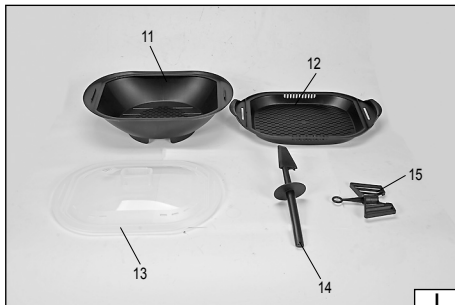
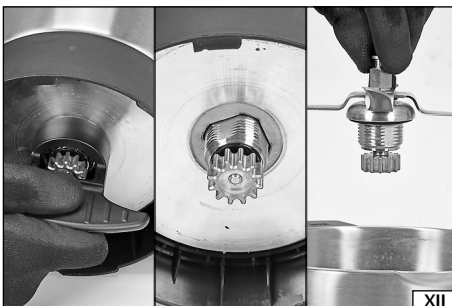
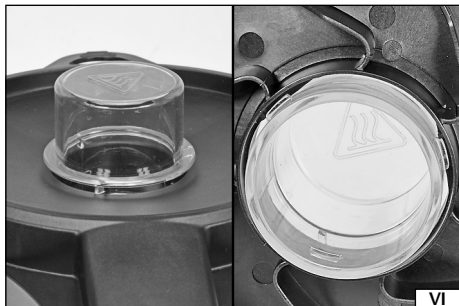
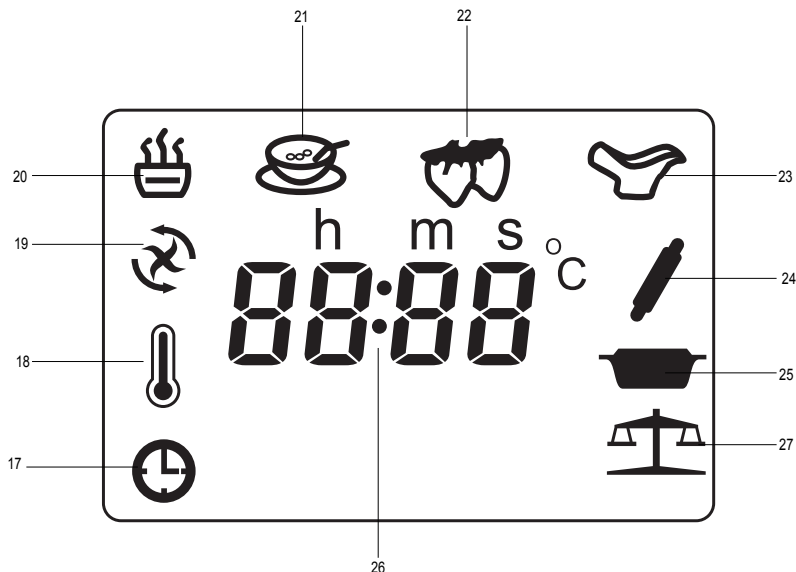


- PL *ROBOT KUCHENNY WIELOFUNKCYJNY*
- GB *MULTI- PURPOSE FOOD PROCESSOR*
- D *MULTIFUNKTIONS-KÜCHENMASCHINE*
- RUS *МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН*
- UA *БАГАТОФУНКЦІЙНИЙ КУХОННИЙ КОМБАЙН*
- LT *DAUGIAFUNKCINIS VIRTUVĒS ROBOTAS*
- LV *DAUDZFUNKCIJU VIRTUVES IEKĀRTA*
- CZ *MULTIFUNKČNÍ KUCHYŇSKÝ ROBOT*
- SK *MULTIFUNKČNÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT*
- H *MULTIFUNKCIÓS KONYHAI ROBOT*
- RO *ROBOT DE BUCĂTĂRIE MULTIFUNCȚIONAL*
- E *ROBOT DE COCINA MULTIFUNCIONAL*
- F *ROBOT MULTIFONCTION CUISINE*
- I *ROBOT DA CUCINA MULTIFUNZIONALE*
- NL *MULTIFUNCTIONELE KEUKENROBOT*
- GR *ΠΟΛΥΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ*









PL

1. podstawa
2. włącznik
3. grzałka
4. kabel zasilający z wtyczką
5. panel sterujący
6. dzbanek
7. pokrywa dzbanka
8. łyżeczka / miarka
9. uszczelka pokrywy
10. sitko
11. misa do gotowania na parze
12. taca misy
13. pokrywa misy
14. szpatułka
15. mieszadło motylkowe
16. klucz
17. wskaźnik czasu
18. wskaźnik temperatury
19. wskaźnik obrotów
20. wskaźnik podgrzewania
21. wskaźnik trybu zupa
22. wskaźnik trybu dżem
23. wskaźnik trybu sos
24. wskaźnik trybu ciasto
25. wskaźnik gotowania na parze
26. odczyt czasu, temperatury i obrotów
27. odczyt wagi

GB

1. base
2. main switch
3. heater
4. cord with plug
5. control panel
6. pot
7. pot cover
8. cap/measure
9. cover gasket
10. sieve
11. steaming bowl
12. bowl tray
13. bowl cover
14. spatula
15. butterfly stirrer
16. key
17. time indicator
18. temperature indicator
19. rotational speed indicator
20. heating indicator
21. soup mode indicator
22. jam mode indicator
23. sauce indicator
24. dough mode indicator
25. steaming mode indicator
26. rotational speed, time and temperature indicator
27. weight indicator

D

1. Zentraleinheit
2. Steuerschalter
3. Heizelement
4. Anschlusskabel mit Stecker
5. Steuerpaneel
6. Mixbehälter
7. Mixbehälter Deckel
8. Verschluss / Messbecher
9. Mixbehälterdeckel Dichtung
10. Garkorb
11. Dampfgarschüssel
12. Dampfgarschüssel Tasse
13. Dampfgarschüssel Deckel
14. Spaten
15. Mischflügel
16. Kunststoffschlüssel
17. Zeitanzeige
18. Temperaturanzeige
19. Drehzahlanzeige
20. Erhitzungsanzeige
21. Anzeige Suppenzubereitung
22. Anzeige Konfitürezubereitung
23. Anzeige Soßenzubereitung
24. Anzeige Kuchenzubereitung
25. Anzeige Dampfgaren
26. Zeit, Temperatur und Drehzahl ablesen
27. Gewicht ablesen

RUS

1. основание
2. переключатель
3. нагреватель
4. шнур питания со штекером
5. панель управления
6. кувшин
7. крышка кувшина
8. пробка / мерный стаканчик
9. прокладка крышки
10. сито
11. чаша для готовки на пару
12. лоток для чаши
13. крышка чаши
14. лопатка
15. венчик бабочка
16. ключ
17. индикатор времени
18. индикатор температуры
19. индикатор оборотов
20. индикатор подогрева
21. индикатор режима суп
22. индикатор режима джем
23. индикатор режима соус
24. индикатор режима пирог
25. индикатор готовки на пару
26. время, температура и число оборотов в минуту
27. вес

UA	LT	LV	CZ
1. основа	1. pagrindas	1. pamatne	1. podstavec
2. перемикач	2. jungiklis	2. slēdzis	2. spinač
3. нагрівач	3. šildytuvas	3. sildītājs	3. topný článek
4. шнур живлення з штекером	4. maitinimo lizdas su kištuku	4. barošanas kabelis ar kontaktdakšu	4. napájecí kabel se zástrčkou
5. панель управління	5. valdymo pultas	5. vadības panelis	5. ovládací panel
6. глечик	6. indas	6. krūze	6. nádoba
7. кришка глечика	7. indo dangtis	7. krūzes vāks	7. víko nádoby
8. пробка / мірний стаканчик	8. kamštis /matuoklis	8. aizbāznis/mērtrauks	8. zátka/odměrka
9. прокладка кришки	9. dangčio tarpiklis	9. vāka blīve	9. těsnění víka
10. сито	10. sietas	10. sietīņš	10. sítko
11. чаша для готування на пару	11. virimo garuose dubuo	11. bļoda gatavošanai tvaikā	11. nástavec pro vaření v páře
12. лоток для чаші	12. dubuo dėklas	12. bļoda paplāte	12. lác misky
13. кришка чаші	13. dubens dangtis	13. bļodas vāks	13. víko misky
14. лопатка	14. mentelė	14. lāpstīņa	14. špachtle
15. збивалка метелик	15. drugelinė maišyklė	15. tauriņveida maišītājs	15. motýlkový míchač
16. ключ	16. raktas	16. atslēga	16. klíč
17. індикатор часу	17. laiko rodiklis	17. laika indikators	17. ukazatel času
18. індикатор температури	18. temperatūros rodiklis	18. temperatūras indikators	18. ukazatel teploty
19. індикатор обертів	19. sukimosi rodiklis	19. apgriezienu indikators	19. ukazatel otáček
20. індикатор підігріву	20. šildymo rodiklis	20. uzsildīšanas indikators	20. ukazatel přehřevu
21. індикатор режиму суп	21. sriuba režimo rodiklis	21. zupas režīma indikators	21. ukazatel programu polévka
22. індикатор режиму джем	22. džemas režimo rodiklis	22. džema režīma indikators	22. ukazatel programu džem
23. індикатор режиму соус	23. padažas režimo rodiklis	23. mērces režīma indikators	23. ukazatel programu omáčka
24. індикатор режиму пиріг	24. tešla režimo rodiklis	24. mīklas režīma indikators	24. ukazatel programu těsto
25. індикатор готування на пару	25. virimo garuose rodiklis	25. gatavošanas tvaikā indikators	25. ukazatel vaření v páře
26. час, температура і число оборотів в хвилину	26. laiko, temperatūros ir sukimosi atskaitymas	26. laika, temperatūras un apgriezienu norādījums	26. senzor času, teploty a otáček
27. вага	27. svorio atskaitymas	27. svara norādījums	27. senzor hmotnosti

SK	H	RO	E
1. základ	1. talp	1. bază	1. suport
2. prepinač	2. kapcsolót	2. comutator principal	2. interruptor
3. ohrievač	3. fűtőbetét	3. încălzitor	3. calentador
4. napájací kábel so zástrčkou	4. hálózati kábel a dugasszal	4. cablu de alimentare cu ștecher	4. cable de alimentación con enchufe
5. ovládací panel	5. vezérlő panel	5. panou de comandă	5. panel de control
6. nádoba	6. edény	6. vas	6. vaso
7. veko mixéra	7. edény fedele	7. capacul vasului	7. tapa del vaso
8. zátka / mierka	8. vakdugó / mérce	8. dopl / unitate de măsură	8. tapón / dosificador
9. tesnenie veka	9. fedéltömítés	9. garnitură capac	9. junta de tapa
10. sito	10. szita	10. sită	10. tamiz
11. misa na parné varenie	11. pároló tál	11. vas pentru fierbere în aburi	11. tazón para cocer al vapor
12. podnos misky	12. tál tálcája	12. tavă vas	12. bandeja del tazón
13. veko misky	13. tál fedele	13. capac vas	13. tapa del tazón
14. špachľta	14. spatula	14. spatulă	14. espátula
15. motýlková metla	15. propelleres keverő	15. amestecător futur	15. agitador de mariposa
16. klúč	16. kulcs	16. cheie	16. llave
17. ukazovateľ času	17. időmérő kijelző	17. indicator de timp	17. indicador de tiempo
18. indikátor teploty	18. hőmérséklet kijelző	18. indicator de temperatură	18. indicador de temperatura
19. indikátor ot. / min.	19. fordulatszám mutató	19. indicator de turajie	19. indicador de rotaciones
20. indikátor ohrievania	20. melegítés kijelzése	20. indicator de încălzire	20. indicador de calentamiento
21. ukazovateľ režimu polievka	21. leves üzemmód kijelzése	21. indicator mod supă	21. indicador de modo de sopa
22. ukazovateľ režimu džem	22. dzsem üzemmód kijelzése	22. indicator mod gem	22. indicador de modo mermelada
23. ukazovateľ režimu omáčka	23. szósó üzemmód kijelzése	23. indicator sos	23. indicador de modo salsa
24. ukazovateľ režimu cesto	24. tészta üzemmód kijelzése	24. indicator mod aluat	24. indicador de modo masa
25. ukazovateľ parného varenia	25. párolás kijelzése	25. indicator mod aburi	25. indicador de cocción al vapor
26. hodnoty času, teploty a otáčok	26. idő, hőmérséklet és fordulatszám leolvásása	26. indicator turajie, timp și temperatură	26. lectura de tiempo, de temperatura y de rotaciones
27. hodnota hmotnosti	27. súly leolvásása	27. indicator de masă	27. lectura de peso

F	I	NL	GR
1. la base	1. base	1. basis	1. βάση
2. l'interrupteur	2. interruttore	2. schakelaar	2. διακόπτης
3. le chauffage	3. riscaldatore	3. dompelaar	3. θερμάστρα
4. le cordon d'alimentation avec prise	4. cavo di alimentazione con spina	4. netwerkkabel met stekker	4. τροφοδοτικό καλώδιο με βύσμα
5. le panneau de commande	5. pannello di comando	5. bedieningspaneel	5. πίνακας ελέγχου
6. le pichet	6. bicchiere	6. pot	6. κανάτα
7. le lanceur de couverture	7. copertorio del bicchiere	7. potdeksel	7. καπάκι της κανάτας
8. le bouchon / échelle	8. tappo / misurino	8. plug / meter	8. πτύμα/μεζούρα
9. le joint de couvercle	9. guarnizione del copertorio	9. dekselafdichting	9. φλάντζα
10. la crêpine	10. filtro	10. zeef	10. καλάθι
11. le bol pour cuisson à la vapeur	11. recipiente per cuocere a vapore	11. stoomkoker	11. μπολ του ατμομαγειρα
12. le plateau du bol	12. vassoio del recipiente	12. dienblad van kom	12. δίσκος του μπολ
13. le couvercle de la cuvette	13. copertorio del recipiente	13. komdeksel	13. καπάκι του μπολ
14. la spatule	14. spatola	14. spatelje	14. σπάτουλα
15. l'aile de l'agitateur	15. miscelatore a farfalla	15. vinderroerder	15. αναδευτήρας-πεταλούδα
16. la clé	16. chiave	16. sleutel	16. κλειδί
17. l'indicateur de temps	17. indicatore del tempo	17. tijdindicator	17. ένδειξη χρόνου
18. l'indicateur de température	18. indicatore della temperatura	18. temperatuurindicator	18. ένδειξη θερμοκρασίας
19. le taux de rotation	19. indicatore delle rotazioni	19. toerentalindicator	19. ένδειξη στροφών
20. la vitesse de chauffage	20. indicatore di riscaldamento	20. verwarmingsindicator	20. ένδειξη θέρμανσης
21. l'indicateur de mode soupe	21. indicatore di modalità zuppa	21. indicator voor soepmodus	21. ένδειξη της λειτουργίας σούπα
22. l'indicateur de mode de bourrage	22. indicatore di modalità marmellata	22. indicator voor jammodus	22. ένδειξη της λειτουργίας μαρμελάδας
23. l'indicateur de mode sauce	23. indicatore di modalità sugo	23. indicator voor sausmodus	23. ένδειξη της λειτουργίας σάλτσα
24. l'indicateur de mode gâteau	24. indicatore di modalità sugo	24. indicator voor deegmodus	24. ένδειξη της λειτουργίας κέικ
25. l'indicateur cuisson à la vapeur	25. indicatore di cottura a vapore	25. indicator voor stoomkoker	25. ένδειξη ατμομαγειρικής
26. la lecture de la durée, de la température et de la rotation	26. lettura del tempo, temperatura e rotazioni	26. tijd, -temperatuur-en toerentalindicator	26. ανάγνωση χρόνου, θερμοκρασίας και στροφών
27. la lecture de poids	27. lettura del peso	27. gewichtsindicator	27. ανάγνωση του βάρους



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать инструкцию
Perskayiti instrukciya
Jálasa instrukciyu
Přečteť návod k použití
Přečtať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Citești instrucțiunile
Liza la instrucción
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Uwaga! Gorąca powierzchnia. Zachować ostrożność. Ryzyko poparzeń.
Caution! Hot surfaces. Keep hands away. Risk of scalding.
Achtung! Heiße Oberfläche. Vorsichtig vorgehen. Verbrühungsgefahr.
Внимание! Горячая поверхность. Будьте осторожны. Опасность получить ожоги.
Увага! Гаряча поверхня. Будьте обережні. Небезпека отримати опіки.
Pozabaci! Karšta površina. Laikyti ypatingo atsargumo. Nudėgimo rizikas.
Ustmanbul! Karsta virsma. Ievērojiet piesardzību. Apdegumu risks.
Upozornění! Horký povrch. Zachovejte opatrnost. Nebezpečí popálení.
Požor! Horúci povrch. Zachovajte pozornosť. Riziko popálenia.
Figyelem! Forró felület! Legyen óvatos! Egésí sérülés veszélye.
Atentie! Suprafețe fierbinți! Nu atingeți cu mâinile. Pericol de arsuri.
¡Precaución! Superficie caliente ¡Ten cuidado! Riesgo de quemaduras.
Attention! La surface chaude. Soyez prudent. Le risque de brûlures.
Attenzione! Superficie riscaldata. Agire con prudenza. Rischio di scottature.
Opgelet! Heet oppervlak. Voorzichtigheid geboden. Risico voor brandwonden.
Προσοχή! Καυτή επιφάνεια. Να είστε προσεκτικοί. Κίνδυνος εγκαυμάτων.



Bezpieczny kontakt z żywnością
Safe contact with food
Sicherer Kontakt mit dem Essen
Безопасний контакт с пищевыми продуктами
Безпечний контакт з їжею
Saugus saļaytis su maistu
Drošs kontakts ar pārtiku
Bezpečný kontakt s potravinami
Bezpečný kontakt s jedlom
Biztonságos kapcsolat az élelmiszerekkel
Contactul sigur cu alimentele
Contacto seguro con los alimentos
Contacto sécurisé avec les aliments
Contatto sicuro con il cibo
Veilig contact met voedsel
Ασφαλής επαφή με τα τρόφιμα



OCZRONA ŚRODOWISKA

Symbol wskazuje na selektywne zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania zużytych urządzeń elektrycznych. Aby ograniczyć ilość usuwanych odpadów konieczne jest ich ponowne użycie, recykling lub odzysk w innej formie.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

Correct disposal of this product: This marking shown on the product and its literature indicates this kind of product mustn't be disposed with household wastes at the end of its working life in order to prevent possible harm to the environment or human health. Therefore the customers is invited to supply to the correct disposal, differentiating this product from other types of refusals and recycle it in responsible way, in order to re-use this components. The customer therefore is invited to contact the local supplier office for the relative information to the differentiated collection and the recycling of this type of product.

UMWELTSCHUTZ

Das Symbol verweist auf ein getrenntes Sammeln von verschlissenen elektrischen und elektronischen Ausrüstungen. Die verbrauchten elektrischen Geräte sind Sekundärrohstoffe – sie dürfen nicht in die Abfallbehälter für Haushalte geworfen werden, da sie gesundheits- und umweltschädigende Substanzen enthalten! Wir bitten um aktive Hilfe beim sparsamen Umgang mit Naturressourcen und dem Umweltschutz, in dem die verbrauchten Geräte zu einer Annahmestelle für solche elektrischen Geräten gebracht werden. Um die Menge der zu beseitigenden Abfälle zu begrenzen, ist ihr erneuter Gebrauch, Recycling oder Wiedergewinnung in anderer Form notwendig.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Данный символ обозначает селективный сбор изношенной электрической и электронной аппаратуры. Изношенные электроустройства – вторичное сырье, в связи с чем запрещается выбрасывать их в корзины с бытовыми отходами, поскольку они содержат вещества, опасные для здоровья и окружающей среды! Мы обращаемся к Вам с просьбой об активной помощи в отрасли экономного использования природных ресурсов и охраны окружающей среды путем передачи изношенного устройства в соответствующий пункт хранения аппаратуры такого типа. Чтобы ограничить количество уничтожаемых отходов, необходимо обеспечить их вторичное употребление, рециклинг или другие формы возврата.



ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Вказаний символ означає селективний збір спрацьованої електричної та електронної апаратури. Спрацьовані електропристрої є вторинною сировиною, у зв'язку з чим заборонено викидати їх у смітники з побутовими відходами, оскільки вони містять речовини, що загрожують здоров'ю та навколишньому середовищу! Звертаємося до Вас з просябою стосовно активної допомоги у галузі охорони навколишнього середовища та економічного використання природних ресурсів шляхом передачі спрацьованих електропристроїв у відповідний пункт, що займається їх перероблюванням. З метою обмеження об'єму відходів, що знищуються, необхідно створити можливість для їх вторинного використання, рециклінгу або іншої форми повернення до промислового бізнесу.

APLIKACIJA APSAUGA

Simbols nurodo, kad suvarotai elektriniai ir elektriniai įrenginiai turi būti selektyviai surenkami. Suvarotai elektriniai įrenginiai – tai antrinės žaliavos – jų negalima išmesti į namų ūkio atliekų konteinerį, kadangi savo sudėtyje turi medžiagų pavojingų žmogaus sveikatai ir aplinkai! Kviečiame aktyviai bendradarbiauti ekonomiskame natūralių išteklių tvarkyme perduodant netinkamą varotai įrenginį į suvarotai elektros įrenginių surinkimo punktą. Šalinant atliekų kiekiui apriboti yra būtinas jų pakartotinis panaudojimas, reiklingas arba medžiagų atgavimas kitoje perdirboje formoje.

VIDES AIZSARDŽĪBA

Simbols rāda izlietoto elektrisko un elektronisko iekārtu selektīvu savākšanu. Izlietotas elektriskas iekārtas ir otrreizējās izejvielas – nevar būt izmestas ar mājamsaimniecības atkritumiem, jo satur substances, bīstamas cilvēku veselībai un videi! Lūdzam aktīvi palīdzēt saglabāt dabisku bagātību un sargāt vidi, pasniedzot izlietoto iekārtu izlietotas elektriskas ierīces savākšanas punktā. Lai ierobežot atkritumu daudzumu, tiem jābūt vēlēti izlietoti, pārstrādāti vai dabūtiem atpakaļ citā formā.

ОХРАНА ЖИВОТНОГО ПРОСТРІДІ

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného sběru opotřebených elektrických a elektronických zařízení. Opotřebená elektrická zařízení jsou zdrojem druhotných surovin – je zakázáno vyhadzovat ich do kontajnerov na komunální odpad, jelikož obsahují látky nebezpečné lidskému zdraví a životnímu prostředí! Prosíme o aktivní pomoc při úsporném hospodaření s přírodními zdroji a ochraně životního prostředí tím, že odevzdáte použité zařízení do sběrného střediska použitých elektrických zařízení. Aby se omezilo množství odpadů, je nevyhnutné jejich opětovné využití, recyklace nebo jiná forma regenerace.

ОХРАНА ЖИВОТНОГО ПРОСТРЕДИА

Symbol poukazuje na nutnosť separovaného zberu opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Opotrebované elektrické zariadenia sú zdrojom druhotných surovín – je zakázané vyhazovať ich do kontajnerov na komunálny odpad, nakoľko obsahujú látky nebezpečné ľudskému zdraviu a životnému prostrediu! Prosíme o aktívnu pomoc pri hospodárení s prírodnými zdrojmi a pri ochrane životného prostredia tým, že opotrebované zariadenia odevzdáte do zberného strediska opotrebovaných elektrických zariadení. Aby sa omezilo množstvo odpadov, je nutné ich opätovné využitie, recyklácia alebo iné formy regenerácie.

KÖRNYEZETVÉDELME

A használt elektromos és elektronikus eszközök szelektív gyűjtésére vonatkozó jelzés: A használt elektromos berendezések újrafelhasználható nyersanyagok – nem szabad őket a háztartási hulladékokkal kidobni, mivel az emberi egészségre és a környezetre veszélyes anyagokat tartalmaznak! Kérjük, hogy aktívan segítse a természeti forrásokkal való aktív gazdálkodást az elhasznált berendezéseknek a tökéletes elektromos berendezéseket gyűjtő pontra történő beszállítással. Ahhoz, hogy a megsemmisített hulladékok mennyiségének csökkentése érdekében szükséges a berendezések ismételt vagy újra felhasználása, illetve azoknak más formában történő visszanyerése.

PROTEJAREA MEDIULUI

Simbolul adunării selective a utilajelor electrice și electronice. Utilajele electrice uzate sunt materiale primă repetată – este interzisă anunarea lor la gunoi, deoarece conțin substanțe dăunătoare sănătății omeșii cît și dăunătoare mediului! Vă rugăm deci să aveți o atitudine activă în ceace privește gospodăria economică a resurselor naturale și protejarea mediului natural prin predarea utilajului uzat la punctul care se ocupă de asemenea utilaje electrice uzate. Pentru a limita cantitățile deșeurilor eliminate este necesară întreținerea lor din nou , prin reciclind sau recuperarea în altă formă.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

El símbolo que indica la recolección selectiva de los aparatos eléctricos y electrónicos usados. ¡Aparatos eléctricos y electrónicos usados son reciclados – se prohíbe tirarlos en contenedores de desechos domésticos, ya que contienen sustancias peligrosas para la salud humana y para el medio ambiente! Les pedimos su participación en la tarea de la protección y de los recursos naturales y del medio ambiente, llevando los aparatos usados a los puntos de almacenamiento de aparatos eléctricos usados. Con el fin de reducir la cantidad de los desechos, es menester utilizarlos de nuevo, reciclarlos o recuperarlos de otra manera.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole qui indique la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques. Les dispositifs électriques usés sont des matières recyclables – il est interdit de les jeter dans des récipients pour des ordures ménagères car ils contiennent des substances nocives pour la santé humaine et l'environnement! Nous vous prions de nous aider à soutenir activement la gestion rentable des ressources naturelles et à protéger l'environnement naturel en rendant le dispositif usé au point de stockage des dispositifs électriques usés. Pour réduire la quantité de déchets éliminés il est nécessaire de les réutiliser, de les recycler ou de les récupérer sous une autre forme.

TUTELA DELL'AMBIENTE

Simbolo della raccolta selezionata dei prodotti elettrici ed elettronici fuori uso. I dispositivi elettrici fuori uso sono rifiuti riciclabili - non vanno buttati in contenitori per rifiuti domestici, in quanto contengono sostanze pericolose per la salute e l'ambiente! Agite attivamente a favore della gestione economica delle risorse naturali e a favore della protezione dell'ambiente, consegnando gli utensili fuori uso ai centri di raccolta. Per ridurre la quantità dei rifiuti buttati, è necessario che siano riusati, riciclati o recuperati in qualsiasi modo.

BESCHERMING VAN HET MILIEU

Het symbool wijst op de selectieve inzameling van oude elektrische en elektronische apparatuur. Verbruikte elektrische apparaten kunnen worden gerecycled. Het is verboden dit bij het huishoudelijk afval te gooien aangezien dit stoffen bevat die schadelijk kunnen zijn voor de gezondheid en voor het milieu! Wij vragen u actief bij te dragen de economische natuurlijke hulpbronnen te beschermen en het milieu te beschermen door deze gebruikte apparaten in te leveren bij een speciaal punt dat hiervoor is bestemd. Om de verwijdering van afvalstoffen te verminderen is hergebruik, recycling of het op een andere wijze herstellen noodzakelijk.

Η ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΩΝ

Το σύμβολο που υποδεικνύει την επιλεκτική συλλογή του αναλυμένου εξοπλισμού ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού. Ο αναλυμένος ηλεκτρικός εξοπλισμός είναι ανακυκλώσιμο υλικό – δεν πρέπει να πετάγεται στον κοινό κάδο απορριμμάτων, διότι περιέχει συστατικά επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία και το περιβάλλον! Παρακαλούμε να βοηθήσετε άμεσα στην εξοικονομημένη διαχείριση των φυσικών πόρων και την προστασία του φυσικού περιβάλλοντος μέσω της παράδοσης της αναλυμένης συσκευής στο σημείο διάθεσης των αναλυμένων ηλεκτρικών συσκευών. Για να περιορίσετε την ποσότητα των αφαιρούμενων απόβλητων είναι απαραίτητη η εκ νέου χρήση τους, η ανακύκλωση ή ανακύκλωση σε άλλη μορφή.

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Robot kuchenny wielofunkcyjny służy do przygotowywania potraw. Dzięki bogatemu wyposażeniu możliwe jest przygotowanie wielu, rozmaitych potraw. Stabilna podstawa z przysawkami oraz uniwersalność sprawia, że mikser będzie pomocny w każdym gospodarstwie domowym. Produkt umożliwi cięcie, mieszanie oraz podgrzewanie produktów spożywczych, co w znacznym stopniu upraszcza i skracca cały proces przygotowywania potraw. Produkt został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego i zabronione jest korzystanie z niego w zastosowaniach komercyjnych. Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca produktu zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania produktu należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody, powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym, ale przed użyciem wymaga montażu.

Wraz z produktem dostarczane są: dzbanek z pokrywą i zatyczką/ miarką, misa do gotowania na parze z tacą i pokrywą, mieszadło motylkowe, szpatułka, sitko do dzbanka oraz klucz z tworzywa sztucznego.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru, poparzeń albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Uwaga! W trakcie pracy należy cały czas sprawować nadzór nad produktem. Jeżeli zajdzie potrzeba opuszczenia miejsca pracy należy najpierw wyłączyć produkt włącznikiem oraz odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka.

Nie należy korzystać z produktu w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Produkt należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Jeżeli produkt jest wyposażony w gumowe stopki lub przysawki należy wybrać taki rodzaj powierzchni, aby stopki lub podstawki zapobiegały przemieszczaniu się produktu podczas użytkowania.

Nie stawiać produktu w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.

Produkt należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej produktu.

Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Produkt jest przeznaczony tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać produktu na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza produktu zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Nie zanurzać produktu w wodzie lub innej cieczy.

Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i dbać o ich drożność.

Nie przeciągać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie produktu z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku stosowania przedłużacza, należy stosować przedłużacze o parametrach zasilania takich jak widoczne na tabliczce znamionowej produktu. Przekrój żył przedłużacza powinien być nie mniejszy niż przekrój żył kabla zasilającego produktu. Należy to sprawdzić na izolacji kabla zasilającego i przedłużacza lub zwrócić się do producenta produktu i / lub przedłużacza.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części produktu zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy produkt przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego lub wymienić tę część samodzielnie o ile instrukcja użytkownika pozwala na takie działania naprawcze.

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności związanych z wymianą, czyszczeniem lub regulacją części ruchomych należy produkt wyłączyć, a wtyczkę kabla zasilającego odłączyć od gniazdka sieciowego.

Produkt nie może być używany przez dzieci. Produkt i jego kabel zasilający należy trzymać z dala od dzieci.

Produkt może być używany przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia

i znajomości produktu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania produktu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji produktu.

Produkt jest przeznaczony tylko do użytku domowego.

Produkt zawiera ostre części (ostrze dzbanka), należy zachować szczególną ostrożność przy montażu, demontażu oraz czyszczeniu takich części. Produkt może się nagrzać do wysokich temperatur, należy zachować ostrożność po zakończeniu przygotowywania produktu, które wymagało zastosowania wysokiej temperatury. Stosować rękawice oraz odzież ochronną.

OBŚLUGA PRODUKTU

UWAGA! Podczas wszystkich czynności związanych z montażem i demontażem wyposażenia należy wyłączyć produkt i odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

Montaż i demontaż produktu

Produkt postawić na równym i stabilnym podłożu. Upewnić się, że wszystkie przysaski w podstawie chwyciły podłoże. Podłoże powinno być gładkie i czyste. Jeżeli nawet przy zachowaniu tych warunków będą trudności z przysaniem się produktu do podłoża, należy sprawdzić czystość przysawek, a następnie w niewielkim stopniu zwiłyć je.

Dzbanek należy zamontować w podstawie wsuwając go tak aby rękojeść wskazywała symbol otwartej kłódki, a następnie obrócić w kierunku symbolu kłódki zamkniętej (II). Poprawny montaż spowoduje, że dzbanek nie da się unieść, oddzielając od podstawy. Demontaż dzbanka należy przeprowadzić, obracając rękojeść w kierunku symbolu kłódki otwartej, a następnie unieść dzbanek oddzielając go od podstawy.

Pokrywa dzbanku została wyposażona w uszczelkę, która należy nałożyć wokół kołnierza pokrywy tak, aby równo przylegała do całego obwodu kołnierza, a węższy kołnierz uszczelki był skierowany ku dołowi pokrywy (III). Pokrywę należy nałożyć na dzbanek tak, aby przylegała równo do krawędzi dzbanka (IV), oraz zadziałał zatrzask zabezpieczający przed przypadkowym otwarciem pokrywy. Produkt posiada czujnik wykrywający niepoprawne zamknięcie pokrywy dzbanka lub niepoprawnie zamocowany dzbanek. Jeżeli na wyświetlaczu pulsuje wskazanie „E01” oznacza to niepoprawne zamknięcie pokrywy i nie będzie możliwe korzystanie z produktu do chwili jej poprawnego zamknięcia. Demontaż pokrywy należy przeprowadzić, naciskając i przytrzymując przycisk zwalniający zatrzask pokrywy (V), a następnie demontując pokrywę.

Uwaga! Pokrywy nie można zdjąć jeżeli dzbanek został poprawnie zamocowany w produkcie. Pokrywę można zdemontować tylko w przypadku gdy dzbanek nie został zamocowany w produkcie.

Pokrywa posiada otwór pozwalający na dodawanie produktów spożywczych, np. w trakcie pracy produktu. Otwór można zamknąć za pomocą zatyczki przez włożenie jej do otworu pokrywy, a następnie obrót tak, aby wypustki na zatyczce zablokowały się o wypustki wewnątrz otworu (VI). Zatyczkę można także wykorzystać w charakterze miarki do odmierzania niewielkiej ilości produktów spożywczych.

Wewnątrz dzbanka można zamocować mieszadło motylkowe, przez nałożenie go na śrubę ostrzy dzbanka tak, aby skrzydła mieszadła znalazły się pomiędzy ostrzami (VII).

Produkt można wykorzystać do gotowania na parze służy do tego sitko oraz misa. Sitko można zamocować przez wstawienie go do wnętrza dzbanka tak, aby kołnierz sitka oparł się o ścianki dzbanka (VIII). Do wyciągania sitka służy składany uchwyt. Uchwyt może nagrzać się do wysokiej temperatury i należy zachować ostrożność oraz stosować rękawice ochronne przy chwytaniu.

Uwaga! Nie można jednocześnie stosować sitka i mieszadła motylkowego.

Misę należy zamocować na pokrywie dzbanka, usunąć z pokrywy zatyczkę, a następnie nałożyć na pokrywę dolną część misy. Misę można zainstalować tylko w jednym poprawnym położeniu. Podstawa misy posiada wycięcia. Wycięcie węższe należy nałożyć tak, aby pokryło się z uchwytem dzbanka (IX).

Misa posiada wkładkę i pokrywę. Wkładkę należy zamocować wewnątrz pokrywy, zwiększa ona powierzchnię pozwalającą na gotowanie na parze. Boki wkładki posiadają otwory, przez które należy przełożyć wypustki misy (X). Misę należy nakryć pokrywą (XI).

Nie zaleca się stosować do gotowania na parze jednocześnie sitka i misy. W przeciwnym wypadku wydajność gotowania może być niedostateczna. Nie wlewać do dzbanka więcej niż 0,5 l wody w przypadku gotowania na parze.

Panel sterowania

Po poprawnym montażu w pożądanej konfiguracji dalszą obsługę produktu należy przeprowadzić za pomocą panelu sterującego. Panel sterujący został wyposażony w przyciski, pokrętkę, kontrolki oraz wyświetlacz. Po uruchomieniu wyświetlacz przez kilka sekund pokazuje wszystkie wskazania, jest to normalne i służy sprawdzeniu wyświetlacza.

Kontrolka opisana „OVERLOADING” zaświeci się jeżeli waga produktu wykryje zbyt wysokie obciążenie. Zostanie to także zasygnalizowane wskazaniem „E04” na wyświetlaczu. W takim wypadku należy zmniejszyć wagę produktów spożywczych.

Kontrolka opisana „OVERHEATING” zaświeci się jeżeli produkt wykryje przegrzanie, temperatura dzbanka przekroczy 150 °C, zostanie to także zasygnalizowane wskazaniem „E03” na wyświetlaczu. W takim wypadku należy poczekać, aż temperatura samoczynnie spadnie.

Przycisk „AUTO” pozwala na wybór jednego z trybów pracy: zupa, dżem, sos, ciasto, gotowanie na parze.

Przycisk „MANUAL” pozwala na ręczne ustawienie następujących parametrów pracy: temperatura, czas, prędkość.

Przycisk „SCALE” pozwala na ważenie produktów spożywczych. Przycisk „START/PAUSE” – umieszczony wewnątrz pokręła, pozwala na uruchomienie produktu oraz wstrzymanie jego pracy, wznowienie pracy następuje po ponownym naciśnięciu tego przycisku. Przycisk „STOP” pozwala na zatrzymanie pracy produktu. Przycisk „TURBO” pozwala na czasowe włączenie maksymalnej prędkości obrotowej ostrza. Przycisk należy nacisnąć i przytrzymać. Zwolnienie naciśku na włącznik spowoduje wyłączenie maksymalnej prędkości obrotowej ostrza. Pokręło pozwala na zmianę wartości nastaw. Obrót zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegarowych zwiększa wartość nastawy, obrót w przeciwną stronę zmniejsza wartość nastawy.

Obsługa panelu sterowania

Nacisnąć przycisk „AUTO” wskazanie trybu zupa zacznie pulsować, kolejne naciśnięcie przycisku pozwoli na cykliczną zmianę trybu w kolejności: zupa, dżem, sos, ciasto, gotowanie na parze.

Wybranie trybu następuje po naciśnięciu przycisku „START/PAUSE”, produkt samoczynnie rozpocznie pracę w wybranym trybie.

Wstrzymanie pracy w aktualnie wybranym trybie nastąpi po naciśnięciu przycisku „START/PAUSE”. Zegar zatrzyma się, a symbol wybranego trybu pracy zacznie pulsować na wyświetlaczu. Wznowienie pracy nastąpi po ponownym naciśnięciu przycisku „START/PAUSE”.

Zatrzymanie pracy nastąpi po wciśnięciu przycisku „STOP”.

Nacisnąć przycisk „MANUAL”, który pozwoli na ręczne wprowadzenie następujących parametrów pracy: obroty ostrza, temperatura, czas pracy. Zmiany wartości parametru dokonuje się za pomocą pokręła, a wybór następnego parametru następuje po kolejnym naciśnięciu przycisku „MANUAL”.

W przypadku nastawiania czasu pracy pierwsze naciśnięcie przycisku umożliwi ustawienie minut, a kolejne sekund.

Jeżeli nie jest wymagane ustawienie wartości któregoś z parametrów, należy go pominąć naciskając przycisk „MANUAL”, aby przejść do kolejnego parametru.

Rozpoczęcie pracy następuje po naciśnięciu przycisku „START/PAUSE”. Wstrzymanie i zatrzymanie pracy następuje podobnie jak w przypadku automatycznych trybów pracy.

Zakończenie pracy jest sygnalizowane powtarzającym się sygnałem dźwiękowym. Naciśnięcie przycisku „STOP” wyłączy sygnał dźwiękowy. W przypadku braku reakcji sygnał dźwiękowy wyłączy się samoczynnie po upływie ok. 1 minuty.

Ważne informacje

Produkt rozpocznie mierzenie czasu (maks. 60 minut) po ręcznym ustawieniu temperatury lub prędkości i naciśnięciu przycisku „START/PAUSE”.

Produkt rozpocznie odmierzenie czasu do tyłu po ręcznym nastawieniu czasu.

Po ustawieniu prędkości lub temperatury i rozpoczęciu pracy, kolejne naciśnięcie przycisku „MANUAL” spowoduje możliwość zmiany: prędkości, temperatury i czasu pracy. Zmiany będą wprowadzane natychmiastowo.

Jeżeli zostanie ręcznie nastawiona funkcja grzania, to maksymalną nastawą prędkości jest 05.

Żywność oraz woda w dzbanku nie powinny przekroczyć 2 litrów lub 2 kilogramów. Nie należy przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka.

Używanie wagi

Produkt został wyposażony wagę pozwalającą na odczyt wagi produktów spożywczych umieszczonych w dzbanku. Nacisnąć przycisk „SCALE”, na wyświetlaczu pojawi się wskazanie w gramach, a wskaźnik wagi zacznie pulsować.

Tarowanie wagi można przeprowadzić naciskając i przytrzymując przez ok. 2 sekundy przycisk „SCALE”.

Waga nie może być używana gdy włączony jest silnik produktu – wirują ostrza.

Maksymalny ciężar produktów nie powinien przekraczać 4 000 g. Po przekroczeniu tej wagi na wyświetlaczu pojawi się wskazanie „FOFF”.

Ważenia należy dokonywać gdy produkt stoi na stabilnym podłożu, w przeciwnym przypadku odczyty mogą być nieprawidłowe.

Należy unikać umieszczania ciężaru większego niż 6 kg na lub w dzbanku. Może to doprowadzić do uszkodzenia produktu.

Inne porady dotyczące użytkowania produktu

Mieszadło motylkowe nie powinno być stosowane do mieszania ciasta. Mieszadło motylkowe nie powinno być stosowane przy nastawie prędkości większej niż 04.

W przypadku wyboru programów automatycznych nie należy stosować mieszadła motylkowego.

W przypadku wyboru programu ciasto program nie zostanie uruchomiony jeżeli temperatura grzałki przekracza 50 °C.

Nie należy stosować manualnych nastaw do ugniatania ciasta.

Ciężar mąki nie powinien przekroczyć 500 g, a ciężar wody nie powinien przekroczyć 300 g.

Ciągła praca przy mieszaniu ciasta nie powinna być dłuższa niż trzy cykle, należy odczekać co najmniej 5 minut po każdym cyklu pracy.

Podczas mieszania ciasta produkt należy ustawić na równym i stabilnym podłożu przy zachowaniu bezpiecznego dystansu od krawędzi.

Przed wsypaniem mąki należy dokładnie osuszyć wnętrze dzbanka, zapobiegnie to przyleganiu zbrzydlonej mąki do ścian dzbanka. Proporcje mąki do wody powinny być jak 10 do 6.

Sugerowane przepisy trybów automatycznych

Uwaga! Zakończenie każdego kroku w danym trybie jest sygnalizowane za pomocą sygnału dźwiękowego.

Tryb	Krok	Działanie	Temperatura [°C]	Czas (min)	Prędkość
Dżem (20 min.)	1	Włożyć owoce i inne produkty spożywcze do dzbanka	0	3	05
	2	Dodać cukier i miód do dzbanka i poczekać do zagotowania	100	17	01
Zupa (22 min.)	1	Podgrzać pusty dzbanek	100	2	00
	2	Dodać masło lub olej do smażenia, cebulę i czosnek	100	1,5	01
	3	Dodać dynię i wodę do dzbanka	100	14	01
	4	Szatkowanie żywności	-	3	07
	5	Dodać mleko, sól zmielony cynamon lub inne przyprawy	100	1,5	05
Sos 26 min	1	Podgrzać pusty dzbanek	120	2	00
	2	Dodać oliwę z oliwek, cebulę, imbir oraz czosnek	120	1,5	01
	3	Dodać posiekaną wieprzowinę, sos pomidorowy, wino, sos chili, sól oraz inne przyprawy	100	4 + 5	01
	4	Dodać owoce morza	100	13,5	01
Ciasto	1	1: 500 g mąki oraz 300 g wody 2: jeżeli została użyta mąka z wysoką zawartością glutenu nie powinno jej być więcej niż 300 g.	pokojowa	1,5	05/02
Gotowanie na parze	1	Ryba, kukurydza, ziemniaki itp.	100	60	00

Sugerowane przepisy trybu ręcznego

Gotowanie żywności:

ustawić czas: 45 min,

stawić temperaturę: 120 °C,

ustawić prędkość: 03,

nacisnąć przycisk „START/PAUSE”.

Szatkowanie warzyw:

ustawić czas: 30 sekund,

ustawić prędkość: 06

nacisnąć przycisk „START/PAUSE”.

Kruszenie lodu:

Włożyć do dzbanka nie więcej niż 300 g lodu.

Nacisnąć i przytrzymać przez ok 10 sekund przycisk „TURBO”, zwolnić nacisk, odczekać ok 1 sekundę. Powtórzyć cykl ok. 6 razy.

Zmiksowany sok marchwiowy:

Włożyć do dzbanka nie więcej niż 800 g marchwi i dodać 1200 g wody.

ustawić czas: 1 min,

ustawić prędkość: 10,

nacisnąć przycisk „START/PAUSE”.

Mielenie kawy:

Włożyć do dzbanka nie więcej niż 200 g ziaren kawy.

ustawić czas: 2 min,

ustawić prędkość: 10,

nacisnąć przycisk „START/PAUSE”.

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

UWAGA! Nigdy nie zanoszć podstawy produktu w wodzie ani innym płynie. Może to grozić porażeniem elektrycznym.

Wszystkie części, których demontaż opisano w instrukcji, a także wyposażenie dodatkowe jak sitko, szpatułka nadają się do zanurzenia, mycia w strumieniu bieżącej wody lub w zmywarce.

Uwaga! W zmywarce nie należy myć ostrzy, które przed wstawieniem dzbanka do zmywarki należy zdemontować. Służy do tego klucz dostarczony wraz z produktem. Za pomocą klucza odkręcić nakrętkę mocującą ostrza, w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie zdemontować ostrza z dzbanka (XII). Podczas demontażu należy zachować ostrożność, krawędzie ostrzy mogą spowodować zranienie. Demontaż należy przeprowadzić w rękawicach chroniących przed przecięciem.

Po zakończeniu używania należy wyłączyć produkt, odczekać do całkowitego zatrzymania obrotów części ruchomych, odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego, zdemontować produkt, misę lub dzbanek opróżnić z zawartości, odczekać do ostygnięcia części, a następnie przystąpić do konserwacji.

Części produktu które miały kontakt z żywnością, należy oczyścić zaraz po użyciu. Zaszchnięte resztki żywności mogą zakleić mieszadła i ostrza, co może doprowadzić do spadku wydajności produktu lub nawet jego uszkodzenia. Jeżeli jednak dojdzie do takiego przypadku należy zanurzyć te części, które zostały opisane jako możliwe do zanurzenia w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i pozostawić do odmoczenia, a następnie oczyścić za pomocą miękkiej gąbki lub szczotki oraz wody z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce.

Obudowę produktu oraz zewnętrzne powierzchnie dzbanka wyczyścić za pomocą miękkiej tkaniny zwilżonej roztworem wody i łagodnego środka czyszczącego. Powycierać do sucha. Nie stosować ściernych środków czyszczących.

UWAGA! Ze względu na ostre krawędzie ostrzy dzbanka należy unikać kontaktu dłoni z ostrzami podczas mycia. Ostrza mogą przeciąć zarówno skórę jak i rękawice kuchenne wykonane z tworzywa sztucznego. Ostrza należy myć za pomocą szczotki lub gąbki.

Przed podłączeniem produktu do zasilania należy się upewnić, że wszystkie części zostały wyczyszczone i osuszone. Produkt przechowywać w suchych miejscach i zacienionych. Chronić miejsce przechowywania przed dostępem osób niepożądanych, zwłaszcza dzieci. Produkt przechowywać w opakowaniach jednostkowych dostarczonych wraz z produktem.

PARAMETRY TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67860
Napięcie znamionowe	[V~]	220 – 240
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50/60
Moc silnika	[W]	800
Moc grzałki	[W]	1300
Klasa ochrony elektrycznej		I
Stopień ochrony		IPX0
Pojemność dzbanka	[l]	2
Wymiary zewnętrzne produktu gotowego do pracy (szer. x gł. x wys.)	[mm]	340 x 285 x 340
Wymiary zewnętrzne produktu gotowego do pracy z misą do gotowania na parze (szer. x gł. x wys.)	[mm]	440 x 285 x 465
Masa	[kg]	4,7

FEATURES

Multi-Purpose Food Processor is purposed for food processing and many accessories enable preparation of different meals. A stable base with suction cups, as well as flexibility make it very helpful in any household. It can be used for slicing, mixing and heating of food, what facilitates works and shortens time of work. Product has been designed for household use only and any use for commercial purposes is not allowed. Adherence to instructions ensures proper, reliable and safe operation, therefore:

Before operation, firstly read carefully user manual and keep it for future.

Supplier does not take responsibility for damages that result from failure to follow safety regulations and guidelines in this user manual.

ACCESSORIES

Product is delivered as a complete system, and shall be assembled before use.

The product is delivered along with: the pot along with cover and cap/measure, bowl for steaming along with tray and cover, butterfly stirrer, spatula, pot sieve and plastic key.

SAFETY NOTES

CAUTION! Before operation and use, firstly read carefully user manual. Failure to follow instructions may result in electric shock, fire, scalding or body injury.

ALWAYS ADHERE TO THE FOLLOWING INSTRUCTIONS

Caution! During food processing always monitor device operation. Before leaving a workplace, firstly switch off the product with main switch and then disconnect the plug from the outlet.

Product is not designed for use in atmosphere that poses risk of explosion or with flammable liquids, gases or vapour.

Place the product on flat, even and hard surface. If product is fitted with rubber suction cups or feet, place it on the surface appropriate for rubber suction cups or feet to prevent displacement of product during operation.

Do not place product close to fire or heat sources.

Plug the product to power network of parameters specified on rating plate.

Cord plug shall be appropriate for the outlet. Any modification of plug is not permitted. Do not use any adapter purposed for use with plug. An original plug ensures safety and prevents risk of electric shock.

Following every use, disconnect the plug from the outlet.

Always avoid contact with earthed surfaces including pipes, heating radiators and fridges. Earthing poses risk of electric shock.

Product is purposed for indoor use only. Always prevent exposure of product to precipitation or humidity. Contact with water and exposure to humidity poses risk of electric shock. Do not put the product into water or other liquid.

Do not cover air inlets and clean them on regular basis.

Do not overload the cord. Do not hold the cord when carrying, connecting and disconnecting the plug from the outlet. Prevent contact of cord with heat, oils, sharp edges and moving parts. Damaged cord poses risk of electric shock. In case of power cable damage (e.g. cutting, insulation damage) immediately disconnect the plug from the outlet, and deliver the product to authorised service for repair. Do not operate the product with damaged cord. Do not repair the cord in case of any damage. Damaged cord shall be replaced with new one by authorised service. If extension is used, note to ensure extension of parameters as specified on rating plate. Extension conductor size shall be not smaller than product cord conductor size. Always check core size of cord and extension or consult product and/or extension manufacturer.

Do not operate the product with any damaged part. In case of any damaged or faulty part, deliver the product to authorised service for repair or replace the part pursuant to instructions in user manual.

Before any work related to replacement, cleaning or adjustment of rotating parts, firstly switch off the product and disconnect the plug from the outlet.

Operation by children is not allowed. Keep the product and cord away from children.

Product may be operated by person with impaired physical or mental skills or persons not possessing experience and unfamiliar with the product, under supervision or if training was provided regarding safe use of product and prevention of possible hazards. Prevent children from operation and playing with product. Cleaning and maintenance by children is not allowed, unless under supervision.

Product is purposed for household use only.

Product is delivered with sharp parts (pot tip), and extra caution is necessary during assembly, dismantling and cleaning. Product operation may result in exposure to high temperature, so always take caution after meal preparation. Use of oven glove and appropriate clothing is recommended.

OPERATION

CAUTION! Before assembly and dismantling, firstly switch product off and disconnect the plug from the outlet.

Assembly and dismantling

Place the product on even and stable surface. Make sure that all suction cups adhere to the surface. The surface shall be smooth and clean. If suction cups fail to adhere to the surface, check if suction cups are clean and then slightly moisten them.

To place the pot on the base, insert the pot so that handle was towards open padlock symbol, and then turn it to closed padlock symbol (II). Proper position of pot prevents lifting thereof and couples the pot to the base. To release the pot, turn and set the handle towards the open padlock symbol, and then lift the pot over the base.

Pot cover is provided with the gasket that shall be placed on the cover flange perimeter so that it adheres evenly to the whole flange, and narrow flange of gasket is positioned towards cover lower part (III). Place the cover on the pot, so that it adheres evenly to pot edge (IV), and so that latch was activated that prevents against cover accidental opening. Product is provided with sensor indicating an improper position of cover or improper position of pot. Flashing „E01“ symbol on display indicates improper cover position that prevents product operation. Product operation will be possible, if cover is positioned properly. To remove the cover, press and hold the button that releases the latch (V), and then take off the cover.

Caution! Proper position of pot locks the cover and prevents cover removal. You can remove the cover only, if the pot is unlocked.

The cover is provided with the hole that enables to add some food products, e.g. during product operation. To close the hole, place the cap on the cover and then turn it so that tongues of pin couple with tongues inside the hole (VI). You can also use the pin to measure quantity of used food products.

You can install the butterfly stirrer inside the pot, by placing it on pot blade screw so that stirrer wings are positioned between the blades (VII).

Product may be used for steaming thanks to the sieve and bowl delivered for that purpose. To install the sieve insert in into the pot, so that sieve flange rests against pot walls (VIII). You can remove the sieve by pulling with the folding holder. The holder may be very hot so always take caution and wear an oven glove.

CAUTION! You can operate the product with installed sieve or butterfly stirrer.

To install the bowl on the pot cover, remove the cap, and then place bowl bottom on the cover. You can install the bowl in proper position only. The base it provided with tongues. The narrow tongue indicates position of pot holder (IX).

The bowl is provided with insert and cover. The insert shall be placed inside the cover to increase the working surface when steaming. Insert sides are provided with holes that couple bowl tongues (X). The cover shall be placed on the bowl (XI).

Simultaneous use of sieve and bowl for steaming is not recommended, as it compromises processing efficiency. For steaming purposes, the pot may be filled with max. 0.5L of water.

Control Panel

After assembly completion in proper configuration, product operation may follow with control panel provided with buttons, knob and display. Upon activation the display test will follow and all readings will be shown for a few seconds, and it does not indicate any malfunction.

“OVERLOADING” indicator will light to indicate excessive weight. This abnormality is indicated also with “E04” symbol on display. In this case weight of food products shall be reduced.

“OVERHEATING” indicator will light to indicate product overheating, namely pot temperature over 150 °C. This abnormality is indicated also with “E03” symbol on display. In this case, wait until temperature of the product will be within permitted range.

Press “AUTO” button to select the mode: soup, jam, sauce, dough, steaming.

Press “MANUAL” button to manually program the following settings: temperature, time, speed.

Press “SCALE” button to weigh food products.

Press “START/PAUSE” button– inside the control knob to switch the product on and off. Press the button again to restore operation.

Press “STOP” button to interrupt product operation.

Press “TURBO” button to activate maximum rotational speed of blades for some time. For this purpose press and hold this button. Release of button will switch off maximum rotational speed.

The control knob enables to program settings. To increase the setting, turn the control knob clockwise and to reduce the setting turn the control knob anti-clockwise.

Control panel

When “AUTO” button is presses, soup mode will start flashing, and press the button again to select available mode: soup, jam, sauce, dough, steaming.

To activate the mode press “START/PAUSE” button, and then the product operation will follow in the selected mode.

To interrupt operation in current mode, press “START/PAUSE” button. Then the clock stops, and symbol of selected mode will start flashing on display. To restore operations, press “START/PAUSE” button again.

To stop product operation press “STOP” button.

GB

After pressing "MANUAL" button it is possible to input the following parameters: blade rotational speed, temperature, operation time. You can change parameter setting with the knob, and you can select another parameter by pressing "MANUAL" button. To program the time of operations, firstly press the button to set minutes and then press the button to set seconds. To bypass any parameter and select the next parameter just press "MANUAL" button. To start product operation press "START/PAUSE" button. When in auto mode you can interrupt operation and restore operation in the same manner.

The end of operation is indicated with repeated sound signal. To turn the sound off press "STOP" button. The sound signal will switch off automatically following ca. 1 minute.

Note

Time measurement follows (max. 60 minutes) after manual temperature or rotation speed setting and pressing "START/PAUSE" button.

Counting down will start, if manual time setting was programmed.

After manual temperature or rotation speed setting and switching on, pressing "MANUAL" button will enable change of programmed setting: speed, temperature and operation time. Any setting change will be applied immediately.

If heating was activated, maximum permitted rotational speed setting 05.

Food or water placed inside the pot shall not be over 2L or 2kg. Always adhere to limits regarding pot maximum capacity.

Scale Operation

Product is provided with scale that ensures weighing of food products placed inside the pot. After pressing "SCALE" button, and then reading in grams will be displayed, and scale indicator will start flashing.

For calibration press and hold "SCALE" button for ca. 2 seconds.

Do not use the scale, when engine is in operation– rotation of blades.

Maximum weight of food products is 4000g. If weight is over maximum limit, the display will show "FOFF".

When weighing, the product shall be on stable surface, otherwise readings may be inaccurate.

Do not place into or onto the pot, food products whose weigh is over 6 kg, as it may result in product damage.

Other tips

Do not use the butterfly stirrer when mixing the dough. Do not use the butterfly stirrer for rotational speed setting over 04.

Do not use the butterfly stirrer for auto modes.

When dough mode is selected, the program will not activate, if heater temperature is over 50°C.

Do not program manually settings for dough kneading.

Flour weight shall not be over 500g, and water weight shall not be over 300g.

Continuous operation during dough mixing shall not be over three cycles, and after each cycle at least 5 min. pause is required.

During dough mixing the processor shall be on stable and even surface, at safe distance from edge (of table etc.).

Before adding flour, firstly dry carefully the pot to prevent sticking of flour to pot walls. Flour and water mixing ratio is 10 to 6.

Recipes in auto mode

Caution! Completion of each step in the given mode is indicated with sound signal.

Recipe	Step	Required Activity	Temperature [°C]	Time (min)	Speed
Jam (20 min.)	1	Put seafood and other products into the pot	0	3	05
	2	Add sugar and honey and wait until boiling	100	17	01
Soup (22 min.)	1	Heat the empty pot	100	2	00
	2	Add butter or oil for frying, onion and garlic	100	1.5	01
	3	Add pumpkin and water	100	14	01
	4	Slicing	-	3	07
	5	Add milk, salt grinded cinnamon or other spices	100	1.5	05
Sauce 26 min	1	Heat the empty pot	120	2	00
	2	Add olive oil, onion and garlic	120	1.5	01
	3	Add sliced pork, tomato sauce, vine, chilli sauce, salt and other spices	100	4 + 5	01
	4	Add seafood	100	13.5	01
Dough	1	1: 500g of flour and 300g of water 2: in case of high gluten flour the limit is 300g.	Ambient	1.5	05/02
Steaming	1	Fish, corn, potatoes etc.	100	60	00

Recipes recommended for manual mode

Food product processing:

Time setting: 45 min,
 Temperature setting: 120 °C,
 Rotational speed setting: 03,
 Press "START/PAUSE" button".

Vegetable slicing:

Time setting: 30 seconds,
 Rotational speed setting: 06
 Press "START/PAUSE" button.

Ice crushing:

Place max 300g of ice inside the pot.
 Press and hold "TURBO" bottom for ca. 10 sec., release the button, wait ca. 1 sec., Repeat the cycle ca. 6 times.

Carrot juice:

Place max 800g of carrot and add 1200g of water.
 Time setting: 1 min,
 Rotational speed setting: 10,
 Press "START/PAUSE" button.

Coffee grinding:

Place max. 200g of coffee beans.
 Time setting: 2 min,
 Rotational speed setting: 10,
 Press "START/PAUSE" button".

MAINTENANCE AND STORAGE

CAUTION! Never put product base in water or other liquid due to risk of electric shock.

All parts whose dismantling procedure is described in user manual, as well as accessories including a sieve, spatula may be washed by hand with water, water or in the dishwasher.

CAUTION! Before washing the pot in dishwasher, firstly dismantle blades.

You can dismantle blades with the key delivered along with product. For this purpose screw off the nut fixing the blade, by turning anti-clockwise, and then remove the blade (XII). Take caution when handling blades as sharp edges may cause body injury. During works related to dismantling wear an oven glove.

Following end of work, firstly switch off the product, then wait until rotational parts movement is stopped, and disconnect the cord from the outlet, dismantle the product, empty the bowl or pot, wait until parts cool down, and then proceed with maintenance.

Any product parts having contact with food products shall be washed immediately after use. Food remains baked on stirrer or blades may compromise product performance or result in product damage. To remove baked food deposits, wash product parts (if allowed) with warm water and dishwashing liquid and leave them immersed in water for some time, and then wash by hand with soft sponge or brush and water with dishwashing liquid or in the dishwasher.

Product casing and external surfaces of pot shall be cleaned with soft cloth lightly moistened with a mild detergent solution. Wipe all surfaces dry. Do not use abrasive cleaners.

CAUTION! Always take caution when handling the pot due to sharp edges that pose risk of injury. Blades may cut the skin or plastic oven gloves. Wash blades with a brush or sponge.

Before connecting the product to power supply, firstly make sure that all parts are clean and dry. Store the product in dry spaces protected against sunshine. During storage keep the product away from unauthorized persons, in particular children. Store the product in original packaging.

TECHNICAL DATA

Parameter	Unit	Value
Catalogue number		67860
Rated voltage	[V~]	220 – 240
Rated frequency	[Hz]	50/60
Engine power	[W]	800
Heater power	[W]	1300
Protection Class		I
Protection Rating		IPX0
Pot capacity	[L]	2
Outer dimensions of product ready for operation (W x D x H)	[mm]	340 x 285 x 340
Outer dimensions of product ready for operation along with bowl for steaming (W x D x H)	[mm]	440 x 285 x 465
Mass	[kg]	4.7

PRODUKTBESCHREIBUNG

Mit dieser Multifunktions-Küchenmaschine samt ihren zahlreichen Zubehörteilen können viele köstliche Speisen zubereitet werden. Mit der stabilen Zentraleinheit mit Gummisaugnapfen sowie vielen integrierten Funktionen ist die Multifunktions-Küchenmaschine in jedem Haushalt unentbehrlich. Mit dem Gerät können die Lebensmittelprodukte gemixt, gemischt sowie erwärmt werden, um den ganzen Zubereitungsprozess der Speisen wesentlich zu verkürzen. Das Gerät wurde ausschließlich für den Haushaltsgebrauch entwickelt und darf für kommerzielle Zwecke nicht eingesetzt werden. Der korrekte, zuverlässige und sichere Werkzeugbetrieb setzt eine fachmännische Bedienung voraus, deshalb:

diese Anleitung vor Arbeitsbeginn gründlich lesen und sicher aufbewahren.

Der Lieferant kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die infolge der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Empfehlungen in dieser Anleitung entstehen.

ZUBEHÖR

Die Küchenmaschine wird komplett ausgeliefert und muss vor Erstgebrauch zusammengebaut werden.

Mit der Küchenmaschine mitgelieferter Zubehör: Mixer mit Deckel und Verschluss / Messbecher, Dampfgarschüssel mit Tasse und Deckel, Mischflügel, Spaten, Garkorb und Kunststoffschlüssel.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Folgende Hinweise unbedingt gründlich lesen. Bei Nichtbeachten sind elektrischer Schlag, Brand oder Körperverletzungen nicht auszuschließen.

FOLGENDE HINWEISE BEACHTEN

Achtung! Gerät beim Betrieb nicht unüberwacht belassen. Ist das Verlassen des Arbeitsplatzes erforderlich Gerät zuerst mit dem Steuerschalter ausschalten, anschließend Stecker ziehen.

Gerät nicht in einer explosionsfähigen Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen gebrauchen.

Gerät auf einem ebenen und entsprechend tragfähigen Untergrund aufstellen. Ist das Gerät mit Gummi- oder Saugfüßen ausgerüstet, ist ein derartiger Untergrund zu wählen, dass die Gummi- oder Saugfüße die Geräteverlagerung infolge des Betriebes verhindern.

Gerät nicht in der Nähe von Wärme- oder Flammenquellen aufstellen.

Gerät nur an dem Netz anschließen, dessen Parameter mit den auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerten übereinstimmt.

Der Stecker des Anschlusskabels muss mit der jeweiligen Steckdose übereinstimmen. Stecker niemals modifizieren. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Der passende Stecker reduziert die Gefahr des elektrischen Schlages.

Stecker nach jedem Gerätegebrauch ziehen.

Berührung mit geerdeten Einrichtungen, wie Rohre, Heizkörper oder Kühlschränke, vermeiden. Durch die Erdung des menschlichen Körpers steigt die Gefahr des elektrischen Schlages.

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in den Räumen konzipiert. Gerät niemals dem atmosphärischen Schlag oder der Feuchteinwirkung aussetzen. Durch das ins Gerät eingedrungene Wasser oder die Feuchte steigt die Gefahr des elektrischen Schlages. Gerät niemals in Flüssigkeiten aller Art eintauchen.

Lüftungsschlitze nicht abdecken, für eine ungehinderte Gerätelüftung sorgen.

Anschlusskabel nicht überlasten. Anschlusskabel nicht zum Vertragen des Gerätes verwenden. Gerät nur durch das Ziehen des Steckers, niemals des Anschlusskabels abschalten. Anschlusskabel nicht mit Wärme, Ölen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen berühren lassen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels (Schnittstelle, beschädigte Isolierung) Stecker sofort ziehen und Gerät in einer Vertragswerkstatt reparieren lassen. Gerätebetrieb mit beschädigtem Anschlusskabel strengstens verboten.

Anschlusskabel niemals reparieren, ausschließlich in einer Vertragswerkstatt erneuern lassen. Elektrische Parameter der eingesetzten Verlängerungen müssen mit den auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerten übereinstimmen. Der Aderquerschnitt der eingesetzten Verlängerung darf den des Geräteanschlusskabels nicht unterschreiten – entweder die Parameter auf der Isolierung des Anschlusskabels und der Verlängerung vergleichen, oder sich beim Hersteller des Gerätes und/oder der Verlängerung informieren lassen.

Bei festgestellter Beschädigung eines Geräteteiles darf das Gerät nicht mehr betrieben werden. In diesem Fall ist es bei einer Vertragswerkstatt abzuliefern bzw. kann der betreffende Teil erneuert werden, soweit es gemäß der Gebrauchsanleitung zulässig ist.

Gerät vor dem Wechsel, der Reinigung oder Einstellung beweglicher Teile abschalten und Stecker ziehen.

Das Gerät darf nicht durch Kinder gebraucht werden. Gerät und Anschlusskabel fern von Kinderhänden halten.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung durch Kinder, wie auch durch Personen mit reduzierten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. durch in der Gerätebedienung nicht erfahrene Personen bestimmt, es sei dass ihre Überwachung bzw. Unterweisung im

sicheren Gerätebetrieb sowie das Verständnis der mit dem Gerät verbundenen Gefahren sichergestellt werden. Das Gerät ist kein Spielzeug für Kinder. Die Kinder dürfen das Gerät nicht unüberwacht reinigen.

Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.

Im Gerät sind scharfe Teile (Mixermesser) vorhanden, deshalb bei der Montage, Demontage oder Reinigung dieser Teile besonders vorsichtig vorgehen. Das Gerät kann sich stark erwärmen, deshalb ist Vorsicht nach der beendeten Speisenzubereitung mit hohen Temperaturen geboten. Schutzhandschuhe und -kleidung tragen.

GERÄT BEDIENEN

ACHTUNG! Vor jeder Montage oder Demontage des Zubehörs Gerät abschalten und Stecker ziehen.

Küchenmaschine zusammenbauen und demontieren

Küchenmaschine auf einem ebenen und tragfähigen Untergrund aufstellen. Sicherstellen, dass alle Saugfüße der Zentraleinheit am Untergrund festhalten. Die Aufstellfläche muss eben und sauber sein. Ist die sichere Befestigung des Gerätes am Untergrund trotzdem erschwert, sind die Saugfüße auf Sauberkeit zu prüfen und etwas feucht zu machen.

Der Mixer ist in der Zentraleinheit so zu montieren, dass der Haltegriff auf das Symbol des geöffneten Vorhangschlusses gerichtet ist (II), und anschließend zum Symbol des geschlossenen Vorhangschlusses zu verstellen. Nach korrektem Einbau lässt sich der Mixer von der Zentraleinheit nicht heben. Der Mixer ist so zu demontieren, dass der Haltegriff auf das Symbol des geschlossenen Vorhangschlusses gerichtet ist, anschließend wird er von der Zentraleinheit getrennt.

Der Deckel des Mixbehälters ist mit einer Dichtung ausgerüstet, die so zu montieren ist, dass sie am ganzen Deckelflanschumfang genau anliegt und die schmalere Dichtungsmanschette nach unten gerichtet ist (III). Der eingebaute Deckel muss genau an der Mixbehälterkante anliegen (IV), der Sicherungsverschluss, der den Deckel vor unerwartetem Öffnen schützt, muss eingreifen. Im Gerät ist ein Sensor integriert, der falsches Schließen des Mixbehälterdeckels und den falsch eingebauten Mixbehälter anzeigt. Wird das Symbol „E01“ auf dem Display angezeigt, ist der Deckel falsch geschlossen und das Gerät kann nicht gebraucht werden, bis der Deckel korrekt geschlossen wird. Der Deckel wird demontiert, indem der Sperrhebel des Deckelverschlusses (V) gedrückt gehalten und der Deckel entfernt wird.

Achtung! Der eingebaute Deckel lässt sich bei dem korrekt eingesetzten Mixbehälter nicht entfernen. Seine Demontage ist nur bei einem in der Zentraleinheit nicht eingesetzten Mixbehälter möglich.

Im Deckel ist eine Aussparung vorhanden, um die Lebensmittelprodukte beim Gerätebetrieb nachfüllen zu können. Sie wird mit dem Verschluss verschlossen, indem er in der Aussparung eingebaut und so verstellt wird, dass seine Vorsprünge an den Vorsprüngen innerhalb der Aussparung eingreifen (VI). Der Verschluss kann als Messbecher für kleinere Mengen der Lebensmittelprodukte verwendet werden.

Im Mixbehälter kann der Mischflügel eingebaut werden, indem er an der Klingenschraube des Mixbehälters so befestigt wird, dass sich die Flügel zwischen den Klingen befinden (VII).

Für das Dampfgaren mit der Küchenmaschine dienen der Garkorb und die -schüssel. Der Garkorb wird im Mixbehälter so eingebaut, dass sein Flansch an der Mixbehälterkante stützt (VIII). Der Garkorb wird mit einem klappbaren Haltegriff herausgenommen. Der Haltegriff kann sich stark erwärmen, deshalb ist Vorsicht bei der Demontage des Garkorbes geboten, dabei sind Schutzhandschuhe zu tragen.

Achtung! Garkorb und Mischflügel nicht gleichzeitig verwenden.

Dampfgarschüssel am Mixbehälterdeckel befestigen – Deckelverschluss entfernen und Dampfgarschüssel auf den Deckel setzen. Die Dampfgarschüssel lässt sich nur in ihrer korrekten Lage einbauen. Unten weist sie Aussparungen auf. Die engere Aussparung ist so zu platzieren, dass sie mit dem Haltegriff des Mixbehälters übereinstimmt (IX).

Die Dampfgarschüssel weist den Einsatz und den Deckel auf. Der Einsatz ist innerhalb des Deckels zu befestigen, um die Dampfgarfläche zu vergrößern. Seitlich hat er Bohrungen, mit denen er auf den Vorsprüngen der Dampfgarschüssel gesetzt wird (X). Die Dampfgarschüssel wird mit dem Deckel verschlossen.

Der Dampfgarkorb und die -schüssel sollten zum Dampfgaren nicht gleichzeitig verwendet werden. Sonst sinkt die Prozessleistung. Maximal 0,5 l Wasser in den Mixbehälter beim Dampfgaren einfüllen.

Steuerpaneeel

Nach dem korrekten Zusammenbau der erforderlichen Komponenten wird die Küchenmaschine mithilfe des Steuerpaneels bedient. Das Steuerpaneeel weist Drucktasten, einen Drehknopf, Kontrolllampen und ein Display auf. Nach der Geräteinbetriebnahme zeigt das Display zunächst einige Sekunden lang alle Anzeigen; es ist völlig normal und dient zum Testen des Displays.

Die Kontrolllampe „OVERLOADING“ leuchtet auf, wenn die Produktwaage überlastet wird. Zugleich kommt das Symbol „E04“ auf dem Display zur Anzeige. In diesem Fall ist die gewogene Produktmenge zu reduzieren.

Die Kontrolllampe „OVERHEATING“ leuchtet auf, wenn das Gerät überhitzt wird, die Temperatur des Mixbehälters 150° C überschreitet. Zugleich kommt das Symbol „E03“ auf dem Display zur Anzeige. In diesem Fall ist abzuwarten, bis die Temperatur sinkt.

Mit der „AUTO“ Drucktaste kann einer der Betriebsmodi: Suppe, Konfitüre, Soße, Kuchen, Dampfgaren gewählt werden.

Mit der „MANUAL“ Drucktaste können folgende Parameter: Temperatur, Zeit, Drehzahl manuell eingestellt werden.

Mithilfe der „SCALE“ Drucktaste können die Lebensmittel gewogen werden.

Mit der „START/PAUSE“ Drucktaste mitten im Drehknopf kann die Küchenmaschine gestartet oder gestoppt werden; der Betrieb

D

wird nach erneuter Betätigung dieser Drucktaste wieder aufgenommen.

Mit der „STOP“ Drucktaste wird der Küchenmaschinenbetrieb eingestellt.

Mit der „TURBO“ Drucktaste kann die maximale Drehgeschwindigkeit des Messers kurzzeitig eingeschaltet werden. Dazu Drucktaste gedrückt halten. Nach Loslassen der Drucktaste wird die maximale Drehgeschwindigkeit des Messers abgestellt.

Mit dem Drehknopf können die Einstellungen verändert werden. Wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn verstellt, wird die jeweilige Einstellung erhöht. Wird der Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn verstellt, wird die jeweilige Einstellung reduziert.

Steuerpaneel bedienen

„AUTO“ Drucktaste betätigen, die Anzeige für Suppe beginnt zu blinken. Durch weiteres Betätigen der Drucktaste wird zwischen den Betriebsmodi in folgender Reihenfolge: Suppe, Konfitüre, Soße, Kuchen, Dampfgaren gewechselt.

Der jeweilige Betriebsmodus wird mit der „START/PAUSE“ Drucktaste aktiviert, die Küchenmaschine startet ihren Betrieb im gewählten Modus selbsttätig.

Der Betrieb wird im gewählten Betriebsmodus mit der „START/PAUSE“ Drucktaste gestoppt. Die Uhr wird gestoppt, die gewählte Betriebsmodusanzeige beginnt auf dem Display zu blinken. Der Betrieb der Küchenmaschine wird durch erneutes Betätigen der „START/PAUSE“ Drucktaste wieder aufgenommen.

Der Betrieb der Küchenmaschine wird mit der „STOP“ Drucktaste eingestellt.

„MANUAL“ Drucktaste betätigen, um folgende Betriebsparameter: Messerdrehzahl, Temperatur, Betriebsdauer manuell einzugeben. Die Parameterwerte werden mittels des Drehknopfes verändert, weiterer Parameter wird durch erneutes Betätigen der „MANUAL“ Drucktaste angewählt.

Bei der Einstellung der Betriebszeit werden die Minuten durch erstes Betätigen der „MANUAL“ Drucktaste, die Sekunden durch erneutes Betätigen der „MANUAL“ Drucktaste eingestellt.

Ist die Einstellung irgendwelcher Parameterwerte nicht erforderlich, kann der jeweilige Parameter durch das Betätigen der „MANUAL“ Drucktaste ignoriert und zum weiteren Parameter gewechselt werden.

Mit der „START/PAUSE“ Drucktaste wird die Küchenmaschine gestartet. Die Unterbrechung und Einstellung des Gerätebetriebes erfolgen analog wie bei automatischen Betriebsmodi.

Die Beendigung des Gerätebetriebes wird mit einem mehrfachen akustischen Signal angezeigt. Mit der „STOP“ Drucktaste wird das akustische Signal abgestellt. Sonst schaltet das akustische Signal nach ca. 1 Minute selbsttätig ab.

Wichtige Hinweise

Das Gerät beginnt die Zeitmessung (max. 60 Minuten), nachdem die Temperatur oder Drehgeschwindigkeit manuell eingestellt und die „START/PAUSE“ Drucktaste betätigt werden.

Das Gerät beginnt die Zeitmessung im Rücklauf, nachdem die Zeit manuell eingestellt wird.

Nachdem die Temperatur oder Drehgeschwindigkeit manuell eingestellt und der Gerätebetrieb gestartet wurden, können die Drehgeschwindigkeit, Temperatur und die Betriebsdauer mit der „MANUAL“ Drucktaste geändert werden. Die Änderungen werden sofort aktiviert.

Bei der manuellen Einstellung der Erwärmungsfunktion ist 05 die maximale Drehgeschwindigkeitseinstellung.

Die Produkt- oder Wassermenge darf im Mixbehälter 2 l oder 2 kg nicht überschreiten. Das maximale Volumen des Mixbehälters darf nicht überschritten werden.

Waage gebrauchen

Die im Gerät integrierte Waage ermöglicht das Abwägen der Produkte im Mixbehälter. Dazu „SCALE“ Drucktaste betätigen – auf dem Display wird das Gewicht in Gramm angezeigt, die Anzeige beginnt dann zu blinken.

Die Waage wird tariert, indem die „SCALE“ Drucktaste ca. 2 Sekunden gedrückt gehalten wird.

Die Waage darf aufgrund rotierendes Messers bei eingeschaltetem Gerätemotor nicht gebraucht werden.

Das Maximalgewicht der Produkte darf 4000 g nicht überschreiten. Sonst wird das Symbol „FOFF“ auf dem Display zur Anzeige gebracht.

Das Abwägen der Produkte hat bei auf einem stabilen Untergrund aufgestelltem Gerät zu erfolgen, sonst können die Ergebnisse falsch sein.

Die Belastung des Mixbehälters (innen oder auf dem Deckel) darf 6 kg nicht überschreiten. Sonst kann es zu einem Geräteschaden führen.

Sonstige Hinweise zum Gerätebetrieb

Der Mischflügel ist zum Kneten und für den Betrieb bei der Drehgeschwindigkeitseinstellung über 04 nicht geeignet.

Der Mischflügel ist für den Betrieb in automatischen Programmen nicht geeignet.

Beim Betriebsmodus Kuchen wird das Programm nicht gestartet, wenn die Temperatur des Heizelementes 50° C überschreitet.

Manuelle Einstellungen sind fürs Kneten nicht geeignet.

Das Gewicht von Mehl darf 500 g, das Gewicht von Wasser darf 300 g nicht überschreiten.

Der Dauerbetrieb darf beim Kneten drei Zyklen nicht überschreiten, nach jedem Zyklus ist mindestens 5 Minuten abzuwarten.

Vor dem Kneten ist das Gerät auf einem ebenen und stabilen Untergrund, im Sicherheitsabstand von der Arbeitsplattenkante aufzustellen.

D

Bevor das Mehl eingefüllt wird, muss der Mixbehälter gründlich getrocknet werden, um das Anhaften von Mehlkrusten an der Innenfläche zu verhindern. Das Verhältnis Mehl zu Wasser soll 10:6 betragen.

Empfohlene Rezepte für automatische Betriebsmodi

Achtung! Die Beendigung von jedem Schritt des jeweiligen Betriebsmodus wird mit einem akustischen Signal angezeigt.

Betriebsmodus	Schritt	Aktivität	Temperatur [° C]	Zeit (Min.)	Dreh-geschwindig-keit
Konfitüre (20 Min.)	1	Obst und andere Produkte in den Mixbehälter geben	0	3	05
	2	Zucker und Honig einfüllen und kochen lassen	100	17	01
Suppe (22 Min.)	1	Leeren Mixbehälter aufwärmen	100	2	00
	2	Butter oder Öl zum Schmoren, Zwiebel und Knoblauch zugeben	100	1,5	01
	3	Kürbis und Wasser in den Mixbehälter geben	100	14	01
	4	Produkte zerkleinern	-	3	07
	5	Milch, Salz, gemahlene Zimt oder andere Gewürze zugeben	100	1,5	05
Soße 26 Min.	1	Leeren Mixbehälter aufwärmen	120	2	00
	2	Olivenöl, Zwiebel, Ingwer und Knoblauch zugeben	120	1,5	01
	3	Hackschweinefleisch, Tomatensoße, Wein, Chilisoße, Salz sowie andere Gewürze zugeben	100	4 + 5	01
	4	Meeresfrüchte hinzugeben	100	13,5	01
Teig	1	1: 500 g Mehl und 300 g Wasser 2: maximal 300 g Mehl zugeben, wenn Mehl mit hohem Glutengehalt	Raum-temperatur	1,5	05/02
Dampfgeraren	1	Fisch, Mais, Kartoffeln usw.	100	60	00

Empfohlene Rezepte für manuellen Betriebsmodus

Lebensmittel kochen:

Zeit einstellen: 45 Minuten,

Temperatur einstellen: 120° C,

Drehgeschwindigkeit einstellen: 03,

Drucktaste „START/PAUSE“ betätigen.

Gemüse zerkleinern:

Zeit einstellen: 30 Sekunden,

Drehgeschwindigkeit einstellen: 06,

Drucktaste „START/PAUSE“ betätigen.

Eis bröckeln:

Maximal 300 g Eis in den Mixbehälter geben,

„TURBO“ Drucktaste ca. 10 Sekunden gedrückt halten, Drucktaste loslassen, ca. 1 Sekunde abwarten. Prozess ca. 6mal wiederholen.

Karottensaft mixen:

Maximal 800 g Karotten und 1200 g Wasser in den Mixbehälter geben,

Zeit einstellen: 1 Minute,

Drehgeschwindigkeit einstellen: 10,

Drucktaste „START/PAUSE“ betätigen.

Kaffee mahlen:

Maximal 200 g Kaffee in den Mixbehälter geben,

Zeit einstellen: 2 Minuten,

Drehgeschwindigkeit einstellen: 10,

Drucktaste „START/PAUSE“ betätigen.

WARTUNG UND LAGERUNG

ACHTUNG! Zentraleinheit niemals in Flüssigkeiten eintauchen. Sonst elektrischer Schlag möglich.

Alle Teile, deren Demontage in dieser Anleitung beschrieben wurde, sowie Zubehör, wie Garkorb, Spaten, können eingetaucht,

D

unter fließendem Wasser bzw. in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Achtung! Messer nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen. Messer vor der Reinigung vom Mixbehälter demontieren. Dazu dient der mitgelieferte Kunststoffschlüssel. Befestigungsmutter des Messers entgegen dem Uhrzeigersinn lösen, Messer aus dem Mixbehälter entfernen (XII). Bei der Demontage vorsichtig vorgehen, scharfe Klingen können Verletzungen herbeiführen. Schnittfeste Schutzhandschuhe verwenden.

Nach beendetem Gebrauch ist das Gerät auszuschalten, dabei ist es auf den vollständigen Stillstand beweglicher Teile abzuwarten. Anschließend Stecker ziehen, Gerät demontieren, Dampfgarschüssel oder Mixbehälter entleeren, Abkühlen der Teile abwarten und alle Komponenten reinigen.

Lebensmittelberührte Teile sofort nach Gebrauch reinigen. Angetrocknete Produktrestmengen können zur Leistungsreduzierung der Werkzeuge und Messer oder sogar zum Geräteschaden führen. In diesem Fall sind die Teile, die im Wasser getaucht werden können, ins Wasser mit etwas Geschirrspülmittel zu legen und einweichen zu lassen, anschließend mit einem weichen Schwamm oder der Bürste mit Wasser und etwas Geschirrspülmittel bzw. in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.

Die Komponenten der Küchenmaschine sind nicht geschirrspülerfähig. Sonst kann es zum Verlust von Form, Farbe und Qualität der jeweiligen Stoffe kommen.

Das Gerätegehäuse und die Außenflächen des Mixbehälters werden mit einem weichen Schwamm oder der Bürste und Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel gereinigt. Danach sind sie trocken zu reiben. Keine Scheuermittel für die Reinigung verwenden.

ACHTUNG! Berührung scharfer Kanten des Blendermessers bei der Reinigung vermeiden. Die Schneiden können sowohl die Haut, als auch die Kunststoffschutzhandschuhe verletzen. Messer mit einer Bürste oder einem Schwamm reinigen.

Vor erneutem Anschluss der Küchenmaschine sicherstellen, dass alle Teile gereinigt und trocken sind. Gerät trocken und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt lagern. Gerät bei der Lagerung gegen unbefugten Zugriff, insbesondere durch Kinder, schützen. Gerät am besten in der Originalverpackung lagern.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	ME	Wert
Katalog-Nr.		67860
Nennspannung	[V~]	220 – 240
Nennfrequenz	[Hz]	50/60
Motorleistung	[W]	800
Leistung Heizelement	[W]	1300
Isolationsklasse		I
Schutzgrad		IPX0
Inhalt Mixbehälter	[l]	2
Außenabmessungen des betriebs-bereiten Gerätes (B x T x H)	[mm]	340 x 285 x 340
Außenabmessungen des betriebs-bereiten Gerätes mit Dampfgar-schüssel (B x T x H)	[mm]	440 x 285 x 465
Gewicht	[kg]	4,7

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТА

Многофункциональный кухонный комбайн используется для приготовления блюд. Благодаря широкому ассортименту аксессуаров к оборудованию можно приготовить много разных блюд. Устойчивое основание с присосками и универсальность делают это устройство полезным в каждом доме. Продукт позволяет резать, смешивать и нагревать пищевые продукты, что значительно упрощает и сокращает весь процесс приготовления блюд. Продукт разработан исключительно для домашнего использования, и его запрещено применять в коммерческих целях. Надлежащая, надежная и безопасная работа продукта зависит от правильного использования, поэтому:

Перед использованием продукта прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его.

Поставщик не несет ответственности за ущерб, возникший в результате несоблюдения правил техники безопасности и рекомендаций настоящего руководства.

ОБОРУДОВАНИЕ

Продукт поставляется в виде полного комплекта, но требует сборки перед использованием.

Вместе с продуктом поставляются: кувшин с крышкой и пробкой / мерным стаканчиком, чашей для приготовления на пару с лотком и крышкой, венчиком бабочкой, лопаткой, ситом для кувшина и пластиковым ключом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Прочтите все приведенные ниже инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, возгоранию, ожогам или травмам.

ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ ПОСЛЕДУЮЩИХ ИНСТРУКЦИЙ

Внимание! Во время работы продукт должен находиться под постоянным контролем. Если необходимо покинуть рабочее место, сначала выключите устройство с помощью выключателя и отсоедините сетевой шнур от розетки.

Не используйте продукт в условиях повышенной опасности взрыва, при наличии легковоспламеняющейся жидкости, газов или пара.

Продукт следует размещать на плоских, ровных и твердых поверхностях. Если изделие оснащено резиновыми ножками или присосками, выберите тип поверхности, чтобы ножки или присоски препятствовали скольжению продукта во время использования.

Не размещайте изделие вблизи источников тепла или огня.

Продукт следует подключать только к сети с напряжением и частотой, указанной на заводской табличке.

Штепсель силового кабеля должен соответствовать электрической розетке. Нельзя переделывать штепсель. Не используйте адаптеры для подключения штепселя к розетке. Не модифицированный штепсель, который подходит к розетке, снижает риск поражения электрическим током.

После каждого использования отсоедините штепсель сетевого шнура от электрической розетки.

Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и кулеры. Заземление тела повышает риск поражения электрическим током.

Продукт предназначен только для работы в помещении. Не подвергайте изделие воздействию дождя или влаги. Вода и влага, попадающие внутрь продукта, повышают риск поражения электрическим током. Не погружайте продукт в воду или другую жидкость.

Не закрывайте вентиляционные отверстия и заботьтесь о их проходимости.

Не перегружайте шнур питания. Не используйте шнур питания для переноса, подключения или отсоединения штепселя от сетевой розетки. Избегайте контакта шнура питания с источником тепла, маслами, острыми краями и движущимися деталями. Повреждение шнура питания повышает риск поражения электрическим током. В случае повреждения шнура питания (например, надраз, расплавление изоляции) немедленно отсоедините штепсель от розетки, а затем отнесите продукт в авторизованный ремонтный центр. Запрещается использовать устройство с поврежденным шнуром питания.

Запрещается ремонтировать шнур питания, кабель должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. В случае использования удлинителя, параметры удлинительного шнура должны соответствовать параметрам, указанным на заводской табличке устройства. Сечение кабеля удлинителя не должно быть меньше поперечного сечения шнура питания устройства. Проверьте это на изоляции шнура питания и кабеля удлинителя или обратитесь к производителю устройства и / или удлинителя.

Если какая-либо часть изделия повреждена, его дальнейшее использование запрещено. В этом случае продукт следует перенаправить в авторизованный сервисный центр или заменить эту часть самостоятельно, если руководство пользователя допускает такие корректирующие действия.

Перед началом любых работ, связанных с обменом, очисткой или регулировкой движущихся частей, продукт следует отключить, а штепсель шнура питания отсоединить от розетки.

Продукт не может использоваться детьми. Держите устройство и шнур питания подальше от детей.

Продукт может использоваться людьми с ограниченными физическими и умственными способностями и лицами с отсут-

ствием знаний о продукте, если надзор или инструктирование относительно использования продукта смогут гарантировать безопасную работу и риски, связанные с ней, будут понятны. Дети не должны играть с продуктом. Дети без присмотра не должны чистить или обслуживать продукт.

Продукт предназначен только для домашнего использования.

Продукт содержит острые детали (ножи кувшина), при сборке, разборке и чистке таких деталей следует соблюдать особую осторожность. Продукт может очень сильно нагреваться, будьте осторожны после завершения использования продукта, при котором он нагревался до высоких температур. Используйте перчатки и защитную одежду.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРОДУКТА

ВНИМАНИЕ! Во время всех действий, связанных со сборкой и разборкой оборудования, выключайте устройство и отсоединяйте штепсель шнура питания от розетки.

Сборка и разборка продукта

Поставьте изделие на ровную и устойчивую поверхность. Убедитесь, что все присоски на основании сцепились с поверхностью. Поверхность должна быть гладкой и чистой. Если даже при соблюдении этих условий возникнут трудности со сцеплением присосок с поверхностью, проверьте чистоту присосок, а затем слегка смочите их.

Кувшин устанавливается на основание путем сдвигания его таким образом, чтобы ручка указывала на символ открытого замка, а затем поворотом его к символу закрытого замка (II). Правильная установка приведет к тому, что кувшин не будет подниматься, отделяясь от основания. Снятие кувшина должно быть выполнено путем поворота рукоятки к символу открытого замка, а затем подъемом кувшина с отделением его от основания.

Крышка кувшина снабжена прокладкой, которая должна быть размещена вокруг фланца крышки так, чтобы она плотно прилегала ко всей окружности фланца, а более узкая часть фланца прокладки была направлена в сторону дна крышки (III). Крышка должна быть размещена на кувшине так, чтобы она прилегала равномерно к краю кувшина (IV), и сработала защелка, обеспечивающая случайное открытие крышки. У продукта есть датчик, обнаруживающий неправильное закрытие крышки кувшина или неправильное крепление кувшина. Если на дисплее мигает «E01», это означает, что крышка была закрыта неправильно, и вы не сможете использовать продукт, пока он не будет правильно закрыт. Разберите крышку, нажимая и удерживая кнопку фиксатора крышки (V), затем снимите крышку.

Внимание! Крышка не снимается, если кувшин был правильно закреплен на изделии. Крышку можно снять, только если кувшин не закреплен в изделии.

Крышка имеет отверстие, позволяющее добавлять пищевые продукты, например, во время работы продукта. Отверстие можно закрыть с помощью пробки, вставив ее в отверстие крышки, а затем повернув таким образом, чтобы язычки на пробке были заблокированы язычками внутри отверстия (VI). Пробка также может использоваться в качестве мерной чашки для измерения небольшого количества пищевых продуктов.

Внутри кувшина можно установить венчик бабочку, наложив его на винт ножей кувшина, чтобы крылья венчика находились между ножами (VII).

Продукт можно использовать для приготовления пищи на пару, для этого есть сито и чаша. Сито можно зафиксировать, вставив его внутри кувшина, чтобы манжета сита опиралась на стенки кувшина (VIII). Для вытягивания сита используется складная ручка. Ручка может стать горячей, и следует соблюдать осторожность, и при захвате, следует использовать защитные перчатки.

Внимание! Сито и венчик бабочка не могут использоваться одновременно.

Чашу следует установить на крышке кувшина, вынуть пробку из крышки, а затем поместить нижнюю часть чаши на крышку. Чаша может быть установлена только в одном правильном положении. Основание чаши имеет выемки. Более узкую выемку следует применить так, чтобы она совпала с рукояткой кувшина (IX).

Чаша имеет вставку и крышку. Вставка должна быть установлена внутри крышки, она увеличивает поверхность, позволяющую готовить на пару. На боковых сторонах вставки имеются отверстия, в которые нужно вставить выступы (X) чаши. Чаша должна быть закрыта крышкой (XI).

Не рекомендуется одновременно использовать для готовки на пару чашу и сито. В противном случае производительность приготовления может быть недостаточной. Не вливайте более 0,5 л воды в кувшин при приготовлении на пару.

Панель управления

После правильной установки в желаемой конфигурации дальнейшее обслуживание продукта должно выполняться с помощью панели управления. Панель управления оснащена кнопками, ручками, элементами управления и дисплеем. После запуска на дисплее отображаются все показания в течение нескольких секунд, это нормально и служит для проверки дисплея.

Индикатор с надписью «OVERLOADING» загорится, если вес продукта слишком большой. Это также указывается индикацией «E04» на дисплее. В этом случае уменьшите вес пищевых продуктов.

Индикатор с надписью «OVERHEATING» загорается, если продукт перегреется, температура кувшина превысит 150 °C, это также будет обозначено индикацией «E03» на дисплее. В этом случае подождите, пока температура не упадет автоматически.

Кнопка «AUTO» позволяет вам выбрать один из режимов работы: суп, джем, соус, пирог, приготовление на пару.

Кнопка «MANUAL» позволяет вручную установить следующие рабочие параметры: температуру, время, скорость.

Кнопка «SCALE» позволяет взвешивать продукты питания.

Кнопка «START / PAUSE», помещенная внутри ручки, позволяет запустить продукт и приостановить его работу, возобновив работу после повторного нажатия кнопки.

Кнопка «STOP» позволяет остановить работу продукта.

Кнопка «TURBO» позволяет временно активировать максимальную скорость лезвия. Нажмите и удерживайте кнопку.

Ослабление давления на переключателе отключит максимальную скорость лезвия.

Ручка позволяет изменять значения настроек. Поворот по часовой стрелке увеличивает значение настройки, против часовой стрелки уменьшает установленное значение.

Обслуживание панели управления

Нажмите кнопку «AUTO», индикация режима супа начнет мигать, следующее нажатие кнопки позволит циклическое изменение режима в следующем порядке: суп, джем, соус, пирог, приготовление на пару.

Режим выбирается после нажатия кнопки «START / PAUSE», устройство автоматически запускается в выбранном режиме.

Приостановка работы в текущем выбранном режиме произойдет после нажатия кнопки «START / PAUSE». Часы останавливаются, и на дисплее начнет мигать символ выбранного режима работы. Возобновление работы произойдет после повторного нажатия кнопки «START / PAUSE».

Прекращение работы произойдет после нажатия кнопки «STOP».

Нажмите кнопку «MANUAL», которая позволит вам вручную ввести следующие рабочие параметры: вращение ножей, температура и время работы. Изменение значения параметра производится с помощью регулятора, а выбор следующего параметра следует за последующим нажатием кнопки «MANUAL».

При настройке рабочего времени первое нажатие кнопки позволяет установить минуты, а последующее секунды.

Если нет необходимости устанавливать значения любого параметра, пропустите его, нажав кнопку «MANUAL», чтобы перейти к следующему параметру.

Работа начинается после нажатия кнопки «START / PAUSE». Приостановка и остановка работы происходит аналогично как в случае автоматических режимов работы.

Конец работы сигнализируется повторяющимся звуковым сигналом. Нажатие кнопки «STOP» отключит звуковой сигнал. Если реакции нет, звуковой сигнал автоматически отключается примерно через 1 минуту.

Важная информация

Продукт начнет измерять время (не более 60 минут) после ручной настройки температуры или скорости и нажатия кнопки «START / PAUSE».

Устройство начнет обратный отсчет времени после ручной установки времени.

После установки скорости или температуры и начала работы последующее нажатие кнопки «MANUAL» изменит скорость, температуру и рабочее время. Изменения будут введены немедленно.

Если функция нагрева установлена вручную, настройка максимальной скорости составляет 05.

Еда и вода в кувшине не должны превышать 2 литра или 2 килограмма. Не превышайте максимальную емкость кувшина.

Использование весов

Продукт был оснащен шкалой, позволяющей считать вес продуктов, помещенных в кувшин. Нажмите кнопку «SCALE», на дисплее отобразится индикация в граммах, и индикатор веса начнет мигать.

Тарирование весов можно выполнить, нажав и удерживая кнопку «SCALE» в течение примерно 2 секунд.

Весы нельзя использовать, когда включен двигатель продукта – вращаются ножи.

Максимальный вес продуктов не должен превышать 4000 г. Если этот вес превышен, на дисплее отображается «FOFF».

Взвешивание производится, когда изделие находится на устойчивой поверхности, иначе показания могут быть неверными.

Избегайте размещения веса более 6 кг на кувшине или в кувшине. Это может повредить изделие.

Другие советы, относящиеся к использованию продукта

Венчик бабочку не следует использовать для замешивания теста. Венчик бабочка не должен работать на скорости установленной выше 04.

Если вы выбираете автоматические программы, не используйте венчик бабочку.

Если выбрана программа пирог, программа не запускается, если температура нагревателя превышает 50 °C.

Не используйте ручные настройки для замешивания теста.

Вес муки не должен превышать 500 г, а вес воды не должен превышать 300 г.

Непрерывная работа по замешиванию теста должна быть не более трех циклов, подождите не менее 5 минут после каждого рабочего цикла.

При замешивании теста помещайте изделие на ровную и устойчивую поверхность, сохраняя безопасное расстояние от края.

RUS

Перед тем, как ввести муку, тщательно высушите внутреннюю часть кувшина, это предотвратит прилипание липкой муки к стенкам кувшина. Соотношение муки к воде должно составлять 10 к 6.

Предлагаемые рецепты для автоматических режимов

Внимание! О конце каждого шага в данном режиме сигнализирует звуковой сигнал.

Режим	Шаг	Действие	Температура [°C]	Время (мин)	Скорость
Джем (20 мин.)	1	Положить фрукты и другие пищевые продукты в кувшин	0	3	05
	2	Добавить сахар и мед в кувшин и дождаться закипания	100	17	01
Суп (22 мин.)	1	Нагреть пустой кувшин	100	2	00
	2	Добавьте сливочное масло или растительное масло, лук и чеснок	100	1,5	01
	3	Добавьте тыкву и воду в кувшин	100	14	01
	4	Измельчение продуктов питания	-	3	07
	5	Добавить молоко, соль, корицу или другие специи	100	1,5	05
Соус 26 мин	1	Нагреть пустой кувшин	120	2	00
	2	Добавьте оливковое масло, лук, имбирь и чеснок	120	1,5	01
	3	Добавьте измельченную свинину, томатный соус, вино, соус чили, соль и другие специи	100	4 + 5	01
	4	Добавить морепродукты	100	13,5	01
Пирог	1	1: 500 г муки и 300 г воды 2: если была использована мука с высоким содержанием клейковины, воды не должно быть больше 300 г.	комнатная	1,5	05/02
Готовка на пару	1	Рыба, кукуруза, картофель и т. д.	100	60	00

Предлагаемые рецепты для ручного режима

Приготовление пищи:
установите время: 45 мин,
установите температуру: 120 °C,
установите скорость: 03,
нажмите кнопку «START/PAUSE».

Измельчение овощей:
установите время: 30 секунд,
установите скорость: 06
нажмите кнопку «START/PAUSE».

Измельчение льда:
Поместите в кувшин не более 300 г льда.
Нажмите и удерживайте кнопку «TURBO» в течение примерно 10 секунд, отпустите кнопку, подождите около 1 секунды.
Повторите цикл примерно 6 раз.

Смешанный морковный сок:
Поместите не более 800 г моркови в кувшин и добавьте 1200 г воды.
установите время: 1 мин,
установите скорость: 10,
нажмите кнопку «START/PAUSE».

Измельчение зёрен кофе:
Поместите в кувшин не более 200 г кофейных зёрен.
установите время: 2 мин,
установите скорость: 10,
нажмите кнопку «START/PAUSE».

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

ВНИМАНИЕ! Никогда не погружайте продукт в воду или любую другую жидкость. Это может привести к поражению электрическим током.

Все детали, разборка которых описана в руководстве, а также дополнительные принадлежности, такие как сито, лопатка, можно погружать в воду, промывать в потоке проточной воды или в посудомоечной машине.

Внимание! Не мойте ножи в посудомоечной машине, их необходимо снять, прежде чем вставлять кувшин в посудомоечную машину.

Для этой цели используется ключ, поставляемый с продуктом. Используя ключ, отвинтите гайку крепления ножей против часовой стрелки, а затем извлеките ножи из кувшина (XII). Будьте осторожны при разборке, края ножей могут стать причиной травмы. Разборка должна выполняться в перчатках, защищающих от порезов.

После использования выключите устройство, подождите, пока вращение движущихся частей полностью не остановится, отсоедините шнур питания от розетки электропитания, разберите продукт, снимите миску или кувшин, выньте содержимое, дайте деталям остыть, а затем продолжите обслуживание.

Детали продукта, которые были в контакте с пищевыми продуктами, следует очищать сразу же после использования. Засохшие пищевые остатки могут заклеить венчик и ножи, что может привести к снижению производительности продукта или даже к повреждению. Однако, если это произойдет, погрузите те детали, которые были описаны как погружные в теплую воду и моющие средства для мытья посуды, и отмочите, а затем вымойте мягкой губкой или щеткой и водой с мощным средством или в посудомоечной машине.

Очистите основание продукта и внешние поверхности кувшина мягкой тканью, смоченной раствором воды и мягкого моющего средства. Вытрите досуха. Не используйте абразивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ! Поскольку края ножей кувшина острые, избегайте контакта рук и лезвий ножей во время мытья. Лезвия могут порезать как кожу, так и кухонные резиновые перчатки. Лезвия следует мыть щеткой или губкой.

Перед подключением устройства к источнику питания убедитесь, что все детали очищены и высушены. Хранить продукт в сухом и затененном месте. Защитите область хранения от несанкционированного доступа, особенно детей. Храните продукт в индивидуальных упаковках, поставляемых вместе с продуктом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Параметр	Единица измерения	Значение
Номер в каталоге		67860
Номинальное напряжение	[В~]	220 – 240
Номинальная частота	[Гц]	50/60
Мощность двигателя	[Вт]	800
Мощность нагревателя	[Вт]	1300
Класс электрической защиты		I
Степень защиты		IPX0
Вместимость кувшина	[л]	2
Внешние размеры продукта, готового к использованию (Ш x Д x В)	[мм]	340 x 285 x 340
Внешние размеры продукта, готового для использования с чашей для приготовления на пару (Ш x Д x В)	[мм]	440 x 285 x 465
Вес	[кг]	4,7

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТУ

Багатофункційний кухонний комбайн використовується для приготування страв. Завдяки наявності широкого асортименту аксесуарів до обладнання, можна приготувати багато різних страв. Стійка основа з присосками і універсальність роблять цей пристрій корисним в кожному домі. Продукт дозволяє різати, змішувати і нагрівати харчові продукти, що значно спрощує і скорочує весь процес приготування страв. Продукт розроблений виключно для домашнього використання, і його заборонено застосовувати в комерційних цілях. Належна, надійна і безпечна робота продукту залежить від правильного використання, тому:

Перед використанням продукту прочитайте інструкцію з експлуатації та збережіть її.

Постачальник не несе відповідальності за збитки, які виникли в результаті недотримання правил техніки безпеки і рекомендацій цієї інструкції.

ОБЛАДНАННЯ

Продукт поставляється у вигляді повного комплекту, але вимагає монтажу перед використанням.

Разом з продуктом поставляються: глечик з кришкою і пробкою / мірним стаканчиком, чашою для приготування на пару з лотком і кришкою, збивалкою метеликом, лопаткою, ситом для глечика і пластиковим ключем.

ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

УВАГА! Прочитайте всі наведені нижче інструкції. Недотримання цих інструкцій може призвести до ураження електричним струмом, займання, опіків або травм.

ДОТРИМУЙТЕСЬ НАСТУПНИХ ІНСТРУКЦІЙ

Увага! Під час роботи продукт повинен перебувати під постійним наглядом. Якщо необхідно залишити робоче місце, спочатку вимкніть пристрій за допомогою вимикача і від'єднайте шнур живлення.

Не використовуйте продукт в умовах підвищеної небезпеки вибуху, за наявності легкозаймистих рідин, газів або пари.

Продукт слід розміщувати на плоских, рівних і твердих поверхнях. Якщо виріб оснащено гумовими ніжками або присосками, виберіть тип поверхні, щоб ніжки або присоски перешкождали ковзанню продукту під час використання.

Не кладіть пристрій поблизу джерел тепла або вогню.

Продукт слід підключати тільки до мережі з напругою і частотою, вказаною на заводській таблиці.

Штепсель силового кабелю повинен відповідати електричній розетці. Не можна переробляти штепсель. Не використовуйте адаптери для підключення штепселя до розетки. Не модифікований штепсель, який підходить до розетки, знижує ризик ураження електричним струмом.

Після кожного використання відключіть штекер шнура від електричної розетки.

Уникайте контакту з заземленими поверхнями, такими як труби, радіатори і кулери. Заземлення тіла підвищує ризик ураження електричним струмом.

Продукт призначений тільки для роботи в приміщенні. Оберегайте виріб від дії дощу або вологи. Вода і волога, що потрапляють всередину продукту, підвищують ризик ураження електричним струмом. Не занурюйте продукт в воду або іншу рідину.

Не затуляйте вентиляційні отвори і дбайте про їх прохідність.

Не перенавантажуйте шнур живлення. Не використовуйте шнур живлення для перенесення, підключення або від'єднання штепселя з розетки. Уникайте контакту шнура живлення з джерелом тепла, маслами, гострими краями і рухомими деталями. Пошкодження кабелю живлення підвищує ризик ураження електричним струмом. У разі пошкодження кабелю живлення (наприклад, надріз, розплавлення ізоляції) негайно від'єднайте штепсель від розетки, а потім віднесіть продукт в авторизований ремонтний центр. Забороняється використовувати пристрій з пошкодженим шнуром живлення. Забороняється ремонтувати шнур живлення, кабель повинен бути замінений новим в авторизованому сервісному центрі. У разі використання подовжувача, параметри подовжувача повинні відповідати параметрам, зазначеним на таблиці пристрою. Поперечний розріз кабелю подовжувача не повинен бути меншим від поперечного розрізу шнура живлення пристрою. Перевірте це на написі на ізоляції кабелю живлення і кабелю подовжувача або зверніться до виробника пристрою і / або подовжувача.

Якщо будь-яка деталь виробу пошкоджена, його подальше використання заборонено. У цьому випадку продукт слід перенаправити в авторизований сервісний центр або замінити цю деталь самостійно, якщо інструкція користувача допускає такі коригувальні дії.

Перед початком будь-яких робіт, пов'язаних з обміном, очищенням або регулюванням рухомих частин, продукт слід відключити, а штепсель шнура живлення від'єднати від розетки.

Продукт не може використовуватися дітьми. Тримайте пристрій і шнур живлення подалі від дітей.

Продукт може використовуватися людьми з обмеженими фізичними та розумовими здібностями і особами з відсутністю знань про продукт, якщо нагляд або інструктування щодо використання продукту зможуть гарантувати безпечну роботу

і ризику, пов'язані з нею, будуть зрозумілі. Діти не повинні грати з продуктом. Діти без нагляду не повинні чистити або обслуговувати продукт.

Продукт призначений тільки для домашнього використання.

Продукт містить гострі деталі (ножі глечика), при складанні, розбиранні і чищенні таких деталей слід дотримуватися особливої обережності. Продукт може дуже сильно нагріватися, будьте обережні після завершення використання продукту, при якому він нагрівався до високих температур. Використовуйте рукавички і захисний одяг.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРОДУКТУ

УВАГА! Під час усіх дій, пов'язаних зі складанням та розбиранням обладнання, вимикайте пристрій і від'єднуйте штепсель шнура живлення від розетки.

Складання і розбирання продукту

Покладіть виріб на рівну і стійку поверхню. Переконайтеся, що всі присоски на основі зчепилися з поверхнею. Поверхня повинна бути гладкою і чистою. Якщо навіть при дотриманні цих умов виникнуть труднощі зі зчепленням присосок з поверхнею, перевірте чистоту присосок, а потім злегка змочіть їх.

Глечик встановлюється на основу шляхом повороту його таким чином, щоб ручка вказувала на символ відкритого замка, а потім поворотом його до символу закритого замка (II). Правильна установка призведе до того, що глечик не підніматиметься і не відділятиметься від основи. Знімання глечика має бути виконано шляхом повороту ручки до символу відкритого замка, а потім підйомом глечика з відділенням його від основи.

Кришка глечика забезпечена прокладкою, яка повинна бути розміщена навколо фланця кришки так, щоб вона щільно прилягала до всієї окружності фланця, а більш вузька частина фланця прокладки була направлена в сторону дна кришки (III). Кришка повинна бути розміщена на глечичу так, щоб вона прилягала рівномірно до країв глечика (IV), і спрацювала засувка, що забезпечує випадкове відкривання кришки. Продукт має датчик, який виявляє неправильне закривання кришки глечика або неправильне кріплення глечика. Якщо на дисплеї блимає «E01», це означає, що кришка була закрита неправильно, і ви не зможете використовувати продукт, поки він не буде правильно закритий. Розберіть кришку, натискаючи і утримуючи кнопку фіксатора кришки (V), потім зніміть кришку.

Увага! Кришка не знімається, якщо глечик правильно закріплений на виробі. Кришку можна зняти, тільки якщо глечик як слід не закріплений на виробі.

Кришка має отвір, що дозволяє додавати харчові продукти, наприклад, під час роботи продукту. Отвір можна закрити за допомогою пробки, вставивши її в отвір кришки, а потім повернувши таким чином, щоб язички на пробці були заблоковані язичками всередині отвору (VI). Пробка також може використовуватися в якості мірної чашки для вимірювання невеликої кількості харчових продуктів.

Всередині глечика можна встановити збивалку метелика, наклавши її на гвинт ножів глечика, щоб крильця збивалки знаходилися між ножами (VII).

Продукт можна використовувати для приготування їжі на парі, для цього є сито і чаша. Сито можна зафіксувати, вставивши його всередині глечика, щоб манжета сита опиралася на стінки глечика (VIII). Для витягування сита використовується складана ручка. Ручка може стати гарячою, слід дотримуватися обережності, і при витяганні, слід використовувати захисні рукавички.

Увага! Сито і збивалку метелика не можна використовувати одночасно.

Чашу слід встановити на кришці глечика, вийняти пробку з кришки, а потім помістити нижню частину чаші на кришку. Чаша може бути встановлена тільки в одному правильному положенні. Підстава чаші має виїмки. Більш вузьку виїмку слід застосувати так, щоб вона збігалася з ручкою глечика (IX).

Чаша має вставку і кришку. Вставка повинна бути встановлена всередині кришки, вона збільшує поверхню, що дозволяє готувати на пару. На бічних сторонах вставки є отвори, в які потрібно вставити виступи (X) чаші. Чаша повинна бути закрита кришкою (XI).

Не рекомендується одночасно використовувати для готування на пару чашу і сито. В такому випадку продуктивність приготування може бути недостатньою. Не вливайте більше 0,5 л води в глечик при приготуванні на парі.

Панель управління

Після правильної установки бажаної конфігурації подальше обслуговування продукту повинно виконуватися за допомогою панелі управління. Панель управління оснащена кнопками, ручками, елементами управління і дисплеєм. Після запуску на дисплеї відображаються всі покази протягом декількох секунд, це нормально і потрібно для перевірки дисплея.

Індикатор з написом «OVERLOADING» загориться, якщо вага продукту занадто велика. На це також вказує індикація «E04» на дисплеї. В цьому випадку зменшіть вагу харчових продуктів.

Індикатор з написом «OVERHEATING» загориться, якщо продукт перегріється, температура глечика перевищить 150 °C, це також буде позначено індикацією «E03» на дисплеї. В цьому випадку почекайте, поки температура не впаде автоматично.

Кнопка «AUTO» дозволяє вам вибрати один з режимів роботи: суп, джем, соус, пиріг, приготування на парі.

Кнопка «MANUAL» дозволяє вручну встановити наступні робочі параметри: температуру, час, швидкість.

Кнопка «SCALE» дозволяє зважувати продукти харчування.

Кнопка «START / PAUSE», вміщена всередині ручки, дозволяє запустити продукт і призупинити його роботу, відновивши роботу після повторного натискання кнопки.

Кнопка «STOP» дозволяє зупинити роботу продукту.

Кнопка «TURBO» дозволяє тимчасово активувати максимальну швидкість леза. Натисніть і утримуйте кнопку. Ослаблення тиску на перемикачі відключить максимальну швидкість леза.

Ручка дозволяє змінювати значення параметрів. Поворот за годинниковою стрілкою збільшує значення настройки, проти годинникової стрілки зменшує встановлене значення.

Обслуговування панелі управління

Натисніть кнопку «AUTO», індикація режиму супу почне блимати, наступне натискання кнопки дозволить циклічну зміну режиму в наступному порядку: суп, джем, соус, пиріг, приготування на парі.

Режим вибирається після натискання кнопки «START / PAUSE», пристрій автоматично запускається в обраному режимі.

Призупинення роботи в поточному вибраному режимі відбудеться після натискання кнопки «START / PAUSE». Годинники зупиняться, і на дисплеї почне блимати символ обраного режиму роботи. Відновлення роботи станеться після повторного натискання кнопки «START / PAUSE».

Припинення роботи станеться після натискання кнопки «STOP».

Натисніть кнопку «MANUAL», яка дозволить вам вручну ввести наступні робочі параметри: обертання ножів, температура і час роботи. Зміна значення параметра проводиться за допомогою регулятора, а вибір наступного параметра відбувається після наступного натискання кнопки «MANUAL».

Під час налаштування робочого часу перше натискання кнопки дозволяє встановити хвилини, а друге секунди.

Якщо немає необхідності встановлювати значення будь-якого параметра, пропустіть його, натиснувши кнопку «MANUAL», щоб перейти до наступного параметру.

Робота починається після натискання кнопки «START / PAUSE». Призупинення та зупинка роботи відбувається аналогічно як у випадку автоматичних режимів роботи.

Про кінець роботи сигналізує повторюваний звуковий сигнал. Натискання кнопки «STOP» відключить звуковий сигнал. Якщо реакції немає, звуковий сигнал автоматично відключиться приблизно через 1 хвилину.

Важлива інформація

Продукт почне вимірювати час (не більше 60 хвилин) після ручної настройки температури або швидкості і натискання кнопки «START / PAUSE».

Пристрій почне зворотний відлік часу після ручної установки часу.

Після установки швидкості або температури і початку роботи подальше натискання кнопки «MANUAL» змінить швидкість, температуру і робочий час. Зміни будуть введені негайно.

Якщо функція нагріву встановлена вручну, настройка максимальної швидкості складає 05.

Їжа та вода в глечик не повинні перевищувати 2 літри або 2 кілограми. Не перевищуйте максимальну ємність глечика.

Використання ваг

Продукт був оснащений вагами, що дозволяють зчитувати вагу продуктів, поміщених в глечик. Натисніть кнопку «SCALE», на дисплеї з'явиться індикація в грамах, і індикатор ваг почне блимати.

Тарування ваг можна виконати, натиснувши і утримуючи кнопку «SCALE» протягом приблизно 2 секунд.

Ваги не можна використовувати, коли включений двигун продукту - обертаються ножі.

Максимальна вага продуктів не повинна перевищувати 4000 г. Якщо цю вагу перевищено, на дисплеї відображається «FOFF».

Зважування проводиться, коли виріб знаходиться на стійкій поверхні, інакше покази можуть бути невірними.

Уникайте розміщення ваги понад 6 кг на глечик або в глечик. Це може пошкодити виріб.

Інші поради, що стосуються використання продукту

Збивалку метелик не слід використовувати для замішування тіста. Збивалка метелик не повинна працювати на швидкості встановленій на позначці понад 04.

Якщо ви вибираєте автоматичні програми, не використовуйте збивалку метелик.

Якщо обрана програма пиріг, програма не запускається, якщо температура нагрівача перевищує 50°C.

Не використовуйте ручні настройки для замішування тіста.

Вага борошна не повинна перевищувати 500 г, а вага води не повинна перевищувати 300 г.

Безперервна робота при замішуванні тіста повинна тривати не довше ніж три цикли, зачекайте не менше 5 хвилин після кожного робочого циклу.

При замішуванні тіста кладіть виріб на рівну і стійку поверхню, зберігаючи безпечну відстань від краю.

Перед тим, як всипати борошно, ретельно висушіть внутрішню частину глечика, для запобігання прилипання липкою борошно до стінок глечика. Співвідношення борошна до води має становити 10 до 6.

Пропоновані рецепти для автоматичних режимів

Увага! Про кінець кожного кроку в цьому режимі сигналізує звуковий сигнал.

Режим	Крок	Дія	Температура [°C]	Час (хвилини)	Швидкість
Джем (20 хв.)	1	Покласти фрукти та інші харчові продукти в глечик	0	3	05
	2	Додати цукор і мед в глечик і дочекатися закипання	100	17	01
Суп (22 хв.)	1	Нагріти порожній глечик	100	2	00
	2	Додати вершкове масло або рослинну олію, цибулю і часник	100	1,5	01
	3	Додати гарбуз і воду в глечик	100	14	01
	4	Подрібнення продуктів харчування	-	3	07
	5	Додати молоко, сіль, корицю або інші спеції	100	1,5	05
Соус 26 хв.	1	Нагріти порожній глечик	120	2	00
	2	Додати оливкову олію, цибулю, імбир і часник	120	1,5	01
	3	Додати подрібнену свинину, томатний соус, вино, соус чилі, сіль та інші спеції	100	4 + 5	01
	4	Додати морепродукти	100	13,5	01
Пиріг	1	1: 500 г борошна і 300 г води 2: якщо використано борошно з високим вмістом клейковини, води не повинно бути більше 300 г.	Кімнатна	1,5	05/02
Готування на парі	1	Риба, кукурудза, картопля і т. д.	100	60	00

Пропоновані рецепти для ручного режиму

Приготування їжі:

встановіть час: 45 хв,

встановіть температуру: 120 OC,

встановіть швидкість: 03,

натисніть кнопку «START / PAUSE».

Подрібнення овочів:

встановіть час: 30 секунд,

встановіть швидкість: 06

натисніть кнопку «START / PAUSE».

Подрібнення льоду:

Помістіть в глечик не більше 300 г льоду.

Натисніть і утримуйте кнопку «TURBO» протягом приблизно 10 секунд, відпустіть кнопку, зачекайте близько 1 секунди.

Повторіть цикл приблизно 6 раз.

Змішаний морквяний сік:

Помістіть не більше 800 г моркви в глечик і додайте 1200 г води.

встановіть час: 1 хв,

встановіть швидкість: 10,

натисніть кнопку «START / PAUSE».

Подрібнення зерен кави:

Помістіть в глечик не більше 200 г кавових зерен.

встановіть час: 2 хв,

встановіть швидкість: 10,

натисніть кнопку «START / PAUSE».

ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

УВАГА! Ніколи не занурюйте продукт в воду або будь-яку іншу рідину. Це може призвести до ураження електричним струмом. Всі деталі, розбирання яких описано в керівництві, а також додаткове приладдя, такі як сито, лопатка, можна занурювати в воду, промивати струменем води або в посудомийній машині.

Увага! Чи не мийте ножі в посудомийній машині, їх необхідно зняти, перш ніж ставити глечик в посудомийну машину.

Для цієї мети використовується ключ, що поставляється з продуктом. Використовуючи ключ, відкрутіть гайку кріплення ножів проти годинникової стрілки, а потім витягніть ножі з глечика (XII). Будьте обережні при розбиранні, краї ножів можуть стати причиною травми. Розбирання слід виконувати в рукавичках, що захищають від порізів.

Після використання вимкніть пристрій, зачекайте, поки обертання рухомих частин повністю не зупиниться, від'єднайте шнур живлення від електричної розетки, розберіть продукт, зніміть миску або глечик, вийміть вміст, дайте деталям охолонути, а потім продовжуйте обслуговування.

Деталі продукту, які були в контактi з харчовими продуктами, слід очищати відразу ж після використання. Засохлі харчові залишки можуть заклеїти збивалку і ножі, що може привести до зниження продуктивності продукту або навіть до пошкодження. Однак, якщо це станеться, занурте ті деталі, які можна занурювати, в теплу воду і миючі засоби для миття посуду, і відмочіть, а потім вимийте м'якою губкою або щіткою і водою з миючим засобом або в посудомийній машині. Очистіть основу продукту і зовнішні поверхні глечика м'якою тканиною, змоченою розчином води і м'якого миючого засобу. Витріть насухо. Не використовуйте абразивні миючі засоби.

УВАГА! Оскільки краї ножів глечика гострі, уникайте контакту рук і лез ножів під час миття. Леза можуть порізати як шкіру, так і кухонні гумові рукавички. Леза слід мити щіткою або губкою. Перед підключенням пристрою до джерела струму переконайтесь, що всі деталі чисті і висушені. Зберігайте продукт в сухому і затіненому місці. Захистіть зону зберігання від несанкціонованого доступу, особливо дітей. Зберігайте продукт в одиничній упаковці, що поставляється разом з продуктом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметр	Одиниці вимірювання	Значення
Номер в каталозі		67860
Номінальна напруга	[В~]	220 – 240
Номінальна частота	[Гц]	50/60
Потужність двигуна	[Вт]	800
Потужність нагрівача	[Вт]	1300
Клас електричного захисту		I
Ступінь захисту		IPX0
Місткість глечика	[л]	2
Зовнішні розміри продукту, готового до використання (Ш x Д x В)	[мм]	340 x 285 x 340
Зовнішні розміри продукту, готового для використання з чашею для готування на парі (Ш x Д x В)	[мм]	440 x 285 x 465
Вага	[кг]	4,7

PRODUKTO SAVYBĖS

Daugiafunkcinis virtuvės robotas skirtas patiekalų paruošimui. Dėl turtingos įrangos galima paruošti daugelį įvairių patiekalų. Dėl stabilaus pagrindo su siurbtukais, o taip pat universalumo, maišytuvas bus pravartus kiekviename žemės ūkyje. Produktas suteikia maisto produktų supjaustymo, maišymo, o taip pat šildymo galimybę, kas ženkliai supaprastina ir sutrumpina patiekalų paruošimo visą procesą. Produktas buvo suprojektuotas vien tik naudoti namuose ir draudžiama jį naudoti komerciniams tikslams. Tinkamas, patikimas ir saugus produkto darbas priklauso nuo tinkamos eksploatacijos, todėl:

Prieš pradėdamas produkto eksploatavimą reikia perskaityti visą instrukciją ir ją išsaugoti.

Už visas žalas ir sužeidimus, atsiradusius dėl produkto naudojimo ne pagal paskirtį, nesilaikant saugumo taisyklių ir šios instrukcijos nurodymų tiekėjas neatsako.

ĮRANGA

Produktas yra sumontuotas ir prieš naudojimą nereikalingas yra montavimas. Kartu su produktu yra pristatyti: indas su dangteliu ir kamščiu / matuoklis, virimo garuose dubuo ir dėklas, o taip pat dangtis, druginė maišyklė, indo sietas, mentele, indo sietas, o taip pat raktas iš plastiko.

SAUGOS INSTRUKCIJA

PASTABA! Įdėmiai perskaitykite žemiau pateiktą instrukciją. Jų nesilaikymas gali vesti prie elektros srovės smūgio, gaisro arba kūno sužalojimo.

REIKIA TAIKYTI ŽEMIAU PATEIKTAS INSTRUKCIJAS

Pastaba! Darbo metu reikia visą laiką prižiūrėti produktą. Jeigu prireiks apleisti darbo vietą reikia pirmiausia išjungti produktą jungikliu, o taip pat atjungti maitinimo laido kištuką nuo lizdo.

Negalima naudoti produkto aplinkoje, kur gresia sprogimo rizika, kurioje yra degūs skysčiai, dujos, o taip pat garai.

Produktą reikia statyti ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Jeigu produkte yra guminės kojelės arba siurbtukai, reikia pasirinkti tokią paviršiaus rūšį, kad kojelės arba padėkliukai apsaugotų nuo įrenginio judėjimo naudojimo metu.

Negalima dėti įrenginio šalia šilumos arba ugnies šaltinių.

Produktą reikia prijungti vien tik prie elektros tinklo, kur įtampa ir dažniai yra nurodyti įrenginio vardinėje lentelėje.

Maitinimo laido kištukas turi būti pritaikytas prie tinklinio lizdo. Negalima modifikuoti kištuko. Negalima naudoti jokių adapterių, kad pritaikyti kištuką prie lizdo. Nemodifikuotas kištukas tinkantis prie lizdo mažina elektros srovės smūgio riziką.

Po kiekvieno panaudojimo reikia atjungti maitinimo laido kištuką iš tinklinio lizdo.

Vengti sąlyčio su įžemintais paviršiais, tokiais kaip vamzdžiai, šildytuvai ir aušintuvai. Kūno įžeminimas didina elektros srovės smūgio riziką.

Produktas yra skirtas darbui vien tik patalpų viduje. Negalima vesti prie produkto sąlyčio su atmosferos krituliais arba drėgme. Vanduo ir drėgmė, kuri pateks į produkto vidų didina elektros srovės smūgio riziką. Negalima nardinti produkto vandenyje arba kokiame kitame skystyje.

Negalima uždengti ventiliacijos angų ir rūpintis jų praeinamumą.

Negalima perkrauti maitinimo laido. Negalima naudoti maitinimo laido kištuko nešimui, prijungimui ir atjungimui nuo tinklinio lizdo.

Vengti sąlyčio maitinimo lizdo su šiluma, aliejais, aštriomis briaunomis ir judančiais elementais. Maitinimo laido pažeidimas didina elektros srovės smūgio riziką. Maitinimo laido pažeidimo atveju (pvz. perpjovimas, izoliacijos ištripimas) reikia nedelsiant atjungti laido kištuką nuo lizdo, o vėliau pristatyti produktą įgalotai taisyso įmonei. Draudžiama yra naudoti produkto su pažeistu maitinimo laidu. Draudžiama yra taisyti maitinimo laidą, laidą reikia pakeisti į naują įgalotame serviso punkte. Prailgintuvų naudojimo atveju, reikia naudoti prailgintuvus su maitinimo parametrais, kurie yra pateikti įrenginio vardinėje lentelėje. Prailgintuvo gyslų skersmuo turėtų būti ne mažesnis negu skersmuo gyslų įrenginio maitinimo laido. Reikia tai patikrinti maitinimo laido ir prailgintuvo izoliacijoje arba kreiptis pas įrenginio ir / arba prailgintuvo gamintoją.

Pastebėjus produkto kokios nors dalies pažeidimą draudžiama jį toliau naudoti. Tokiu atveju reikia įrenginį pristatyti į įgalotą serviso punktą arba pakeisti tą dalį savarankiškai, jeigu naudojimo instrukcija leidžia vykdyti tokius taisyso veiksmus.

Prieš pradėdamas kokius nors veiksmus susijusius su pakeitimu, valymu arba judančių dalių reguliavimu reikia įrenginį išjungti, o maitinimo laido kištuką atjungti nuo tinklinio lizdo.

Šio produkto neturėtų naudoti vaikai. Šį produktą ir jo maitinimo laidą reikia saugoti nuo vaikų.

Produktas nėra skirtas naudoti asmenims su sutrikusia fizine, psichine arba protine negalia, o taip pat asmenims be patirties ir susipažinimo su įtaisu, nebent bus užtikrinta priežiūra arba saugaus produkto naudojimo instruktažas, tokiu būdu, kad susijusios su tuo grėsmės būtų suprantamos. Negalima vaikams žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima atlikti produkto valymo ir priežiūros.

Produktas yra būtines paskirties.

Produkte yra aštrios dalys (smulkintuvo ašmenys), reikia atkreipti ypatingą dėmesį tokių dalių montavimo, išmontavimo, o taip

valymo metu. Produktas gali įšilti iki aukštų temperatūrų, reikia elgtis atsargiai po produkto paruošimo laikotarpio, kurie reikalavo aukštos temperatūros taikymo. Dėvėti apsaugines pirštines ir apsauginius drabužius

PRODUKTO NAUDOJIMAS

PASTABA! Visų veiksmų susijusių su montavimu ir išmontavimu metu reikia išjungti įrenginį ir atjungti maitinimo laido kištuką nuo tinklinio lizdo.

Produkto montavimas ir išmontavimas

Produktą padėti ant lygaus ir stabiliaus pagrindo. Įsitikinti ar visi siurbtukai, esantys ant pagrindo prikibo prie pagrindo. Pagrindas turi būti lygus ir švarus. Jeigu taikant šias sąlygas bus sunkumai su produkto prie pagrindo prisurbimo, reikia patikrinti siurbtukų švarą, o vėliau lengvai juos sušlapinti.

Indą reikia sumontuoti pagrinde įstumiant jį tokiu būdu, kad rankena nurodytų atviros spynos simbolį, o vėliau apsukti uždarytos spynos simbolio kryptimi (II). Dėl tinkamo montavimo indo, negalima bus pakelti atskirai be pagrindo. Indo išmontavimas reikia atlikti apskant rankeną atviros spynos simbolio kryptimi, o vėliau pakelti indą, nuimant jį nuo pagrindo.

Indo dangtis turi tarpiklį, kurį reikia uždėti ant tarpiklio, kurią reikia uždėti aplink dangčio gaubtą, tokiu būdu, kad lygiai priglustų prie gaubto briaunų, o siauresnis tarpiklio gaubtas būtų nukreiptas į dangčio apačią (III). Dangtį reikia uždėti ant indo, kad lygiai priglustų prie indo briaunų (IV), o taip pat suveiktų sklendė apsaugojanti nuo atsitiktinio dangčio atidarymo. Produktas turi jutiklį, aptinkantį netinkamą indo dangčio uždarymą arba netinkamai sumontuotą indą. Jeigu ekrane pulsuoja nuoroda „E0 1“ tai reiškia, kad yra netinkamai uždarytas dangtis ir negalima bus naudoti produkto, kol nebus tinkamai uždarytas. Dangčio išmontavimą reikia atlikti, prispaudžiant ir prilaikant mygtuką atleidžiantį dangčio sklendę (V), o vėliau išmontuoti dangtį.

Pastaba! Dangčio negalima išmontuoti, jeigu indas buvo tinkamai pritvirtintas prie produkto. Dangtį galima išmontuoti tik atveju, tik tuo atveju, kai indas nebuvo sumontuotas produkte.

Dangtis turi angą, per kurią galima įdėti maisto produktu, pvz. produkto veikimo metu. Angą galima uždaryti kamščiu, įdedant jį į dangčio angą, o vėliau apsukti tokiu būdu, kad iškilimai kamštyje užsiblokotų su iškilimais angos viduje (VI). Kamštį taip pat galima išnaudoti kaip matuoklį, nedidelių maisto produktų kiekiu nustatymui.

Indo viduje galima įdėti drugelinę maišyklę, uždedant ją ant indo ašmenų varžto tokiu būdu, kad maišyklės sparnai atsirastų tarp ašmenų (VII).

Produktą galima išnaudoti virimui garuose, tam skirti yra sietas ir dubuo. Sietą galima montuoti, įdedant jį į indo vidų, tokiu būdu, kad sieto gaubtas atsiremtų į indo sienelės (VIII). Sieto įtraukimui skirta yra sudedama rankena. Laikiklis gali įšilti iki aukštos temperatūros ir reikia būti atsargiam, o tai pat dėvėti apsaugines pirštines pagriebimo metu.

Pastaba! Negalima vienu metu naudoti sieto ir drugelinės maišyklės.

Dubenį reikia sumontuoti indo dangtį, pašalinant nuo dangčio kamštį, o vėliau uždėti dangtį ant apatinės dubens dalies. Dubenį galima sumontuoti tik vienoje tinkamoje padėtyje. Dubens pagrindas turi įpjovimus. Siauresnius įpjovimus reikia uždėti tokiu būdu, kad pasidengtų su indo rankena (IX).

Dubuo turi įdėklą ir dangtį. Įdėklą reikia pritvirtinti dangčio viduje, padidina jį paviršių, kuris suteikia virimo garuose galimybę. Įdėklo šonuose yra angos, per kurias reikia perdėti dubens iškilimus (X). Dubenį reikia uždengti dangčiu (XI).

Nerekomenduojama naudoti garuose vienu metu sieto ir dubens. Skirtingu atveju virimo efektyvumas gali būti nepakankamas. Negalima pilti į indą daugiau kaip 0,5 l vandens verdant garuose.

Valdymo pultas

Atlikus tinkamą montavimą nustatytoje konfigūracijoje tolimesnį produkto aptarnavimą reikia nustatyti su valdymo pulto pagalba.

Valdymo pulte yra mygtukai, sukeltas, kontrolinės lemputės ir ekranas. Po įjungimo ekrane per kelias sekundes rodomi yra visi nurodymai, tai yra normalu ir kita yra ekrano patikrinimui.

Kontrolinė lemputė aprašyta „OVERLOAD“ pradės šviesti jeigu produkto svoris aptiks per didelį svorį. Bus tai taip pat signalizuojama nuoroda „E04“ ekrane. Tokiu atveju reikia sumažinti maisto produktų svorį.

Kontrolinė lemputė „OVERHEATING“ pradės šviesti kai produktas aptiks perkaitimą, dubens temperatūra viršys 150 °C, bus tai taip pat signalizuojama nuoroda „E03“ ekrane. Tokiu atveju reikia palaukti, kol temperatūra savaime nukris.

„AUTO“ mygtukas teikia vieno iš darbo režimų pasirinkimo galimybę: sriuba, džemas, padažas, tešla, virimas garuose.

Mygtukas „MANUAL“ teikia rankinio šių parametru: temperatūra, laikas, greitis nustatymo galimybę.

Mygtukas „SCALE“ teikia maisto produktų svėrimo galimybę.

Mygtukas „START/PAUSE“ - įmontuotas rankenos viduje, teikia produkto įjungimo galimybę, o taip pat jo darbo sulaikymą, darbas vyksta toliau vėl paspaudus šį mygtuką.

Mygtukas „STOP“ teikia produkto darbo sulaikymo galimybę.

Mygtukas „TURBO“ teikia nustatytam laikui įjungti maksimalų ašmenų sukimosi greitį. Mygtuką reikia paspausti ir prilaikyti. Jungiklio spaudimo atleidimas priveda prie maksimalaus ašmenų sukimosi greičio išjungimą.

Rankena teikia nustatymo vertės pakeitimo galimybę. Sukimasis pagal laikrodžio rodyklės padidina nustatymo vertę, sukimas priešinga kryptimi sumažina nustatymo vertę.

Valdymo pulto aptarnavimas

Paspausti mygtuką „AUTO“, sriuba režimo nustatymas pradės pulsuoti, sekantis mygtuko paspaudimas teiks režimo ciklinį pakeitimą: sriuba, džemas, padažas, tešla, virimas garuose.

Režimo pasirinkimas vyksta pasirinkus mygtuką „START/PAUSE“ produktas savaime pradės darbą pasirinktame režime.

Darbo sulaiikymas aktualiai pasirinktame režime prasidės paspaudus mygtuką „START/PAUSE“. Laikrodis sustos, o simbolis pasirinkto darbo režimo pradės pulsuoti ekrane. Darbo pakartotini pradėjimas įvyks dar kartą paspaudus mygtuką „START/PAUSE“. Darbo sulaiikymas įvyks paspaudus mygtuką „STOP“.

Paspausti mygtuką „MANUAL“, kuris suteiks rankiniu būdu įvesti šiuos darbo parametrus: ašmenų sukimasis, temperatūra, darbo laikas. Parametro vertės pakeitimas vyksta su rankenos pagalba, o sekancio parametro pasirinkimas įvyksta po sekancio mygtuko „MANUAL“ paspaudimo.

Darbo laiko nustatymo metu pirmas mygtuko paspaudimas suteikia minučių, sekundžių nustatymo galimybę.

Jeigu nereikalaujama nustatyti kurio nors parametro vertės, reikia jį aplenksti paspaudus mygtuką „MANUAL“, kad pereiti į sekantį parametą.

Darbo pradžia vyksta paspaudus mygtuką „START/PAUSE“. Darbo sulaiikymas ir sustabdymas vyksta kaip automatiškų darbo režimų atveju.

Darbo užbaigimas yra signalizuojamas pasikartojančiu garso signalu. Mygtuko „STOP“ paspaudimas išjungs garso signalą. Reakcijos trūkumo atveju garso signalas savaime išsijungs praėjus 1 minutei.

Svarbios informacijos

Produktas pradės laiko matavimą (maks. 60 minučių) nustačius rankiniu būdu temperatūra arba greitį ir paspaudus „START /PAUSE“ mygtuką.

Produktas pradės laiko skaičiavimą atgal, laiką nustačius rankiniu būdu.

Po greičio arba temperatūros ir darbo pradžios nustatymo, sekantis mygtukas „MANUAL“ paspaudimas prives prie greičio, temperatūros ir darbo laiko pakeitimo galimybių. Pakeitimai bus įvedami nedelsiant.

Jeigu rankiniu būdu bus nustatyta šildymo funkcija, tai maksimalus greičio nustatymas yra 05.

Maistas arba vanduo dubenyje neturėtų viršyti 2 litrų arba 2 kilogramų. Negalima viršyti maksimalios dubens talpos.

Svarstyklių naudojimas

Produkte yra svarstyklės, nurodančios maisto produktų, esančių dubenyje svorį. Paspausti mygtuką „SCALE“, ekrane bus nurodoma gramais, o svarstyklių rodiklis pradės pulsuoti.

Svarstyklių taros įvertinimą reikia atlikti paspaudžiant ir prilaikant per apie 2 sekundes mygtuką „SCALE“.

Svarstyklės negali būti naudojamos, kuomet įjungtas yra produkto variklis - sukasi ašmenys.

Maksimalus produktų svoris neturėtų viršyti 4 000 gramų. Po šio svorio viršijimo ekrane bus rodoma „FOFF“.

Sverti reikia kai produktas stovi ant stabilaus pagrindo, skirtingu atveju atskaitymai gali būti netaisyklingi.

Reikia vengti dėti svorį didesnį negu 6 kg arba inde. Gali tai priversti prie produkto pažeidimo.

Kiti patarimai dėl produkto naudojimo

Drugelinė maišyklė neturėtų būti naudojama tešlos maišymui. Drugelinė maišyklė neturėtų būti naudojama nustatant greitį didesnį negu 04.

Automatinių programų pasirinkimo atveju negalima naudoti drugelinės maišyklės.

Pasirinkus programa tešla programa neįsijungs jeigu šildytuvo temperatūra viršija 50 °C.

Negalima naudoti rankinių tešlos minkymo nustatymų.

Miltų svoris neturėtų viršyti 500 g, o vandens svoris neturėtų viršyti 300 g.

Nuolatinis darbas tešlos maišymo metu neturėtų būti ilgesnis negu trys ciklai, reikia palaukti mažiausiai 5 minutes po kiekvieno darbo ciklo.

Tešlos maišymo metu reikia pastatyti ant lygaus ir stabilaus pagrindo, išlaikant saugų nuo briaunos nuotolį.

Prieš miltų įpylimą reikia tiksliai išdžiovinti dubens vidų, apsaugos tai nuo sukietėjusių miltų prie dubens indo prilipimo. Miltų su vandeniu proporcijos turėtų būti 10 į 6.

Automatinių režimų siūlomi receptai

Pastaba! Kiekvieno žingsnio nustatytame režime yra signalizuojama su garso signalu.

Režimas	Žingsnis	Veiksmas	Temperatūra [°C]	Laikas (min.)	Greitis
Džemas (20 min.)	1	Įdėti vaisius ir kitus maisto produktus į dubenį	0	3	05
	2	Įdėti cukrų ir medų į dubenį ir palaukti kol užvirs	100	17	01

Režimas	Žingsnis	Veiksmas	Temperatūra [°C]	Laikas (min.)	Greitis
Sriuba (22 min.)	1	Šildyti tuščią dubenį	100	2	00
	2	Įdėti sviestą arba kepimo aliejų, svogūnus ir česnaką	100	1,5	01
	3	Įdėti moliūgą ir įpilti vandens į dubenį	100	14	01
	4	Maisto trupinimas	-	3	07
	5	Įdėti pieną, druską, sumaltą cinamoną arba kitus prieskonius	100	1,5	05
Padažas: 26 min	1	Šildyti tuščią dubenį	120	2	00
	2	Įdėti alyvuogių aliejų, svogūną, imbierą, o taip pat česnaką	120	1,5	01
	3	Įdėti sutrupintą kiaulieną, pomidorų padažą, vyną, chili padažą, druską ir kitus prieskonius	100	4 + 5	01
	4	Įdėti jūrų gėrybes	100	13,5	01
Tešla	1	1: 500 g miltų o taip pat 300 g vandens 2: jeigu buvo panaudoti miltai su didelio glitimo kiekiu neturėtų būti jos daugiau negu 300 g.	kambarinė	1,5	05/02
Garuose virta	1	Žuvis, kukurūzai, bulvės ir t.t.	100	60	00

Rankinių režimų siūlomi receptai

Maisto virimas:

nustatyti laiką: 45 min,

nustatyti temperatūrą: 120 °C,

nustatyti greitį: 03,

paspausti mygtuką „START/PAUSE“.

Daržovių smulkinimas:

nustatyti laiką: 30 sekundžių,

nustatyti greitį: 06

paspausti mygtuką „START/PAUSE“.

Ledo smulkinimas:

Įdėti į dubenį ne daugiau kaip 300 g ledo.

Paspausti ir prilaikyti per apie 10 sekundžių mygtuką „TURBO“, atleisti, palaukti apie 1 sekundę. Pakartoti ciklą apie 6 kartus.

Sutrintos morkų sultys:

Įdėti į dubenį ne daugiau kaip 800 g morkų ir įpilti 1200 g vandens.

nustatyti laiką: 1 min,

nustatyti greitį: 10,

paspausti mygtuką „START/PAUSE“.

Kavos malimas:

Įdėti į dubenį ne daugiau kaip 200 g kavos žirnių.

nustatyti laiką: 2 min,

nustatyti greitį: 10,

paspausti mygtuką „START/PAUSE“.

PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS

PASTABA! Niekada negalima merkti produkto vandenyje ir kituose skysčiuose. Tai gali privesti prie elektros srovės smūgio.

Visos dalys, kurių išmontavimas aprašytas instrukcijoje, o taip pat papildoma įranga, tokia kaip sietas, mentelė galima nardinti, plauti šiltu vandeniu arba indaplovėje.

Pastaba! Indaplovėje negalima plauti ašmenų, kuriuos prieš įdedant į dubenį arba indaplovę reikia išmontuoti.

Skirtas yra tam raktas pristatytas kartu su produktu. Su raktu reikia atsukti ašmenis tvirtinantį varžtą, priešinga kryptimi negu laikrodžio rodyklės, o vėliau išmontuoti dubens ašmenis (XII). Išmontavimo metu reikia būti atsargiems, ašmenų briaunos gali sužeisti. Išmontavimą reikia atlikti su apsauginėmis pirštinėmis nuo įpjovimo.

Po panaudojimo reikia išjungti produktą, palaukti pakol pilnai sustos judančių dalių sukimasis, atjungti maitinimo laido kištuką nuo tinklinio lizdo, išmontuoti įrenginį, indą arba išimti turinį iš ašocio, o vėliau pradėti priežiūrą.

Produkto dalis, kurios turėjo sąlytį su maistu, reikia nuvalyti tuoj pat po panaudojimo. Sudžiūvę maisto likučiai gali užklijuoti maišytuvus ir ašmenis, o tai gali privesti prie produkto efektyvumo sumažėjimo arba netgi jo sugedimo. Jeigu prieš prie tokio

atvejo reikia panardinti tas dalis, kurios buvo aprašytos kaip prileistinos panardinimui šiltame vandenyje su nedideliu kiekiu indų plovimo priemonės ir palikti, kad atmirktų, o vėliau nuvalyti su minkšta kempine arba šepetėliu, o taip pat vandeniu su indų plovimo priemone.

Produkto korpusą, o taip pat išorinius dubens paviršius išvalyti su minkštu audiniu sudrėkintu vandens tirpale ir švelnioje valymo priemonėje. Išvalyti, kol bus sausas. Negalima naudoti abrazyvinių valiklių.

PASTABA! Dėl aštrių smulkintuvo ašmenų briaunų reikia vengti sąlyčio su delnais plovimo metu. Ašmenys gali perpjauti odą, kaip virtuvines pirštines, atliktas iš plastiko. Ašmenis reikia plauti su šepetiu arba kempine.

Prieš prijungiant produktą prie maitinimo reikia įsitikinti, kad visos jo dalys yra išvalytos ir sausas. Produktą laikyti sausose ir tamsiose vietose. Apsaugoti laikymo vieta nuo pašalinių asmenų, ypač vaikų prieigos. Produktą laikyti pavieniuose įpakavimuose, pristatytuose kartu su produktu.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Gaminio numeris		67860
Nominali įtampa	[V~]	220 – 240
Nominalus dažnis	[Hz]	50/60
Variklio galia	[W]	800
Šildytuvo galia	[W]	1300
Elektrinės apsaugos klasė		I
Apsaugos laipsnis		IPX0
Ašocio talpa	[l]	2
Produkto, parengto dirbti išoriniai matmenys (plotis x velenas x aukštis)	[mm]	340 x 285 x 340
Produkto, parengto dirbti su virimo dubeniu išoriniai matmenys (plotis x velenas x aukštis)	[mm]	440 x 285 x 465
Masė	[kg]	4,7

PRODUKTA APRAKSTS

Daudzfunkciju virtuves iekārta ir paredzēta ēdienu pagatavošanai. Bagātīgs aprīkojums ļauj pagatavot daudzus dažādus ēdienus. Pateicoties stabilai pamatnei ar piesūcekņiem un savam universālumam mikseris ir noderīgs jebkurā mājsaimniecībā. Produkts ļauj griezt, maisīt un uzsilīt pārtikas produktus, ievērojami atvieglojot un saīsinot visu ēdienu pagatavošanas procesu. Produkts ir projektēts tikai lietošanai mājsaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem. Pareiza, uzticama un droša produkta darbība ir atkarīga no tā pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

Pirms sākt lietot produktu, izlasiet visu instrukciju un saglabājiet to.

Piegādātājs neņēma atbildību par kaitējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus.

APRĪKOJUMS

Produkts tiek piegādāts pilnībā nokomplektēts, bet pirms lietošanas tas jāsamontē.

Kopā ar produktu tiek piegādāta bļoda ar vāku un aizbāzni/mērtrauku, bļoda gatavošanai tvaikā ar paplāti un vāku, tauriņveida maisītājs, lāpstiņa, krūzes sietīņš un plastmasas atslēga.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

UZMANĪBU! Izlasiet visas tālāk sniegtās instrukcijas. To neievērošana var novest pie elektrošoka, ugunsgrēka, apdegumiem vai miesas bojājumiem.

IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS.

Uzmanību! Darbības laikā produktu nedrīkst atstāt bez uzraudzības. Ja nepieciešamas atstāt darba vietu, vispirms izslēdziet produktu ar slēdzi un atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas.

Produktu nedrīkst lietot vidē ar paaugstinātu sprādzienbīstamību vai vidē, kas satur uzliesmojamus šķidrumus, gāzes vai tvaikus.

Uzstādiet produktu uz plakanām, līdzenām un cietām virsmām. Ja produkts ir aprīkots ar gumijas kājiņām vai piesūcekņiem, izvēlieties tādu virsmu, lai kājiņas vai piesūcekņi novērstu produkta pārvietošanos lietošanas laikā.

Neuzstādiet produktu siltuma vai uguns avota tuvumā.

Pieslēdziet produktu tikai elektriskajām tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas atbilst produkta datu plāksnītē norādītajiem parametriem.

Kontaktdakšai ir jābūt piemērotai elektriskā tīkla kontaktligzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktligzdai. Nemodificēta kontaktdakša, kas piemērota kontaktligzdai, samazina elektrošoka risku.

Pēc katras lietošanas reizes atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no elektriskā tīkla kontaktligzdas.

Izvairieties no saskares ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatoru vai ledusskapju. Ķermeņa iezemēšana paaugstina elektrošoka risku.

Produkts ir paredzēts tikai izmantošanai iekštelpās. Produktu nedrīkst pakļaut kontaktam ar atmosfēras nokrišņiem vai mitrumu. Iekļūstot produkta iekšienē, ūdens un mitrums paaugstina elektrošoka risku. Neiegremdējiet produktu ūdeni vai jebkādā citā šķidrumā.

Neaizsedziet ventilācijas atveres un uzturiet tās tīrībā.

Nepārslogojiet barošanas vadu. Neizmantojiet barošanas vadu nēsāšanai, kontaktdakšas pieslēgšanai elektriskajam tīklam vai tās atslēgšanai no tā. Izvairieties no barošanas vada kontakta ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Barošanas vada bojājums paaugstina elektrošoka risku. Barošanas vada bojājuma (piemēram, iegriezuma, izkausējuma) gadījumā nekavējoties atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no kontaktligzdas, pēc tam nododiet produktu autorizētā servisa centrā. Nedrīkst lietot produktu ar bojātu barošanas vadu. Nedrīkst patstāvīgi remontēt barošanas vadu, tas jānomaina ar jaunu autorizētā servisa centrā. Pagarinātāju izmantošanas gadījumā jāizmanto pagarinātāji ar barošanas parametriem, kas norādīti produkta datu plāksnītē. Dzīslu šķēsgriezums nedrīkst būt mazāks par barošanas vada dzīslu šķēsgriezumu. Pārbaudiet informāciju uz barošanas vada pagarinātāja izolācijas vai sazinieties ar produkta un/vai pagarinātāja ražotāju.

Ja ir pamanīti jebkuras produkta daļas bojājumi, nedrīkst turpināt lietot produktu. Šādā gadījumā produkts jānodod autorizētā servisa centrā vai nomainīt šo daļu patstāvīgi, ja lietošanas instrukcija atļauj veikt šādas remonta darbības.

Pirms sākt jebkādas darbības, kas saistītas ar kustīgu daļu nomaiņu, tīrīšanu vai regulēšanu, produkts jāizslēdz un jāatslēdz kontaktdakša no elektriskā tīkla kontaktligzdas.

Produktu nedrīkst lietot bērni. Produkts un tā barošanas vads jāuzglabā bērniem neaizsniedzamā vietā.

Produktu var lietot cilvēki ar ierobežotām fiziskām un garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām par to, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir bijuši instruēti par produkta lietošanu drošā veidā tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērniem nedrīkst rotāļties ar produktu. Bērniem bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi.

Produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājsaimniecībā.

Produkts ietver asas daļas (krūzes asmeņus), jāievēro īpaša piesardzība šādu daļu montāžas, demontāžas vai tīrīšanas laikā.

Produkts var uzkarst līdz augstām temperatūrām, jāievēro piesardzība pēc produktu pagatavošanas augstā temperatūrā pabeigšanas. Izmantojiet aizsargcimdus un aizsargdrēbes.

PRODUKTA LIETOŠANA

UZMANĪBU! Pirms veikt visas aprīkojuma montāžas un demontāžas darbības, izslēdziet produktu un atslēdziet barošanas vada kontaktakšu no elektriskā tīkla kontaktligzdas.

Produkta montāža un demontāža

Uzstādiet produktu uz līdzenas un stabilas virsmas. Pārliecinieties, ka visi pamatnes piesūcekņi ir pielīpuši pie virsmas. Virsmai ir jābūt gludai un tīrai. Ja, neskatoties uz šo noteikumu ievērošanu, produkts nepielīp pie virsmas, pārbaudiet, vai piesūcekņi ir tīri un nedaudz samitriniet tos.

Uzstādiet blōdu pamatnē, ievadot to tā, lai rokturis norādītu atvērtas slēdzenes simbolu, pēc tam pagrieziet to slēgtas slēdzenes simbola virzienā (II). Ja krūze ir uzstādīta pareizi, to nav iespējams pacelt un atdalīt no pamatnes. Lai demontētu krūzi, pagrieziet rokturi atvērtas slēdzenes simbola virzienā, pēc tam paceliet krūzi, atdalot to no pamatnes.

Krūzes vāks ir aprīkots ar blīvi, kura jāuzliek ap vāka atloka tā, lai tā vienmērīgi piegulētu atlokam visā tā perimetrā un šaurāks blīves atloks būtu vērsti uz vāka lejasdaļu (III). Uzlieciet vāku uz krūzi tā, lai tas vienmērīgi piegulētu krūzes malai (IV) un iedarbotos fiksators, kas novērš nejašu vāka atvēršanu. Produkts ir aprīkots ar sensoru, kas detektē nepareizu vāka aizvēršanu vai krūzes uzstādīšanu. Ja uz displeja pulsē norādījums "E01", tas nozīmē, ka vāks ir aizvērts nepareizi un nav iespējams izmantot produktu līdz tā pareizas aizvēršanas brīdim. Lai demontētu vāku, nospiediet pogu, kas atbrīvo vāka fiksatoru (V), pēc tam noņemiet vāku.

Uzmanību! Nav iespējams noņemt vāku, ja krūze ir pareizi uzstādīta produktā. Vāku var demontēt tikai tad, ja krūze nav nostiprināta produktā.

Vākam ir atvere, kas ļauj pievienot pārtikas produktus, piemēram produkta darbības laikā. Atveri var aizvērt ar aizbāžņa palīdzību, ievadot to vāka atverē un pagriežot tā, lai izcilni atveres iekšā bloķētu aizbāžņa izciļņus (VI). Aizbāžni var izmantot arī kā mazu mērtrauku, lai nomērītu nelielus pārtikas produktu daudzumus.

Krūzes iekšā var uzstādīt tauriņveida maistītāju, uzliekot to uz krūzes asmeņu skrūvi tā, lai maistītāja spārni atrastos starp asmeņiem (VIII).

Produktu var izmantot gatavošanai tvaikā, šim mērķim ir paredzēts sietiņš un blōda. Sietiņu var nostiprināt, ieliekot to krūzes iekšā tā, lai sietiņa atloks balstītos uz krūzes sienām (VIII). Sietiņa izņemšanai ir paredzēts saliekamais rokturis. Rokturis var uzkarst līdz augstas temperatūras, tāpēc, satverot to, ievērojiet piesardzību un izmantojiet aizsargcimdus.

Uzmanību! Nedrīkst vienlaikus izmantot sietiņu un tauriņveida maistītāju.

Nostipriniet blōdu uz krūzes vāka, noņemot aizbāžni no vāka un uzliekot uz vāku apakšējo blōdas daļu. Blōdu var uzstādīt tikai vienā pareizā pozīcijā. Blōdas pamatnē ir iegriezumi. Šaurākais iegriezums jāuzliek tā, lai tas sakristu ar krūzes rokturi (IX).

Blōda ir aprīkota ar ieliktni un vāku. Nostipriniet ieliktni vāka iekšā, tas palielina virsmu, kas ļauj gatavot tvaikā. Sānos ir caurumi, kuros jāievada blōdas izciļņi (X). Aizveriet blōdu ar vāku (XI).

Nav ieteicams vienlaikus izmantot sietiņu un blōdu gatavošanai tvaikā. Pretējā gadījumā gatavošanas efektivitāte var būt nepietiekama. Gatavojot tvaikā, neielejiet krūzē vairāk par 0,5 l ūdens.

Vadības panelis

Pēc pareizas produkta montāžas vēlamajā konfigurācijā turpmāka tā apkalpošana tiek veikta ar vadības paneļa palīdzību. Vadības panelis ir aprīkots ar pogām, pagriežamo pogu, indikatoriem un displeju. Pēc produkta iedarbināšanas displejs vairākas sekundes rāda visus norādījumus — tas ir normāla parādība, kuras mērķis ir pārbaudīt displeju.

Indikators, kas apzīmēts ar "OVERLOADING", iedegas, ja produkta svāri detektē pārāk augstu slodzi. Tas tiek signalizēts ar norādījumu "E04" uz displeja. Šādā gadījumā jāsamazina pārtikas produktu svars.

Indikators, kas apzīmēts ar "OVERHEATING", iedegas, ja produkts detektē pārkaršanu, krūzes temperatūra pārsniedz 150 °C. Tas tiek signalizēts ar norādījumu "E03" uz displeja. Šādā gadījumā jāpagaida, līdz temperatūra samazināsies.

Poga "AUTO" ļauj izvēlēties vienu no darba režīmiem: zupa, džems, mērce, mīkla, gatavošana tvaikā.

Poga "MANUAL" ļauj manuāli iestatīt darba parametrus: temperatūru, laiku, ātrumu.

Poga "SCALE" ļauj nosvērt pārtikas produktus.

Poga "START/PAUSE", kas izvietota pagriežamajās pogas iekšā, ļauj iedarbināt un apstādināt produktu. Lai atjaunotu produkta darbību, atkārtoti nospiediet šo pogu.

Poga "STOP" ļauj apstādināt produktu.

Poga "TURBO" ļauj uz laiku ieslēgt asmeņu maksimālo griešanas ātrumu. Nospiediet pogu un turiet to nospiestu. Atlaižot spiedienu uz slēdzi, tiek izslēgts asmeņu maksimālais griešanas ātrums.

Pagriežamā poga ļauj mainīt iestatījumu vērtību. Pagriežot to pulksteņrādītāja virzienā, iestatījuma vērtība tiek paaugstināta, pagriežot to pretējā virzienā iestatījuma vērtība tiek samazināta.

Vadības paneļa apkalpošana

Nospiediet pogu "AUTO", zupas režīma indikators sāk pulsēt, tālāka pogas nospiešana ļauj cikliski mainīt režīmu šādā secībā: zupa, džems, mērce, mīkla, gatavošana tvaikā.

Režims tiek izvēlēts, nospiežot pogu "START/PAUSE". Produkts automātiski sāk darbu izvēlētajā režīmā. Darbība aktuāli izvēlētajā režīmā tiek apturēta pēc pogas "START/PAUSE" nospiešanas. Pulkstenis apstājas, un izvēlēta darba režīma simbols sāk pulsēt uz displeja. Darbība tiek atjaunota pēc pogas "START/PAUSE" atkārtotas nospiešanas. Produkta darbība tiek apstādināta pēc pogas "STOP" nospiešanas.

Nospiediet pogu "MANUAL", kas ļauj manuāli ievadīt sekojošus darba parametrus: asmeņu apgriezieni, temperatūra, darba laiks. Parametra vērtības maiņa tiek veikta ar pagriežamās pogas palīdzību, nākamais parametrs tiek izvēlēts, atkārtoti nospiežot pogu "MANUAL".

Iestatīt darba laiku, pirmā pogas nospiešana ļauj iestatīt minūtes, nākamās — sekundes.

Ja nav nepieciešams iestatīt jebkura parametra vērtību, izlaidiet to, nospiežot pogu "MANUAL", lai pārietu pie nākamā parametra. Darbība sākas pēc pogas "START/PAUSE" nospiešanas. Darbība tiek apturēta un atjaunota kā automātisko darba režīmu gadījumā.

Darbības pabeigšana tiek signalizēta ar atkārtotiem skaņas signāliem. Nospiežot pogu "STOP", tiek izslēgts skaņas signāls. Reakcijas trūkuma gadījumā skaņas signāls izslēdzas automātiski pēc 1 minūtes.

Svarīga informācija

Produkts sāk mērit laiku (maks. 60 minūtes) pēc temperatūras vai ātruma manuālas uzstādīšanas un pogas "START/PAUSE" nospiešanas.

Produkts sāk mērit laiku atpakaļ pēc laika manuālas iestatīšanas.

Pēc ātruma vai temperatūras iestatīšanas un darbības sākšanas, atkārtoti nospiežot pogu "MANUAL", ir iespējams mainīt ātrumu, temperatūru un darba laiku. Izmaiņas tiek ieviestas uzreiz.

Ja tiek manuāli iestatīta sildīšanas funkcija, ātruma maksimālais iestatījums ir 05.

Pārtikai un ūdenim nav jāpārsniedz 2 litri vai 2 kilogrami. Nedrīkst pārsniegt maksimālo krūzes tilpumu.

Svaru lietošana

Produkts ir aprīkots ar svariem, kas ļauj nosāstīt krūzē ievietoto pārtikas produktu svaru. Nospiediet pogu "SCALE", uz displeja tiek parādīts norādījums gramos un svara indikators sāk pulsēt.

Svaru tarēšanu var veikt, nospiežot pogu "SCALE" un turot to nospiestu 2 sekundes.

Nedrīkst lietot svarus, ja produkta dzinējs ir ieslēgts — rotē asmeņi.

Maksimālajam produktu sveram nav jāpārsniedz 4000 g. Pēc šī svara pārsniegšanas uz displeja parādās norādījums "FOFF".

Svēršana jāveic, kad produkts stāv uz stabilas virsmas, pretējā gadījumā norādījumi var būt nepareizi.

Izvaieties no svara, kas pārsniedz 6 kg, novietošanas uz krūzes vai tās iekšā. Tas var novest pie produkta bojāšanas.

Citi padomi par produkta lietošanu

Neizmantojiet tauriņveida maisītāju mīklas maisīšanas. Nelietojiet tauriņveida maisītāju, ja ir iestatīts ātrums, kas lielāks par 04.

Neizmantojiet tauriņveida maisītāju, ja ir izvēlētas automātiskās programmas.

Mīklas programmas izvēles gadījumā programma netiek iedarbināta, ja sildītāja temperatūra pārsniedz 50 °C.

Neizmantojiet manuālos iestatījumus mīklas mīcīšanai.

Miltu sveram nav jāpārsniedz 500 g, ūdens sveram nav jāpārsniedz 300 g.

Nepārtraukta darbība mīklas mīcīšanas laikā nedrīkst būt ilgāka par trim cikliem, pēc katra cikla jāpagaida vismaz 5 minūtes.

Mīklas maisīšanas laikā produktam jāstāv uz līdzenas un stabilas virsmas, saglabājot drošu attālumu no malas.

Pirms miltu iebēršanas pilnīgi nosusiniet krūzes iekšējo daļu, lai novērstu miltu kunkuļu pielipšanu pie krūzes sienām. Miltu un ūdens proporcijām ir jābūt 10 : 6.

Ieteicamas receptes automātiskajiem režīmiem

Uzmanību! Katra soļa pabeigšana noteiktā režīmā ir signalizēta ar skaņas signālu.

Režīms	Solis	Darbība	Temperatūra [°C]	Laiks (min)	Ātrums
Dzems (20 min)	1	Ielieciet krūzē augļus un citus pārtikas produktus.	0	3	05
	2	Pievienojiet krūzē cukuru un medu, pagaidiet līdz viss sāk vārties.	100	17	01
Zupa (22 min)	1	Uzsildiet tukšu krūzi.	100	2	00
	2	Pievienojiet sviestu vai cepšanas eļļu, spolu un ķiploku.	100	1,5	01
	3	Pievienojiet krūzē ķirbi un ūdeni.	100	14	01
	4	Pārtikas smalcināšana	—	3	07
	5	Pievienojiet pienu, sāli, maltu kanēli vai citas garšvielas.	100	1,5	05

Režīms	Solis	Darbība	Temperatūra [°C]	Laiks (min)	Ātrums
Mērce 26 min	1	Uzsildiet tukšu krūzi.	120	2	00
	2	Pievienojiet olīveļļu, sīpolu, ingveru un ķiploku.	120	1,5	01
	3	Pievienojiet sakapātu cūkas gaļu, tomātu mērci, vīnu, čili mērci, sāli un citas garšvielas.	100	4 + 5	01
	4	Pievienojiet jūras veltes.	100	13,5	01
Mikla	1	1. 500 g miltu un 300 g ūdens. 2. Ja tiek izmantoti milti ar augstu lipekļa saturu, miltiem nav jābūt vairāk par 300 g.	istabas temperatūra	1,5	05/02
Gatavošana tvaikā	1	Zivs, kukurūza, kartupeļi u.tml.	100	60	00

leiteicamas receptes manuālajam režīmam

Pārtikas gatavošana:

Iestatiet laiku: 45 min.

Iestatiet temperatūru: 120 °C.

Iestatiet ātrumu: 03.

Nospiediet pogu "START/PAUSE".

Dārzeņu kapāšana:

Iestatiet laiku: 30 sekundes.

Iestatiet ātrumu: 06.

Nospiediet pogu "START/PAUSE".

Ledus smalcināšana:

Ielieciet krūzē ne vairāk kā 300 g ledu.

Nospiediet pogu "TURBO" un turiet to nospiestu 10 sekundes, atlaidiet pogu, pagaidiet aptuveni 1 sekundi. Atkārtojiet ciklu aptuveni 6 reizes.

Miksēta burkānu sula:

Ielieciet krūzē ne vairāk kā 800 g burkānu, pievienojiet 1200 g ūdens.

Iestatiet laiku: 1 min.

Iestatiet ātrumu: 10.

Nospiediet pogu "START/PAUSE".

Kafijas mašīna:

Ielieciet krūzē ne vairāk kā 200 g kafijas pupiņu.

Iestatiet laiku: 2 min.

Iestatiet ātrumu: 10.

Nospiediet pogu "START/PAUSE".

TEHNISKĀ APKOPE UN UZGLABĀŠANA

UZMANĪBU! Nekad neiegremdējiet produkta pamatni ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Tas var izraisīt elektrošoku.

Visas daļas, kuru demontāža ir aprakstīta instrukcijā, un papildaprīkojumu, tādu kā sietiņu un lāpstīņu, var iegremdēt ūdenī, mazgāt zem tekošā ūdens vai trauku mazgājamajā mašīnā.

Uzmanību! Trauku mazgājamajā mašīnā nedrīkst mazgāt asmeņus, kuri jādemonē pirms krūzes ielikšanas trauku mazgājamajā mašīnā.

Šim mērķim ir paredzēta atslēga, kas piegādāta kopā ar produktu. Atskrūvējiet asmeņu stiprināšanas uzgriezni (pretēji pulksteņrādītāja virzienam) ar atslēgas palīdzību, pēc tam demontējiet asmeņus no krūzes (XI). Demontāžas laikā ievērojiet piesardzību, asmeņu malas var izraisīt ievainojumu. Demontāža jāveic cimdos, kas aizsarga pret iegriezumiem

Pēc produkta lietošanas pabeigšanas izslēdziet to, pagaidiet, līdz kustīgas daļas pilnībā apstāsies, atslēdziet barošanas vada kontaktakšu no elektriskā tīkla kontaktligzdas, demontējiet produktu, iztukšojiet krūzi vai bļodu no satura, pagaidiet līdz daļas atdzisis, pēc tam veiciet tehnisko apkopi.

Produkta daļas, kas saskārušas ar pārtiku, jāiztīra uzreiz pēc lietošanas. Sakaitušas pārtikas atliekas var aizplīnāt maisītājus un asmeņus, kas var novest pie produkta veiktspējas samazināšanas un pat pie tā bojāšanas. Šādā gadījumā iegremdējiet daļas, kas iepriekš aprakstītas kā iegremdējamas ūdenī, silta ūdenī ar trauku mazgājamā līdzekļa piedevu un atstājiet tās mērcēties, pēc

tam iztīriet tos ar mīkstu sūkli vai suku un ūdeni ar trauku mazgājamo līdzekli vai trauku mazgājamajā mašīnā. Produkta korpusu un krūzes ārējās virsmas tīriet ar mīkstu lupatīņu, kas samitrināta ar ūdens un maigu tīrīšanas līdzekli, un nosusiniet tos. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

UZMANĪBU! Krūzes asmeņu asu malu dēļ mazgāšanas laikā izvairieties no plaukstu saskares ar asmeņiem. Asmeņi var pārgriezt gan ādu, gan plastmasas virtuves cimdus. Asmeņi jāmazgā ar suku vai sūkļa palīdzību.

Pirms pieslēgt produktu barošanas avotam, pārliecinieties, ka visas daļas ir iztīrītas un nosusinātas. Uzglabājiet produktu sausas un noēnotās vietās. Sargājiet uzglabāšanas vietu no neatļautas, jo īpaši bērnu, piekļuves. Uzglabājiet produktu individuālos iepakojumos, kas piegādāti kopā ar produktu.

TEHNISKIE PARAMETRI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67860
Nominālais spriegums	[V~]	220-240
Nominālā frekvence	[Hz]	50/60
Dzinēja jauda	[W]	800
Sildītāja jauda	[W]	1300
Elektriskās aizsardzības klase		I
Aizsardzības pakāpe		IPX0
Krūzes tilpums	[l]	2
Produkta, kas gatavs darbībai, ārējie izmēri (plat. x dziļ. x augst.)	[mm]	340 x 285 x 340
Produkta, kas gatavs darbībai ar blodu gatavošanai tvaikā, ārējie izmēri (plat. x dziļ. x augst.)	[mm]	440 x 285 x 465
Svars	[kg]	4,7

CHARAKTERISTIKA ZAŘÍZENÍ

Multifunkční kuchyňský robot slouží pro přípravu pokrmů. Díky bohatému příslušenství můžete připravovat mnoho různých pokrmů. Stabilní podstavec s přísavkami a univerzálnost přispívají k tomu, že mixér bude nápomocný v každé domácnosti. Zařízení umožňuje sekání, míchání a ohřívání potravin, což značně zjednodušuje a zkracuje celý proces přípravy pokrmů. Zařízení bylo navrženo pouze pro domácí použití a nesmí se používat pro komerční účely. Správný, spolehlivý a bezpečný provoz zařízení závisí na jeho správném používání, a proto:

Dříve než začnete zařízení používat, přečtěte si pozorně návod k obsluze a uschovejte si jej.

Dodavatel nenese odpovědnost za škody vzniklé v následku nedodržování bezpečnostních předpisů a pokynů tohoto návodu.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Zařízení se dodává poskládané, ale před použitím vyžaduje montáž.

Společně se zařízením se dodává: nádoba s víkem a zátkou/odměrkou, nástavec pro vaření v páře s podstavcem a víkem, motýlkový míchač, špachtlička, sítko do nádoby a plastový klíč.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ! Přečtěte si všechny níže uvedené pokyny. Jejich nedodržování může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru, popáleninám nebo vážnému úrazu.

DODRŽUJTE NÍŽE UVEDENÉ POKYNY

Upozornění! Zařízení nikdy nenechávejte během provozu bez dozoru. Budete-li muset odejít, nejprve vypněte zařízení na spínači a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky.

Zařízení nepoužívejte v prostorech s nebezpečím výbuchu, obsahujícím hořlavé látky, plyny nebo výpary.

Zařízení postavte na plochý, rovný a pevný povrch. Pokud je zařízení vybaveno gumovými nožkami nebo přísavkami, vyberte takový druh povrchu, aby nožky nebo přísavky zabránily přemístování zařízení během provozu.

Zařízení nestavějte v blízkosti zdrojů tepla nebo otevřeného ohně.

Před připojením zařízení k elektrickému napájení se ujistěte, že parametry elektrické sítě odpovídají údajům na výkonovém štítku zařízení.

Zástrčka napájecího kabelu musí odpovídat síťové zásuvce. Zástrčku nikdy neupravujte. Nepoužívejte žádné adaptéry pro přizpůsobení zástrčky zásuvce. Neupravená zástrčka odpovídající zásuvce snižuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Po každém použití odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

Zabraňte kontaktu s uzemněnými povrchy, jako jsou trubky, radiátory a chladničky. Při uzemnění vašeho těla hrozí zvýšené nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Zařízení je určeno pouze pro použití ve vnitřních prostorech. Zařízení nevystavujte působení atmosférických srážek nebo vlhkosti. Voda a vlhkost, které proniknou do vnitřku zařízení, zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Zařízení neponořujte do vody nebo jiných tekutin.

Nezakrývejte větrací otvory a kontrolujte jejich průchodnost.

Nepřetěžujte napájecí kabel. Napájecí kabel nepoužívejte pro přenašení, připojování a odpojování zástrčky od síťové zásuvky.

Zabraňte styku napájecího kabelu s teplem, oleji, ostrými hranami a rotujícími předměty. Poškození napájecího kabelu zvyšuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (např. profíznutí, roztavení izolace) ihned odpojte zástrčku kabelu ze zásuvky a pak odevzdejte zařízení do autorizovaného servisu. Nepoužívejte zařízení s poškozeným napájecím kabelem. Napájecí kabel neopravujte sami, nechte jej vyměnit za nový v autorizovaném servisu. Před použitím prodlužovacích kabelů se ujistěte, že jejich parametry odpovídají parametrům na výkonovém štítku zařízení. Průřez žil prodlužovacího kabelu nesmí být menší, než průřez žil napájecího kabelu zařízení. Zjistěte to na izolaci napájecího kabelu a prodlužovacího kabelu nebo se obraťte na výrobce zařízení a/nebo prodlužovacího kabelu.

Pokud si všimnete poškození jakéhokoli součásti zařízení, přestaňte jej používat. V takovém případě odevzdejte zařízení do autorizovaného servisu nebo vyměňte tento díl sami, pokud to umožňuje uživatelský manuál.

Před zahájením jakýchkoli činností jako výměna, čištění nebo seřízení rotujících součástí, vypněte zařízení a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

Zařízení nesmí používat děti. Zařízení a napájecí kabel držte v bezpečné vzdálenosti od dětí.

Zařízení mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud budou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání zařízení a pochopily z toho vyplývající nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez příslušného dohledu.

Zařízení je určeno pouze pro domácí použití.

Zařízení obsahuje ostré součásti (nože nádoby), zachovejte zvláštní opatrnost při montáži, demontáži a čištění takových součástí. Zařízení se může zahřívat na vysoké teploty, zachovejte opatrnost po přípravě pokrmu, který vyžadoval vysokou teplotu. Používejte ochranné rukavice a ochranný oděv.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

UPOZORNĚNÍ! Při všech činnostech spojených s montáží a demontáží příslušenství vypněte zařízení a odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky.

Montáž a demontáž zařízení

Zařízení postavte na rovný a pevný povrch. Ujistěte se, že všechny přísavky v podstavci přilnuly k povrchu. Povrch musí být hladký a čistý. Pokud i při těchto podmínkách budou problémy s přilnutím zařízení k povrchu, zkontrolujte čistotu přísavek a pak je trochu navlhčete.

Nádobu nasadte na podstavec a zasuňte ji tak, aby rukojeť ukazovala symbol otevřeného zámku, a pak ji otočte ve směru symbolu zamčeného zámku (II). Montáž je správná, když nádobu nemůžete nadzvednout a oddělit od podstavce. Demontáž nádoby proveďte otočením rukojeť ve směru symbolu otevřeného zámku a pak ji nadzvedněte a oddělte od podstavce.

Víko nádoby je vybaveno těsněním, které nasadíte kolem okraje víka tak, aby stejnoměrně přilézalo k celému obvodu okraje a užíší hrana těsnění byla na spodní straně víka (III). Víko nasadte na nádobu tak, aby přiléhalo rovně ke hraně nádoby (IV) a zapadla bezpečnostní západka proti náhodnému otevření víka. Zařízení má senzor detekující nesprávné uzavření víka nádoby nebo nesprávné nasazení nádoby. Pokud na displeji blíká indikace „E01“, znamená to nesprávné nasazení víka a zařízení nebudete moci používat do okamžiku, než víko správně nasadíte. Demontáž víka proveďte tak, že stisknete a přidržíte tlačítko uvolňující západku víka (V) a pak víko sejmete.

Upozornění! Víko nelze sejmut, pokud je nádoba správně připevněná v zařízení. Víko lze sejmut pouze tehdy, když nádoba není připevněná v zařízení.

Ve víku je otvor umožňující přidávání složek, např. během provozu zařízení. Otvor můžete zavřít pomocí zátky tak, že ji vložíte do otvoru víka a pak ji otočíte, aby výstupky na zátku seablokovaly o výstupky uvnitř otvoru (VI). Zátku můžete také používat jako odměrku pro odměřování malého množství potravin.

Do nádoby můžete namontovat motýlkový míchač tak, že jej nasadíte na šroub nožů nádoby tak, aby se křídélka míchače nacházela mezi noži (VII).

Zařízení můžete používat pro vaření v páře, k tomu slouží sítko a nástavec. Sítko vložte do vnitřku nádoby tak, aby se okraj sítko opíral o stěny nádoby (VIII). K vytahování sítko slouží skládací rukojeť. Rukojeť se může zahřát na vysokou teplotu a při používání použijte ochranné rukavice.

Upozornění! Sítko nelze současně používat s motýlkovým míchačem.

Nástavec namontujte na víko nádoby, z víka vytáhněte zátku a pak nasadte na víko podstavec nástavce. Nástavec lze namontovat pouze v jedné poloze. Podstavec nástavce má výřezy. Užíší výřez se se musí překrýt s úchytem nádoby (IX).

Nástavec má vložku a víko. Vložku připevněte uvnitř víka, zvyšuje povrch umožňující vaření v páře. Boční strany vložky mají otvory, do kterých vložte výstupky nástavce (X). Na nástavec nasadte víko (XI).

Při vaření v páře nepoužívejte nástavec současně se sítkem. V opačném případě může být efektivita vaření nedostatečná. Při vaření v páře nalijte do nádoby maximálně 0,5 l vody.

Ovládací panel

Po správném smontování proveďte další obsluhu zařízení pomocí ovládacího panelu. Ovládací panel je vybaven tlačítky, otočnými knoflíky, kontrolkami a displejem. Po zapnutí se na displeji zobrazí na několik sekund všechny indikace, je to normální a slouží to pro kontrolu displeje.

Kontrolka „OVERLOADING“ se rozsvítí, pokud zařízení indikuje přetížení. Na displeji se symbol „E04“. V takovém případě snižte hmotnost složek.

Kontrolka „OVERHEATING“ se rozsvítí, pokud zařízení indikuje přehřátí, teplota nádoby překročí 150 °C, na displeji se zobrazí symbol „E03“. V takovém případě počkejte, až teplota klesne.

Tlačítko „AUTO“ umožňuje vybrat jeden z programů: polévka, džem, omáčka, těsto, vaření v páře.

Tlačítko „MANUAL“ umožňuje ručně nastavit následující parametry provozu: teplotu, čas, rychlost.

Tlačítko „SCALE“ umožňuje vážit potraviny.

Tlačítko „START/PAUSE“ na otočném kolečku, umožňuje zapnout zařízení a zastavit jeho provoz. Provoz obnovíte opětovným stisknutím tohoto tlačítka.

Tlačítko „STOP“ umožňuje zastavit provoz zařízení.

Tlačítko „TURBO“ umožňuje časově zapnutí maximální rychlosti otáček nože. Tlačítko stisknete a přidržte. Uvolnění tlačítka vypne maximální rychlost otáček nože.

Otočné kolečko umožňuje měnit nastavovací hodnoty. Otočení ve směru chodu hodinových ručiček zvyšuje nastavovací hodnotu, otočení na opačnou stranu snižuje nastavovací hodnotu.

Obsluha ovládacího panelu

Stiskněte tlačítko „AUTO“, začne blikat indikace programu polévka, další stlačování tlačítka umožní postupně měnit programy v pořadí: polévka, džem, omáčka, těsto, vaření v páře.

Program vyberte stisknutím tlačítka „START/PAUSE“, zařízení se automaticky spustí ve vybraném programu.

Provoz pozastavíte ve vybraném programu stisknutím tlačítka „START/PAUSE“. Hodiny se zastaví a na displeji začne blikat

indikace vybraného programu. Provoz obnovíte opětovným stisknutím tlačítka „START/PAUSE“.

Provoz zastavíte stisknutím tlačítka „STOP“.

Stiskněte tlačítko „MANUAL“, které umožní ruční zadání následujících parametrů provozu: otáčky nože, teplota, doba provozu. Hodnoty parametru můžete měnit pomocí otočného kolečka a výběr dalšího parametru provedete dalším stisknutím tlačítka „MANUAL“.

Při nastavení doby provozu první stisknutí tlačítka umožňuje nastavit minuty a další stisknutí sekundy.

Pokud nechcete nastavit hodnotu některého z parametrů, můžete jej pominout stisknutím tlačítka „MANUAL“, abyste přešli na další parametr.

Provoz spustíte stisknutím tlačítka „START/PAUSE“. Provoz se pozastaví nebo zastaví stejně jako v případě automatických programů.

Ukončení provozu oznamuje opakovaný zvukový signál. Stisknutím tlačítka „STOP“ vypnete zvukový signál. Pokud nebudete reagovat, zvukový signál se vypne automaticky po uplynutí asi 1 minuty.

Důležité informace

Zařízení začne měřit čas (max. 60 minut) po ručním nastavení teploty nebo rychlosti a stisknutí tlačítka „START/PAUSE“.

Zařízení začne počítat čas po ručním nastavení času.

Po nastavení rychlosti nebo teploty a spuštění provozu dalším stisknutím tlačítka „MANUAL“ změníte: rychlost, teplotu a dobu provozu. Změny proběhnou ihned.

Pokud ručně nastavíte funkci předehřevu, pak maximální nastavení rychlosti je 05.

Složky a voda v nádobě nesmí překročit 2 litry nebo 2 kilogramy. Nepřekračujte maximální objem nádoby.

Používání váhy

Zařízení je vybaveno váhou umožňující zvážit hmotnost složek vložených do nádoby. Stiskněte tlačítko „SCALE“, na displeji se zobrazí indikace v gramech a ukazatel váhy začne blikat.

Váhu vytárujete stisknutím a přidřením asi na 2 sekundy tlačítka „SCALE“.

Váhu nepoužívejte při zapnutém motoru zařízení – otáčejí se nože.

Maximální hmotnost složek nesmí překročit 4 000 g. Po překročení této hmotnosti se na displeji zobrazí symbol „FOFF“.

Vážení provádějte tehdy, když zařízení stojí na pevném povrchu, jinak výsledky vážení nemusí být správné.

Nepřekračujte hmotnost 6 kg pro nádobu. Může to poškodit zařízení.

Jiné rady týkající se používání zařízení

Motýlkový míchač nepoužívejte k míchání těsta. Motýlkový míchač nepoužívejte při nastavení rychlosti větším než 04.

V případě výběru automatických programů nepoužívejte motýlkový míchač.

Pokud vyberete program těsto, tento program se nespustí, pokud teplota topného článku bude vyšší než 50 °C.

Pro hnětení těsna nepoužívejte manuální nastavení.

Hmotnost mouky nesmí překročit 500 g a hmotnost vody nesmí překročit 300 g.

Nepřetržitý provoz pro míchání těsta nesmí být delší než tři cykly, po každém pracovním cyklu udělejte přestávku alespoň 5 minut.

Zařízení při míchání těsta postavte na rovný a pevný povrch, zachovejte bezpečnost vzdálenost od hran.

Před nasypáním mouky důkladně osušte vnitřek nádoby, zabrání to přilepování hrudek mouky ke stěnám nádoby. Poměr mouka voda musí být 10 k 6.

Doporučované postupy automatického režimu

Upozornění! Ukončení každého kroku v daném programu indikuje zvukový signál.

Program	Krok	Činnost	Teplota [°C]	Čas (min.)	Rychlost
Džem (20 min.)	1	Vložte ovoce a jiné složky do nádoby	0	3	05
	2	Do nádoby přidejte cukr a med a počkejte, až začnou vařit	100	17	01
Polevka (22 min.)	1	Zahřejte prázdnou nádobu	100	2	00
	2	Přidejte máslo nebo olej na smažení, cibuli a česnek	100	1,5	01
	3	Do nádoby přidejte ořny a vodu	100	14	01
	4	Krájení potravin	-	3	07
	5	Přidejte mléko, sůl, mletou skořici nebo jiné koření	100	1,5	05

Program	Krok	Činnost	Teplota [°C]	Čas (min.)	Rychlost
Omáčka 26 min.	1	Zahřejte prázdnou nádobu	120	2	00
	2	Přidejte olivový olej, cibuli, zázvor a česnek	120	1,5	01
	3	Přidejte nakrájené vepřové maso, rajčatový protlak, víno, chilli omáčku, sůl a jiné koření	100	4 + 5	01
	4	Přidejte mořské plody	100	13,5	01
Těsto	1	1: 500 g mouky a 300 g vody 2: pokud jste použili mouku s vysokým obsahem lepku nesmí jí být více než 300 g.	pokojeová	1,5	05/02
Vaření v páře	1	Ryba, kukuřice, brambory atp.	100	60	00

Doporučované postupy manuálního režimu

Vaření potravin:

nastavte čas: 45 min.,
nastavte teplotu: 120 °C,
nastavte rychlost: 03,
stiskněte tlačítko „START/PAUSE“.

Krájení zeleniny:

nastavte čas: 30 sekund,
nastavte rychlost: 06
stiskněte tlačítko „START/PAUSE“.

Drcení ledu:

Vložte do nádoby asi 300 g ledu.
Stiskněte a přidržte asi na 10 sekund tlačítko „TURBO“, uvolněte tlačítko, počkejte asi 1 sekundu. Cyklus opakujte asi 6krát.

Mixovaná mrkvová šťáva:

Do nádoby vložte asi 800 g mrkve a přidejte 1200 g vody.
nastavte čas: 1 min.,
nastavte rychlost: 10,
stiskněte tlačítko „START/PAUSE“.

Mletí kávy:

Do nádoby vložte asi 200 g zrnkové kávy.
nastavte čas: 2 min.,
nastavte rychlost: 10,
stiskněte tlačítko „START/PAUSE“.

ÚDRŽBA A UCHOVÁVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ! Podstavec zařízení nikdy neponořujte do vody ani do jiné tekutiny. Může dojít k úrazu elektrickým proudem.

Všechny součásti, jejichž demontáž je popsána v návodu, a také příslušenství, jako sítko, špachtlička, můžete ponořovat do vody, mýt pod tekoucí vodou nebo v myčce.

Poznámka! V myčce nemyjte nože, které demontujete před vložením nádoby do myčky.

K tomu slouží klíč dodaný se zařízením. Pomocí klíče vyšroubujte upevňovací matici nože proti směru chodu hodinových ručiček a pak vytáhněte nůž z nádoby (XII). Při vytahování buďte opatrní, protože ostří nože mohou způsobit poranění. Demontáž provádějte v rukavicích, které chrání proti pořezání.

Po použití zařízení vypněte, počkejte, až se zastaví otáčky rotujících součástí, odpojte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky, rozeberte zařízení, mísu nebo nádobu vyprázdněte, nechte vychladnout součásti a pak proveďte údržbu.

Součásti zařízení, které přišly do styku s potravinami, vyčistěte ihned po použití. Zaschlé zbytky potravin mohou zalepít míchač a nože, což může způsobit pokles výkonu zařízení nebo jej dokonce i poškodit. V takovém případě ponořte tyto součásti, které lze ponořit do teplé vody s přidavkem přípravku na mytí nádobí, a nechte odmočit a pak vyčistěte měkkou houbou nebo kartáčkem nebo houbou s přípravkem na mytí nádobí nebo v myčce.

Kryt zařízení a vnější povrch nádoby vyčistěte hadříkem nevlhčeným roztokem vody a jemného čistícího přípravku. Očistěte dosuška. Nepoužívejte brusné čistící prostředky.

UPOZORNĚNÍ! Z důvodu ostrých hran nožů nádoby zabraňte styku dlaní s noži během mytí. Nože mohou pořezat jak kůži, tak i kuchyňské rukavice vyrobené z umělé hmoty. Nože myjte kartáčkem nebo houbou.

Před připojením zařízení k elektrickému napájení se ujistěte, že jste všechny součásti vyčistili a osušili. Zařízení uchovávejte na suchém místě, chráněném proti slunci. Místo úschovy chraňte proti přístupu nepovolaných osob, zejména dětí. Zařízení uchovávejte v původním obalu dodaném se zařízením.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		67860
Jmenovité napětí	[V~]	220–240
Jmenovitá frekvence	[Hz]	50/60
Příkon motoru	[W]	800
Příkon topného článku	[W]	1300
Třída ochrany elektrických spotřebičů		1
Stupeň krytí		IPX0
Objem nádoby	[l]	2
Vnější rozměry zařízení připraveného k použití (š. x hl. x v.)	[mm]	340 x 285 x 340
Vnější rozměry zařízení připraveného k použití s mísou pro vaření v páře (š. x hl. x v.)	[mm]	440 x 285 x 465
Hmotnost	[kg]	4,7

CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Multifunkčný kuchynský robot sa používa na varenie jedla. Vďaka bohatému vybaveniu je možné pripraviť veľa rôznych jedál. Stabilná základňa s prisavkami a všestrannosť spôsobujú, že robot je užitočný v každej domácnosti. Produkt umožňuje rezanie, miešanie a ohrievanie potravinárskych výrobkov, čo značne zjednodušuje a skracaje celý proces prípravy. Výrobok bol navrhnutý výlučne na domáce použitie a je zakázané používať ho na komerčné účely. Správna, spoľahlivá a bezpečná práca závisí od správnej prevádzky, preto:

Pred použitím výrobku sa oboznámte s celým návodom na uvedenie do prevádzky a návod si uchovajte.

Dodávateľ nie je zodpovedný za škody spôsobené nedodržiavaním bezpečnostných predpisov a pokynov v tejto príručke.

VYBAVENIE

Výrobok je dodaný v kompletnom stave a nevyžaduje ďalšiu montáž.

Spolu s výrobkom sú dodávané: nádoba s vekom a zátka / odmerka, parná varná nádoba s podnosom a vekom, motýľová metla, špachtľa, sitko k nádobe a plastový kľúč.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZOR! Prečítajte si všetky nižšie uvedené pokyny. V opačnom prípade môže dôjsť k úrazu elektrickým prúdom, požiaru alebo zraneniu.

DODRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY

Pozor! Počas prevádzky by mal byť výrobok vždy kontrolovaný. Ak je potrebné opustiť pracovisko, najprv vypnite produkt pomocou spínača a odpojte sieťovú zástrčku zo zásuvky.

Nepoužívajte výrobok v prostredí so zvýšeným rizikom výbuchu, ktoré obsahuje horľavé kvapaliny, plyny alebo výpary.

Zariadenie musí byť umiestnené na rovnom a pevnom povrch. Ak je zariadenie vybavené gumenými nohami alebo prisavkami musíte zvoliť taký typ povrchu, aby nohy alebo prisavky zabránili pohyb zariadenia počas používania.

Zariadenie neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla alebo ohňa.

Zariadenie by malo byť pripojené iba k sieťovému napätiu a frekvencii uvedenej na typovom štítku zariadenia.

Zástrčka napájacieho kábla musí zodpovedať zásuvke. Nesmiete upravovať zástrčku. Nepoužívajte žiadne adaptéry na prispôsobenie zástrčky k zásuvke. Neupravená zástrčka, ktorá zapadá do zásuvky, znižuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

Po každom použití, odpojte napájací kábel zo zásuvky. Vyhnite sa kontaktu s uzemnenými povrchmi ako sú rúry, radiátory a chladničky. Uzemnenie tela zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom.

Toto zariadenie je určené na vnútorné použitie. Nevystavujte zariadenie dažďu ani vlhkosti. Voda a vlhkosť, ktorá sa dostane do vnútra zariadenia, zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. Neponárajte prístroj do vody alebo iných kvapalín.

Neblokujte ventiláčne otvory, a starajte sa o ich priepustnosť.

Nepretiažte sieťový kábel. Nepoužívajte napájací kábel na prenášanie, pripojenie alebo odpojenie sieťovej zástrčky zo sieťovej zásuvky. Vyhýbajte sa kontaktu napájacieho kábla s teplom, olejmi, ostrými hranami a pohyblivými časťami. Poškodenie napájacieho kábla zvyšuje riziko úrazu elektrickým prúdom. V prípade poškodenia napájacieho kábla (napr. rezanie, roztopenie izolácie), ihneď odpojte kábelovú zástrčku zo zásuvky a potom ju odovzdajte do autorizovaného servisu. Je zakázané používať zariadenie s poškodeným napájacím káblom.

Je zakázané opravovať napájací kábel, kábel musí byť vymenený za nový v autorizovanom servisnom stredisku. Ak sa použijú predžilvacie káble, mali by sa používať predžilvacie káble s parametrami napájania rovnakými, ako je uvedené na typovom štítku zariadenia. Prierez predžilvacieho kábla by mal byť nie menší ako prierez kábla napájacieho zariadenia. Mali by ste to skontrolovať na izolácii napájacieho kábla a predžilvacieho kábla alebo sa obráťte na výrobcu zariadenia a / alebo predžilvacieho kábla.

V prípade poškodenia akejkoľvek časti zariadenia je zakázané jeho ďalšie použitie. V takomto prípade by ste mali prístroj odovzdať autorizovanému servisnému stredisku alebo vymeniť poškodenú časť sami, pokiaľ užívateľská príručka umožňuje takéto nápravné opatrenia.

Pred prijatím akýchkoľvek opatrení súvisiacich s výmenou, čistením alebo reguláciou pohyblivých častí, je treba zariadenie vypnúť a odpojiť napájací kábel z elektrickej zásuvky.

Zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a jeho napájací kábel musíte uchovávať mimo dosahu detí.

Zariadenie môžu používať ľudia so zníženými fyzickými a duševnými schopnosťami a osoby bez skúsenosti a znalosti zariadenia iba ak boli zaškolení ohľadom používania zariadenia bezpečným spôsobom tak, aby riziká spojené s používaním zariadenia boli pre nich zrozumiteľné. Výrobok neslúži ako detská hračka. Deti bez dohľadu nesmú výrobok čistiť ani vykonávať jeho servis.

Zariadenie je určené pre domáce použitie.

Zariadenie obsahuje ostré časti (nože mixéra), pri montáži, demontáži a čistení týchto častí je potrebné venovať mimoriadnu pozornosť. Výrobok môže byť veľmi horúci, po príprave produktu, ktorý vyžaduje vysoké teploty, dávajte pozor. Používajte ochranné rukavice a ochranný odev.

OBSLUHA VÝROBKU

POZOR! Počas všetkých činností týkajúcich sa montáže a demontáže zariadenia vypnite prístroj a odpojte sieťovú zástrčku od sieťovej zásuvky.

Montáž a demontáž výrobku

Výrobok dajte na rovný a pevný povrch. Uistite sa, že všetky prisavky uchopili podklad. Podklad by mal byť hladký a čistý. Aj keď sú tieto podmienky splnené, a naďalej budú problémy s prisávaním výrobku na podklad, skontrolujte čistotu prisavok a potom ich mierne navlhčite.

Nádoby je treba namontovať na základe vsunutím ho tak, aby rukoväť ukazovala symbol otvoreného visiaceho zámku, potom otočte v smere symbolu uzatvoreného visiaceho zámku (II). Správna inštalácia spôsobí, že sa nádoba nedá zdvihnúť. Demontáž nádoby by sa mal vykonať otočením rukoväte smerom k symbolu otvoreného visacieho zámku a potom zdvihnúť nádobu a oddeliť ho od základne.

Veko nádoby je vybavené tesnením, ktoré by malo byť umiestnené okolo príruby veka tak, aby sa prilepilo po celom obvode príruby, a uššia príruka tesnenia bola nasmerovaná k dolnej časti veka (III). Veko by malo byť umiestnené na nádobe tak, aby sa prilepilo rovnomerne na okraj nádoby (IV), a aby bezpečnostná západka chránila pred náhodným otvorením veka. Výrobok má senzor, ktorý zisťuje nesprávne zatvorenie veka nádoby alebo nesprávne upevnenú nádobu. Ak sa na displeji zobrazí blikajúce označenie „E01“ to znamená, že je nesprávne zatvorené veko a používanie produktu nebude možné, až kým ho neuzatvoríte. Demontujte veko stlačením a podržaním tlačidla na uvoľnenie západky veka (V) a následne odstráňte veko.

Pozor! Veko sa nedá odstrániť, ak je nádoba správne upevnená v produkte. Veko je možné odstrániť len vtedy, ak nádoba nie je v produkte upevnená.

Veko má otvor, ktorý umožňuje pridávanie potravinových produktov, napríklad počas prevádzky produktu. Otvor môže byť zatvorený zátkou vložením jej do otvoru veka a následným otočením tak, aby úchytky na zátkke boli zablokované výstupkami vo vnútri otvoru (VI). Zátka sa môže použiť aj ako odmerka na meranie malého množstva potravinárskych výrobkov.

Vo vnútri nádoby, umiestnením na skrutku čepele nádoby tak, aby krídla metly boli medzi čepeľami, možno namontovať motýľovú metlu (VII).

Produkt môže byť použitý pamé varenie, slúži na to sito a miska. Sito sa môže pripevniť vložením do nádoby tak, aby sa sitový golier opieral o steny nádoby (VIII). Ak chcete odstrániť sito použítie sklápacia rukoväť. Rukoväť sa môže byť ohrievaný zohriat na vysokú teplotu, a preto musíte dávať pozor a použiť rukavice.

Pozor! Nesmiete použiť súčasne sito a motýľkovú metlu.

Misu musíte pripevniť na veku nádoby, odstrániť z veka zátku, a následne umiestniť na veku dolnú časť misy. Misu môžete inštalovať iba v jednej správnej polohe. Základňa misy má výrezy. Ušší výrez je treba naložiť tak, aby sa prekryl s rukovätou nádoby (IX).

Misa má vložku a veko. Vložku musíte pripevniť vo vnútri veka, zväčšuje ona povrch parného varenia. Strany vložky majú otvory, cez ktoré musíte preložiť výčnelky misy (X). Misu je treba prikryť vekom (XI).

Neodporúča sa pre pamé varenie používať súčasne sitá a misy. V opačnom prípade výkon varenia bude nedostatočný. Pri parnom varení nenalievajte do nádoby viac ako 0,5 l vody.

Ovládaci panel

Po správnej inštalácii v požadovanej konfigurácii by sa mala ďalšia obsluha výrobku vykonať pomocou ovládacieho panela. Ovládaci panel je vybavený tlačidlami, gombíkom, kontrolkami a displejom. Po spustení displej na niekoľko sekúnd zobrazuje všetky hodnoty, je to normálne a slúži na kontrolu displeja.

Indikátor s označením „OVERLOADING“ sa rozsvieti, ak váha výrobku zistí príliš vysokú záťaž. Toto bude indikované aj signálom „E04“ na displeji. V takom prípade znížte hmotnosť potravinárskych výrobkov.

Indikátor označený ako „OVERHEATING“ sa rozsvieti, ak výrobok zistí prehriatie, teplota nádoby presiahne 150°C, na displeji sa zobrazí aj signál „E03“. V tomto prípade by ste mali počkať, kým teplota automaticky klesne.

Tlačidlo „AUTO“ vám umožňuje vybrať jeden z prevádzkových režimov: polievku, džem, omáčku, cesto, parné varenie.

Tlačidlo „MANUAL“ umožňuje manuálne nastaviť nasledujúce prevádzkové parametre: teplota, čas, rýchlosť.

Tlačidlo „SCALE“ vám umožňuje vážiť potravinárske výrobky.

Tlačidlo „START/PAUSE“ - umiestnené vo vnútri gombíka, vám umožňuje spustiť produkt a pozastaviť jeho prácu a pokračovať v práci po opätovnom stlačení tlačidla.

Tlačidlo „STOP“ vám umožňuje zastaviť prevádzku výrobku.

Tlačidlo „TURBO“ vám umožňuje dočasne zapnúť maximálnu rýchlosť otáčok čepele. Stlačte tlačidlo a podržte. Uvoľnením spínača sa vypne maximálna rýchlosť čepele.

Gombík vám umožňuje zmeniť hodnotu nastavenia. Otočenie v smere hodinových ručičiek zvyšuje hodnotu požadovaného nastavenia, otáčanie proti smeru hodinových ručičiek znižuje hodnotu nastavenia.

Obsluha ovládacieho panelu

Stlačte tlačidlo „AUTO“, indikátor režimu polievky začne blikať, ďalšie stlačenie tlačidla umožní cyklickú zmenu režimu v nasledujúcom poradí: polievka, džem, omáčka, cesto, parné varenie.

SK

Výber režimu nasleduje po stlačení tlačidla „START/PAUSE“, produkt automaticky spustí prevádzku vo vybranom režime. Pozastavenie práce v aktuálne zvolenom režime sa uskutoční po stlačení tlačidla „START / PAUSE“. Časovač sa zastaví, a ikona vybratého režimu bude blikať na displeji. Prevádzka bude pokračovať po stlačení tlačidla „START/PAUSE“.

Po stlačení tlačidla „STOP“ zastavíte prácu.

Stlačte tlačidlo „MANUAL“, ktoré vám umožní manuálne zadanie nasledujúcich prevádzkových parametrov: otáčanie čepele, teplota a čas prevádzky. Zmeny hodnoty parametra sa vykonávajú pomocou gombíka, zatiaľ čo výber parametra nasleduje po ďalšom stlačení tlačidla „MANUAL“.

Pri nastavovaní pracovného času môžete prvým stlačením tlačidla nastaviť minúty a ďalším sekundy.

Ak nie je potrebné nastaviť hodnotu ktoréhokoľvek parametra, preskočte ho stlačením tlačidla „MANUAL“ a prejdite na ďalší parameter.

Práca sa spustí po stlačení tlačidla „START / PAUSE“. Pozastavenie a ukončenie prevádzky sa uskutočňuje ak v prípade automatických pracovných režimov.

Ukončenie práce je signalizované opakujúcim sa zvukovým signálom. Po stlačení tlačidla „STOP“ sa zvukový signál vypne. Ak nedôjde k žiadnej reakcii, zvukový signál sa po uplynutí cca. 1 minúty automaticky vypne.

Dôležité informácie

Výrobok začne meranie času (max. 60 minút) po manuálnom nastavení teploty alebo rýchlosti a stlačení tlačidla „START/PAUSE“.

Výrobok začne meranie času dozadu po manuálnom nastavení času.

Po nastavení rýchlosti alebo teploty a spustení práce stlačením tlačidla „MANUAL“ sa zmení: rýchlosť, teplota a pracovný čas. Zmeny sa vykonávajú okamžite.

Ak je funkcia ohrievania nastavená manuálne, maximálna rýchlosť je 05.

Potraviny a voda v nádobe by nemala presiahnuť 2 litre alebo 2 kilogramov. Neprekračujte maximálnu kapacitu nádoby.

Používanie váhy

Výrobok je vybavený váhou, umožňujúcou čítanie hmotnosti výrobkov umiestnených v nádobe. Kliknite tlačidlo „SCALE“, na displeji sa zobrazí hodnota v gramoch, a indikátor váhy začne blikať.

Vlastná hmotnosť môže byť vykonaná tým, že stlačíte a podržíte pre cca. 2 sekundy tlačidlo „SCALE“.

Váhu nesmiete použiť, keď je motor výrobku zapnutý – čepele sa otáčajú.

Maximálna hmotnosť produkty by nemala prekročiť 4 000 g. Ak prekročíte túto hmotnosť, na displeji sa zobrazí označenie „OFF“.

Váženie sa musí robiť, keď je výrobok na stabilnom povrchu, inak by mohlo dôjsť k nesprávnemu odčítaniu.

Vyhýbajte sa umiestneniu na alebo v nádobe väčšej hmotnosti ako 6 kg. To môže viesť k poškodeniu výrobku.

Ďalšie tipy na používanie produktu

Motýľová metla by nemala byť používaná na miešanie cesta. Motýľová metla by nemala byť používaná pri nastavení rýchlosti vyššej ako 04.

Ak zvolíte automatické programy, nepoužívajte motýľovú metlu.

Ak je zvolený program cesto, program sa nespustí, ak teplota ohrievača presiahne 50°C.

Nepoužívajte manuálne nastavenia miešania cesta.

Hmotnosť múky by nemala prekročiť 500 g, hmotnosť vody by nemala presiahnuť 300 gramov.

Nepretržitá práca pri miešaní cesta by nemala trvať dlhšie ako tri cykly, po každom pracovnom cykle počkajte minimálne 5 minút.

Počas miešania cesta výrobok musí byť nainštalovaný na rovný a pevný povrch, pri zachovaní bezpečnej vzdialenosti od okraja. Pred pridaním múky dôkladne vysušte vnútornú časť nádoby, čo zabráni prilepeniu lepivej múky k stenám nádoby. Proporcía múky do vody by mala byť 10 na 6.

Odporúčané recepty automatických režimov

Pozor! Dokončenie každého kroku v tomto režime je signalizované pomocou zvukového signálu.

Režim	Krok	Akcia	Teplota [°C]	Čas (min)	Rýchlosť
Džem (20 min.)	1	Dajte ovocie a iné potraviny do nádoby	0	3	05
	2	Pridajte cukor a med do nádoby a počkajte, až začne vriť	100	17	01

Režim	Krok	Akcia	Teplota [°C]	Čas (min)	Rýchlosť
Polievka (22 min.)	1	Ohrejte prázdnu nádobu	100	2	00
	2	Pridajte maslo alebo olej na vyprážanie, cibuľu a cesnak	100	1,5	01
	3	Pridajte tekvicu a vodu do nádoby	100	14	01
	4	Strúhanie potravín	-	3	07
	5	Pridajte mlieko, soľ, mletú škoricu alebo iné korenie	100	1,5	05
Omáčka 26 minút	1	Ohrejte prázdnu nádobu	120	2	00
	2	Pridajte olivový olej, cibuľu, zázvor a cesnak	120	1,5	01
	3	Pridáme nakrájané bravčové mäso, paradajkovú omáčku, víno, chili omáčku, soľ a iné korenie	100	4 + 5	01
	4	Pridajte morské plody	100	13,5	01
Cesto	1	1: 500 g hladkej múky a 300 g vody 2: ak bola použitá múka s vysokým obsahom lepku, nemalo by jej byť viac ako 300 g.	izbová	1,5	05/02
Parné varenie	1	Ryby, kukurica, zemiaky, atď.	100	60	00

Odporúčané recepty manuálneho režimu

Varenie potravín:

nastavte čas: 45 min.,
nastavte teplotu: 120 °C,
nastavte rýchlosť: 03,
stlačte tlačidlo „START/PAUSE“.

Strúhanie zeleniny:

nastavte čas: 30 sekúnd,
nastavte rýchlosť: 06,
stlačte tlačidlo „START/PAUSE“.

Drvenie ľadu:

Dajte do nádoby nie viac ako 300 g ľadu.
Stlačte a pridržte na približne 10 sekúnd na tlačidlo „TURBO“, uvoľnite, počkajte asi 1 sekundu. Opakujte cyklus, cca. 6-krát.

Mixovaná mrkvová šťava:

Dajte do nádoby nie viac ako 800 g mrkvy a pridajte 1200 g vody.
nastavte čas: 1 min.,
nastavte rýchlosť: 10,
stlačte tlačidlo „START/PAUSE“.

Mletie kávy:

Dajte do nádoby nie viac ako 300 g kávových zrn.
nastavte čas: 2 min.,
nastavte rýchlosť: 10,
stlačte tlačidlo „START/PAUSE“.

ÚDRŽBA A UCHOVÁVANIE

POZOR! Nikdy neponárajte výstuž a hlavicu do vody alebo inej kvapaliny. Môže to spôsobiť zásah elektrickým prúdom.

Všetky diely, ktoré sú popísané v návode, ako aj príslušenstvo, ako napríklad sitko, špachtľa, sú vhodné na ponorenie, umývanie v prúde tečúcej vody alebo v umývačke riadu.

Pozor! Nesmiete v umývačke riadu umývať čepele, ktoré pred vložením nádoby do umývačky riadu treba demontovať.

Na tento účel sa používa kľúč dodaný s výrobkom. Pomocou kľúča odskrutkujte upínaciu maticu čepele proti smeru hodinových ručičiek a potom vyberte nože z nádoby (XII). Pri vyberaní, buďte opatrní, hrany čepele môžu spôsobiť zranenie. Demontáž by mala byť vykonaná v rukaviciach, ktoré chránia proti rezaniu.

Po ukončení práce vypnite zariadenie, počkajte na úplné zastavenie otáčania pohyblivých častí, odpojte napájací kábel zo zásuvky, vyberte zariadenie, misu alebo nádobu, vyprázdňte a potom pokračujte s údržbou.

Časti zariadenia, ktoré boli v kontakte s potravinami, by sa mali ihneď po použití vyčistiť. Zvyšky suchého jedla môžu zalepiť metly a nože, čo môže viesť k poklesu výkonu zariadenia alebo dokonca k jeho poškodeniu. Ak sa to však stane, ponorte tie časti, ktoré

boli opísané ako ponorné v teplej vode s umývacím prostriedkom do umývania riadu, a nechajte ich namočiť sa; potom ich očistíte mäkkou špongiou alebo kefkou a vodou s prostriedkom do umývania riadu.

Výstuž zariadenia a vonkajšie povrchy nádoby vyčistíte handričkou navlhčenou v roztoku vody a jemným čistiacim prostriedkom. Utrite dosucha. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.

POZOR! Vzhľadom na ostré okraje nožov mixéra, počas umývania zabráňte kontaktu rúk s nožmi. Nože môžu prerezať tak kožu, ako aj plastové rukavice. Nože by mali byť čistené pomocou kefy alebo špongiou.

Pred pripojením zariadenia k zdroju napájania skontrolujte, či boli všetky časti vyčistené a vysušené. Výrobok uchovávajte na suchom a zatienenom mieste. Chráňte miesto uchovávania pred prístupom neoprávnených osôb, najmä detí. Produkt skladujte v jednotkových baleniach dodaných spolu s výrobkom.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		67860
Menovité napätie	[V~]	220 – 240
Menovitá frekvencia	[Hz]	50/60
Výkon motora	[W]	800
Výkon ohrievača	[W]	1300
Trieda elektrickej ochrany		I
Stupeň ochrany		IPX0
Kapacita nádoby	[l]	2
Vonkajšie rozmery výrobku hotového do prevádzky (šír. x dĺž. x výš.)	[mm]	340 x 285 x 340
Vonkajšie rozmery výrobku hotového pracovať s misou na parné varenie (šír. x dĺž. x výš.)	[mm]	440 x 285 x 465
Hmotnosť	[kg]	4,7

A TERMÉK JELLEMZŐI

A multifunkciós, konyhai robot ételkészítésre szolgál. A gazdag tartozékválasztéknak köszönhetően számos különböző étel lehet vele készíteni. A stabil, tapadókorongos talp, valamint az univerzális volta miatt a mixer nagy segítség minden háztartásban. A termékkel élelmiszereket lehet darabolni, keverni és melegíteni, ami jelentős mértékben leegyszerűsíti és lerövidíti az ételkészítés egész folyamatát. A terméket kizárólag otthoni használatra tervezték, tilos kommersz célokra használni. A helyes, meghibásodástól mentes és biztonságos működés a megfelelő üzemeltetéstől függ, ezért:

A használatbavétel előtt el kell olvasni a teljes kezelési utasítást, és meg kell őrizni.

A biztonsági előírások és a jelen utasítások be nem tartása miatt keletkező károkért a szállító nem vállal felelősséget.

TARTOZÉKOK

A terméket komplett állapotban szállítjuk, azonban az első használatba vétel előtt össze kell szerelni.

A termékkel együtt szállítunk: egy edényt fedéllel és dugóval/ mércével, egy pároló tálat tálcával és fedéllel, szárnyas keverőt, spatulát, szitát a kancsóhoz, valamint egy műanyag kulcsot.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELEM! Olvassa el az alább leírt összes utasítást! Ezek be nem tartása elektromos áramütéshez, tűzhöz vagy testi sérüléshez vezethet.

TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

Figyelem! Munka közben egész idő alatt felügyelni kell a terméket. Ha el kell hagyni a munkavégzés helyét, előbb ki kell kapcsolni a terméket a kapcsolóval, és ki kell húzni a hálózati kábel dugaszát a dugaszolóaljzatból.

Nem szabad a készülékkel fokozottan robbanásveszélyes, tűzveszélyes folyadékokat, gázokat, gőzöket tartalmazó környezetben dolgozni.

A berendezést lapos, sima és kemény felületre kell állítani. Ha a berendezés el van látva gumi talpakkal vagy tapadókorongokkal, olyan fajta felületet kell választani, hogy a talpak vagy a szívókorongok megelőzzék a berendezés elmozdulását használat közben.

Ne állítsa a berendezést hőforrás vagy tűz közelébe.

A terméket kizárólag az adattáblán látható paramétereknek megfelelő elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.

A hálózati kábel dugaszának illeszkednie kell az elektromos hálózat dugaszolóaljzatába. Nem szabad változtatni dugaszon. Nem szabad semmilyen adaptert használni a dugasz és a dugaszolóaljzat megfeleltetéséhez. Ha a dugaszok vagy dugaszolóaljzatok nincsenek átalakítva, az csökkenti az áramütés veszélyét.

Minden alkalommal, amikor befejezte a termék használatát, húzza ki a hálózati kábel dugaszát a dugaszolóaljzatból.

Kerülni kell, hogy a test és a gép olyan földelt felületekkel érintkezzen, mint csövek, fűtőtestek és hűtők. A test földeltsége növeli az áramütés veszélyét.

A berendezés kizárólag beltérben használható. Nem szabad a gépet csapadéknak vagy nedvességnek kiténni. A víz és nedvesség, amely az eszköz belsejébe jut, megnöveli az elektromos áramütés veszélyét. Ne merítse a terméket vízbe vagy más folyadékba.

Ne takarja le a hegesztőgép szellőző nyílásait, és gondoskodjon azok átjárhatóságáról.

Ne terhelje túl a hálózati kábelt. Ne használja a hálózati kábelt az eszköz hordozásához, a dugasz csatlakoztatásához a hálózati dugaszolóaljzatba, illetve abból történő kihúzásához. Kerülje, hogy a hálózati kábel hővel, olajjal, éles szélekkel és mozgó elemekkel érintkezzen. A kábel sérülése növeli az áramütés veszélyét. Amennyiben a hálózati kábel megsérül (pl. elvágják, elolvad a szigetelése) azonnal ki kell húzni a dugaszolóaljzatból, majd be kell adni szakszervizbe javításra. Tilos a terméket sérült hálózati kábellel használni. Tilos a hálózati kábel javítása, a kábelt szakszervizben ki kell cserélni egy újra. Hosszabbító használata esetén olyan kell alkalmazni, amelyeknél a tápfeszültség paraméterei megegyeznek az adattáblán látható paraméterekkel. A hosszabbító erének keresztmetszete nem lehet kisebb, mint a berendezés hálózati kábele erének keresztmetszete. Ezt a hálózati kábel és a hosszabbító kábelének szigetelésén kell ellenőrizni, vagy a berendezés és / vagy a hosszabbító gyártójához kell fordulni.

Ha a termék bármely alkatrészén sérülés látható, tilos a további használata. Ilyen esetben a terméket erre jogosult szervizbe kell adni javításra, vagy önállóan ki kell cserélni ezt az alkatrészt, amennyiben a használati utasítás megengedi az ilyen javításí műveletet.

Mielőtt hozzáfog a berendezés bármelyik mozgó alkatrészének cseréjéhez, tisztításához vagy beállításához, a berendezést ki kell kapcsolni, a hálózati kábel dugaszát ki kell húzni a hálózati dugaszolóaljzatból.

Gyermekek a készüléket nem használhatják. A berendezést és annak hálózati kábelét a gyermekektől elzárva kell tartani.

A berendezést nem használhatják csökkent fizikai, értelmi képességű személyek, és olyanok, akinek nincs tapasztalatuk és ismeretük a készülék használatával, és nem ismerik azt, feltéve, hogy felügyelik őket vagy megkapják a termék biztonságos használatára vonatkozó útmutatót, úgy, hogy az ezzel járó veszélyek érthetőek legyenek a számukra. A gyerekek nem játszhatnak

a termékkel. A gyermekek felügyelet nélkül nem tisztíthatják, és nem tarthatják karban a terméket.

A készülék kizárólag háztartási használatra szolgál.

A berendezés éles alkatrészeket tartalmaz (az edény kései), fokozottan óvatosan kell eljárni az ilyen alkatrészek beszerelésénél, kiszerezésénél és tisztításánál. A termék magas hőmérsékletre hevülhet, óvatosan kell lenni az étel elkészítése után, amelyhez magas hőmérsékletre volt szükség. Használjon védőkesztyűt és védőruhát.

A TERMÉK KEZELÉSE

FIGYELEM! A tartozékok beszerelésével és kiszerezésével kapcsolatos műveletek közben kapcsolja ki a berendezést, húzza ki a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból.

A termék össze- és szétszerelése

A gépet sima, stabil aljzatra kell állítani. Győződjön meg róla, ha a talp összes szívókorongja rátapadt az alapfelületre. Az alapfelületnek simának és tisztának kell lennie. Ha ezeknek a feltételeknek a betartása mellett nehézségek adódnak a termék letapasztásával az alapfelülethez, ellenőrizni kell a szívókorong tisztaságát, majd enyhén meg kell nedvesíteni.

Az edényt fel kell szerelni a talpra, bedugva olyan módon, hogy a fogantyú a nyitott lakat jelre mutasson, majd el kell fordítani a zárt lakat jel irányába (II). A helyes beszerelés után az edényt nem lehet felemelni, leválasztani a talpról. Az edényt ellenkező irányban, a nyitott lakat felé elfordítva, majd megemelve, a talpról leválasztva kell levenni.

Az edény fedelét ellátták tömítéssel, ami fel kell tenni a fedél pereme köré, úgy, hogy egyenletesen felfeküdjön a karima teljes kerületén, és a tömítés vékonyabb karimája a fedél alja felé nézzen (III). A fedelet fel kell tenni az edényre úgy, hogy egyenletesen felfeküdjön az edény szélére (IV), és működésbe tudjon lépni a zár, ami a fedelet a véletlen kiesés ellen védi. A termék rendelkezik egy olyan érzékelővel, ami felfedezi, ha rosszul van bezárva vagy rögzítve az edény. Ha a kijelzőn az „E01” jelzés villog, az azt jelenti, hogy rosszul van lezárva a fedél, és amíg nem lesz jól lezárva, nem lehet a készüléket használni. Le kell venni a fedelet, megnyomva, és megnyomva tartva a fedél csatját kioldó gombot (V), majd le véve a fedelet.

Figyelem! A fedelet nem lehet levenni, ha az edény nem jól lett rögzítve a termékben. A fedelet csak abban az esetben lehet levenni, ha az edény nem lett rögzítve a termékben.

A fedélen van egy nyílás, amelyen keresztül a termék működése közben élelmiszert lehet beadagolni. A nyílást le lehet zárni úgy, hogy egy dugót helyez bele, majd azt úgy elfordítva, hogy a dugó bütykei beakadjanak a nyílás belsejében lévő hornyokba (VI). A dugót fel lehet használni mérceként is, nem túl nagy mennyiségű élelmiszerek kiméréséhez.

Az edény belsejében rögzíteni lehet a szárnyas keverőt az edényben lévő kés csavarjára ráhelyezve, úgy, hogy a keverő szárnyai a kések között legyenek (VII).

A terméket gőzön való pároláshoz is lehet használni, erre szolgál a szita és a tál. A szitát úgy lehet rögzíteni, ha beleteszi az edény belsejébe, úgy, hogy a szita karimája az edény falára támaszkodjon (VIII). A szita kivételére szolgál az összecukható fogantyú.

A fogantyú felforrósodhat, óvatosan kell lenni és védőkesztyűt kell viselni a megfogásakor.

Figyelem! Nem lehet egyszerre használni a szitát és a szárnyas keverőt.

A tálat az edény fedelére kell feltenni, eltávolítva a fedélből a dugót, majd felhelyezni a fedélre a tál alsó felét. A tálat csak egyetlen helyes helyzetben lehet telepíteni. A tál talpán bevágások vannak. A vékonyabb bevágást elhelyezni, hogy fedésben legyen az edény fülével (IX).

A tálnak van egy betétje és egy fedele. A betétet a fedél belsejében kell rögzíteni, ez növeli a párolást lehetővé tevő felületet. A betét oldalain nyílások vannak, ezeket kell behelyezni a tál bütykeit (X). A tálat le kell fedni fedéllel (XI).

Nem ajánlott a pároláshoz egyszerre a szitát és a tálat is használni. Ellenkező esetben a főzés teljesítménye elégtelen lehet. Ha párol, ne öntsön az edénybe 0,5 l viznél többet.

Vezérlő panel

A kívánt konfiguráció helyes összeszerelése után a termék további kezelését a vezérlőpanellel kell végezni. A vezérlő panelt ellátták nyomógombokkal, forgatógombbal, ellenőrző lámpákkal és kijelzővel. A bekapcsolás után a kijelzőn néhány másodpercig megjelenik minden jelzés, ez normális jelenség, és a kijelző ellenőrzésére szolgál.

Az „OVERLOADING” feliratú ellenőrző lámpa kigyullad, ha a termék mérlege túl nagy súlyt érzékel. Ezt az „E04” jelzés kigyulladás is jelzi a kijelzőn. Ilyen esetben csökkenteni kell az élelmiszerek súlyát.

Az „OVERHEATING” feliratú ellenőrző lámpa kigyullad, ha a termék túlhevülést érzékel, az edény hőmérséklete meghaladja a 150 °C-ot, ezt az „E03” jelzés kigyulladás is jelzi a kijelzőn. Ilyen esetben várni kell, amíg a hőmérséklet önmagától lecsökken.

Az „AUTO” nyomógombbal lehet az üzemmódok egyikét kiválasztani: leves, dzsem, szósz, tészta, párolás.

A „MANUAL” nyomógombbal a következő üzemi paramétereket lehet beállítani: hőmérséklet, idő, sebesség.

A „SCALE” nyomógombbal lehet megmérni az élelmiszerek súlyát.

A „START/PAUSE” nyomógombbal, ami a forgatógomb belsejében található, lehet beindítani és megállítani a készülék működését, ha ismét megnyomják ezt a gombot, a készülék újra elindul.

A „STOP” nyomógombbal lehet leállítani a készülék működését.

A „TURBO” nyomógombbal a kés legmagasabb fordulatszámát lehet ideiglenesen bekapcsolni. A gombot meg kell nyomni, és megnyomva kell tartani. Ha elengedi a kapcsolót, kikapcsolódik a kés maximális fordulatszáma.

A forgatógombbal lehet a beállítások értékeit megváltoztatni. Az óramutató járásával megegyező irányban történő elforgatás

növeli a beállítás értékét, az ellenkező irányban történő elfordítás csökkenti.

A vezérlő panel kezelése

Megnyomva az „AUTO” gombot, a leves kijelzés elkezd villogni, ha pedig újra megnyomják, ciklikusan lehet változtatni az üzemmódot leves, dzsem, szós, tészta, párolás sorrendben.

Az üzemmód megváltoztatása a „START/PAUSE” nyomógomb megnyomásával történik, a termék önállóan elkezd működni a kiválasztott üzemmódban.

Az aktuálisan kiválasztott üzemmódban a készülék működését a „START/PAUSE” nyomógomb megnyomásával lehet megállítani. Az óra megáll, a kiválasztott üzemmód jele elkezd villogni a kijelzőn. A működés újraindul, ha ismét megnyomják a „START/PAUSE” gombot.

A működés leállítása a „STOP” gomb leállításával történik.

A „MANUAL” nyomógomb megnyomásával lehet kézzel kiválasztani a következő üzemi paramétereket: a kés fordulatszáma, hőmérséklet, üzemidő. A paramétereket a forgatógomb elfordításával lehet megváltoztatni, a következő paraméter kiválasztása a „MANUAL” gomb ismételt megnyomásával történik.

Az üzemidő beállítása esetén a nyomógomb első megnyomására a percek, a következővel a másodpercek lehet beállítani. Ha nem kell beállítani a paraméterek értékeinek valamelyikét, azt ki kell hagyni, megnyomva a „MANUAL” gombot, hogy tovább lehessen lépni a következő paraméterre.

A működést a „START/PAUSE” gomb megnyomásával lehet beindítani. A működést megállítani és leállítani hasonlóan lehet, mint az automatikus üzemmódok esetén.

A működés leállását ismétlődő hangjelzés jelzi. A „STOP” gomb megnyomása kikapcsolja a hangjelzést. Ha nincs reakció, a hangjelzés önműködően kikapcsol kb. 1 perc után.

Fontos információk

A termék elkezd mérni az időt (max. 60 perc) a hőmérséklet vagy a fordulatszám kézzel történő beállítása, és a „START/PAUSE” gomb megnyomása után.

A készülék elkezd visszamérni az időt, annak kézzel történt beállítása után.

A fordulatszám vagy a hőmérséklet beállítása, és a működés megkezdése után a „MANUAL” gomb megnyomására meg lehet változtatni a fordulatszámot, hőmérsékletet és az üzemidőt. A változtatások azonnal életbe lépnek.

Ha kézzel állítják be a melegítés funkciót, akkor a fordulatszám maximális beállítása 05.

Az edényben lévő élelmiszer és víz nem lehet több 2 liternél vagy 2 kilogrammnál. Nem szabad túllépni az edény maximális űrtartalmát.

Fontos megjegyzések

A terméket ellátták egy mérleggel, amellyel le lehet mérni az edénybe helyezett élelmiszerek súlyát. Meg kell nyomni a „SCALE” gombot, és a kijelzőn megjelenik a mérési eredmény grammokban, a mérleg jele pedig elkezd villogni.

A mérleg úgy lehet tárazni, hogy megnyomja, és kb. 2 másodpercig megnyomva tartja a „SCALE” gombot.

A mérleget nem lehet használni, ha be van kapcsolva a készülék motorja - forog a kés.

A termékek maximális súlya nem haladhatja meg a 4 000 grammot. Ennek a súlynak a túllépése után a kijelzőn megjelenik az „OFF” kijelzés.

A súlymérést akkor kell elvégezni, ha a készülék stabil alapfelületen áll, ellenkező esetben a leolvasás valótlán értéket mutathat. Kerülni kell 6 kg-nál nagyobb súly behelyezését az edénybe vagy az edényre. Ez a készülék tönkremenetelét okozhatja.

A termék használatára vonatkozó egyéb ajánlások

A szárnyas keverőt tészta keveréséhez kell használni. A szárnyas keverő nem használható, ha a fordulatszám 04-nél magasabb értékre van beállítva.

Ha automata programokat választanak ki, nem szabad a szárnyas keverőt használni.

A tészta program kiválasztása esetén a program nem indul be, ha a fűtőbetét hőmérséklete meghaladja az 50 °C-ot.

Nem szabad kézi beállításokat használni tészta dagasztásához.

A liszt súlya nem haladja meg az 500 g-ot, a víz súlya pedig a 300 g-ot.

A folyamatos üzem a tészta keverésénél ne legyen hosszabb három ciklusnál, legalább 5 percet kell várni minden munkaciklus után.

A gépet sima, stabil aljzatra kell állítani, biztonságos távolságot tartva az asztal szélétől.

Mielőtt beönti a lisztet, alaposan meg kell szárítani az edény belsejét, ez elejét veszi annak, hogy az összeállt liszt az edény falára tapadjon. A liszt-víz arányt 10:6-nak kell lennie.

Javasolt receptek az automatikus üzemmódokhoz.

Figyelem! Az adott üzemmódban minden lépés befejezését hang jelzi.

H

Üzem mód	Lépés	Működés	Hőmérséklet [°C]	Idő (perc)	Fordulatszám
Dzsem (20 perc)	1	Helyezze be a gyümölcsöket és egyéb termékeket az edénybe	0	3	05
	2	Adjon hozzá a cukrot és mézet, és várja meg, amíg felforr	100	17	01
Leves (22 perc)	1	Fűtse fel az üres edényt	100	2	00
	2	Adjon hozzá a vaját és a sütő olajat, hagymát és a fokhagymát	100	1,5	01
	3	Tegyen tököt és vizet az edénybe	100	14	01
	4	Élelmiszer darabolása	-	3	07
	5	Adjon hozzá tejet, sót, fahéjat vagy más fűszert	100	1,5	05
Szósz 26 perc	1	Fűtse fel az üres edényt	120	2	00
	2	Adjon hozzá olíva olajat, hagymát, gyömbért és fokhagymát	120	1,5	01
	3	Adjon hozzá felkockázott sertéshúst, paradicsomszószt, bort, chili szószot, sót és egyéb fűszereket	100	4 + 5	01
	4	Adjon hozzá tenger gyümölcseit	100	13,5	01
Tészta	1	1: 500 g liszt és 300 g víz 2: ha magas gluténtartalmú lisztet használ, az ne legyen több 300 g-nál	szoba	1,5	05/02
Párolás	1	Hal, kukorica, burgonya stb.	100	60	00

Kézi üzemmód javasolt receptjei

Élelmiszerfőzés:

állítsa be az időt: 45 perc,
 állítsa be a hőmérsékletet: 120 °C,
 fordulatszám beállítása: 03,
 nyomja meg a „START/PAUSE” gombot.

Zöldség darabolása:

állítsa be az időt: 30 másodperc,
 fordulatszám beállítása: 06
 nyomja meg a „START/PAUSE” gombot.

Jég aprítása:

Tegyen az edénybe nem több, mint 300 g jeget.
 Nyomja meg, és tartsa kb. 10 másodpercig benyomva a „TURBO” gombot, majd engedje el a gombot, és várjon kb. 1 másodpercet. Ismételve meg a ciklust hatszor.

Turmixolt sárgarépa lé:

Tegyen az edénybe maximum 800 g sárgarépat, és adjon hozzá 1200 g vizet.
 állítsa be az időt: 1 perc,
 fordulatszám beállítása: 10,
 nyomja meg a „START/PAUSE” gombot.

Kávéeörlés

Tegyen az edénybe maximum 200 g pörkölt kávé.
 állítsa be az időt: 2 perc,
 fordulatszám beállítása: 10,
 nyomja meg a „START/PAUSE” gombot.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

FIGYELEM! Soha ne merítse a készülék talpát vízbe vagy más folyadékba. Ez elektromos áramütéssel fenyeget.

Az összes alkatrész, amelynek a leszerelése le van írva az útmutatóban, valamint a kiegészítő tartozékok, mint a szita, spatula, be lehet meríteni folyadékba, el lehet mosni folyó víz alatt vagy mosogatógépben.

Figyelem! A kést, amit az edény mosogatógépbe helyezése előtt ki kell szerelni, nem szabad mosogatógépben elmosni.

Erre a termékkel szállított kulcs szolgál. A kulcs segítségével ki kell csavarozni a pengét tartó anyát az óramutató járásával ellentétes irányban, majd ki kell venni a kést az edényből (XII). A szétszerelés során óvatosságnak kell lenni, a kés élei sebesülést okozhatnak. A szétszerelést a kéz elvágása ellen védő kesztyűben kell elvégezni.

H

A használat befejezése után ki kell kapcsolni a berendezést, meg kell várni, amíg teljesen leállnak a mozgó alkatrészek, ki kell húzni a hálózati kábel dugaszát a hálózati dugaszolóaljzatból, szét kell szedni a berendezést, a tából vagy az edényből ki kell üríteni a tartalmát, majd hozzá kell fogni a karbantartásához.

A berendezés alkatrészeit, amelyek érintkeztek az élelmiszerrel, közvetlenül a használat után meg kell tisztítani. A kiszáradt ételmaradékok ráragadhatnak a keverőre és a késre, ami csökkentheti a berendezés teljesítményét, vagy meg is hibásíthatják azt. Ha azonban mégis ilyen történne, azokat az alkatrészeket, amelyekről leírtuk, hogy folyadékba meríthetők, be kell áztatni mosogatószeres, meleg vízbe, és hagyni kell kiázni, majd egy puha szivaccsal vagy kefével és mosogatószeres vízzel, vagy mosógépben el kell mosni.

A berendezés házát és az edény külső felületét enyhe tisztítószeres vízzel megnedvesített ruhával kell megtakarítani. Törölje szárazra. Ne használjon súrolószereket.

FIGYELEM! A kés éles éleire tekintettel kerülni kell, hogy mosogatáskor az élekhez érjen. Az él elvághatja a bőrt éppúgy, mint a műanyagból készült, konyhai kesztyűt. A kést kefével vagy szivaccsal kell elmosni.

Mielőtt a berendezést csatlakoztatja a tápfeszültségre, meg kell győződni róla, hogy minden alkatrészét megtisztították és megszáritották. A terméket száraz és elsötétített helyen kell tárolni. A tárolás helyéhez kívülről személyek, különösen gyermekek nem férhetnek hozzá. A terméket az egységcsomagolásban kell tárolni, amiben szállították.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67860
Névleges feszültség	[V~]	220 - 240
Névleges frekvencia	[Hz]	50/60
A motor teljesítménye	[W]	800
A fűtőbetét teljesítménye	[W]	1300
Elektromos védelmi osztály		I
Védelmi fokozat		IPX0
Az edény űrtartalma	[l]	2
Az üzemműszer berendezés külső méretei (szél. x hossz. x mag.)	[mm]	340 x 285 x 340
A pároló tállal felszerelt, üzemműszer berendezés külső méretei (szél. x hossz. x mag.)	[mm]	440 x 285 x 465
Tömeg	[kg]	4,7

CARACTERISTICI

Robotul de bucătărie multifuncțional este destinat procesării alimentelor și numeroasele sale accesorii permit prepararea a diferite feluri. Baza stabilă cu ventuze de prindere precum și flexibilitatea sa îl fac foarte util în orice gospodărie. Aparatul poate fi folosit pentru feliere, amestecarea și încălzirea alimentelor, ceea ce facilitează munca și reduce timpul de preparare. Robotul de bucătărie multifuncțional a fost destinat doar pentru utilizare în gospodărie și nu este permisă utilizarea în scopuri comerciale. Respectarea instrucțiunilor asigură funcționarea corespunzătoare, fiabilă și în condiții de siguranță, prin urmare:

Înainte de utilizare, citiți cu atenție manualul utilizatorului și păstrați-l pentru consultare ulterioară.

Producătorul nu acceptă nicio responsabilitate pentru daune care rezultă în urma nerespectării regulamentelor de siguranță și instrucțiunilor din acest manual.

ACCESORII

Aparatul este livrat ca sistem complet și trebuie asamblat înainte de utilizare.

Aparatul este livrat împreună cu: vasul cu capac și dop /unitate de măsură, vasul pentru fierbere în aburi, cu tavă și capac, amestecător fluture, spatulă, sita pentru vas și cheia din plastic.

OBSERVAȚII PRIVIND SIGURANȚA

ATENȚIE! Înainte de punerea în funcțiune și prima utilizare, citiți cu atenție manualul utilizatorului. Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la electrocutare, incendiu arsuri sau rănire.

RESPECTAȚI ÎNTOATEAUNA INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Atenție! În timpul preparării alimentelor, supravegheați permanent funcționarea aparatului. Înainte de a părăsi locul de muncă, opriți mai întâi aparatul folosind comutatorul principal și apoi deconectați ștecherul din priză.

Aparatul nu este destinat utilizării în atmosferă care prezintă risc de explozie sau cu lichide, gaze ori vapori inflamabili.

Puneți aparatul pe o suprafață netedă, orizontală și dură. Dacă aparatul este echipat cu ventuze sau picioare din cauciuc, puneți-l pe o suprafață adecvată pentru ca ventuzele sau picioarele din cauciuc să prevină deplasarea sa în timpul funcționării.

Nu puneți aparatul aproape de foc sau surse de căldură.

Conectați aparatul la o rețea electrică având parametrii specificați pe placa de identificare.

Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie adecvat pentru acea priză. Nu este permisă nicio adaptare a ștecherului. Nu folosiți niciun adaptor pentru utilizare cu ștecher. Un ștecher original oferă siguranță și previne riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, deconectați ștecherul din priză.

Evitați întotdeauna contactul cu suprafețe împământate, inclusiv conducte, radiatoare și frigidere. Împământarea presupune pericol de electrocutare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior. Preveniți întotdeauna expunerea aparatului la precipitații sau umiditate. Contactul cu apa și expunerea la umiditate prezintă risc de electrocutare. Nu cufundați aparatul în apă sau alte lichide.

Nu acoperiți anele de ventilație și curățați-le în mod regulat.

Nu suprasolicitați cablul de alimentare. Nu folosiți cablul de alimentare pentru a transporta aparatul, a conecta sau deconecta ștecherul la sau de la priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiurile, muchii ascuțite și piese în mișcare. Un cablu deteriorat presupune risc de electrocutare. În cazul deteriorării cablului de alimentare (de exemplu, tăierea, deteriorarea izolației) deconectați imediat ștecherul din priză și predați aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație. Nu folosiți aparatul dacă are un cablu de alimentare care prezintă defecțiuni. Nu reparați cablul de alimentare în cazul deteriorării. Cablul deteriorat trebuie înlocuit cu unul nou la un centru de service autorizat. Dacă folosiți un prelungitor, asigurați-vă că parametrii prelungitorului corespund cu cei specificați pe placa de identificare. Secțiunea conductorilor de la prelungitor nu trebuie să fie mai mică decât secțiunea conductorilor de la cablul de alimentare aparatului. Verificați întotdeauna secțiunea conductorilor de la cablul de alimentare și prelungitor sau consultați producătorul aparatului și/sau al prelungitorului.

Nu folosiți aparatul dacă are componente care prezintă defecțiuni. În cazul vreunei piese deteriorate sau defecte, predați aparatul la un centru de service autorizat pentru reparație sau înlocuiți piesa în conformitate cu instrucțiunile din manualul utilizatorului.

Înainte de orice activitate în legătură cu înlocuirea, curățarea sau reglarea pieselor rotative, deconectați mai întâi aparatul și scoateți ștecherul din priză.

Nu este permisă utilizarea de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor.

Aparatul poate fi folosit de către orice persoană cu abilități fizice sau mentale reduse sau de persoane care nu dețin experiență și nu sunt familiarizate cu aparatul sub supraveghere sau dacă și se asigură instruire în legătură cu utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și prevenirea posibilelor pericole. Nu lăsați copiii să folosească sau să se joace cu aparatul. Nu este permisă curățarea și întreținerea aparatului de către copii decât dacă aceștia sunt supravegheați.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării la interior.

Aparatul este livrat împreună cu piese ascuțite (accesoriul vasului) și este necesară o atenție deosebită la asamblare, demontare

și curățare. Utilizarea aparatului poate duce la expunerea la temperaturi ridicate, astfel încât aveți întotdeauna grijă după prepararea alimentelor. Se recomandă utilizarea mănușii de cuptor și a unor articole de îmbrăcăminte adecvate.

UTILIZARE

ATENȚIE! Înainte de asamblare și demontare, deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză.

Asamblare și demontare

Puneți aparatul pe o suprafață netedă și stabilă. Asigurați-vă că toate ventuzele aderă la suprafață. Suprafața trebuie să fie netedă și curată. Dacă ventuzele nu aderă la suprafață, verificați dacă ventuzele sunt curate și apoi umeziți-le ușor.

Pentru a plasa vasul pe bază, introduceți vasul astfel încât mânerul să fie îndreptat spre simbolul cu lacăt deschis, iar apoi rotiți-l spre simbolul lacăt închis (II). Poziționarea corectă a vasului împiedică ridicarea sa și cuplează vasul la bază. Pentru a elibera vasul, rotiți și așezați mânerul spre simbolul lacăt deschis și apoi ridicați vasul deasupra bazei.

Capacul vasului este prevăzut cu o garnitură care trebuie pusă pe marginea flanșei capacului astfel încât să adere uniform la întreaga flanșă, iar partea îngustă a garniturii trebuie poziționată spre partea inferioară a capacului (III). Puneți capacul pe vas, astfel încât să adere uniform la marginea vasului (IV) și astfel încât închizătoarea să se activeze și să prevină redeschiderea accidentală a capacului. Aparatul este prevăzut cu senzor care indică poziția necorespunzătoare a capacului sau poziția necorespunzătoare a vasului. Simbolul „E01” care clipește intermitent indică poziția necorespunzătoare a capacului, care împiedică funcționarea aparatului. Funcționarea va fi posibilă dacă capacul este poziționat corect. Pentru a scoate capacul, apăsați și țineți apăsat butonul care eliberează încuietura (V) și apoi scoateți capacul.

ATENȚIE! Poziția corectă a vasului blochează capacul și previne îndepărtarea capacului. Puteți scoate capacul doar dacă vasul este deblocat.

Capacul este prevăzut cu un orificiu care vă permite să adăugați ingrediente, de exemplu în timpul funcționării aparatului. Pentru a închide orificiul, puneți dopul pe capac și apoi rotiți-l astfel încât știfturile cuplajului să se cupleze cu spațiile din interiorul orificiului (VI). Puteți folosi de asemenea dopul pentru a măsura cantitatea de ingrediente folosite.

Puteți instala amestecătorul fluture în interiorul vasului punându-l pe filetul lamei din vas astfel încât aripile amestecătorului să fie poziționate între lame (VII).

Aparatul poate fi folosit pentru fierbere în abur datorită sitei și vasului prevăzute în acest scop. Pentru instalarea sitei, introduceți-o în vas, astfel încât flanșa sitei să se sprijine pe pereții vasului (VIII). Puteți scoate sita trăgând de mânerul rabatabil. Mânerul poate fi foarte fierbinte, astfel încât fiți întotdeauna atenți și purtați mănușă de cuptor.

ATENȚIE! Puteți folosi aparatul având montată sita sau amestecătorul fluture.

Pentru a instala vasul pe capacul pentru vas, scoateți dopul și apoi puneți fundul vasului pe capac. Puteți instala vasul doar în poziția corectă. Baza este prevăzută cu proeminențe. Proeminența îngustă indică poziția suportului vasului (IX).

Vasul este prevăzut cu inserție și capac. Inserția se pune în interiorul capacului pentru a crește suprafața de lucru la fierberea în aburi. Părțile laterale ale inserției sunt prevăzute cu orificii pentru cuplarea proeminențelor vasului (X). Capacul trebuie plasat pe vas (XI).

Nu se recomandă utilizarea simultană a sitei și a vasului pentru fierbere în aburi, deoarece se compromite eficiența procesării. Pentru scopuri de fierbere în aburi, vasul poate fi umplut cu maximum 0,5 l de apă.

Panoul de comandă

După finalizarea asamblării în configurația corespunzătoare, aparatul se poate utiliza cu ajutorul panoului de comandă prevăzut cu butoane, buton rotativ și afișaj. La activarea afișajului va avea loc testarea afișajului și toate indicațiile vor fi afișate timp de câteva secunde iar acest lucru nu indică vreo disfuncționalitate.

Indicatorul "OVERLOADING" (SUPRAÎNCĂRCARE) se va aprinde pentru a indica o cantitate excesivă. Această anomalie este indicată de asemenea prin simbolul "E04" pe afișaj. În cazul acesta, trebuie să reduceți cantitatea alimentelor.

Se va aprinde indicatorul "OVERHEATING" (SUPRAÎNCĂLZIRE) pentru a indica supraîncălzirea aparatului, anume o temperatură a vasului peste 150 °C. Această anomalie este indicată de asemenea prin simbolul "E04" de pe afișaj. În acest caz, așteptați până ce temperatura aparatului scade până în domeniul admisibil.

Apăsați butonul „AUTO” pentru a selecta modul: supă, gem, sos, aluat, abur.

Apăsați butonul „MANUAL” pentru a programa manual următoarele setări: temperatură, timp, turaj.

Apăsați butonul „SCALE” pentru a cântări produsele alimentare.

Apăsați butonul „START/PAUSE” – în interiorul butonului rotativ de reglare – pentru a porni sau opri aparatul. Apăsați din nou butonul pentru a relua funcționarea.

Apăsați butonul „STOP” pentru a întrerupe funcționarea aparatului.

Apăsați butonul „TURBO” pentru a activa turajul maximă a lamelor pentru anumit timp. În acest scop, apăsați și țineți apăsat acest buton. Eliberarea butonului va duce la decuplarea turajului maxime.

Butonul de reglare permite programarea setărilor. Pentru a crește valoarea setată, rotiți butonul de reglare în sens orar și, pentru a o reduce, rotiți butonul de reglare în sens antiorar.

Panou de comandă

Când este apăsat butonul „AUTO”, începe să clipească modul supă și atunci apăsați din nou butonul pentru a selecta modul disponibil: supă, gem, sos, aluat, abur.

Pentru a activa modul respectiv, apăsați butonul „START/PAUSE” și apoi funcționarea aparatului va urma în modul selectat.

Pentru a întrerupe funcționarea în modul curent, apăsați butonul „START/PAUSE”. Apoi ceasul se oprește și simbolul modului selectat începe să clipească pe afișaj. Pentru a relua funcționarea, apăsați butonul „START/PAUSE” din nou.

Pentru a opri funcționarea aparatului, apăsați butonul „STOP” din nou.

După apăsarea butonului „MANUAL” este posibil să introduceți parametrii următori: turația lamei, temperatura, timpul de funcționare. Puteți modifica setarea parametrilor cu butonul rotativ și puteți selecta alt parametru apăsând butonul „MANUAL”.

Pentru a programa timpul de desfășurare a operațiilor, apăsați mai întâi butonul pentru a seta minutele, apoi apăsați butonul pentru a seta secunde.

Pentru a trece peste orice parametru și a selecta parametrul următor, apăsați doar butonul „MANUAL”.

Pentru a porni funcționarea aparatului, apăsați butonul „START/PAUSE”. Când sunteți în modul auto, puteți întrerupe și relua funcționarea în același fel.

Încheierea funcționării este indicată printr-un semnal sonor repetat. Pentru a opri semnalul sonor, apăsați butonul „STOP”. Semnalul sonor se va opri automat după aproximativ 1 minut.

Notă

Măsurarea timpului are loc (max. 60 minute) după setarea manuală a temperaturii sau turației și apăsarea butonului „START/PAUSE”.

Va începe numărătoarea inversă dacă s-a programat setarea manuală a timpului.

După setarea manuală a temperaturii sau turației și conectare, prin apăsarea butonului „MANUAL” se permite modificarea setării programate: turație, temperatură și timp de funcționare. Orice modificare a setării se va aplica imediat.

Dacă s-a activat încălzirea, setarea maximă permisă pentru rotație este 05.

Cantitatea de alimente sau apă introdusă în vas nu trebuie să depășească 2 l sau 2 kg. Respectați întotdeauna limitele privind capacitatea maximă a vasului.

Funcționarea cântarului

Aparatul este prevăzut cu un cântar care permite cântărirea alimentelor introduse în vas. După apăsarea butonului „SCALE” (CÂNTAR) și afișarea valorii în grame, indicatorul cântar va începe să clipească.

Pentru calibrare, apăsați și țineți apăsat butonul „SCALE” timp de aproximativ 2 secunde.

Nu folosiți cântarul când motorul este în funcțiune și lamele se rotesc.

Masa maximă a alimentelor este de 4000 g. Dacă masa depășește limita maximă, afișajul va indica „FOFF”.

La cântărire, aparatul trebuie să stea pe o suprafață stabilă, în caz contrar citirile pot fi inexacte.

Nu puneți în sau pe vas produse alimentare a căror masă depășește 6 kg, deoarece acest lucru poate duce la deteriorare.

Alte sfaturi

Nu folosiți amestecătorul fluture pentru amestecarea aluatului. Nu folosiți amestecătorul fluture pentru setări ale turației peste 04. Nu folosiți amestecătorul fluture pentru modurile auto.

Când este selectat modul aluat, programul nu se va activa dacă temperatura încălzitorului depășește 50°C.

Nu programați manual setări pentru frământarea aluatului.

Masa făinii nu trebuie să depășească 500 g și masa apei nu trebuie să depășească 300 g.

Funcționarea continuă în timpul amestecării aluatului nu trebuie să depășească trei cicluri și, după fiecare ciclu, este necesară o pauză de minim 5 minute.

În timpul amestecării aluatului, aparatul trebuie să stea pe o suprafață stabilă și netedă, la o distanță sigură față de margini (ale mesei, etc.).

Înainte de adăugarea făinii, uscați mai întâi cu atenție vasul pentru a preveni lipirea făinii pe pereții vasului. Raportul de amestecare a făinii cu apă este de 10 la 6.

Rețete pentru modul auto

Atenție! Încheierea fiecărei etape din modul dat este indicată printr-un semnal sonor.

Rețetă	Etapă	Activitate necesară	Temperatură [°C]	Timp (min)	Turație
Gem (20 min.)	1	Puneți fructe de mare și apte produse în vas	0	3	05
	2	Adăugați zahăr și miere și așteptați până la fierbere	100	17	01

Rețetă	Etapă	Activitate necesară	Temperatură [°C]	Timp (min)	Turație
Supă (22 min.)	1	Încălziți vasul gol	100	2	00
	2	Adăugați unt sau ulei pentru prăjit, ceapă și usturoi	100	1,5	01
	3	Adăugați dovleacul și apa	100	14	01
	4	Tăiere	-	3	07
	5	Adăugați lapte, sare, scorțișoară măcinată sau alte condimente	100	1,5	05
Sos (26 min)	1	Încălziți vasul gol	120	2	00
	2	Adăugați ulei de măsline și usturoi	120	1,5	01
	3	Adăugați carne de porc felii, sos de roșii, vin, sos chilli, sare și alte condimente	100	4 + 5	01
	4	Adăugați fructe de mare	100	13,5	01
Aluat	1	1: 500 g de făină și 300 g de apă 2: În cazul făinii cu conținut ridicat de gluten, limita este de 300 g.	Ambiantă	1,5	05/02
Fierbere în abur	1	Pește, porumb, cartofi, etc.	100	60	00

Rețete recomandate pentru modul manual

Procesarea produselor alimentare:

Setarea timpului: 45 min,

Setarea temperaturii: 120 °C,

Setare indicator de turație: 03,

Apăsăți butonul "START/PAUSE" (START/PAUZĂ).

Tăierea legumelor:

Setarea timpului: 30 de secunde,

Setare indicator de turație: 06

Apăsăți butonul "START/PAUSE" (START/PAUZĂ).

Sfărâmarea gheții:

Puneți maximum 300 g de gheață în vas.

Apăsăți și țineți apăsat butonul „TURBO” timp de cca. 10 secunde, eliberați butonul, așteptați cca. 1 sec. Repetați ciclul de cca. 6 ori.

Suc de morcovi:

Puneți maximum 800 g de morcovi și adăugați 1200 g apă.

Setarea timpului: 1 min,

Setare indicator de turație: 10,

Apăsăți butonul "START/PAUSE" (START/PAUZĂ).

Măcinarea cafelei:

Puneți maximum 200 g de cafea boabe.

Setarea timpului: 2 min,

Setare indicator de turație: 10,

Apăsăți butonul "START/PAUSE" (START/PAUZĂ).

ÎNȚREȚINERE ȘI DEPOZITARE

ATENȚIE! Nu puneți niciodată baza aparatului în apă sau alte lichide, deoarece există risc de electrocutare.

Toate piesele a căror procedură de demontare este descrisă în manualul utilizatorului, precum și accesoriile, inclusiv sita și spatula, pot fi spălate manual cu apă sau în mașina de spălat vase.

ATENȚIE! Înainte de spălarea vasului în mașina de spălat, demontați mai întâi lamele.

Puteți demonta lamele folosind cheia livrată odată cu aparatul. Pentru acest scop, desurubați piulița de fixare a lamei, rotind-o în sens antiorar, apoi îndepărtați lama (XII). Atenție la manipularea lamelor, deoarece muchiile ascuțite pot provoca răni. În timpul activităților de demontare, purtați mănuși de cuptor.

După încheierea lucrului, deconectați mai întâi aparatul, apoi așteptați să se oprească mișcarea pieselor rotative și deconectați cablul din priză, demontați aparatul, goliți vasul sau cana, așteptați până ce piesele se răcesc și apoi procedați la activitățile de întreținere.

Orice piese ale aparatului care sunt în contact cu produse alimentare trebuie spălate imediat după utilizare. Alimentele care

rămân lipite pe amestecător sau lame pot compromite performanțele aparatului sau pot duce la deteriorarea aparatului. Pentru îndepărtarea depunerilor de alimente, spălați piesele aparatului (dacă acest lucru este permis) cu apă caldă și detergent lichid pentru vase și lăsați-le cufundate în apă pentru un timp, apoi spălați-le manual cu un burete sau o perie moale și detergent lichid pentru vase, sau în mașina de spălat vase.

Carcasa aparatului și suprafețele externe pot fi curățate cu o lavetă moale umezită puțin cu o soluție de detergent slab. Uscați prin ștergere toate suprafețele. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

ATENȚIE! Aveți grijă la manevrarea vasului din cauză că muchiile ascuțite pot provoca accidente. Lamele pot tăia pielea sau mănușile de bucătărie din plastic. Spălați lamele cu o perie sau cu un burete.

Înainte de conectarea aparatului la sursa de alimentare, asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate. Păstrați aparatul în locuri uscate, protejate împotriva radiației solare. În timpul depozitării, nu lăsați aparatul la îndemâna persoanelor neautorizate, în special a copiilor. Păstrați aparatul în ambalajul original.

DATE TEHNICE

Parametru	Unitate	Valoare
Număr de catalog		67860
Tensiune nominală	[V~]	220 – 240
Frecvență nominală	[Hz]	50/60
Putere motor	[W]	800
Putere încălzitor	[W]	1300
Clasa de protecție		I
Clasificarea protecției		IPX0
Capacitatea vasului	[l]	2
Dimensiunile exterioare ale aparatului gata de funcționare (L x A x H)	[mm]	340 x 285 x 340
Dimensiunile exterioare ale aparatului gata de funcționare împreună cu vasul pentru fierbere în abur (L x A x H)	[mm]	440 x 285 x 465
Masa	[kg]	4,7

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Este robot de cocina multifuncional se usa para preparar platos. Gracias al amplio equipamiento es posible preparar muchos platos diferentes. Una base estable con ventosas y versatilidad hace que la mezcladora sea útil en todos los hogares. El producto permite cortar, mezclar y calentar productos alimenticios, lo que simplifica y acorta significativamente todo el proceso de preparación. El producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y está prohibido su uso en aplicaciones comerciales. El funcionamiento correcto, confiable y seguro del producto depende del uso adecuado, razón por la cual:

Antes de usar el producto, lea todo el manual y guárdelo.

El proveedor no es responsable de los daños que resulten del incumplimiento de las normas de seguridad y las recomendaciones de este manual.

EQUIPAMIENTO

El producto se entrega en una condición completa, pero requiere ensamblaje antes de su uso.

Junto con el producto se entregan: un vaso con una tapa y un tapón / taza de medir / dosificador, un tazón de cocina de vapor con una bandeja y una tapa, un agitador de mariposa, una espátula, un filtro para el vaso y una llave de plástico.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡PRECAUCIÓN! Lea todas las instrucciones que figuran a continuación. De lo contrario, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o lesiones personales.

SIGA ESTAS INSTRUCCIONES

¡Precaución! Durante el trabajo, el producto debe ser supervisado en todo momento. Cuando fuera necesario abandonar el lugar de trabajo, primero apague el producto con el interruptor y desconecte el enchufe del tomacorriente.

No utilice el dispositivo en un entorno con un mayor riesgo de explosión, que contenga líquidos, gases o vapores inflamables.

El dispositivo debe colocarse sobre superficies planas, niveladas y duras. Si el dispositivo está equipado con pies de goma o ventosas, elija el tipo de superficie para que los pies o pies eviten que el dispositivo se mueva durante el uso.

No coloque el dispositivo cerca de fuentes de calor o fuego.

El dispositivo solo se debe conectar a la tensión y a la frecuencia de la red que se muestran en la placa de características del dispositivo.

El enchufe del cable de alimentación debe coincidir con el tomacorriente. No modifique el enchufe. No use adaptadores para adaptar el enchufe a la toma. Un enchufe sin modificar que se ajuste a la salida reduce el riesgo de descarga eléctrica.

Después de cada uso, desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Evite el contacto con superficies puestas a tierra tales como tuberías, radiadores y refrigeradores. Al poner a tierra el cuerpo se aumenta el riesgo de descarga eléctrica.

El dispositivo está destinado solo para trabajos en interiores. No exponga el dispositivo a la lluvia o la humedad. El agua y la humedad que ingresan al dispositivo aumentan el riesgo de descarga eléctrica. No sumerja el dispositivo en agua u otro líquido.

No cubra las aberturas de ventilación y cuide su permeabilidad.

No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para transportar, conectar o desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes afilados y piezas móviles. Daños en el cable de alimentación aumentan el riesgo de descarga eléctrica.

En caso de daños en el cable de alimentación (por ejemplo, corte, fusión del aislamiento), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y luego transfiera el producto a un centro de reparación autorizado. Está prohibido usar el dispositivo con un cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación, el cable debe ser reemplazado por uno nuevo en un centro de servicio autorizado. Si se utilizan cables de extensión, los cables de extensión se deben usar con los parámetros de la fuente de alimentación como se muestra en la placa de características del dispositivo. La sección transversal de los núcleos de extensión no debe ser más pequeña que la sección transversal de los cables del cable de alimentación del dispositivo. Verifique esto en el aislamiento del cable de alimentación y el cable de extensión o póngase en contacto con el fabricante del dispositivo y / o el cable de extensión.

Si observa daños en cualquier parte del dispositivo, su uso posterior está prohibido. En este caso, el dispositivo debe enviarse a un centro de servicio autorizado o reemplazar esta pieza por su cuenta si el manual del usuario permite dichas acciones correctivas.

Antes de comenzar cualquier actividad relacionada con el reemplazo, la limpieza o el ajuste de las piezas móviles, apague el dispositivo y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.

El dispositivo no puede ser utilizado por niños. Mantenga el dispositivo y su cable de alimentación lejos de los niños.

El dispositivo puede ser utilizado por personas con capacidades físicas y mentales reducidas y una persona con inexperiencia y conocimiento del dispositivo, si la supervisión o instrucciones con respecto al uso del dispositivo están garantizadas de manera segura, de modo que los riesgos asociados sean comprensibles. Los niños no deberían jugar con el dispositivo. Los niños sin

cuidado de los adultos no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del dispositivo.

El dispositivo está destinado solo para uso doméstico.

El producto contiene partes afiladas (hoja de la jarra), se debe tener especial cuidado al ensamblar, desmontar y limpiar dichas piezas. El producto puede calentarse mucho, tenga cuidado al preparar el producto que requiera altas temperaturas. Use guantes y ropa protectora.

OPERACIÓN DEL PRODUCTO

¡PRECAUCIÓN! Durante todas las actividades relacionadas con el montaje y desmontaje del equipo, apague el producto y desconecte el enchufe de la tomacorriente.

Montaje y desmontaje del producto

Coloque el producto en una superficie nivelada y estable. Asegúrese de que todas las ventosas de la base agarren el suelo. El sustrato debe ser liso y limpio. Si, incluso si se cumplen estas condiciones, habrá dificultades para succionar el producto en el sustrato, comprobar la limpieza de las ventosas y luego humedecerlas ligeramente.

El vaso debe montarse en la base deslizándola de manera que el mango apunte hacia el símbolo de candado abierto y luego gire hacia el símbolo de candado cerrado (II). La instalación correcta hará que el vaso no se levante, separándose del soporte. El desmontaje del vaso debe hacerse girando la manija hacia el símbolo de candado abierto y luego levante el vaso separándolo del soporte.

La tapa del vaso ha sido provista de una junta que debe colocarse alrededor de la brida de la cubierta para que se adhiera a toda la circunferencia de la brida, y la brida de la junta más estrecha se dirige hacia la parte inferior de la cubierta (III). La cubierta debe colocarse en el vaso de manera que se adhiera uniformemente al borde de la jarra (IV), y el pestillo que protege contra una apertura accidental de la tapa. El producto tiene un sensor que detecta un cierre incorrecto de la tapa del vaso o el vaso mal colocado. Si "E01" parpadea en la pantalla, ello significa que la tapa se ha cerrado incorrectamente y que no podrá utilizar el producto hasta que esté cerrada correctamente. Desarme la cubierta presionando y sosteniendo el botón de liberación del pestillo de la cubierta (V) y luego retire la cubierta.

¡Precaución! La tapa no se puede quitar si la jarra se ha fijado correctamente en el producto. La cubierta solo se puede quitar si el vaso no se ha fijado en el producto.

La tapa tiene un orificio que permite la adición de productos alimenticios, por ejemplo, durante la operación del producto. El orificio se puede cerrar con un tapón insertándolo en el orificio de la tapa y luego girándolo para que las pestañas del tapón queden bloqueadas por las pestañas dentro del orificio (VI). El tapón también se puede usar como un dosificador para medir una pequeña cantidad de productos alimenticios.

Dentro del vaso se puede montar un agitador de mariposa, colocándolo en el tornillo de las hojas de la jarra de modo que las alas del agitador estén entre las cuchillas (VII).

El producto puede usarse para cocción al vapor: se utilizan un tamiz y un tazón. El tamiz se puede fijar insertándolo dentro de la jarra de modo que el collar del tamiz descansa contra las paredes del vaso (VIII). Se usa una manija plegable para sacar el tamiz. El mango puede calentarse y se debe tener cuidado y se deben usar guantes de protección cuando se agarre.

¡Precaución! El tamiz y el agitador de mariposa no se pueden usar al mismo tiempo.

El tazón debe montarse en la tapa del vaso, quitar el tapón de la tapa y luego colocar la parte inferior del tazón en la tapa. El tazón solo se puede instalar en una posición correcta. La base del tazón tiene recortes. Se debe aplicar un corte más estrecho para que coincida con la empuñadura del vaso (IX).

El tazón tiene un inserto y una tapa. El inserto debe montarse dentro de la tapa, lo que aumenta la superficie y permite el tratamiento con vapor. Las partes laterales del inserto tienen orificios a través de los cuales se deben trasladar las extensiones del tazón (X). El tazón debe estar cubierto con una tapa (XI).

No se recomienda usar un tamiz y un tazón para cocinar al vapor al mismo tiempo. De lo contrario, el rendimiento de cocción puede no ser suficiente. No ponga más de 0.5 l de agua en el vaso al cocer al vapor.

Panel de control

Después de la instalación correcta en la configuración deseada, el servicio adicional del producto debe llevarse a cabo utilizando el panel de control. El panel de control ha sido equipado con botones, perilla, controles y pantalla. Después de comenzar, la pantalla muestra todas las indicaciones durante unos segundos, esto es normal y sirve para verificar la pantalla.

El indicador denominado "OVERLOADING" se ilumina, si la balanza del producto detecta demasiada carga. Esto también se indicará con el código "E04" en la pantalla. En este caso, reduzca el peso de los productos alimenticios.

El indicador denominado "OVERHEATING" se ilumina, si el producto detecta un sobrecalentamiento o sea la temperatura del vaso supera los 150 °C. Esto también se indicará con el código "E03" en la pantalla. En este caso, espere hasta que la temperatura baje automáticamente.

El botón "AUTO" le permite elegir uno de los modos de trabajo: sopa, mermelada, salsa, masa, cocción al vapor.

El botón "MANUAL" le permite configurar manualmente los siguientes parámetros de operación: temperatura, tiempo, velocidad.

El botón "SCALE" le permite pesar productos alimenticios.

El botón "START/PAUSE" -colocado dentro de la perilla, le permite iniciar el robot y suspender su trabajo, reanudar el trabajo

después de presionar este botón nuevamente.

El botón "STOP" le permite detener el robot

El botón "TURBO" le permite activar temporalmente la velocidad máxima de la cuchilla. Presione y sostenga el botón. Al liberar la presión en el interruptor, se desactivará la velocidad máxima de la cuchilla.

La perilla le permite cambiar los valores de configuración. Al girar la perilla en el sentido de las agujas del reloj aumenta el valor del punto de ajuste, al girar en el sentido contrario disminuye el valor establecido.

Soporte del panel de control

Presione el botón "AUTO", la indicación del modo "sopa" comenzará a parpadear, al presionar nuevamente el botón se podrá cambiar el modo cíclico en el orden: sopa, mermelada, salsa, masa, cocción al vapor.

El modo se selecciona después de presionar el botón "START / PAUSE", el robot se iniciará automáticamente en el modo seleccionado.

Después de presionar el botón "START/PAUSE", hace que el robot se parará en el modo actualmente seleccionado. El reloj se detendrá y el símbolo del modo operativo seleccionado parpadeará en la pantalla. La reanudación del trabajo tendrá lugar después de presionar nuevamente el botón "START/PAUSE".

El robot dejará de funcionar después de pulsar "STOP".

Presione el botón "MANUAL" lo que le permitirá ingresar manualmente los siguientes parámetros de operación: rotación de la cuchilla, temperatura, tiempo de trabajo. Los cambios en el valor del parámetro se realizan mediante el mando, y la selección del siguiente parámetro sigue a la siguiente presión del botón "MANUAL".

Al configurar el horario de trabajo, la primera presión del botón le permite configurar los minutos y los próximos segundos.

Si se requiere para establecer el valor de cualquiera de los parámetros, el usuario debe saltar pulsando el "MANUAL" para pasar al siguiente parámetro.

El trabajo comienza después de presionar el botón "START / PAUSE". La pausa y la detención del trabajo se realizan de forma similar en el caso de los modos de funcionamiento automáticos.

El final del trabajo está señalado por una señal de sonido repetitiva. Al presionar el botón "STOP" se apagará el pitido. Si no hay reacción, la señal audible se apagará automáticamente después de aproximadamente 1 minuto.

Informaciones importantes

El producto comenzará a medir el tiempo (máximo 60 minutos) después de ajustar manualmente la temperatura o velocidad y presionar el botón "START / PAUSE".

El producto comenzará a medir el tiempo al revés después de ajustar el tiempo manualmente.

Después de ajustar la velocidad o la temperatura y comenzar el trabajo, la siguiente presión del botón "MANUAL" cambiará la velocidad, la temperatura y el tiempo de trabajo. Los cambios se harán de inmediato.

Si la función de calentamiento se establece manualmente, la configuración de velocidad máxima es 05.

El volumen de la comida y el agua en el vaso no debe exceder los 2 litros o 2 kilogramos. No exceda la capacidad máxima de este recipiente.

Usando la balanza

El producto ha sido equipado con una balanza la que permite leer el peso de los alimentos colocados en el vaso. Presione el botón "ESCALA", y la pantalla mostrará la indicación en gramos y el indicador de la balanza comenzará a parpadear.

Se puede equilibrar la balanza manteniendo presionado el botón "ESCALA" durante aproximadamente 2 segundos.

La balanza no se puede usar cuando el motor del producto está encendido: las cuchillas giran.

El peso máximo de los productos no debe superar los 4.000 g. Si se excede este valor, la pantalla muestra "FOFF".

El pesaje debe realizarse cuando el producto está sobre una superficie estable, de lo contrario las lecturas pueden ser incorrectas.

Evite colocar un peso de más de 6 kg sobre o en el vaso. Esto puede dañar el robot.

Otros consejos sobre el uso del producto

El agitador de mariposa no debe usarse para mezclar la masa. El agitador de mariposa no se debe ajustar cuando se establece una velocidad superior a 04.

Si elige programas automáticos, no use el agitador de mariposa.

Si elige el programa "masa", el programa no se iniciará si la temperatura del calentador excede 50 °C.

No use ajustes manuales para hervir la masa.

El peso de la harina no debe exceder 500 g, y el peso del agua no debe exceder 300 g.

El trabajo continuo de mezclar la masa no debe durar más de tres ciclos, espere al menos 5 minutos después de cada ciclo de trabajo.

Al mezclar la masa, coloque el producto en una superficie uniforme y estable mientras mantiene una distancia segura del borde.

Antes de verter la harina, seque completamente el interior del vaso, esto evitará que se adhiera la harina pegajosa a las paredes de la jarra. Las proporciones de harina en el agua deben ser de 10 a 6.

E

Reglas sugeridas para modos automáticos

¡Precaución! El final de cada paso en un modo dado se señala con una señal audible.

Modo	Paso	Acción	Temperatura [°C]	Tiempo (min)	Velocidad
Mermelada (20 min.)	1	Ponga frutas y otros productos alimenticios en el vaso	0	3	05
	2	Añadir azúcar y miel en el vaso y dejar que hierva	100	17	01
Sopa (22 min.)	1	Calentar el vaso vacío	100	2	00
	2	Añadir mantequilla o aceite para freír, cebolla y el ajo	100	1,5	01
	3	Añadir calabaza y el agua en el vaso	100	14	01
	4	Cortar productos alimenticios	-	3	07
	5	Añadir leche, sal, canela en polvo y otras especias	100	1,5	05
Salsa 26 min.	1	Calentar el vaso vacío	120	2	00
	2	Añadir el aceite de oliva, cebolla, jengibre y ajo	120	1,5	01
	3	Agregue carne de cerdo picada, salsa de tomate, vino, salsa de chile, sal y otras especias	100	4 + 5	01
	4	Añadir marisco	100	13,5	01
Masa	1	1: 500 g de harina y 300 g de agua 2: al usar la harina con un alto contenido de gluten, no debería exceder los 300 g.	ambiente	1,5	05/02
Cocer al vapor	1	Pescado, maíz, patatas, etc.	100	60	00

Reglas sugeridas del modo manual

Preparación (cocinar) de alimentos
ajustar el tiempo: 45 min,
ajustar la temperatura: 120 °C,
ajustar la velocidad: 03,
presionar el botón "START/PAUSE".

Cortar legumbres
ajustar el tiempo: 30 segundos,
ajustar la velocidad: 06
presionar el botón "START/PAUSE".

Triturar hielo:
Coloque en el vaso no más que 300 g de hielo..
Presione e mantenga presionado durante unos 10 segundos el botón "TURBO", suelte la presión, espere aproximadamente 1 segundo. Repita el ciclo aproximadamente 6 veces.

Jugo de zanahoria mezclado:
Coloque no más de 800 g de zanahorias en una jarra y añada 1200 g de agua.
ajustar el tiempo: 1 min,
ajustar la velocidad: 10,
presionar el botón: "START/PAUSE".

Moler café
Coloque no más de 200 g de granos de café en el vaso.
ajustar el tiempo: 2 min,
ajustar la velocidad: 10,
presionar el botón: "START/PAUSE".

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

¡PRECAUCIÓN! Nunca sumerja la carcasa y la cabeza en agua o cualquier otro líquido. Puede causar una descarga eléctrica.

Todas las piezas, cuyo desmontaje se describe en el manual, así como accesorios como el tamiz y la espátula, son adecuados para la inmersión, el lavado en un chorro de agua corriente o en un lavavajillas.

¡Precaución! No lave las cuchillas en el lavavajillas; se deben quitar antes de insertar la jarra del lavavajillas.

E

Se usa para este propósito la llave provista con el producto. Con esta llave desenrosque la tuerca de fijación de la cuchilla, en sentido antihorario, y luego quite las cuchillas del vaso (XII). Tenga cuidado al desmontar, los bordes de las cuchillas pueden causar lesiones. El desmontaje debe llevarse a cabo con guantes que protejan contra cortes.

Después del uso, apague el producto, espere hasta que la rotación de las piezas móviles se haya detenido por completo, desconecte el cable de alimentación del tomacorriente, retire el producto, el tazón o el vaso, vacíe el contenido, deje que las piezas se enfríen y luego continúe con el mantenimiento.

Las partes del producto que han estado en contacto con los alimentos deben limpiarse inmediatamente después del uso. Los residuos de alimentos secos pueden obstruir los agitadores y las cuchillas, lo que puede provocar una caída en el rendimiento del producto o incluso daños. Sin embargo, si esto sucede, sumerja las partes que se han descrito como sumergibles en agua tibia y detergente para lavar platos y deje en remojo y luego limpie con una esponja suave o un cepillo y agua con detergente líquido o en una lavavajillas.

Limpie la carcasa del producto y las superficies externas del vaso con un paño suave humedecido con una solución de agua y un agente de limpieza suave. Seque enjugando. No use limpiadores abrasivos.

¡PRECAUCION! Debido a los bordes afilados del borde del vaso, evite el contacto entre las manos y las cuchillas durante el lavado. Las cuchillas pueden cortar tanto la piel como los guantes de cocina hechos de plástico. Las cuchillas deben limpiarse con un cepillo o esponja.

Antes de conectar el producto a la fuente de alimentación, asegúrese de que todas las piezas se hayan limpiado y secado. Almacene el producto en lugares secos y sombreados. Proteja el área de almacenamiento del acceso no autorizado, especialmente a los niños. Almacene el producto en paquetes de unidades entregados con el producto.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67860
Voltaje nominal	[V~]	220 – 240
Frecuencia nominal	[Hz]	50/60
Potencia del motor	[W]	800
Potencia del calentador	[W]	1300
Clase de protección eléctrica		II
Grado de protección		IPX0
Capacidad del vaso	[l]	2
Dimensiones externas del producto listo para el trabajo (ancho x profundidad x altura)	[mm]	340 x 285 x 340
Dimensiones externas del producto listo para trabajar con el tazón de cocción al vapor (ancho x profundidad x altura)	[mm]	440 x 285 x 465
Peso	[kg]	4,7

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

Le robot de cuisine multifonction est utilisé pour la préparation des aliments. Grâce à la vaste gamme d'accessoires il est possible de préparer de nombreux plats différents. Une base stable avec des ventouses et la polyvalence font que le mélangeur sera utile dans tous les ménages. Ce produit permet la coupe, le mélange et le chauffage des produits alimentaires, ce qui simplifie fort et raccourcit le processus de préparation des aliments. Le produit a été conçu uniquement pour un usage domestique et il n'est pas autorisé à l'utiliser dans des applications commerciales. Le fonctionnement correct, fiable et sûr du produit dépend de l'utilisation, parce que:

Avant d'utiliser le produit, lire toutes les instructions et les maintenir.

Le fournisseur n'est pas responsable pour les dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce produit.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet, mais nécessite l'installation avant l'utilisation.

On a fourni avec le produit: un pot avec le couvercle et la coupelle de capuchon/de mesure, un bol vapeur avec un plateau et un couvercle, une aile d'agitateur, une spatule, un passoire dans un lanceur et une clé en plastique.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

REMARQUE! Lisez toutes ces instructions. Le non-respect pourrait conduire à un choc électrique, un incendie, des brûlures ou des dommages au corps.

INSTRUCTIONS

Attention! Pendant que vous travaillez tout le temps il faut superviser le produit. Si vous avez besoin de quitter le lieu de travail on doit d'abord éteindre le produit et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

Ne pas utiliser le produit dans un environnement à un risque accru d'explosion, contenant des liquides inflammables, de gaz ou de vapeurs.

Le produit doit être placé sur une surface plane, même et les surfaces dures. Si le produit est équipé de pieds en caoutchouc ou des ventouses, sélectionnez le type de surface, ou se tenir debout pour empêcher le mouvement des pieds du produit pendant l'utilisation.

Ne pas placer le produit près d'une source de chaleur ou d'incendie.

Le produit doit être connecté seulement à la tension et la fréquence du secteur indiquée sur la plaque signalétique du produit. Branchez le cordon d'alimentation qui doit correspondre à la prise secteur. Ne pas modifier la fiche. Ne pas utiliser tout type d'adaptateur pour recevoir la fiche dans la prise. Le bouchon non modifié qui correspond à la prise réduit le risque de choc électrique.

Après chaque utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant.

Éviter tout contact avec des surfaces mises à la terre telles que les tuyaux, les radiateurs et les refroidisseurs. Mise à la terre du corps augmente le risque de choc électrique.

Le produit est conçu pour une utilisation en intérieur. Ne pas exposer votre produit à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètre à l'intérieur du produit augmente le risque de choc électrique. Ne plongez pas le produit dans de l'eau ou tout autre liquide.

Ne couvrez pas les trous de ventilation et de prendre soin de leur perméabilité.

Ne surchargez pas le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation à l'usure, brancher et débrancher la fiche de la prise murale. Éviter cordon à la chaleur, de l'huile, des bords tranchants ou des pièces mobiles. Endommager le cordon d'alimentation augmente le risque de choc électrique. En cas de défaillance du câble d'alimentation (par ex. de coupe, l'isolement de fusion) déconnecter immédiatement la fiche de la prise, et ensuite passer le produit à un atelier de réparation autorisé. Il est interdit d'utiliser le produit avec un câble d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, le câble doit être remplacé à un centre de service agréé. Dans le cas de l'utilisation de rallonges, utiliser des cordons de paramètres électriques tels que visible sur la plaque signalétique du produit. l'extension de la section transversale ne doit pas être inférieur au diamètre du câble d'alimentation produit de base. S'il vous plaît vérifier l'isolation du cordon d'alimentation et la rallonge électrique ou contactez le fabricant du produit et / ou rallonges.

Si vous remarquez des dommages à une partie du produit, il est interdit son utilisation ultérieure. Dans ce cas, le produit à un centre de service autorisé ou remplacer cette partie seule à moins que le manuel d'utilisateur permet de telles actions correctives.

Avant toute action impliquant l'échange, le nettoyage ou le réglage des pièces mobiles doit être le produit hors tension et débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

Le produit ne peut pas être utilisé par les enfants. Le produit et son cordon d'alimentation doivent être tenus à l'écart des enfants.

Le produit peut être utilisé par les personnes et les personnes, mentales physiques avec le manque d'expérience et de connaissance du produit, si elle est fournie surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation du produit de manière sûre, de sorte que les risques associés sont compris. Les enfants ne devraient pas jouer avec le produit. Les enfants ne devraient pas être autorisés à effectuer le nettoyage et l'entretien du produit.

Le produit est destiné à un usage domestique.

Le produit a une partie tranchante de la lame (jug), il faut être prudent lors du montage, le démontage et le nettoyage de telles pièces. Le produit peut être chauffé à une température élevée, il faut prendre soin après la préparation du produit qui a nécessité l'utilisation de températures élevées. Utiliser des gants et des vêtements de protection.

SUPPORT TECHNIQUE

REMARQUE! Pendant toutes les activités liées à l'assemblage et le démontage de l'équipement, éteignez le produit et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.

Montage et démontage du produit

Le produit doit être mis sur une surface plane et horizontale. Assurez-vous que toutes les ventouses sur le substrat de base sont pincées. La surface doit être lisse et propre. Même si le comportement de ces conditions sera difficile d'aspirer le produit au sol, vérifier la propreté des ventouses, puis légèrement les humecter.

Le pichet doit être monté sur la base en le faisant glisser de façon que les points de poignée pour ouvrir le symbole de verrouillage et le faire pivoter vers le cadenas fermé (II). Une installation correcte provoquera le lanceur ne peut être levée, séparée de la base. Démontage du lanceur doit être effectué en tournant la poignée vers le symbole de cadenas ouvert, puis soulevez la cruche qui la sépare de la base.

Le couvercle de cruche est équipé d'un joint d'étanchéité qui doit être appliqué autour de la bride du couvercle, de sorte qu'il adhère uniformément toute la périphérie de la bride et un joint de rebord étroit faisant face vers le bas couvercle (III). Le couvercle doit être appliqué sur le pot de manière à adhérer uniformément sur le bord du pot (IV), et le loquet est déclenché pour empêcher l'ouverture accidentelle du couvercle. Le produit a un capteur pour détecter couvercle de fermeture incorrecte du bol ou pot incorrectement monté. Si l'affichage clignote l'indication «E01» signifie la fermeture du couvercle est incorrect et ne sera pas en mesure d'utiliser le produit jusqu'à ce qu'il soit bien fermé. Le retrait de la nécessité d'être effectuée en appuyant sur le loquet de blocage de bouton du couvercle (V), puis retirer le couvercle.

Attention! Les couvertures ne peuvent pas être retirées si le lanceur est correctement fixé dans le produit. Le couvercle peut être retiré que si le pot n'a pas été remplacé dans le produit.

Le couvercle a une ouverture permettant l'ajout de produits alimentaires, par exemple. Du produit pendant le fonctionnement. Le trou peut être fermé par un bouchon en l'insérant dans le couvercle d'ouverture, puis de faire tourner de façon que les languettes sur le couvercle bloqué par la saillie à l'intérieur de l'ouverture (VI). Le bouchon peut également être utilisé comme une tasse de mesure pour mesurer de faibles quantités de nourriture.

A l'intérieur du bol peut être monté aile d'agitation, en l'appliquant à la lame de vis du pot de sorte que la pale d'agitation entre les lames (VII).

Le produit peut être utilisé pour cuisson à la vapeur sert à passoire et le bol. Crépines peut être monté par insertion dans l'intérieur du pot de sorte que le tamis de bride appuyé contre la paroi du pot (VIII). Pour tirer le filtre est repliable poignée. La poignée peut chauffer à une température élevée et la prudence doivent être utilisés et les gants de manutention.

Attention! Vous pouvez également utiliser le filtre et le papillon mélangeur.

La cuve est fixée sur le couvercle du pot et retiré du capuchon de recouvrement et ensuite appliqué à recouvrir la partie inférieure de la cuvette. Le bol peut être installé dans une seule position correcte. Base de la cuvette est coupée. encoche doit être appliquée étroite afin qu'il couvrirait le pot avec une poignée (IX).

Le bol ayant un insert et un couvercle. L'insert est fixé à l'intérieur du couvercle, il augmente la zone de surface permettant à la vapeur. Les côtés des inserts présentent des ouvertures à travers lesquelles les pattes de la cuvette à traduire (X). Le bol doit couvrir le couvercle (XI).

Il est recommandé de ne pas utiliser pour des bols de cuisson à la vapeur et crépines en même temps. Dans le cas contraire, les performances de cuisson peut être insuffisante. Ne pas remplir la cruche plus de 0,5 l d'eau pour la cuisson vapeur.

Panneau de commande

Après le montage correct dans une configuration souhaitée une manipulation supplémentaire du produit est réalisée au moyen du panneau de commande. Le panneau de commande est équipé de boutons, une roue, et un contrôle de l'affichage. Après avoir exécuté pendant quelques secondes, l'écran affiche toutes les indications, ce qui est normal et vérifie l'affichage.

L'indicateur décrit «surcharge» s'allume si le poids du produit détecte une trop forte charge. Ce sera signalée par l'indication «E04» sur l'écran. Dans ce cas, réduire le poids des produits alimentaires.

L'indicateur décrit «surchauffe» sera allumé que si le produit détecte une surchauffe d'un pot de fusion qui est supérieur à 150 oC, il sera également signalé l'indication «E03» sur l'affichage. Dans ce cas, attendez que la température baisse.

Le bouton « AUTO » vous permet de sélectionner l'un des modes de fonctionnement: soupe, confiture, sauce, pâte, cuisson à la vapeur.

F

Le « MANUEL » vous permet de régler manuellement les paramètres de fonctionnement suivants: température, temps, vitesse. La « SCALE » vous permet de peser les aliments. Le bouton « START / PAUSE » - situé à l'intérieur du bouton, vous permet de démarrer et mettre en pause le produit de son travail, la reprise du travail après avoir appuyé sur cette touche. bouton « STOP » arrête le produit. Le « TURBO » permet l'inclusion de vitesse maximale du temps de la lame. Maintenez enfoncé le bouton. Libérer l'interrupteur de pression s'éteint à la vitesse maximale de la lame. Bouton vous permet de modifier les valeurs de réglage. Dans le sens de rotation dans le sens horaire augmente l'horloge ensemble, tourner dans le sens inverse permet de réduire l'ensemble.

panneau de commande d'affichage de fonctionnement

Appuyez sur les clignote soupe d'indication du mode «AUTO», appuyez plusieurs fois sur le bouton va changer le mode en ordre cyclique: soupe, confiture, sauce, pâte, cuisson à la vapeur.

Si vous sélectionnez en appuyant sur la « START/PAUSE », le produit démarre automatiquement dans le mode sélectionné.

Les arrêts de travail dans le mode sélectionné, appuyez simplement sur la « START / PAUSE ». L'horloge s'arrête et le symbole des mode sélectionné clignote sur l'écran. Ouvrira ses portes après une nouvelle pression de la « START/PAUSE ».

Cessera de fonctionner après avoir appuyé sur «STOP».

Appuyez sur le «MANUEL», qui vous permettra d'entrer manuellement les paramètres de fonctionnement suivants: rotation de la lame, la température, le temps de travail. Les variations de la valeur du paramètre est faite à l'aide du bouton et sélectionnez le paramètre suivant après avoir appuyé sur le bouton à côté de «MANUEL».

Dans le cas de réglage de la première fois que vous appuyez sur le bouton pour régler la minute et la seconde suivante.

S'il est nécessaire de définir la valeur de l'un des paramètres, vous devez sauter en appuyant sur le « MANUEL » pour passer au paramètre suivant.

Commencé en appuyant sur la «START / PAUSE». Faites une pause et j'arrête de travailler juste suivi dans le cas des modes automatiques.

L'achèvement des travaux est indiquée par deux bips. Appuyer sur la touche « STOP » hors bip. En l'absence de signal de son de réaction se désactive automatiquement après env. 1 minute.

Informations importantes

Le produit commence à mesurer le temps (60 minutes max.) Si vous réglez manuellement la température ou de la vitesse, et en appuyant sur la « START / PAUSE ».

Le produit va commencer à travailler en arrière après avoir réglé l'heure manuellement.

Après avoir réglé la vitesse ou la température et commencer à travailler, en appuyant davantage le « MANUEL » sera en mesure de changer: la vitesse, la température et le temps. Les modifications seront mises en œuvre immédiatement.

Si vous définissez manuellement la fonction de chauffage, le réglage de la vitesse maximale est de 05.

La nourriture et l'eau dans la cruche ne doit pas dépasser 2 litres, soit 2 kg. Ne pas dépasser la capacité maximale de la cruche.

Utilisation de poids

Le produit a été équipé du poids qui permet une lecture du poids de la nourriture placée dans le pot. Appuyez sur la « échelle », l'écran affiche en grammes, et l'indicateur clignote de poids.

Goudronnage peut être effectuée en appuyant pendant env. 2 secondes, l' « échelle ».

Poids ne peut pas être utilisé lorsque le moteur est en marche produit - lame en rotation.

Le poids maximum du produit ne doit pas dépasser 4 000 g. Après que le poids de l'écran indiquera « F0FF. »

Pesant doit être fait lorsque le produit est sur une surface stable, sinon les lectures peuvent être incorrectes.

Évitez de placer la charge de plus de 6 kg ou pot. Cela peut conduire à une défaillance du produit.

Autres conseils pour l'utilisation du produit

L'aile de l'agitateur ne doit pas être utilisé pour mélanger la pâte. L'aile de l'agitateur doit pas définir l'apprentissage à une vitesse supérieure à 04.

Si vous choisissez les programmes automatiques ne doivent pas être utilisés mélangeur papillon.

Si vous choisissez le programme de gâteau ne démarre pas le chauffage si la température est supérieure à 50 OC.

Ne pas utiliser les réglages manuels pour pétrir la pâte.

Le poids de la farine ne doit pas dépasser 500 g et le poids de l'eau ne doit pas dépasser 300 g.

Fonctionnement continu lors du mélange de la pâte ne doit pas être plus de trois cycles, attendez au moins cinq minutes après chaque cycle.

Pendant le mélange, le produit de la pâte doit être sur un terrain plat stable, tout en maintenant une distance de sécurité du bord.

Avant de verser la farine sécher complètement l'intérieur du pot empêchera de coller aux parois du pot de farine agglomérée. devraient être 6 à 10 Les proportions d'eau à la farine.

Règles proposées en modes automatiques

Attention! Le Complètement de chaque étape du mode est indiqué par un bip.

Mode	Etape	Action	Température [° C]	Temps (min)	Vitesse
confiture (20 min.)	1	Mettez les fruits et d'autres produits alimentaires dans le pot	0	3	05
	2	Ajouter le sucre et le miel dans le pot et laisser bouillir	100	17	01
soupe (22 min.)	1	Faire chauffer le pot vide	100	2	00
	2	Ajouter le beurre ou l'huile pour les oignons et l'ail à frire	100	1.5	01
	3	Ajouter la citrouille et de l'eau dans le pot	100	14	01
	4	nourriture déchetage	-	3	07
	5	Ajouter le lait, le sel, la cannelle moulue et d'autres épices	100	1.5	05
sauce 28 minutes	1	Faire chauffer le pot vide	120	2	00
	2	Ajouter l'huile d'olive, l'oignon, le gingembre et l'ail	120	1.5	01
	3	Ajouter le porc haché, sauce tomate, le vin, la sauce chili, le sel et autres épices	100	4 + 5	01
	4	Ajouter les fruits de mer	100	13,5	01
pâte	1	1: 500 g de farine et 300 g d'eau 2: si la farine est utilisée avec une forte teneur en gluten ne devrait pas être plus que les 300 g.	chambre	1.5	2,5
fumant	1	Le poisson, le maïs, les pommes de terre, etc.	100	60	00

Règles proposées en mode manuel

La cuisson des aliments:

Régler le temps: 45 min.

répondre à la température de 120 OC.

la vitesse constante: 03

appuyez sur la «START/PAUSE».

Broyage de légumes:

temps ensemble: 30 secondes

la vitesse constante: 06

appuyez sur la «START/PAUSE».

Piler de la glace:

Ajouter la cruche pas plus de 300 g de glace.

Maintenez la touche enfoncée pendant environ 10 secondes, le «TURBO», relâcher la tension, attendez environ 1 seconde.

Répétez le cycle de 6 fois environ..

Mélange de jus de carotte:

Ajouter au pot pas plus de 800 grammes de carottes, et ajouter 1 200 g d'eau.

Régler le temps: 1 min.

vitesse de consigne: 10

appuyez sur la «START/PAUSE».

Moulu du café:

Ajouter dans la cruche pas plus de 200 g de grains de café.

Régler le temps: 2 min.

vitesse de consigne: 10

appuyez sur la «START/PAUSE».

ENTRETIEN ET STOCKAGE

REMARQUE! Ne jamais immerger la base du produit dans l'eau ou tout autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique.

Toutes les pièces, qui décrit dans le démontage manuel ainsi que des accessoires tels que la spatule tamis approprié pour le lavage d'immersion dans l'eau courante ou dans un lave-vaisselle.

F

Attention! Le lave-vaisselle ne pas laver les lames pichet avant de l'insérer dans la machine doit être retirée. Cela se fait avec la clé fournie avec le produit. Utilisation d'une clé pour dévisser l'écrou de fixation de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirer la lame de la cruche (XII). Lors de la suppression, être des bords de lame soigneuses peuvent causer des blessures. Désassemblage doit être effectuée avec des gants pour se protéger contre les coupures.

Après utilisation, éteignez le produit, attendez l'arrêt complet de rotation des pièces mobiles, débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale, retirer le produit, un bol ou une cruche vide de contenu, laisser refroidir les pièces, puis procéder à la maintenance.

pièces de produits qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés immédiatement après usage. les restes de nourriture séchés peuvent sceller un agitateur et lames, ce qui pourrait entraîner une baisse des performances du produit ou même des dommages. Si, toutefois, atteint un tel cas, immerger les pièces qui ont été décrites comme possible de faire tremper dans l'eau chaude et du liquide vaisselle et laisser tremper, puis nettoyer avec une éponge douce ou une brosse et de l'eau savonneuse pour laver la vaisselle ou lave-vaisselle.

Logement de produit et les surfaces extérieures du pot nettoyé avec un chiffon doux, humidifié avec de l'eau et un détergent doux. Déteindre à sec. Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs.

REMARQUE! En raison des arêtes vives du lanceur de lames on doit éviter tout contact des lames pendant le lavage des mains. Les lames peuvent couper la peau et des gants de cuisine en plastique. Les lames doivent être nettoyées avec une brosse ou d'une éponge.

Avant de connecter le produit à l'alimentation, assurez-vous que toutes les pièces ont été nettoyées et séchées. Conserver le produit dans des endroits secs et ombragés. Protéger le site de stockage d'un accès non autorisé, en particulier des enfants. Conserver le produit dans de petits emballages fournis avec le produit.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
numéro de catalogue		67860
tension nominale	[VAC]	220 - 240
fréquence nominale	[Hz]	50/60
puissance du moteur	[W]	800
chauffage	[W]	1300
classe de protection		et
degré de protection		IPX0
pichet de capacité	[L]	2
dimensions externes du produit fini de travailler (br. D x. X H).	[Mm]	340 x 285 x 340
dimensions externes du produit fini pour une utilisation avec un bol de la vapeur (br. D x. X H).	[Mm]	440 x 285 x 465
masse	[Kg]	4.7

CARATTERISTICA DEL PRODOTTO

Il robot da cucina multifunzionale serve per la preparazione dei pasti. Grazie al numero elevato degli accessori permette di preparare piatti svariati. Una base stabile dotata di ventose e la versatilità rendono il robot indispensabile in ogni cucina. Il prodotto permette di tagliare, mescolare e riscaldare i prodotti alimentari il che facilita e riduce l'intero processo di preparazione dei pasti. Il prodotto è stato progettato solo per l'uso domestico ed è vietato utilizzarlo ai fini di lucro. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro dell'utensile dipende dall'uso corretto, per cui:

Prima di procedere con l'utilizzo del prodotto leggere attentamente l'intera istruzione e conservarla per una futura consultazione.

Il fornitore non risponde per i danni arrecati in seguito dell'inosservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni riportate nella presente istruzione.

EQUIPAGGIAMENTO

Il prodotto viene fornito in uno stato completo, ma prima del primo utilizzo richiede di essere montato.

Assieme al prodotto vengono forniti: bicchiere con coperchio e tappo / misurino, recipiente per la cottura a vapore con vassoio e coperchio, mescolatore a farfalla, spatola, filtro del bicchiere e chiave in materiale sintetico.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Leggere le istruzioni sottostanti. L'inosservanza delle istruzioni può comportare scosse elettriche, incendio, scottature o lesioni al corpo.

OSSERVARE LE ISTRUZIONI SOTTOSTANTI

Attenzione! Durante l'utilizzo del robot svolgere una supervisione continua. Nel caso risulti necessario abbandonare la postazione di lavoro, in primo luogo disattivare il prodotto con l'interruttore e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa.

Non utilizzare l'utensile in un ambiente a rischio di esplosione, contenente liquidi infiammabili, gas o vapori.

Il prodotto deve essere piazzato su supporti piatti, livellati e rigidi. Se il prodotto è stato dotato di piedini di gomma o di ventose, scegliere un tale tipo di supporto sul quale i piedini o le ventose siano in grado di limitare lo spostamento dell'utensile durante il suo funzionamento.

Non piazzare il prodotto in prossimità delle fonti di calore o di fuoco.

Attaccare il prodotto alla rete elettrica che abbia la tensione e la frequenza riportate su targhetta dati del prodotto.

La spina del cavo di alimentazione deve risultare idonea alla presa di rete. Non modificare la spina. Non utilizzare nessun tipo di adattatori per adattare la spina alla presa di rete. Una spina non sottoposta alle modifiche riduce il rischio di scosse elettriche.

Al funzionamento terminato, staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di rete.

Evitare il contatto con superfici messe a terra tipo tubi, termosifoni e frigoriferi. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche.

Il prodotto è destinato solo per il funzionamento all'interno degli ambienti. Non esporre il prodotto a contatto con le precipitazioni atmosferiche o l'umidità. L'acqua e l'umidità che penetra all'interno del prodotto, aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere il prodotto nell'acqua o altro liquido.

Non coprire i fori di ventilazione e garantire che risultino pervi.

Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per portare, collegare e scollegare la spina dalla presa di rete. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con il calore, olio, spigoli vivi e parti in movimento. I danneggiamenti al cavo di alimentazione aumentano il rischio di scosse elettriche. Nel caso di danneggiamento del cavo di alimentazione (p.es. rottura, fusione dell'isolamento) disconnettere immediatamente la spina del cavo dalla presa, dopodiché trasmettere il prodotto al servizio di manutenzione autorizzato. Si vieta di utilizzare il prodotto con il cavo di alimentazione guasto. Si vieta di riparare il cavo di alimentazione; il cavo va sostituito in uno nuovo presso il punto di manutenzione autorizzato. Nel caso di utilizzo delle prolunghie, utilizzare tali da parametri di alimentazione corrispondenti ai dati riportati su targhetta dati del prodotto. La sezione dei conduttori della prolunga non dovrebbe essere inferiore alla sezione dei conduttori del cavo di alimentazione del prodotto. Verificarlo sull'isolamento del cavo di alimentazione e della prolunga oppure rivolgersi al produttore dell'utensile e/o della prolunga.

Nel caso di rilevamento di un qualsiasi guasto di una delle parti del prodotto, è vietato continuare a usarlo. In un tale caso trasmettere il prodotto al punto di manutenzione autorizzato oppure sostituire la parte in autonomia a condizione che l'istruzione dell'utente ammetta tale operazione.

Prima di iniziare una qualsiasi operazione legata alla sostituzione, pulizia o impostazione delle parti in movimento, disattivare il prodotto e disconnettere la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

Il prodotto non può essere utilizzato dai bambini. Il prodotto e ed il suo cavo di alimentazione vanno tenuti fuori dalla portata dei bambini.

Il prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, mentali e con mancanza di esperienza e conoscenza del

dispositivo, a condizione che il suo uso venga supervisionato o accompagnato da istruzioni riguardanti l'uso in sicurezza, così che i rischi associati risultino chiari. I bambini non devono giocare con il prodotto. I bambini non sorvegliati non dovrebbero eseguire la pulizia e la manutenzione del prodotto.

Il prodotto è destinato solo per l'uso domestico.

Il prodotto contiene elementi affilati (lama del bicchiere) per cui agire con cautela durante il montaggio, lo smontaggio e la pulizia degli accessori. Il prodotto può riscaldarsi fino a temperature elevate per cui agire con cautela al funzionamento terminato che richiedeva l'utilizzo di temperature elevate. Utilizzare guanti e abbigliamento protettivo.

UTILIZZO DEL PRODOTTO

ATTENZIONE! Effettuando tutte le operazioni legate al montaggio e smontaggio degli accessori, disattivare il prodotto e staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa di rete.

Montaggio e smontaggio del prodotto

Piazzare il prodotto su un supporto livellato e stabile. Assicurarsi che tutte le ventose predisposte nella base s'attacchino al supporto. Il supporto deve essere livellato e pulito. Se nonostante tali condizioni risulti difficile attaccare il prodotto al supporto, verificare se le ventose siano pulite, dopodiché inumidirle delicatamente.

Montare il bicchiere sulla base infilandolo in modo che l'impugnatura indichi il simbolo del lucchetto aperto, dopodiché ruotarlo in direzione del simbolo del lucchetto chiuso (II). Un montaggio corretto garantisce che il bicchiere non si lascia sollevare e separare dalla base. Lo smontaggio del bicchiere deve essere eseguito ruotando l'impugnatura in direzione del simbolo del lucchetto aperto, dopodiché sollevare il bicchiere sollevandolo dalla base.

Il coperchio del bicchiere è stato dotato di una tenuta la quale va messa attorno alla flangia del coperchio in maniera che aderisca bene all'interno perimetro della flangia, mentre la parte più sottile della tenuta venga indirizzata verso il basso del coperchio (III). Piazzare il coperchio sul bicchiere in modo tale che aderisca bene al bordo del bicchiere (IV) e da far funzionare il bloccaggio che protegge contro l'apertura del coperchio. Il prodotto dispone di un sensore di rilevamento una chiusura scorretta del coperchio del bicchiere o il bicchiere mal installato. Se sul visualizzatore lampeggia il simbolo "E01" ciò significa che la chiusura del coperchio non è corretta per cui non sarà possibile utilizzare il prodotto finché il coperchio non viene chiuso correttamente. Lo smontaggio del coperchio va eseguito premendo e tenendo premuto il pulsante di rilascio del bloccaggio del coperchio (V), dopodiché smontando il coperchio.

Attenzione! Il coperchio non può essere rimosso se il bicchiere risulta installato correttamente nel prodotto. Il coperchio può essere smontato solo nel caso in cui il bicchiere non sia stato installato nel prodotto.

Il coperchio dispone di un foro il quale permette di aggiungere i prodotti alimentari durante il funzionamento del prodotto. Il foro può essere chiuso con il tappo inserito all'interno del foro, dopodiché ruotato in modo che le parti sporgenti presenti sul tappo si blocchino nelle tacche all'interno del foro (VI). Il tappo può essere sfruttato anche come misurino per misurare piccole quantità di prodotti alimentari.

All'interno del bicchiere è possibile montare il miscelatore a farfalla, infilandolo sulla vite delle lame del bicchiere in maniera che le ali del miscelatore si trovino tra le lame (VII).

Il prodotto può essere utilizzato per la cottura a vapore; a tale scopo usare il filtro e il recipiente. Il filtro va piazzato all'interno del bicchiere in modo tale che la flangia del filtro tocchi le pareti del bicchiere (VIII). Per tirare fuori il filtro usare il gancio in dotazione. Il gancio può scaldarsi a temperature elevate per cui far attenzione oppure utilizzare i guanti di protezione prima di impugnarlo.

Attenzione! Non utilizzare contemporaneamente il filtro e il miscelatore a farfalla.

Il recipiente va montato sul coperchio del bicchiere, eliminando il tappo dal coperchio dopodiché piazzando sul coperchio la parte inferiore del recipiente. Installare il recipiente solo in unica posizione corretta. La base del recipiente dispone delle tacche. La tacca maggiore va sovrapposta sull'impugnatura del bicchiere (IX).

Il recipiente dispone di inserto e coperchio. L'inserto va montato all'interno del coperchio per aumentare la superficie per la cottura a vapore. Le pareti dell'inserto dispongono dei fori attraverso i quali far passare le parti sporgenti del recipiente (X) Coprire il recipiente con il coperchio (XI).

Non si raccomanda di usare per la cottura a vapore il filtro e il recipiente allo stesso tempo. Altrimenti l'efficienza della cottura potrebbe essere insufficiente. Non versare nel bicchiere più di 0,5 litro di acqua nel caso di cottura a vapore.

Pannello di comando

Dopo il montaggio corretto in configurazione data, effettuare ulteriore gestione del prodotto tramite il pannello di comando. Il pannello di comando è stato dotato di pulsanti, manopola, lampadine di controllo e visualizzatore. Dopo l'attivazione, il visualizzatore visualizza per un paio di secondi tutte le indicazioni; ciò è normale e serve per verificare il visualizzatore stesso.

La lampadina descritta come "OVERLOADING" s'illumina se il peso del prodotto rileva un carico eccessivo. Ciò verrà segnalato con indicazione di scritta "E04" sul visualizzatore. In un tale caso occorre ridurre il peso dei prodotti alimentari.

La lampadina di controllo descritta con "OVERHEATING" s'illumina se il prodotto rivela il surriscaldamento; quando la temperatura del bicchiere supera 150 °C, ciò verrà segnalato con l'indicazione di "E03" sul visualizzatore. In un tale caso attendere che la temperatura scenda in autonomia.

Il pulsante "AUTO" permette di selezionare una delle modalità di funzionamento: zuppa, marmellata, sugo, dolce, cottura a vapore.

Il pulsante „MANUAL” permette di impostare manualmente i seguenti parametri di funzionamento: temperatura, tempo, velocità.
 Il pulsante „SCALE” permette di pesare i prodotti alimentari.
 Il pulsante „START/PAUSE” – ubicato all’interno della manopola, permette di attivare il prodotto e l’arresto del suo funzionamento, il ripristino del funzionamento avviene dopo la pressione del pulsante.
 Il pulsante „STOP” permette di arrestare il funzionamento del prodotto.
 Il pulsante „TURBO” permette di attivare periodicamente la massima velocità di rotazione della lama. Premere il pulsante e tenerlo premuto. Il rilascio della pressione sul pulsante comporta la disattivazione della massima velocità di rotazione
 La manopola permette di cambiare la velocità delle impostazioni. La rotazione nel senso orario aumenta il valore delle impostazioni, mentre la rotazione in senso antiorario riduce il valore delle impostazioni.

Gestione del pannello di comando

Premere il pulsante „AUTO”: comincerà a lampeggiare l’indicazione della modalità zuppa, una successiva pressione del pulsante permette di modificare le modalità in seguente ordine: zuppa, marmellata, sugo, dolce, cottura a vapore.
 La selezione della modalità avviene dopo la pressione del pulsante „START/PAUSE”, il prodotto inizierà a funzionare in modalità prescelta.

L’arresto del funzionamento in modalità attualmente scelta avviene dopo la pressione del pulsante „START/PAUSE”. L’orologio si fermerà, mentre il simbolo della modalità selezionata inizierà a lampeggiare sul visualizzatore. Il ripristino del funzionamento avviene dopo la pressione del pulsante „START/PAUSE”.

L’arresto del funzionamento avviene dopo la pressione del pulsante „STOP”.

Premere il pulsante „MANUAL” il quale permette di introdurre manualmente i seguenti parametri di funzionamento: rotazione della lama, temperatura, durata di funzionamento. I cambiamenti del valore del parametro si ottiene con la manopola mentre la selezione del parametro successivo avviene dopo la pressione del pulsante „MANUAL”.

Nel caso dell’impostazione della durata di funzionamento la prima pressione del pulsante permette di impostare i minuti, mentre la successiva i secondi.

Se non viene richiesta l’impostazione del valore di uno dei parametri, occorre saltarla premendo il pulsante „MANUAL” per passare al parametro successivo.

L’inizio del funzionamento avviene dopo la pressione del pulsante „START/PAUSE”. L’arresto del funzionamento si ottiene in maniera simile alle modalità di funzionamento automatico.

Il completamento del funzionamento viene segnalato con un segnale acustico. La pressione del pulsante „STOP” disattiva il segnale acustico. Nel caso di mancanza di reazione il segnale acustico si disattiva automaticamente dopo ca. 1 minuto.

Informazioni importanti

Il prodotto inizia a misurare il tempo (max. 60 minuti) dopo l’impostazione manuale della temperatura oppure della velocità e pressione del pulsante „START/PAUSE”.

Se il tempo viene impostato manualmente, il prodotto inizia a misurare il tempo al rovescio.

Dopo l’impostazione della velocità e della temperatura e dopo aver iniziato il funzionamento, una successiva pressione del pulsante „MANUAL” comporta la possibilità di modifica di” velocità, temperatura e durata di funzionamento. Tali modifiche verranno implementate immediatamente.

Se la funzione di riscaldamento viene impostata manualmente, allora l’impostazione massima sarà di 05.

I prodotti alimentari e l’acqua nel bicchiere non dovrebbero superare 2 litri oppure 2 chili. Non superare la massima capacità del bicchiere.

L’utilizzo della bilancia

Il prodotto è stato dotato di bilancia la quale permette la lettura del peso dei prodotti alimentari messi all’interno del bicchiere. Premere il pulsante „SCALE”, sul visualizzatore apparirà un’indicazione in grammi, mentre l’indicatore della bilancia comincerà a lampeggiare.

La calibratura della bilancia si ottiene premendo e tenendo premuto il pulsante „SCALE” per ca. 2 secondi.

La bilancia non può essere usata se il motore del prodotto è spento - le lame ruotano.

Il peso massimo dei prodotti non dovrebbe superare 4000 g. Dopo l’eccesso di tale peso sul visualizzatore apparirà la scritta „FOFF”.

La bilancia può essere usata solo quando il prodotto è posto su un supporto stabile, altrimenti le letture potranno essere scorrette.

Evitare di piazzare un peso superiore a 6 kg su o in bicchiere. Questo può portare alla distruzione del prodotto.

Altri consigli inerenti all’utilizzo del prodotto

Il miscelatore a farfalla non dovrebbe essere usato per mescolare l’impasto. Il miscelatore a farfalla non dovrebbe essere usato per le impostazioni di velocità superiori a 04.

Nel caso di selezione dei programmi automatici non usare il miscelatore a farfalla.

Nel caso di selezione del programma dolce, il programma non viene attivato, se la temperatura del riscaldatore eccede 50 °C.

Non usare impostazioni manuali per lavorare l’impasto.

Il peso della farina non dovrebbe superare 500 g, mentre il peso dell'acqua non deve superare i 300 g. Il funzionamento continuo per la preparazione dell'impasto non dovrebbe essere superiore a tre cicli, bisogna attendere al minimo 5 minuti dopo ogni ciclo.

Preparando l'impasto il prodotto deve essere piazzato su un supporto livellato e stabile garantendo una distanza sicura dal bordo.

Prima di aggiungere la farina, asciugare accuratamente l'interno del bicchiere per prevenire l'adesione dei grumi di farina alle pareti del bicchiere. Il rapporto di farina rispetto all'acqua dovrebbe essere come 10 a 6.

Ricette delle modalità automatiche raccomandate

Attenzione! Il completamento di ciascun passo in ogni modalità viene segnalato con un segnale acustico.

Modalità	Passo	Funzionamento	Temperatura [°C]	Tempo (min)	Velocità
Marmellata (20 min.)	1	Aggiungere frutta ed altri prodotti alimentari nel bicchiere	0	3	05
	2	Aggiungere zucchero e miele al bicchiere ed attendere che cuociano	100	17	01
Zuppa (22 min.)	1	Riscaldare il bicchiere vuoto	100	2	00
	2	Aggiungere burro e olio per friggere, cipolla e aglio	100	1,5	01
	3	Aggiungere zucca e acqua nel bicchiere	100	14	01
	4	Tritatura dei prodotti	-	3	07
	5	Aggiungere latte, sale, cannella in polvere o altre spezie	100	1,5	05
Sugo 26 min	1	Riscaldare il bicchiere vuoto	120	2	00
	2	Aggiungere olio di oliva, cipolla, zenzero e aglio	120	1,5	01
	3	Aggiungere carne suina tritata, salsa di pomodoro, vino, salsa chilli, sale ed altre spezie	100	4 + 5	01
	4	Aggiungere frutti di mare	100	13,5	01
Dolce	1	1: 500 g di farina e 300g di acqua 2: nel caso di farina ad elevato contenuto di glutine, non aggiungerla più di 300 g	ambiente	1,5	05/02
Cottura a vapore	1	Pesce, mais, patate, etc.	100	60	00

Ricette in modalità manuale raccomandate

Cottura dei prodotti alimentari:

Impostare il tempo: 45 min,

impostare la temperatura: 120 °C,

Impostare la velocità: 03,

premere il pulsante „START/PAUSE”.

Tritatura delle verdure:

Impostare il tempo: 30 secondi,

Impostare la velocità: 06

premere il pulsante „START/PAUSE”.

Frantumazione del ghiaccio:

Mettere nel bicchiere non più di 300 g di ghiaccio.

Premere e tenere premuto per ca 10 secondi il pulsante „TURBO”, rilasciare la pressione, attendere ca 1 secondo. Ripetere il ciclo ca 6 volte.

Succo di carote frullato

Mettere nel bicchiere non più di 800 g di carote ed aggiungere 1200 di acqua

Impostare il tempo: 1 min,

Impostare la velocità: 10,

premere il pulsante „START/PAUSE”.

Macinatura del caffè

Mettere nel bicchiere non più di 200 g di chicchi di caffè

Impostare il tempo: 2 min,

Impostare la velocità: 10,

premere il pulsante „START/PAUSE”.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

ATTENZIONE! Non immergere mai la base del prodotto nell'acqua e nessun altro tipo di liquido. Ciò può comportare il rischio della scossa elettrica.

Tutte le parti di cui lo smontaggio è stato descritto nell'istruzione nonché gli accessori supplementari tipo filtro, spatola possono essere immersi e lavati con l'acqua corrente o nel lavastoviglie.

Attenzione! Non lavare nella lavastoviglie lame le quali vanno smontate dal bicchiere prima che esso venga messo al suo interno. Per lo smontaggio usare la chiave fornita con il prodotto. Svitare con la chiave il dado di fissaggio della lama, in direzione antioraria, dopodiché smontare la lama dal bicchiere (XII). Durante lo smontaggio agire con cautela, i bordi delle lame possono comportare ferite. Lo smontaggio va effettuato con i guanti che proteggono contro le ferite.

Al termine di utilizzo, disattivare il prodotto, attendere che le sue parti in movimento si arrestino completamente, staccare la presa del cavo di alimentazione dalla presa di corrente, smontare il prodotto, svuotare il recipiente o il bicchiere dal contenuto, dopodiché procedere con la conservazione.

Le parti del prodotto che hanno avuto contatto con i prodotti alimentari vanno pulite subito dopo l'uso. I residui secchi dei prodotti alimentari possono bloccare i miscelatori e lame comportando una riduzione dell'efficacia del prodotto o anche al suo guasto. In un tale caso, immergere le parti adattate all'immersione nell'acqua calda con aggiunta di detersivo per i piatti, lasciare ammorbire, dopodiché pulire con una spugna morbida o spazzola e detersivo oppure nella lavastoviglie.

La cassa del prodotto e le superfici esterne del bicchiere vanno pulite con un panno morbido umido e con aggiunta di detersivo delicato. Asciugare tutte le tracce dell'acqua. Non usare detersivi abrasivi.

ATTENZIONE! Dato che il bicchiere dispone di lame affilate evitare il contatto delle mani con le lame durante la loro pulizia. Le lame possono tagliare sia la pelle che i guanti da cucina in materiale sintetico. Lavare le lame con una spazzola o spugna. Prima di connettere il prodotto, assicurarsi che tutte le parti siano state pulite ed asciugate. Conservare il prodotto in ambienti asciutti e a riparo dai raggi solari. Proteggere l'ambiente di conservazione dall'accesso delle persone indesiderate, soprattutto bambini. Conservare il prodotto in confezioni individuali fornite assieme al prodotto.

PARAMETRI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		67860
Tensione nominale	[V~]	220 – 240
Frequenza nominale	[Hz]	50/60
Potenza del motore	[W]	800
Potenza del riscaldatore	[W]	1300
Classe di protezione elettrica		I
Grado di protezione		IPX0
Capacità del bicchiere	[l]	2
Dimensioni esterne del prodotto predisposto per funzionare (larg. x prof. x alt.)	[mm]	340 x 285 x 340
Dimensioni esterne del prodotto predisposto per funzionare con recipiente per la cottura a vapore (larg. x prof. x alt.)	[mm]	440 x 285 x 465
Massa	[kg]	4,7

SPECIFICATIE VAN HET PRODUCT

De multifunctionele keukenrobot dient ter voorbereiding van gerechten. Dankzij de uitgebreide uitrusting is het mogelijk om vele, diverse gerechten voor te bereiden. De stabiele basis met zuignappen en de veelzijdigheid van de mixer zorgt ervoor dat het toestel in elk huishouden nuttig is.

Het product kan voedingswaren snijden, mixen en verwarmen, wat de voorbereidingstijd aanzienlijk verkort en vergemakkelijkt. Het product werd uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en het is verboden het product te gebruiken voor commerciële toepassingen. De juiste, betrouwbare en veilige werking van het toestel is afhankelijk van correct gebruik, daarom:

Lees de volledige instructie en bewaar deze voordat het product in gebruik wordt genomen.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade en letsels ontstaan uit gebruik dat niet overeenstemt met de bestemming van het product, niet naleving van veiligheidsvoorschriften en de in deze instructie vermelde aanbevelingen

UITRUSTING

Het product wordt compleet geleverd, maar vereist montage vóór gebruik. Met de keukenrobot worden de volgende elementen meegeleverd: pot met deksel en plug/ meter, stoomkoker met dienblad en deksel, vlinderroerder, spateltje, zeefje voor de pot en sleutel van kunststof.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

OPGELET! Lees alle onderstaande instructies. Niet-naleving kan tot elektrocutie, brand of lichamelijke letsels leiden.

LEEF DE ONDERSTAANDE INSTRUCTIES ALTIJD NA

OPGELET! Houd toezicht op het product tijdens de werking ervan. Indien het nodig is om de werkplek te verlaten, schakel eerst het product met behulp van de schakelaar uit en ontkoppel vervolgens de stekker van de netwerkkabel uit het stopcontact.

Gebruik het toestel niet in een milieu met verhoogde ontploffingsgevaar waar zich vloeistoffen, gassen en dampen bevinden.

Het toestel dient op vlakke, gelijke en harde oppervlakken te worden geplaatst. Als het toestel met rubberen voetjes of zuignappen is uitgerust, kies dan het oppervlak waarop de rubberen voetjes of zuignappen het verplaatsen van het toestel tijdens zijn gebruik zullen verhinderen.

Plaats het toestel niet in de buurt van warmte- of vuurbronnen.

Het toestel mag enkel aan de spanning die overeenkomt met de opgegeven spanning op het gegevensplaatje van het toestel worden aangesloten.

De stekker van de netwerkkabel moet in het stopcontact passen. Breng geen wijzigingen aan de stekker aan. Het is verboden om adapters te gebruiken om de stekker aan het stopcontact aan te passen. Een stekker die niet gemodificeerd werd, vermindert het risico op elektrocutie. Ontkoppel de stekker van het stopcontact na elk gebruik. Vermijd contact met geaarde oppervlakken zoals buizen, verwarmers en koelkasten. Aarding vergroot de kans op elektrocutie.

Het toestel is enkel bestemd voor binnengebruik. Stel het toestel niet bloot aan atmosferische neerslag of vochtigheid. Water en vocht, die binnen in het toestel raken, vergroten het risico op elektrocutie. Plaats het toestel niet in water of een andere vloeistof. Luchtgaten niet blokkeren, zorg ervoor dat ze doorlaatbaar zijn.

Netwerkkabel mag niet overbelast worden. Gebruik de netwerkkabel niet om de stekker uit het stopcontact te dragen, aan te sluiten of te ontkoppelen. Vermijd rechtstreeks contact van de netwerkkabel met warmte, oliën, scherpe randen en beweegbare elementen. Beschadiging van de netwerkkabel vergroot het risico op elektrocutie. In geval dat de netwerkkabel beschadigd is (door bvb. insnijdingen, smelten van isolatie) ontkoppel onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het toestel vervolgens nakijken door de bevoegde technische dienst. Het is verboden om het toestel met een beschadigde netwerkkabel te gebruiken.

Het is verboden om de netwerkkabel zelf te herstellen. Hij moet door de bevoegde service met een nieuwe worden vervangen. Wanneer gebruik gemaakt wordt van verlengkabels, gebruik enkel de verlengkabels met netwerkparameters die overeenkomen met die van het gegevensplaatje van het toestel. De draaddoorsnede van de verlengkabel dient niet kleiner te zijn dan de draaddoorsnede van de netwerkkabel van het toestel. Controleer dit op de isolatie van de netwerkkabel en de verlengkabel of indien nodig contacteer de producent van het toestel en / of de verlengkabel.

In geval er schade bij om het even welk onderdeel van het toestel wordt opgemerkt, is het verboden om het toestel verder te gebruiken. Het toestel dient in dit geval naar de bevoegde technische dienst te worden gegeven of het beschadigde onderdeel zelfstandig te worden vervangen op voorwaarde dat de instructie zulke autonome vervangingen toelaat.

Alvorens te beginnen met vervanging, schoonmaak of afstelling van om het even welke beweegbare onderdelen, dient het toestel te worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact te worden ontkoppeld.

Het toestel mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het toestel en de netwerkkabel ver van kinderen.

Personen met verlaagde motorische, mentale vaardigheden en personen zonder de vereiste ervaring en kennis mogen het toestel enkel gebruiken onder toezicht en begeleiding van anderen waarbij veilig gebruik gegarandeerd wordt en zodat de mogelijke

gevaaren voor hen duidelijk zijn. Kinderen mogen met het toestel niet spelen. Zonder toezicht mogen kinderen het toestel niet schoonmaken of onderhouden.

Het toestel is enkel bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het product bevat scherpe onderdelen (potblad), voorzichtigheid is geboden tijdens de montage, demontage en de reiniging van zulke onderdelen. Het product kan tot hoge temperaturen worden verwarmd, voorzichtigheid is geboden zodra de voorbereiding van het product met behulp van hoge temperatuur werd beëindigd. Gebruik handschoenen en beschermend kledij.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPGELET! Tijdens alle handelingen in betrekking tot de montage en demontage van de uitrusting, schakel het toestel uit en ontkoppel de stekker van het stopcontact.

Montage en demontage van het product

Plaats de mixer op een even en stabiele ondergrond. Controleer of alle zuignappen in de basis aan de ondergrond vastzitten. De ondergrond dient vlak en proper te zijn. Indien er bij behoud van de omstandigheden problemen optreden met de ondergrond, controleer de zuiverheid van de zuignappen en maak ze vervolgens een beetje vochtig.

Monteer de pot in de basis door deze in te schuiven en zodat de greep het symbool van het open slot aanwijst en draai hem vervolgens in de richting van het symbool van het gesloten slot (II). De correcte montage zal het onmogelijk maken om de pot omhoog te heffen. De demontage van de pot dient te worden uitgevoerd door de greep in de richting van het open slot te draaien en door de pot vervolgens van de basis omhoog te heffen.

De potdeksel werd met een afdichting uitgerust. Breng de deksel zodanig aan dat ze gelijk aan de hele flensomtrek aangrenst en zodat de smalle afdichtingsflens gericht is naar de onderkant van de deksel (III). Breng de deksel op de pot zodanig aan dat ze gelijk aan de potrand aangrenst (IV) en zodat de vergrendeling tegen de toevallige opening van de deksel ingeschakeld zal kunnen worden. Het product is uitgerust met een sensor die de incorrecte sluiting van de potdeksel of de incorrect bevestigde deksel detecteert. Indien op het beeldscherm „E01”-indicator flinkt, betekent dit dat de deksel foutief werd gesloten en het gebruik van het product niet mogelijk zal zijn totdat de deksel juist wordt afgesloten. Druk op de knop die de dekselvergrendeling vrijstelt en houdt deze vast om de deksel te demonteren (V). Demonteer hem vervolgens.

Opgelet! De deksel kan niet worden verwijderd als de pot in het product juist werd bevestigd. De deksel kan enkel verwijderd worden als de pot in het product niet werd bevestigd. De deksel heeft een opening voor toevoeging van voedingswaren terwijl het product in werking is. De opening kan worden afgedekt met behulp van een plug die in de opening van de deksel dient te worden geplaatst en vervolgens te worden gedraaid zodat de outlets op de plug geblokkeerd raken in de outlets binnen de opening. (VI). De plug kan ook worden gebruikt als een maatmeter om kleine hoeveelheden van voedingswaren te meten.

De vlinderroerder kan in de pot worden bevestigd. Plaats hiervoor de roerder op de schroef van de bladen zodat de vleugels van de roerder zich tussen de bladen bevinden (VII).

Het product kan ook gebruik worden om te stomen. Gebruik hiervoor de zeef en de kom. De zeef kan in de pot worden bevestigd. Plaats hiervoor de zeef tegen de wanden van de pot (VIII). Om de zeef eruit te trekken, gebruik de inklapbare greep. Hij kan tot hoge temperatuur worden verwarmd. Wees voorzichtig tijdens het vasthouden van de greep, gebruik hiervoor beschermende handschoenen.

Opgelet! De zeef en de vlinderroerder mogen niet tegelijkertijd worden gebruikt.

Bevestig de kom op de potdeksel, verwijder de plug van de deksel en plaats vervolgens het onderste deel van de kom op de deksel. De kom kan enkel in de correcte positie worden geïnstalleerd.

De basis van de kom heeft insnijdingen. Breng de smalle insnijding zodanig aan dat ze met de potgreep overlapt (IX).

De kom heeft een voering en een deksel. De voering dient in de deksel te worden gemonteerd, ze vergroot de stoomoppervlakte. De zijden van de voering hebben openingen waardoor uitsprongen van de kom moeten gaan. (X). De deksel dient op de kom te worden geplaatst (XI).

Het is niet raadzaam om tegelijkertijd de zeef en de kom tijdens het stomen te gebruiken, omdat de kookprestaties dan onvoldoende kunnen zijn. Schenk tijdens het stomen in de pot niet meer dan 0,5 l water.

Bedieningspaneel

Zodra het product in de gewenste configuratie is gemonteerd, dan dient de verdere bediening ervan met behulp van het bedieningspaneel te worden uitgevoerd. Het bedieningspaneel werd uitgerust met knoppen, een draaiknop, indicators en een beeldscherm. Zodra het product wordt ingeschakeld, toont het scherm alle waarden. Dit is normaal en dient om het beeldscherm te testen.

De indicator „OVERLOADING” zal belicht worden indien de weegschaal van het product een te hoge belasting detecteert. Dit zal ook gesignaliseerd worden door verschijning van het „E04”-symbool op het beeldscherm. In deze situatie dient het gewicht van de voedingswaren te worden gereduceerd.

De indicator „OVERHEATING” zal worden belicht indien het product overhitting detecteert of wanneer de pottemperatuur van 150

°C wordt overschreden. Dit zal ook aangegeven worden door het verschijnen van het „E03“-symbool op het beeldscherm. In dit geval wacht af totdat de temperatuur vanzelf zakt.

Met de „AUTO“-knop kunnen de volgende werkmodi worden ingesteld: soep, saus, deeg, stomen.

Met de „MANUAL“-knop kunnen de volgende werkparameters manueel worden ingesteld: temperatuur, tijd, snelheid.

Met de „SCALE“-knop kunnen de voedingswaren worden gewogen.

Met de „START/PAUSE“-knop – die zich binnen de draaiknop bevindt, kan het product worden in- of uitgeschakeld, de werking wordt hervat zodra de knop opnieuw wordt ingedrukt.

Met de „STOP“-knop wordt de werking van het product gestopt.

Met de „TURBO“-knop kan de maximale toerentalsnelheid van het blad tijdelijk worden ingesteld. Druk op de knop in houd hem ingedrukt. Laat de knop los om de maximale toerentalsnelheid uit te schakelen.

Met de draaiknop kunnen de instellingswaarden worden veranderd. Toerental dat de wijzers van de klok volgt, vergroot de instellingswaarde, toerental in tegenovergesteld richting verkleint deze waarde.

Gebruiksaanwijzing van het bedieningspaneel

Druk op de „AUTO“-knop en de soepmodus begint te flikkeren, druk nogmaals om de modi cyclisch te veranderen: soep, jam, saus, deeg, stomen.

Druk op de START/PAUSE“-knop op een werkmodus te kiezen, het product zal automatisch in de geselecteerde modus beginnen werken.

Druk op de „START/PAUSE“-knop om de werking van een gegeven modus stop te zetten. De klok stopt en het modussymbool begint op het beeldscherm te flikkeren. Druk opnieuw op de „START/PAUSE“-knop om de werking van de modus te hervatten.

Druk op de „STOP“-knop om de werking stop te zetten.

Druk op de „MANUAL“-knop om manueel de volgende parameters in te stellen: toerental van het blad, temperatuur, werktijd. Stel nieuwe waarden van de parameter in met behulp van de draaiknop en kies de volgende parameter door de „MANUAL“-knop opnieuw in te drukken. Als werktijd wordt ingesteld, druk op de knop om de minuten af te stellen, druk op de knop nogmaals om seconden af te stellen.

Indien de afstelling van waarden van één van de parameters niet is vereist, sla deze parameters over door de MANUAL-knop in te drukken.

Druk op de „START/PAUSE“-knop om de werking in te schakelen. Stopzetting en hervatting van de werking geschiedt analogisch als in het geval van de automatische werkmodi.

De beëindiging van de werking wordt signaaliseerd door een herhalend geluidssignaal. Druk op de „STOP“-knop om het geluidssignaal uit te schakelen. Het geluidssignaal zal automatisch na ong. 1 minuut worden uitgeschakeld.

Belangrijke informatie

Het product begint tijd te meten (max. 60 min) na manuele afstelling van de temperatuur en de snelheid nadat de „START/PAUSE“-knop ingedrukt wordt.

Het product zal de tijd achteruit laten lopen na de manuele instelling.

Na afstelling van de snelheid en de temperatuur en aanvang van de werking, druk nogmaals op de „MANUAL“-knop op de snelheid, temperatuur en de werktijd te wijzigen. De wijzigingen zullen onmiddellijk in werking treden.

Indien het verwarmen manueel wordt ingesteld, dan is de maximale instelling van de snelheid 05.

Voeding en water in de pot dienen 2 liter of 2 kilogram niet te overschrijden. De maximale capaciteit van de pot mag niet overschreven worden.

Gebruik van de weegschaal

Het product werd uitgerust met een weegschaal die het gewicht meet van de in de pot gelegde voedingwaren. Druk op de „SCALE“-knop om het gewicht in grammen op het scherm te zien terwijl de gewichtindicator begint te flikkeren.

Het tarreren van de weegschaal kan worden uitgevoerd door

Druk op de „SCALE“-knop en houdt de knop ingedrukt gedurende ong. 2 seconden om het tarreren van de weegschaal uit te voeren.

De weegschaal mag niet worden gebruikt terwijl de motor van het product in werking is – de bladen zijn dan aan het roteren.

Het maximale gewicht van de producten mag 4 000 g niet overschrijven. Zodra het maximale gewicht wordt overschreden, verschijnt er op het beeldscherm de FOFF-indicator.

Het wegen mag worden uitgevoerd wanneer het product zich op een stabiele ondergrond bevindt, anders kunnen de gegevens niet juist zijn.

Vermijd om producten die meer dan 6 kg wegen op of in de pot te leggen. Het product kan hierdoor worden beschadigd.

Andere aanbevelingen betreffende het gebruik van het product

De vlinderroeder mag niet gebruikt worden om deeg te mixen. De roerder mag ook niet worden gebruikt wanneer de snelheid op meer dan 04 is afgesteld.

In geval er automatische programma's worden gekozen, mag de vlinderroeder niet worden gebruikt. In geval het programma deeg wordt gekozen, zal het niet worden ingeschakeld indien de temperatuur van de dompelaar 50 °C overschrijdt.

Om deeg te kneden, maak geen gebruik van manuele instellingen.

Het gewicht van bloem mag 500 g niet overschrijden en het gewicht van water mag 300 g niet overschrijden. De werking bij het mengen van deeg mag niet langer zijn dan 3 cycli. Wacht ten minste 5 min af na elke werkcyclus.

Plaats het product op een even en stabiele ondergrond met behoud van een veilige afstand van de randen tijdens het mengen van deeg.

Droog de binnenkant van de pot grondig af voordat bloem erin wordt gebracht. Dit zal voorkomen dat bloem aan de potwanden blijft steken. De proporties van bloem tot water dienen als 10 tot 6 zijn.

Gesuggereerde bepalingen voor automatische modi

Opgelet! De beëindiging van elke stap in de gegeven modus wordt door een geluidssignaal gesignaleerd.

Modus	Stap	Handeling	Temperatuur [°C]	Tijd (min)	Snelheid
Jam (20 min.)	1	Plaats fruit en andere voedingswaren in de pot	0	3	05
	2	Voeg suiker en honing in de pot toe en wacht totdat het geheel is gekookt	100	17	01
Soep (22 min.)	1	Verwarm de lege pot	100	2	00
	2	Voeg boter of braadolie, ajuin of knoflook toe	100	1,5	01
	3	Voeg pompoen en water in de pot toe	100	14	01
	4	Hak de voedingswaren fijn	-	3	07
	5	Voeg melk, zout, gemixte kaneel of andere kruiden toe	100	1,5	05
Saus (26 min)	1	Verwarm de lege pot	120	2	00
	2	Voeg olijfolie, ajuin, gember en knoflook toe	120	1,5	01
	3	Voeg gesneden varkensvlees, tomatensaus, wijn, chilisaus, zout en andere kruiden toe	100	4 + 5	01
	4	Voeg zeevruchten toe	100	13,5	01
Deeg	1	1: 500 g meel en 300 g water 2: indien meel is gebruikt met een hoge glutengehalte, dan 300g per keer niet overschrijden	kamertemperatuur	1,5	05/02
Stomen	1	Vis, maïs, aardappelen enz.	100	60	00

Gesuggereerde bepalingen voor manuele modi

Koken van voedingswaren:

stel de tijd af op: 45 min,

stel de temperatuur af op: 120 °C,

stel de snelheid af op: 03,

Druk de „START/PAUSE“-knop in.

Fijnhakken van groenten:

stel de tijd af op: 30 sekund,

stel de snelheid af op: 06

Druk de „START/PAUSE“-knop in.

Fijnstampen van ijs:

Steek maximaal 300 g ijs in de pot.

Druk en houd gedurende ong. 10 seconden de „TURBO“-knop ingedrukt, laat de knop los en wacht 1 seconde af.

Herhaal vervolgens de cyclus ong. 6 maal.

Gemixte wortelsap:

Steek maximaal 800 g wortels in de pot en voeg 1200 g water toe.

stel de tijd af op: 1 min,

stel de snelheid af op: 10,

Druk de „START/PAUSE“-knop in.

Malen van koffie:

Steek maximaal 200 g koffiebonen in de pot.

stel de tijd af op: 2 min,

stel de snelheid af op: 10,

Druk de „START/PAUSE“-knop in.

ONDERHOUD EN OPSLAG

OPGELET! De basis van het product nooit in water of een andere vloeistof onderdompelen. Dit kan tot elektrocutie leiden.

Alle onderdelen, waarvan de demontage in de instructie is beschreven, alsook de aanvullende uitrusting zoals de zeef en spateltje, mogen in water worden gedompeld of met lopend water of wasmachine worden gereinigd.

Opgelet! De bladen mogen in de wasmachine niet worden gereinigd. Demonteer ze voordat de pot in de wasmachine wordt geplaatst.

Gebruik hiervoor de met het product meegeleverde sleutel. Draai de bevestigingsmoer van het blad los tegen de klok in met de sleutel en demonteer vervolgens de bladen van de pot (XII). Demonteer de bladen met de nodige voorzichtigheid. De randen van de bladen kunnen verwondingen veroorzaken. Gebruik speciale handschoenen die bescherming tegen sneden bieden om de bladen te demonteren.

Schakel het toestel uit na gebruik, wacht totdat alle bewegende delen tot stilstand komen, ontkoppel de stekker van de netwerkkabel van het stopcontact, demonteer het toestel, ledig de kom of de kruik van de inhoud en voer vervolgens het onderhoud van het toestel uit.

Na gebruik, reinig de onderdelen die in contact met voedingsmiddelen zijn geweest. De opgedroogde voedingsresten kunnen de roeders en bladen immobiliseren, wat tot verlaging van hun prestatie en zelfs hun beschadiging kan leiden. Indien zulke situatie toch plaatsvindt, dienen de onderdelen onder warm water met toevoeging van afwasmiddel te worden ondergedompeld. Reinig vervolgens de onderdelen met behulp van een zachte vod of borstel.

Reinig toestelbehuizing en de externe oppervlakken van de pot met behulp van een zacht en vochtig doek met wateroplossing en een zachte reinigingsmiddel. Droog de onderdelen af. Gebruik hiervoor geen schuurmiddelen voor.

OPGELET! Wegens scherpe randen van de blenderbladen vermijd contact van de handen met de bladen tijdens het wassen. De bladen kunnen zowel de huid als de keukenhandschoenen uit kunststof doorsnijden. De bladen dienen met behulp van een borstel of spons te worden gereinigd.

Alvorens het toestel aan de voeding aan te sluiten, controleer of alle onderdelen zijn gereinigd en afgedroogd. Bewaar het product op droge en donkere plaatsen. Zorg ervoor dat de opslagplaats niet toegankelijk is voor onbevoegden, vooral kinderen. Bewaar het product in de door de producent meegeleverde verpakking.

TECHNISCHE PARAMETERS

Parameter	Maateenheid	Waarde
Catalogusnummer		67860
Nominale spanning	[V~]	220 – 240
Nominale frequentie	[Hz]	50/60
Motorvermogen	[W]	800
Dompelaarvermogen	[W]	1300
Klasse van elektrische bescherming		I
Beschermingsgraad		IPX0
Potcapaciteit	[l]	2
Externe afmetingen van het product klaar voor de werking (breedte x lengte x hoogte)	[mm]	340 x 285 x 340
Externe afmetingen van het product klaar voor de werking met de kookschaal (breedte x lengte x hoogte)	[mm]	440 x 285 x 465
Massa	[kg]	4,7

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η πολυλειτουργική κουζίνομηχανή χρησιμεύει για την παρασκευή γευμάτων. Χάρη στην πληθώρα εξαρτημάτων βοηθάει στην προετοιμασία πολλών διαφορετικών πιάτων. Η σταθερή βάση με βεντούζες καθώς και η μεγάλη ευελιξία είναι χρήσιμα σε κάθε νοικοκυριό. Το προϊόν επιτρέπει την κοπή, ανάμιξη και θέρμανση προϊόντων διατροφής για αυτό σημαντικά απλοποιεί και συντομεύει όλη τη διαδικασία προετοιμασίας γεύματος. Το προϊόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και απαγορεύεται η επαγγελματική εκμετάλλευσή του. Η ορθή, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του ηλεκτρικού εργαλείου εξαρτάται από την ορθή του χρήση, για το λόγο αυτό:

Προτού χρησιμοποιήσετε το προϊόν αυτό πρέπει να διαβάσετε το εγχειρίδιο εξ ολοκλήρου και φυλάξετε τις οδηγίες.

Ο προμηθευτής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε βλάβη ή ζημιά που προκληθεί λόγω μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες ασφαλείας και τις συστάσεις του παρόντος εγχειριδίου.

Περιεχόμενο της συσκευασίας

Το προϊόν παραδίδεται στον αγοραστή ολοκληρωμένο αλλά πριν από τη χρήση χρήζει συναρμολόγησης.

Στη συσκευασία, μαζί με το μίξερ συμπεριλαμβάνονται: κανάτα με το καπάκι και το πώμα/μεζούρα, μπλσ ατμομαγειρικής με το δίσκο και το καπάκι, αναδευτήρας πεταλούδα, σπάτουλα, καλάθι για την κανάτα καθώς και το κλειδί από συνθετικό υλικό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Διαβάστε τις παρακάτω οδηγίες. Μη συμμόρφωση σε όλες τις παρακάτω υποδείξεις μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά και/ή σοβαρούς τραυματισμούς.

ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Προσοχή! Το προϊόν χρήζει επίβλεψη όλη την ώρα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του. Όταν χρειαστεί να απομακρυνθείτε από τον τόπο εργασίας, πρώτα απενεργοποιήστε τη συσκευή με το διακόπτη και στη συνέχεια αποσυνδέστε το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περιβάλλον με αυξημένο κίνδυνο έκρηξης, όπου υπάρχουν εύφλεκτα υγρά, αέρια ή ατμοί.

Η συσκευή πρέπει να τοποθετείται σε επίπεδες, ομοιόμορφες και στεγνές επιφάνειες. Εάν η συσκευή είναι εφοδιασμένη με λαστιχένια ποδαράκια ή βεντούζες, επιλέξτε τέτοιο τύπο επιφάνειας έτσι ώστε τα ποδαράκια ή το υπόστρωμα να εμποδίζουν τη μετακίνηση της συσκευής κατά τη χρήση της.

Η συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο στο δίκτυο με την τάση και τη συχνότητα όπως αναγράφονται στην *πλακέτα με τα ονομαστικά χαρακτηριστικά* της συσκευής.

Το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να ταιριάζει με την πρίζα. Δεν επιτρέπεται η τροποποίηση του βύσματος. Μη χρησιμοποιείτε κάποιο προσαρμογέα για ταιριάζετε το βύσμα στην πρίζα. Το γνήσιο βύσμα που ταιριάζει στην πρίζα μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Μετά από κάθε χρήση, αποσυνδέστε το φως από την πρίζα.

Αποφύγετε την επαφή με γειωμένες επιφάνειες όπως σωλήνες, θερμάστρες και ψυγεία. Η γείωση του σώματος αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για εσωτερική εργασία. Μην εκθέτετε τη συσκευή σε βροχή ή υγρασία. Το νερό και η υγρασία που εισέρχονται μέσα στη συσκευή αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

Μη σκεπάζετε τις σπές εξεραρισμού και φροντίστε για τη βατότητά τους.

Μην υπερφορτώνετε το καλώδιο τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να μεταφέρετε, να συνδέσετε ή να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα. Αποφύγετε την επαφή του καλωδίου τροφοδοσίας με τη θερμότητα, τα λάδια, τις αιχμηρές άκρες και τα κινούμενα μέρη. Η ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας αυξάνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου τροφοδοσίας (π.χ. κοπή, τήξη μόνωσης), αποσυνδέστε άμεσα το φως από την πρίζα και στη συνέχεια, παραδώστε το προϊόν για επίσκεψη σε έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής με φθαρμένο καλώδιο τροφοδοσίας. Απαγορεύεται η επίσκεψη του καλωδίου τροφοδοσίας, το καλώδιο πρέπει να αντικαθιστάται με ένα νέο, σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Εάν χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης, τα καλώδια αυτά πρέπει να διαθέτουν τις παραμέτρους παροχής ρεύματος όπως εμφανίζονται στην ονομαστική πλακέτα της συσκευής. Η διατομή των σκελών στο καλώδιο επέκτασης δεν πρέπει να είναι μικρότερη από τη διατομή των συρμάτων στο καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής. Πρέπει να το ελέγξετε πάνω στη μόνωση του καλωδίου τροφοδοσίας και του καλωδίου προέκτασης ή επικοινωνήστε με τον κατασκευαστή της συσκευής και/ή του καλωδίου επέκτασης.

Σε περίπτωση που θα παρατηρήσετε ζημιά σε οποιοδήποτε τμήμα της συσκευής, απαγορεύεται η περαιτέρω χρήση της. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να προωθήσετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις ή ο ίδιος να αντικαταστήσετε το ελαττωματικό σκέλος, εάν το εγχειρίδιο χρήσης επιτρέπει τέτοιες διορθωτικές ενέργειες.

Πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια σχετική με την αντικατάσταση, τον καθορισμό ή την ρύθμιση των κινούμενων μερών, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.

Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τα παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από τα παιδιά.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές και πνευματικές ικανότητες και από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση της συσκευής, εάν θα εξασφαλίσετε την επίβλεψη ή τη σχετική εκπαίδευση περί χρήσης της συσκευής με ασφαλή τρόπο έτσι, ώστε να γίνουν κατανοητοί οι σχετικοί κίνδυνοι. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς

επίβλεψη δεν πρέπει να ασχολούνται με τον καθαρισμό και τη συντήρηση της συσκευής.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.

Η συσκευή περιέχει αιχμηρά εξαρτήματα (Λεπίδα κοπής της κανάτας), πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή κατά τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό αυτών των εξαρτημάτων. Η συσκευή μπορεί να θερμαίνεται μέχρι υψηλές θερμοκρασίες, πρέπει να προσέχετε μετά από την ολοκλήρωση της προετοιμασίας κάποιου φαγητού που απαιτούσε χρήση υψηλής θερμοκρασίας. Χρησιμοποιείστε γάντια και προστατευτική ενδυμασία.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια όλων των εργασιών συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης των εξαρτημάτων, πρέπει να απεργοποιήσετε τη συσκευή και να αποσυνδέσετε το βύσμα του τροφοδοτικού καλωδίου από την παροχή του ρεύματος.

Συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση της συσκευής

Τοποθετήστε το μηχάνημα σε μια επίπεδη και σταθερή επιφάνεια. Βεβαιωθείτε ότι έπιασαν όλες οι βεντούζες στο υπόστρωμα. Το υπόστρωμα πρέπει να είναι λείο και καθαρό. Εάν παρότι η επιφάνεια πληροί τις παραπάνω προϋποθέσεις οι βεντούζες δεν προσκολλάνε σε αυτήν, πρέπει να ελέγξετε την καθαριότητα των βεντουζών και στη συνέχεια να τις μουσκεύετε ελαφρά.

Τοποθετήστε την κανάτα πάνω στη βάση σύμφωνα με την εικόνα που φαίνεται στο εγχειρίδιο. Η λαβή να κατευθύνεται προς το σύμβολο ανοικτής κλειδαριάς, στη συνέχεια περιστρέψτε την προς το σύμβολο της κλειστής κλειδαριάς (II). Η ορθή εγκατάσταση, θα καταστήσει αδύνατη την απόσπαση της κανάτας από τη βάση, διαχωρίζοντας από τη βάση. Η αποσυναρμολόγηση της κανάτας πρέπει να γίνεται με την περιστροφή της λαβής προς το σύμβολο ανοιχτού λουκέτου και στη συνέχεια σηκώστε την κανάτα απομακρύνοντάς την από τη βάση.

Το καπάκι της κανάτας διαθέτει τη φλάντζα, την οποία πρέπει να εφαρμόσετε γύρω από το κολάρο του καπακιού έτσι ώστε να εφάπτεται ομοιόμορφα σε όλη την περιμετρο του κολάρου ενώ το στενότερο κολάρο της φλάντζας να κατευθύνεται προς τα κάτω του καπακιού (III). Το καπάκι πρέπει να τοποθετήσετε πάνω στην κανάτα έτσι ώστε να ακουμπάει ομοιόμορφα τις άκρες κανάτας (IV) και να λειτουργήσει το κλειδί ασφαλείας, για να αποτρέψετε οποιοδήποτε τυχαίο άνοιγμα του καπακιού. Το προϊόν διαθέτει αισθητήρα που εντοπίζει το λάθος κατά το κλείσιμο του καπακιού της κανάτας ή την εσφαλμένη εγκατάσταση της κανάτας. Εάν στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη «E01» σημαίνει ότι το καπάκι δεν έκλεισε καλά και δεν γίνεται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ώσπου κλείσει σωστά. Την αποσυναρμολόγηση του καπακιού κάντε πιέζοντας και κρατώντας πατημένο το κουμπί που απελευθερώνει το κλειδί του καπακιού (V) και στη συνέχεια αφαιρέστε το καπάκι.

Προσοχή! Δεν γίνεται να αφαιρέσετε το καπάκι όταν η κανάτα στερεώθηκε σωστά στην υποδοχή. Το καπάκι μπορείτε να αφαιρέσετε μόνο σε περίπτωση όταν η κανάτα δεν είναι εγκαταστημένη πάνω στη βάση. Το καπάκι διαθέτει ένα άνοιγμα που σας επιτρέπει να προσθέσετε τα υλικά π.χ. κατά τη λειτουργία της συσκευής. Το άνοιγμα μπορείτε να ταπώσετε με πώμα, εισάγοντάς το στο άνοιγμα του καπακιού και στη συνέχεια περιστρέφοντας έτσι ώστε οι εξοχές στο πώμα να κλειδώσουν με τις εξοχές από μέσα του ανοίγματος (VI).

Το πώμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως μεζούρα για τον προσδιορισμό μιας μικρής ποσότητας τροφίμων.

Μέσα στην κανάτα μπορείτε να εγκαταστήσετε τον αναδευτήρα πεταλούδα, τοποθετώντας τον πάνω στον έλικα των κοπιδιών της κανάτας έτσι ώστε τα περυνάκια να αναδευτήρα να βρίσκονται μεταξύ των λεπίδων (VII).

Τη συσκευή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για να μαγειρεύεται στον ατμό και για το σκοπό αυτό χρησιμεύει το καλάθι και το μπουλ. Το καλάθι μπορείτε να στερεώσετε εισάγοντας μέσα στην κανάτα έτσι ώστε το κολάρο του καλαθιού να στηρίζεται σε τοιχώματα της κανάτας (VIII). Για να τραβήξετε το καλάθι έξω, χρησιμοποιείστε την πιεσόμενη λαβή. Η λαβή μπορεί να ζεσταθεί μέχρι υψηλή θερμοκρασία και πρέπει να είστε προσεκτικοί και να την πιάσετε χρησιμοποιώντας προστατευτικά γάντια .

Προσοχή! Το καλάθι και ο αναδευτήρας δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν ταυτόχρονα.

Το μπουλ πρέπει να τοποθετηθεί στο καπάκι της κανάτας, αφαιρέστε το πώμα από το καπάκι και στη συνέχεια τοποθετήστε στο καπάκι το κάτω μέρος του μπουλ. Υπάρχει μόνο μια σωστή θέση στην οποία μπορεί να τοποθετηθεί το μπουλ. Η βάση του μπουλ έχει εγκοπές. Μια στενότερη κοπή πρέπει να εφαρμόσετε έτσι ώστε να συμπίπτει με τη λαβή της κανάτας (IX).

Το μπουλ διαθέτει ένα ένθετο και ένα καπάκι. Το ένθετο πρέπει να εγκαταστήσετε μέσα στο καπάκι με σκοπό να αυξάνει την επιφάνεια που επιτρέπει το μαγείρεμα στον ατμό. Το ένθετο έχει στα πλάγια οπές στις οποίες πρέπει να περάσετε τις εξοχές του μπουλ (X). Το μπουλ πρέπει να σκεπάσετε με το καπάκι (XI).

Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε κατά την ατμομαγειρική, ταυτόχρονα το καλάθι και το μπουλ. Διαφορετικά, η απόδοση του μαγειρέματος ενδέχεται να μην είναι επαρκής. Μην τοποθετείτε περισσότερο από 0,5 λίτρα νερού στο δοχείο όταν ατμοποιείται. Σε αντίθετη περίπτωση, η απόδοση μαγειρικής μπορεί να είναι ανεπαρκής. Στην περίπτωση που μαγειρεύετε στον ατμό, μη βάζετε στην κανάτα περισσότερο από 0,5 λίτρο νερό.

Πίνακας ελέγχου

Μετά από την ορθή ολοκλήρωση της συναρμολόγησης των επιλεγμένων εξαρτημάτων, ακολουθεί χειρισμός της συσκευής μέσω του πίνακα ελέγχου. Ο πίνακας ελέγχου είναι εξοπλισμένος με κουμπιά, πόμολα, λυχνίες και οθόνη. Μετά την εκκίνηση, για μερικά δευτερόλεπτα στην οθόνη εμφανίζονται όλες οι ενδείξεις, αυτό είναι φυσιολογικό και έχει ως στόχο τον έλεγχο της οθόνης.

Η ενδεικτική λυχνία με την περιγραφή «OVERLOADING» θα ανάψει όταν η ζυγαριά της συσκευής θα διαπιστώσει υπερβολικό βάρος. Αυτό θα υποδεικνύεται επίσης με την ένδειξη «E04» στην οθόνη. Σε αυτή την περίπτωση, θα πρέπει να μειώσετε το βάρος των υλικών διατροφής.

Η ενδεικτική λυχνία που περιγράφεται ως «OVERHEATING» θα ανάψει όταν ο αισθητήρας της συσκευής θα ανιχνεύσει την υπερθέρμανση, η θερμοκρασία της κανάτας θα ξεπεράσει τους 150 °C, και το γεγονός θα προβάλλεται επίσης στην οθόνη με την ένδειξη «E03». Σε αυτήν την περίπτωση, πρέπει να περιμένετε ώσπου η θερμοκρασία πέσει μόνη της.

Το κουμπί «AUTO» σας επιτρέπει να επιλέξετε μια από τις λειτουργίες: σούπα, μαρμελάδα, σάλτσα, κέικ, μαγειρέμα με ατμό.

Το κουμπί «MANUAL» σας επιτρέπει να ρυθμίσετε χειροκίνητα τις ακόλουθες παραμέτρους λειτουργίας: τη θερμοκρασία, την ώρα και την ταχύτητα.

Το κουμπί «SCALE» σας επιτρέπει να ζυγίζετε τα υλικά της διατροφής.

Το κουμπί «START/PAUSE» (ΕΝΑΡΞΗ / ΠΑΥΣΗ) - τοποθετημένο μέσα στο πόμολο, σας επιτρέπει την εκκίνηση της συσκευής καθώς και τη διακοπή της λειτουργίας της, ενώ η επανεκκίνηση γίνεται αφού πατήσετε ξανά το κουμπί.

Το κουμπί «STOP» σας επιτρέπει τη διακοπή λειτουργίας της συσκευής.

Το κουμπί «TURBO» σας επιτρέπει να ενεργοποιήσετε προσωρινά τη μέγιστη ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας. Πατήστε το κουμπί και κρατήστε το πατημένο. Η απελευθέρωση του διακόπτη θα απενεργοποιήσει τη μέγιστη ταχύτητα περιστροφής της λεπίδας.

Με το πόμολο μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμιζόμενες τιμές. Η περιστροφή σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού αυξάνει τη ρυθμιζόμενη τιμή ενώ η περιστροφή σε αντίθετη κατεύθυνση μειώνει τη ρυθμιζόμενη τιμή.

Χειρισμός του πίνακα ελέγχου

Πατήστε το κουμπί «AUTO» - θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει η ένδειξη σούπα, επαναλαμβάνοντας το πάτημα του κουμπιού επιτρέπεται την κυκλική μεταβολή της λειτουργίας με τη σειρά: σούπα, μαρμελάδα, σάλτσα, κέικ, μαγειρέμα με ατμό.

Τη λειτουργία επιλέγετε πατώντας το κουμπί «START/PAUSE» και η συσκευή αυτόματα ενεργοποιεί την επιλεγμένη λειτουργία.

Η διακοπή της επιλεγμένης νωρίτερα λειτουργίας γίνεται με πάτημα του κουμπιού «START/PAUSE».

Το ρολόι θα σταματήσει ενώ το σύμβολο της επιλεγμένης λειτουργίας θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Την επανεκκίνηση της λειτουργίας μπορείτε να εκτελέσετε πατώντας ξανά το κουμπί «START/PAUSE».

Η διακοπή λειτουργίας γίνεται κατόπιν πατήματος του κουμπιού «STOP».

Πατήστε το κουμπί «MANUAL» που σας επιτρέπει να εισαγάγετε χειροκίνητα τις ακόλουθες παραμέτρους λειτουργίας: στροφές λεπίδας, θερμοκρασία και χρόνος λειτουργίας. Τη μεταβολή της τιμής μιας παραμέτρου μπορείτε να πραγματοποιήσετε με το πόμολο ενώ την επιλογή της επόμενης παραμέτρου, θα πραγματοποιήσετε πατώντας το κουμπί «MANUAL».

Κατά τη ρύθμιση του χρόνου εργασίας, το πρώτο πάτημα του κουμπιού σας επιτρέπει να ρυθμίσετε τα λεπτά ενώ τα επόμενα - δευτερόλεπτα.

Εάν δεν απαιτείται η ρύθμιση της τιμής οποιασδήποτε παραμέτρου, μπορείτε να την παραλείψετε πατώντας το πλήκτρο „MANUAL», για να μεταβείτε στην επόμενη παράμετρο.

Η εκκίνηση λειτουργίας γίνεται με το κουμπί «START/PAUSE». Η παύση και η διακοπή της εργασίας εκτελείται κατά τον ίδιο τρόπο όπως στην περίπτωση των αυτόματων τρόπων λειτουργίας.

Η ολοκλήρωση της εργασίας ανακοινώνεται με ένα επαναλαμβανόμενο ηχητικό σήμα. Πατώντας το κουμπί «STOP» απενεργοποιήστε τον ήχο. Εάν δεν υπάρχει αντίδραση, το ηχητικό σήμα θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από περίπου 1 λεπτό.

Σημαντικές πληροφορίες

Η συσκευή θα ξεκινήσει τη χρονομέτρηση (έως 60 λεπτά) μόλις πατήσετε το κουμπί «START/PAUSE» μετά από τη χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας ή των στροφών.

Η συσκευή θα ξεκινήσει τη χρονομέτρηση προς τα πίσω, κατόπιν χειροκίνητης ρύθμισης χρόνου.

Αφού ρυθμίσετε τις στροφές ή τη θερμοκρασία και ξεκινήσετε την εργασία, το επόμενο πάτημα του κουμπιού «MANUAL» επιφέρει τη δυνατότητα μεταβολής της ταχύτητας, της θερμοκρασίας και της διάρκειας εργασίας. Οι αλλαγές αυτές εφαρμόζονται άμεσα.

Εάν ρυθμίσετε χειροκίνητα τη λειτουργία θέρμανσης, η μέγιστη τιμή ταχύτητας θα είναι 05.

Η ποσότητα των τροφίμων και του νερού στην κανάτα, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2 λίτρα ή τα 2 κιλά. Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα της κανάτας.

Χειρισμός της ζυγαριάς

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ζυγαριά που επιτρέπει το προσδιορισμό του βάρους των τροφίμων που βρίσκονται στην κανάτα. Πατήστε το κουμπί «SCALE», η οθόνη θα προβάλλει την ένδειξη σε γραμμάρια ενώ ο δείκτης της ζυγαριάς θα αρχίσει να αναβοσβήνει.

Την ρύθμιση απόβαρου μπορούμε να κάνουμε πατώντας και κρατώντας πατημένο για περίπου 2 δευτερόλεπτα το κουμπί «SCALE».

Η ζυγαριά δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν λειτουργεί ο κινητήρας της συσκευής - οι λεπίδες περιστρέφονται.

Το μέγιστο βάρος των υλικών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4.000 γρ. Σε περίπτωση που ξεπεράσετε αυτό το βάρος, η οθόνη θα προβάλλει την ένδειξη «FOFF».

Για να ζυγίσετε τα υλικά, η συσκευή πρέπει να βρίσκεται σε σταθερή επιφάνεια, διαφορετικά οι ενδείξεις ενδέχεται να είναι εσφαλμένες.

Πρέπει να αποφύγετε να τοποθετείτε βάρος που ξεπερνάει τα 6 kg από πάνω ή μέσα στην κανάτα. Μπορείτε να προκαλέσετε βλάβη στη συσκευή.

Άλλες συμβουλές σχετικά με τη χρήση της συσκευής

Ο αναθευτήρας πεταλούδα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την ανάμιξη της ζύμης. Ο αναθευτήρας πεταλούδα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται με την ρύθμιση της ταχύτητας περιστροφής μεγαλύτερη από 04.

Σε περίπτωση επιλογής ενός αυτόματου προγράμματος, μη χρησιμοποιείτε αναθευτήρα πεταλούδα.

Αν επιλέξετε το πρόγραμμα κέικ, το πρόγραμμα δεν θα ξεκινήσει εάν η θερμοκρασία της αντίστασης ξεπερνάει τους 50 °C.

Μη χρησιμοποιείτε τη χειροκίνητη ρύθμιση για τη ζύμωση.

Το αλεύρι πρέπει να έχει βάρος που δεν υπερβαίνει τα 500 γρ και το βάρος του νερού δεν πρέπει να ξεπερνάει τα 300 γρ.

Η συνεχής λειτουργία ανάμιξης της ζύμης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους τρεις κύκλους, θα πρέπει να περιμένετε τουλάχιστον 5 λεπτά μετά από κάθε κύκλο εργασίας.

Κατά την ανάμιξη της ζύμης, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια ομοιόμορφη και σταθερή επιφάνεια διατηρώντας παράλληλα μια ασφαλή απόσταση από την άκρη.

Πριν να προσθέσετε το αλεύρι, πρέπει να στεγνώσετε καλά το εσωτερικό της κανάτας, για να αποφυγείτε την προσκόλλησή της στα τοιχώματα της κανάτας. Η αναλογία αλευριού προς νερό θα πρέπει να είναι όπως 10 προς 6.

Προτεινόμενες διατάξεις για τις αυτόματες λειτουργίες

Προσοχή! Μετά από την ολοκλήρωση του κάθε βήματος της επιλεγμένης εργασίας, υπάρχει ηχητική ειδοποίηση.

Εργασία	Βήμα	Ενέργειες	Θερμοκρασία [°C]	Χρόνος (λεπτά)	Ταχύτητα
Μαρμελάδα (20 λεπτά)	1	Τοποθετήστε φρούτα και άλλα προϊόντα διατροφής στην κανάτα	0	3	05
	2	Προσθέστε τη ζάχαρη και το μέλι στην κανάτα και περιμένετε ώσπου να βράσουν	100	17	01
Σούππα (22 λεπτά)	1	Θερμαίνετε την άδεια κανάτα	100	2	00
	2	Προσθέστε το βούτυρο ή το λάδι για τηγάνισμα, το κρεμμύδι και το σκόρδο	100	1,5	01
	3	Προσθέστε την κολοκύθα και το νερό στην κανάτα	100	14	01
	4	Τεμαχισμός τροφίμων	-	3	07
	5	Προσθέστε γάλα, αλάτι, κανέλα τριμμένη ή άλλα μπαχαρικά	100	1,5	05
Σάλτσα 26 λεπτά	1	Θερμαίνετε την άδεια κανάτα	120	2	00
	2	Προσθέστε το ελαιόλαδο, το κρεμμύδι, το τζίντζερ και το σκόρδο	120	1,5	01
	3	Προσθέστε ψιλοκομμένο χοιρινό, σάλτσα ντομάτας, κρασί, σάλτσα τσίλι, αλάτι και άλλα μπαχαρικά	100	4 + 5	01
	4	Dodać owoce morza	100	13,5	01
Κέικ	1	1: 500 γρ αλεύρι και 300 γρ νερό 2: εάν χρησιμοποιήθηκε αλεύρι με υψηλή περιεκτικότητα σε γλουτένη, δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 300 γρ	δωματίου	1,5	05/02
Μαγείρεμα με ατμό	1	Ψάρι, καλαμπόκι, πατάτες κ.λπ..	100	60	00

Προτεινόμενες διατάξεις για τις χειροκίνητες λειτουργίες**Μαγείρεμα φαγητού:**

ρυθμίστε την ώρα: 45 λεπτά,

ρυθμίστε τη θερμοκρασία: 120 °C,

ρυθμίστε την ταχύτητα: 03,

πατήστε το κουμπί «START / PAUSE».

Τεμαχισμός λαχανικών:

ορίστε την ώρα: 30 δευτερόλεπτα,

ρυθμίστε την ταχύτητα: 06

πατήστε το κουμπί «START / PAUSE».

Θρυμματισμός πάγου:

Τοποθετήστε έως 300 g πάγου στην κανάτα.

Πατήστε και κρατήστε πατημένο για περίπου 10 δευτερόλεπτα το κουμπί «TURBO», απελευθερώστε το κουμπί, περιμένετε περίπου 1 δευτερόλεπτο. Επαναλάβετε τον κύκλο περίπου 6 φορές.

Μικτός χυμός καρότου:

Τοποθετήστε σε μια κανάτα έως 800 g καρότα και προσθέστε 1200 g νερό.

ρυθμίστε την ώρα: 1 λεπτό,

ρυθμίστε την ταχύτητα: 10,

πατήστε το κουμπί «START / PAUSE».

Άλεση του καφέ:

Τοποθετήστε σε μια κανάτα το πολύ 200 γραμμάρια κόκκων καφέ.

ρυθμίστε την ώρα: 2 λεπτά,

ρυθμίστε την ταχύτητα: 10,

πατήστε το κουμπί «START / PAUSE».

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Ποτέ μη βυθίζετε τη βάση της συσκευής στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μπορείτε να κινδυνέψετε από την ηλεκτροπληξία.

Όλα τα εξαρτήματα, των οποίων η αποσυναρμολόγηση περιγράφεται στις οδηγίες καθώς και πρόσθετος εξοπλισμός όπως καλάθι, σπάτουλα, είναι κατάλληλα για βύθιση, πλύση σε τρεχούμενο νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.

Προσοχή! Στο πλυντήριο πιάτων δεν πρέπει να πλένετε τα κοπιδία, τα οποία πρέπει να βγάλετε πριν από την τοποθέτηση της κανάτας στο πλυντήριο.

Για το σκοπό αυτό, χρησιμοποιείστε το κλειδί που λάβατε μαζί με τη συσκευή. Με το κλειδί αυτό, ξεβιδώστε το παξιμάδι με το οποίο στερεώθηκαν τα κοπιδία, στην κατεύθυνση *αντίθετη* φοράς του ρολογιού και στη συνέχεια βγάλτε τα κοπιδία από την κανάτα (XII). *Να είστε προσεκτικοί κατά την αποσυναρμολόγηση, οι άκρες των λεπίδων μπορούν να προκαλέσουν τραυματισμό. Η αποσυναρμολόγηση θα πρέπει να πραγματοποιείται με γάντια που προστατεύουν από το κόψιμο.*

Μετά από τη χρήση, απενεργοποιήστε τη συσκευή, περιμένετε ώσπου να πάψει πλήρως η περιστροφή των κινούμενων μερών, αποσυνδέστε το φις από την πρίζα, αποσυναρμολογείτε τη συσκευή, αδειάστε το μπολ ή τη κανάτα, περιμένετε να κρυώσουν τα εξαρτήματα και στη συνέχεια προχωρήστε σε συντήρηση.

Τα μέρη της συσκευής που έχουν έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρήση. Τα υπολείμματα αποξηραμένων τροφίμων μπορούν να φράξουν τους αναδευτήρες και τις λεπίδες, πράγμα που μπορεί να οδηγήσει σε πτώση της απόδοσης της συσκευής ή ακόμη και να προκαλέσει ζημιά. Εάν, ωστόσο συμβαίνει μια τέτοια περίπτωση, βυθίστε τα μέρη - που έχουν περιγραφεί παραπάνω ως επιδεκτικά της βύθισης - σε ζεστό νερό με προσθήκη υγρού πιάτων και αφήστε τα να μουσκέψουν και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα μαλακό σφουγγάρι ή βούρτσας και με νερό με υγρό πιάτων ή σε πλυντήριο.

Το περιβλήμα της συσκευής και τις εξωτερικές επιφάνειες της κανάτας, καθαρίστε με ένα μαλακό πανί, μουσκεμένο με νερό με προσθήκη ενός ήπιου απορρυπαντικού. Σκουπίστε για να το στεγνώσετε καλά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Λόγω των αιχμηρών λεπίδων του μπλέντερ, να αποφυγείτε την επαφή μεταξύ των χεριών και των λεπίδων κατά τη διάρκεια του πλυσίματος. Οι λεπίδες μπορούν να κόψουν τόσο το δέρμα σας, όσο και τα γάντια κουζίνας από συνθετικό υλικό. Τις λεπίδες να πλένετε με τη βοήθεια της βούρτσας ή του σφουγγαριού.

Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό ρεύμα, βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά. Το εργαλείο να αποθηκεύετε σε ξηρό και σκοτεινό μέρος. Προστατέψτε το χώρο αποθήκευσης από μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, ειδικά από τα παιδιά. Να αποθηκεύετε το προϊόν στη συσκευασία, στην οποία το παραλάβατε.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός στον κατάλογο		67860
Ονομαστική τάση	[V~]	220 – 240
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50/60
Ισχύ του κινητήρα	[W]	800
Ισχύ της αντίστασης	[W]	1300
Κατηγορία ηλεκτρικής προστασίας		I
Βαθμός προστασίας		IPX0
Χωρητικότητα κανάτας	[lt]	2
Εξωτερικές διαστάσεις της συσκευής έτοιμης για τη λειτουργία μίξερ (πλ. x βαθ. x υψ.)	[χ λ]	340 x 285 x 340
Εξωτερικές διαστάσεις της συσκευής έτοιμης για τη λειτουργία με μπολ ατμομαγειρικής (πλ. x βαθ. x υψ.)	[χ λ]	440 x 285 x 465
Βάρος	[kg]	4,7

