C **(80°C kuni 100°C)** | 95°C **(80°C kuni 100°C)** |
| Aeg **(muudetav)** | 8 min **(5 min kuni 40 min)** | 40 min **(20min kuni 60 min)** | 45 min **(20 min kuni 60 min)** | 5 min **(2 min kuni 15 min)** | 45 min **(10 min kuni 2h)** | 20 min **(10 min kuni 2h)** |
| Vaikimisi soojashoidmisrežiim programmi lõpus | 45 min | 45 min | 45 min | | 45 min | 45 min |
| Mootori kiirus soojashoidmisrežiimis | V4 | | | | 5 s SEES kiirusel V3 / 20 s VÄLJAS | 10 s SEES kiirusel V3 / 10 s VÄLJAS |

| | Aurutatud toidud P1 | Aurutatud toidud P2 | Küpsetised P1 | Küpsetised P2 | Küpsetised P3 | Magustoit |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Automaatprogrammid | steam | steam | pastry | pastry | pastry | dessert |
| Vaikekiirus **(muudetav)** | | | V5 2 min 30 s | V5 1 min 30 s, seejärel V6 2 min | V3 40 s, seejärel V9 3 min | V4 (V2 kuni V8) |
| Vaiketemperatuur **(muudetav)** | 100°C **(ei ole muudetav)** | 100°C **(ei ole muudetav)** | | | | 90°C **(50°C kuni 110°C)** |
| Aeg **(muudetav)** | 30 min **(1 min kuni 60 min)** | 35 min **(1 min kuni 60 min)** | 2 min 30 s **(30 s kuni 2 min 30 s)** | 3 min 30 s **(30 s kuni 3 min 30 s)** | 3 min 40 s **(1 min 40 s kuni 3 min 40 s)** | 15 min **(5 min kuni 60 min)** |
| Vaikimisi soojashoidmisrežiim programmi lõpus | 45 min | 45 min | | | | 45 min |
| Mootori kiirus soojashoidmisrežiimis | | | | | | V4 |
| Vaikimisi 30 °C tainakergitamisrežiim programmi lõpus | | | 40 min | 40 min | | |

ET

## AURUTAMISKORVI KASUTAMINE

Kuumtöötlusajad on näitlikud; enamasti piisab neist toidu läbikuumutamiseks.

Vajalikku kuumtöötlusaega võivad mõjutada teatud tingimused:
- aedviljade suurused (tükeldatud või tükeldamata);
- korvis olevate toiduainete kogus;
- aedviljade tüüp ja küpsusaste;
- kausis oleva vee kogus, mida näitavad nivookriipsud (0,7 l).

Kasutage aurureguleerimiskorki kindlasti maksimaalse auru asendiga **(a)** teie poole.

Kui toit ei ole läbi küpsenud, võite kuumtöötlusaega pikendada.

Võite kasutada ka käsitsirežiimi, seadistades temperatuuriks 130 °C ning seadistades kuumtöötlusaja vastavalt toiduainete kogusele ja tüübile: vt allolevat tabelit.

| Aurutamisaeg | | | |
|---|---|---|---|
| **Toiduained** | **Kogused (max)** | **Hinnangulised kuumtöötlusajad** | **Soovitatav auruprogramm** |
| Kabatšokk | 800 g | 20 min | P1 |
| Pastinaak | 800 g | 25 min | P1 |
| Porrulaugu valge osa | 800 g | 25 min | P1 |
| Brokkoli | 500 g | 20 min | P1 |
| Kala | 600 g (küpsetuspaberiga) | 15 min | P1 |
| Kartulid | 1 kg | 30 min | P2 |
| Porgand | 1 kg | 30 min | P2 |
| Rohelised oad | 800 g | 30 min | P2 |
| Linnuliha | 600 g (küpsetuspaberiga) | 20 min | P2 |

**Mõnede retseptide puhul võib kauss mullitamisel ootamatult üle ajama hakata, eriti külmutatud köögiviljade kasutamisel. Sel juhul peaksite koguseid vähendama.**

ET



## KÄSITSIREŽIIM

1- Vajutage muudetava parameetri valikunuppu, st kiiruse valikunuppu **(B2)** või temperatuuri valikunuppu **(B3)** või aja valikunuppu **(B4)**. Valitud parameeter vilgub ekraanil **(C1- C2-C3)**.

2- Seejärel muutke seadet (seadeid) nupuga +/- **(B6)**. Ohutuse tagamiseks ei ole võimalik temperatuuri seadistada kuumtöötlusaega seadistamata.

3- Kui olete parameetrite seadistamise lõpetanud, vajutage nuppu start **(B7)**. Kui seade on kuumtöötlusrežiimis, süttib punane indikaatortuli **(B3)**, mis näitab kuumtöötluse algust. Pärast programmi käivitamist võite seadme igal ajal seisata, vajutades nuppu stop.

Seejärel on programm peatatud režiimis; selle taaskäivitamiseks võite uuesti nuppu **start** vajutada. Kui valisite vale programmi ning soovite selle tühistada, hoidke nuppu **stop** kaks sekundit all.

4- Programmi lõpus kostub seadmest kolm piiksu.

5- Vajutage lukustusnuppudele **(D2)** ning eemaldage kausikoost **(D) (vt joonist 12)**.

### Turbo-/impulssfunktsioon

1- Juhtpaneelil **(B)** on nupud **(B5)** turbofunktsiooni ja impulssfunktsiooni otseseks käivitamiseks. Turbofunktsiooni (maksimaalne kiirus soovitud aja vältel) kasutamiseks hoidke lihtsalt nuppu **turbo** all. Seejärel kuvatakse LCD-ekraanil funktsiooni käitamisaega **(C3)**. Impulssfunktsiooni (vahelduv käitamine) kasutamiseks vajutage nuppu **pulse**; funktsioon käivitub või seiskub. Ka siin näitab LCD-ekraan funktsiooni käitamisaega. Pärast funktsiooni käivitamist võite seadme igal ajal seisata, vajutades nuppu **stop**. Seejärel on funktsioon peatatud režiimis; selle taaskäivitamiseks võite uuesti nuppu **start** vajutada.

ET

## SEADME PUHASTAMINE

- Seadet ei tohi vedelikku sukeldada. Ärge asetage mootoriosa **(A)** voolava vee alla. Pärast seadme kasutamise lõpetamist puhastage seadet.
- Puhastage kauss kohe pärast kasutamist.
- Vajutage lukustusnuppudele **(D2)** ning tõstke kausikoost **(D)** üles.
- Asetage kauss horisontaalsele pinnale.
- Vabastage kaas, pöörates seda veerand pööret päripäeva. Eemaldage kaas ettevaatlikult.
- Kui kõik detailid on jahtunud, eemaldage tihendihoidik kaane küljest, kasutades abiks lusikat **(G) (vt joonist 15)**.
- **Olge ettevaatlik Ultrablade-tera (F1) ja sõtkumis- ja purustamistera (F4) puhastamisel ja kausi tühjendamisel, kuna need terad on äärmiselt teravad.**
- Kui need detailid on jahtunud,
  - eemaldage ühine võll **(D3)**, tihend **(D4)** ja lukustusrõngas **(D5) (vt joonist 13)**.
  - puhastage kaussi **(D)**, ühist võlli **(D3)**, tihendit **(D4)**, lukustusrõngast **(D5)**, tarvikuid **(F1), (F2), (F3), (F4), (F5)**, aurureguleerimiskorki **(E1)**, kaant **(E2)**, tihendihoidikut **(E3)** ja tihendit **(E4)** käsna ja seebiveega.
- Loputage neid detaile jooksva vee all.
- Põhjakõrbenud/-kuivanud toidu puhul laske kausil mitu tundi nõudepesuvahendiga vees liguneda ning kraapige toit vajadusel maha lusikaga **(G)** või abrasiivse käsnaga.

- Kui kaussi on kogunenud katlakivi, eemaldage see niiske käsnaga, kasutades vajadusel äädikat.
- Mootoriosa **(A)** puhastamiseks kasutage niisket lappi. Kuivatage korralikult.
- Puhastamise hõlbustamiseks on kauss, kaanekoost ja tarvikud nõudepesumasinas pestavad; erandiks on ühine võll **(D3 ja D4)** ning selle lukustusrõngas **(D5) (vt joonist 14)**.
  Tarvikud, eemaldatav ühine võll ja kaane osad võivad teatud toiduainete, näiteks karri, porganimahla jne mõjul veidi värvuda; see ei ole ohtlik teie tervisele ega mõjuta seadme kasutatavust. Värvumise vältimiseks puhastage neid detaile kohe pärast kasutamist.
- Enne kausikomplekti **(D)** kasutamist veenduge, et kausi all olevad elektrikontaktid on puhtad ja kuivad.

## OLULINE – SEADME OHUTUSE TAGAMINE („SECU")

**Teie seadmel on standardvarustuses mootori elektrooniline kaitse, mis tagab selle pika tööea. See elektrooniline kaitse kaitseb mootorit väärkasutamise eest.**

ET

Äärmuslikul kasutamisel, mis erineb kasutusjuhendi soovitustest (vt peatükki „ESMAKORDNE KASUTAMINE": liigsed toiduainekogused ja/või liiga pikaajaline järjest käitamine ja/või erinevate toitude valmistamine järjest liiga lühikese puhkeajaga), aktiveerub mootori elektrooniline kaitse. Sel juhul seade seiskub ning juhtpaneeli LDC-ekraanil kuvatakse teade „SECU", mis tähendab, et seadet ei saa ajutiselt kasutada.

**Kui juhtpaneelil kuvatakse „SECU" ning seade seiskub, toimige järgmiselt.**

- Ärge ühendage seadet vooluvõrgust lahti ning ärge vajutage toitelülitit 0/1.
- Lugege kasutusjuhendi soovitusi ning viige seadme kasutamine nendega vastavusse (vt peatükki „ESMAKORDNE KASUTAMINE": toiduainete kogus, kuumtöötlusaeg/-temperatuur, tarvikute tüübid).
- Laske mootoril pool tundi jahtuda.
- Taaskäivitage seade, hoides nuppu **start/stop/reset** kaks sekundit all (vt juhendis B7).

Seade on nüüd jälle kasutamiseks valmis. Lisateavet võite küsida meie klienditeenindusest (kontaktandmed on kirjas garantiivoldikus).



## MIDA TEHA, KUI SEADE EI TÖÖTA

| PROBLEEMID | PÕHJUSED | LAHENDUSED |
|---|---|---|
| Probleemid aurutamisel. | Aurureguleerimiskork ei ole korralikult paigaldatud. | Seadke aurukork tugeva auru asendisse1 (pöörake enda poole); selles asendis koguneb igasugusel aurutamisel (supid jne) kaussi rohkem auru – kui kausis on rohkem auru, valmib toit tõhusamalt. Nõrga auru asend võimaldab kuumuse ja auru maksimaalset hajumist kausis igasugusel aurutamisel (supid jne). See asend väldib ka pritsimist toiduvalmistamisel. Tugeva auru asend võimaldab kondensaadi maksimaalset väljumist ning seetõttu soovitatakse seda kasutada parema konsistentsiga toitude ja kastmete valmistamiseks (risotto, kreemjad pudingid, kastmed jne). |
| | Ebapiisav kuumtöötlusaeg | Kuumtöötlusajad on näitlikud; enamasti piisab neist toidu läbiküpsetamiseks. Vajalikku kuumtöötlusaega võivad mõjutada teatud tingimused:<br>– aedviljade suurused (tükeldatud või tükeldamata);<br>– korvis olevate toiduainete kogus;<br>– aedviljade tüüp ja küpsusaste;<br>– kausis oleva vee kogus, mida näitavad nivookriipsud (0,7 l).<br>Kui toit ei ole läbi küpsenud, võite kuumtöötlusaega pikendada.<br>Võite kasutada ka käsitsirežiimi, seadistades temperatuuriks 130 °C ning seadistades kuumtöötlusaja vastavalt toiduainete kogusele ja tüübile. |
| Seade ei tööta. | Seade ei ole vooluvõrku ühendatud. | Ühendage seade pistikupessa. |
| | Lüliti **(H)** on asendis 0. | Seadke lüliti asendisse 1. |
| | Kauss või kaas ei ole õigesti paigutatud või lukustatud. | Kontrollige, et kauss ja kaas on õigesti paigutatud ja lukustatud vastavalt kasutusjuhendi joonistele. |
| Kaas ei lukustu. | Kaas ei ole täielikult kokku monteeritud. | Kontrollige, et tihend on korralikult tihendihoidikus ning tihendihoidik on õigesti kaanele paigaldatud. |
| Tugev vibratsioon. | Seade ei ole horisontaalsel pinnal või seade ei ole stabiilne. | Asetage seade horisontaalsele pinnale. |
| | Toiduaineid on liiga suur kogus. | Vähendage korraga töödeldavate toiduainete kogust. |
| | Vale tarvik. | Kontrollige, kas kasutate soovitatud tarvikut. |

ET

| PROBLEEMID | PÕHJUSED | LAHENDUSED |
|---|---|---|
| Kaas lekib. | Toiduaineid on liiga suur kogus. | Vähendage korraga töödeldavate toiduainete kogust. |
| | Kaas ei ole õigesti paigutatud või lukustatud. | Lukustage kaas õigesti kausile.kinnitage tihendikoost kaanele. |
| | Tihendit ei ole. | Paigutage tihend tihendihoidikule ning kinnitage tihendikoost kaanele. |
| | Tihend on purunenud või kahjustatud. | Asendage tihend; pöörduge heakskiidetud hoolduskeskusesse. |
| | Tarviku rike. | Kontrollige, kas kasutate soovitatud tarvikut. |
| Leke läbi kausi võlli. | Tihend ei ole õigesti paigutatud. | Paigutage tihend õigesti. |
| | Tihend on kahjustatud. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| | Lukustusrõngas **(D5)** ei ole õigesti lukustunud. | Lukustage rõngas õigesti **(D5).** |
| Terad ei pöördu vabalt. | Toidutükid on liiga suured või liiga kõvad. | Vähendage korraga töödeldavate toiduainete kogust või tükkide suurust. Lisage vedelikku. |
| Lõhn mootorist. | Seadme esmakordsel kasutamisel või mootori ülekoormuse korral, mida võib põhjustada toiduainete liiga suur kogus või liiga suured või kõvad tükid. | Laske mootoril jahtuda (ligikaudu 30 minutit) ning vähendage toiduainete kogust kausis. |
| Kuvatakse teadet „STOP”. | Seade tuvastas liiga tugeva vibratsiooni ning seiskas mootori, et seadet kaitsta. | Kontrollige, et kiirus on õige ning et kasutate soovitatud tarvikut. |
| Kuvatakse teadet „SECU”. | Mootori ülekoormus, mis on põhjustatud liiga suurest toiduainete kogusest või liiga suurtest või kõvadest tükkidest või liiga intensiivsest kasutamisest ebapiisava jahtumisajaga. | Laske mootoril jahtuda (ligikaudu 30 minutit) ning vähendage toiduainete kogust kausis. |
| Teade „SECU” + vilkuv punane indikaatortuli. | Temperatuuriandurite ülekuumenemine. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „Err1” + punane indikaatortuli vilgub. | Kütteelement ei tööta. | Veenduge, et kausi all olevad kontaktid on puhtad. Vajadusel puhastage kontakte ja proovige uuesti. Kui see ei aita, pöörduge heakskiidetud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „Err1”. | Elektroonika rike. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „Err3”. | Kiiruse rike. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „Err4”. | Viga ühenduses köögikombaini elektroonikaplaadiga. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „ntc1” + punane indikaatortuli vilgub. | Temperatuuriandur 1 ei tööta. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |
| Kuvatakse teadet „ntc2” + punane indikaatortuli vilgub. | Temperatuuriandur 2 ei tööta. | Pöörduge volitatud hoolduskeskusesse. |

ET



**Seade ei hakka ikka tööle?**

Võtke ühendust volitatud hoolduskeskusega (nimekiri hooldusbrošüüris).

## RINGLUSSEVIIMINE

- Pakendimaterjali ja seadme materjalide kasutusest kõrvaldamine.

Pakendis on kasutatud ainult keskkonnale ohutuid materjale, mille võib viia ringlusesse kohalike jäätmekäitluseeskirjade kohaselt.

Seadme kasutusest kõrvaldamise kohta küsige nõu kohaliku omavalitsuse jäätmekäitluse eest vastutavast osakonnast.

- Elektroonika- ja elektriseadmete olelusringi lõpp

**Keskkonnakaitse ennekõike!**

ⓘ Teie seade sisaldab paljusid materjale, mida saab taaskasutada või ringlusse võtta.

➲ Viige see käitlemiseks jäätmekogumispunkti.

ET

# INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

| | | | |
|---|---|---|---|
| الجزائر<br>**ALGERIA** | **(0)41 28 18 53** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **ARGENTINA** | **0800-122-2732** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB ARGENTINA S.A.<br>Billinghurst 1833 3°<br>C1425DTK<br>Capital Federal Buenos Aires |
| ՀԱՅԱՍՏԱՆ<br>**ARMENIA** | **(010) 55-76-07** | 2 տարի<br>2 years | ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ",<br>125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3 |
| **AUSTRALIA** | **1300 307 824** | 2 years | GROUPE SEB AUSTRALIA<br>PO Box 7535,<br>Silverwater NSW 2128 |
| **ÖSTERREICH**<br>**AUSTRIA** | **01 890 3476** | 2 Jahre<br>2 years | SEB ÖSTERREICH GmbH<br>Campus 21 - Businesspark Wien<br>Süd, Liebermannstr. A02 702<br>2345 Brunn am Gebirge |
| البحرين<br>**BAHRAIN** | **17716666** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **BANGLADESH** | **8921937** | 1 year | www.tefal.com |
| **БЕЛАРУСЬ**<br>**BELARUS** | **017 2239290** | 2 года<br>2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| **BELGIQUE BELGIE**<br>**BELGIUM** | **070 23 31 59** | 2 ans<br>2 jaar<br>2 years | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus |
| **BOSNA I HERCEGOVINA** | **Info-linija za potrošače<br>033 551 220** | 2 godine<br>2 years | SEB Developpement<br>Predstavništvo u BiH<br>Vrazova 8/II 71000 Sarajevo |
| **BRASIL**<br>**BRAZIL** | **11 2915-4400** | 1 ano<br>1 year | SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA<br>Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP |
| **БЪЛГАРИЯ**<br>**BULGARIA** | **0700 10 330** | 2 години<br>2 years | ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД<br>бул. България 81 В, ет. 5<br>1404 София |
| **CANADA** | **1-800-418-3325** | 1 an<br>1 year | GROUPE SEB CANADA<br>345 Passmore Avenue<br>Toronto, ON, M1V 3N8 |
| **CHILE** | **12300 209207** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago |
| **COLOMBIA** | **18000919288** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB COLOMBIA<br>Apartado Aereo 172, Kilometro 1<br>Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca |
| **HRVATSKA**<br>**CROATIA** | **01 30 15 294** | 2 godine<br>2 years | SEB mku & p d.o.o.<br>Vodnjanska 26, 10000 Zagreb |
| **ČESKÁ REPUBLIK**<br>**CZECH REPUBLIC** | **731 010 111** | 2 roky<br>2 years | Groupe SEB ČR s.r.o.<br>Futurama Business Park (budova A)<br>Sokolovská 651/136a<br>186 00 Praha 8 |
| **DANMARK**<br>**DENMARK** | **44 663 155** | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27, 2750 Ballerup |
| **EESTI**<br>**ESTONIA** | **668 1286** | 2 aastat<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b<br>02-703 Warszawa |
| مصر<br>**EGYPT** | **الخط الساخن:<br>16622** | واحدة سنة<br>1 year | إيجيبت سب جروب<br>الإسكندرية سموحة - مايو 14 طريق<br>مصر – |
| **SUOMI**<br>**FINLAND** | **09 622 94 20** | 2 vuotta<br>2 years | Groupe SEB Finland<br>Kutojantie 7, 02630 Espoo |
| **FRANCE**<br>**Continentale +**<br>Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin | **09 74 50 47 74** | 1 an<br>1 year | GROUPE SEB France<br>Service Consommateur Tefal<br>112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002<br>69134 ECULLY Cedex |
| **DEUTSCHLAND**<br>**GERMANY** | **0212 387 400** | 2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH<br>Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach |
| ΕΛΛΑΔΑ<br>**GREECE** | **2106371251** | 2 χρόνια<br>2 years | SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε.<br>Οδός Καβαλιεράτου 7<br>Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά |
| 香港<br>**HONG KONG** | **8130 8998** | 1 year | SEB ASIA Ltd.<br>Room 903, 9/F, South Block, Skyway House<br>3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong |
| **MAGYARORSZÁG**<br>**HUNGARY** | **06 1 801 8434** | 2 év<br>2 years | GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft.<br>Távíró köz 4 2040 Budaörs |
| **INDONESIA** | **+62 21 5793 6881** | 1 year | GROUPE SEB INDONESIA<br>(Representative office)<br>Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor<br>JL Jendral Sudirman Kav 76-78,<br>Jakarta 12910, Indonesia |
| **ITALIA**<br>**ITALY** | **199207354** | 2 anni<br>2 years | GROUPE SEB ITALIA S.p.A.<br>Via Montefeltro, 4<br>20156 Milano |
| 日本<br>**JAPAN** | **0570 077 772** | 1 year | 株式会社グループセブジャパン<br>〒144−0042<br>東京都大田区羽田旭町11−1<br>羽田クロノゲート事務棟5F |
| الأردن<br>**JORDAN** | **5665505** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **ҚАЗАҚСТАН**<br>**KAZAKHSTAN** | **727 378 39 39** | 2 жыл<br>2 years | ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток»<br>125171, Мәскеу, Ленинградское шоссеci,16А, 3 үйі |
| **한국어**<br>**KOREA** | **1588-1588** | 1 year | (유)그룹 세브 코리아<br>서울시 종로구 청계천로 35서린빌딩<br>2층 110-790 |
| **الكويت**<br>**KUWAIT** | **24831000** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **LATVJA**<br>**LATVIA** | **6 616 3403** | 2 gadi<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa |
| **لبنان**<br>**LEBANON** | **4414727** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **LIETUVA**<br>**LITHUANIA** | **5 214 0057** | 2 metai<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa |
| **LUXEMBOURG** | **0032 70 23 31 59** | 2 ans<br>2 years | GROUPE SEB BELGIUM SA NV<br>25 avenue de l'Espérance - ZI<br>6220 Fleurus |
| **МАКЕДОНИЈА**<br>**MACEDONIA** | **(02) 20 50 319** | 2 години<br>2 years | Groupe SEB Bulgaria EOOD<br>Office 1, floor 1, 52G Borovo St.,<br>1680 Sofia - Bulgaria<br>ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ<br>Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1,<br>1680 София, България |
| **MALAYSIA** | **603-7710 8000** | 2 years | GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD<br>Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2,<br>No. 2, Jalan SS21/37, Damansara<br>Uptown, 47400, Petaling Jaya,<br>Selangor D.E Malaysia |
| **MEXICO** | **(01800) 112 8325** | 1 año<br>1 year | Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V.<br>Goldsmith 38 Desp. 401, Col.<br>Polanco<br>Delegación Miguel Hildalgo<br>11 560 México D.F. |
| **MOLDOVA** | **(22) 929249** | 2 ani<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3<br>поверх, Київ, Україна |
| **NEDERLAND**<br>**The Netherlands** | **0318 58 24 24** | 2 jaar<br>2 years | GROUPE SEB NEDERLAND B.V.<br>De Schutterij 27<br>3905 PK Veenendaal |
| **NEW ZEALAND** | **0800 700 711** | 1 year | GROUPE SEB NEW ZEALAND<br>Suite C, Unit F, Building 3, 195 Main<br>Highway, Ellerslie, Auckland |
| **NORGE**<br>**NORWAY** | **815 09 567** | 2 år<br>2 years | GROUPE SEB NORDIC AS<br>Tempovej 27<br>2750 Ballerup |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **سلطنة عُمان**<br>**OMAN** | **24703471** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **PERU** | **441 4455** | 1 año<br>1 year | Groupe SEB Perú<br>Av. Camino Real N° 111 of. 805 B<br>San Isidro - Lima |
| **POLSKA**<br>**POLAND** | **801 300 420**<br>**koszt jak za połączenie lokalne** | 2 lata<br>2 years | GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o.<br>ul. Bukowińska 22b, 02-703<br>Warszawa |
| **PORTUGAL** | **808 284 735** | 2 anos<br>2 years | GROUPE SEB IBÉRICA SA<br>Urb. da Matinha<br>Rua Projectada à Rua 3<br>Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa |
| **قطر**<br>**QATAR** | **4448-5555** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **REPUBLIC OF IRELAND** | **01 677 4003** | 1 year | GROUPE SEB IRELAND<br>Unit B3 Aerodrome Business Park,<br>College Road, Rathcoole, Co. Dublin |
| **ROMÂNIA**<br>**ROMANIA** | **0 21 316 87 84** | 2 ani<br>2 years | GROUPE SEB ROMÂNIA<br>Str. Daniel Constantin nr. 8<br>010632 București |
| **РОССИЯ**<br>**RUSSIA** | **495 213 32 30** | 2 года<br>2 years | ЗАО «Группа СЕБ-Восток»,<br>125171, Москва, Ленинградское<br>шоссе, д. 16А, стр. 3 |
| **المملكة العربية السعودية**<br>**SAUDI ARABIA** | **920023701** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **SRBIJA**<br>**SERBIA** | **060 0 732 000** | 2 godine<br>2 years | SEB Developpement<br>Đorđa Stanojevića 11b<br>11070 Novi Beograd |
| **SINGAPORE** | **6550 8900** | 1 year | GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd.<br>59 Jalan Peminpin, #04-01/02 L&Y<br>Building, Singapore 577218 |
| **SLOVENSKO**<br>**SLOVAKIA** | **233 595 224** | 2 roky<br>2 years | GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o.<br>Cesta na Senec 2/A<br>821 04 Bratislava |
| **SLOVENIJA**<br>**SLOVENIA** | **02 234 94 90** | 2 leti<br>2 years | SEB d.o.o.<br>Gregorčičeva ulica 6<br>2000 MARIBOR |
| **SOUTH AFRICA** | **0100202222** | 1 year | GS South Africa<br>Building 17, PO BOX 107<br>The Woodlands Office Park,<br>20 Woodlands Drive, Woodmead 2080 |
| **ESPAÑA**<br>**SPAIN** | **902 31 24 00** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB IBÉRICA S.A.<br>C/ Almogàvers, 119-123, Complejo<br>Ecourban, 08018 Barcelona |
| **SRI LANKA** | **115400400** | 1 year | www.tefal-me.com |
| **SVERIGE**<br>**SWEDEN** | **08 594 213 30** | 2 år<br>2 years | TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF<br>GROUPE SEB NORDIC<br>Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands<br>Väsby |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SUISSE SCHWEIZ**<br>**SWITZERLAND** | **044 837 18 40** | 2 ans<br>2 Jahre<br>2 years | GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH<br>Thurgauerstrasse 105<br>8152 Glattbrugg |
| **ประเทศไทย**<br>**THAILAND** | **02 769 7477** | 2 years | GROUPE SEB THAILAND<br>2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02,<br>New Phetchburi Road,<br>Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320 |
| **TÜRKIYE**<br>**TURKEY** | **216 444 40 50** | 2 YIL<br>2 years | GROUPE SEB ISTANBUL AS<br>Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad.<br>Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak |
| **الامارات العربية المتحدة**<br>**UAE** | **8002272** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |
| **U.S.A.** | **800-395-8325** | 1 year | GROUPE SEB USA<br>2121 Eden Road, Millville, NJ 08332 |
| **Україна**<br>**UKRAINE** | **044 300 13 04** | 2 роки<br>2 years | ТОВ «Груп СЕБ Україна»<br>02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна |
| **UNITED KINGDOM** | **0845 602 1454** | 1 year | GROUPE SEB UK LTD<br>Riverside House, Riverside Walk<br>Windsor, Berkshire, SL4 1NA |
| **VENEZUELA** | **0800-7268724** | 2 años<br>2 years | GROUPE SEB VENEZUELA<br>Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155<br>Urb. La Castellana, Caracas |
| **VIETNAM** | **08 38645830** | 2 năm<br>2 years | Vietnam Fan Joint Stock Company<br>25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city |
| **اليمن**<br>**YEMEN** | **1264096** | واحدة سنة<br>1 year | www.tefal-me.com |

# INTERNATIONAL GUARANTEE

**Date of purchase: . . . . . .** / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء / تاريخ رخ

**Product reference: . . . . . .** / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品番号/제품명/ مرجع المنتج / مرجع المنتج الكامل / مرجع الكامل

**Retailer name & address: . . . . . .** / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店名、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع التجزئة و عنوانه / نام درس خرده فروش

**Distributor stamp** . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة / مهر خرده فروش