



Istruzioni per l'uso
User instructions
Gebrauchsanleitung
Instrucciones de uso

ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA

IT	ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA	pagina	1
EN	COOKING FOOD PROCESSOR	page	20
DE	KÜCHENMASCHINE MIT KOCHFUNKTION	Seite	39
ES	ROBOT DE COCINA CON FUNCIÓN DE COCCIÓN	página	58

IMETEC

www.imetec.com

Tenacta Group S.p.A. Via Piemonte 5/11 24052 Azzano S. Paolo (BG) ITALY

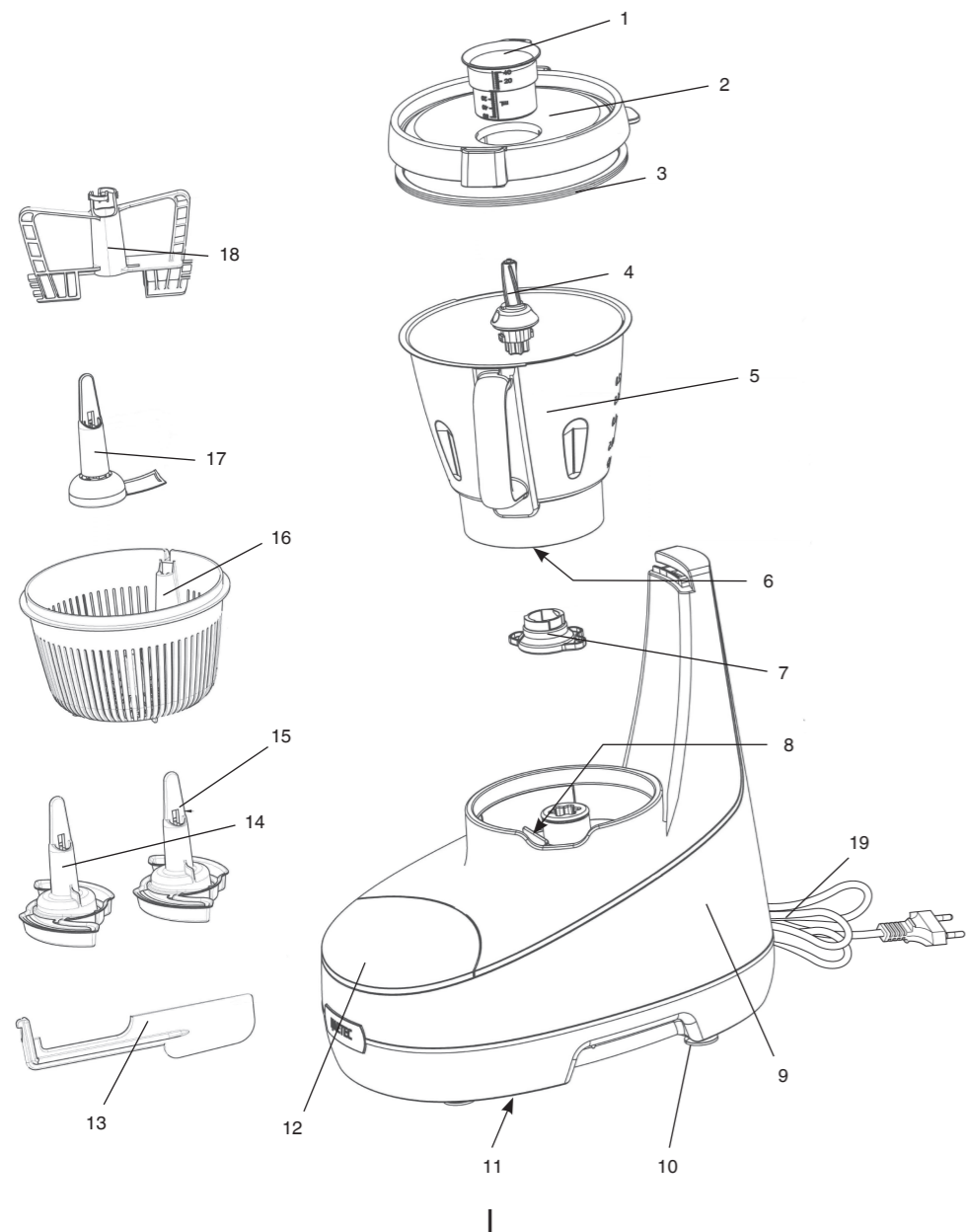
M1003696
140520

TYPE N4902

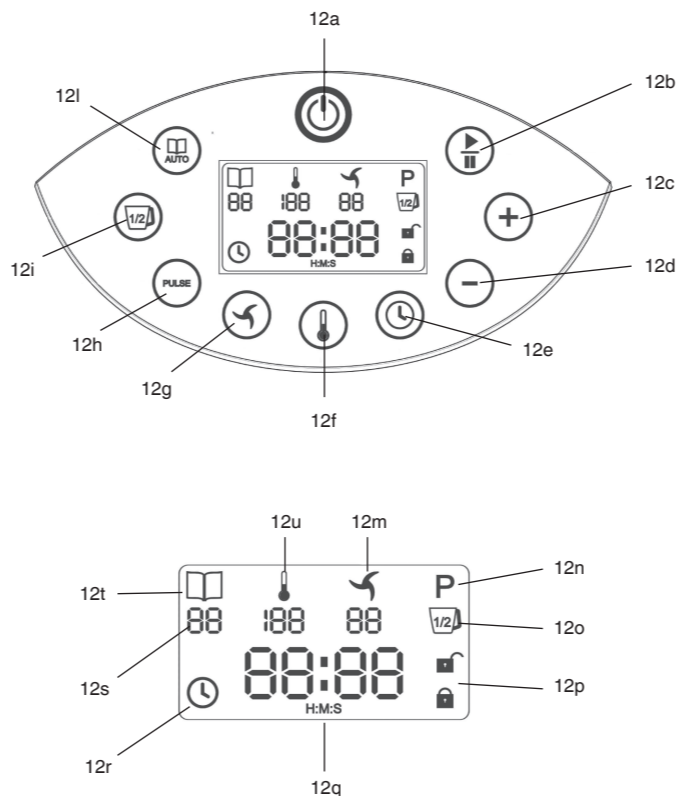
IMETEC



[A]



Il pannello comandi (12) è dotato delle seguenti funzioni:
The control panel (12) features the following functions:
Das Bedienfeld (12) bietet folgende Funktionen:
El panel de mandos (12) ofrece las siguientes funciones:



DATI TECNICI (8) / TECHNICAL DATA (8) / TECHNISCHE DATEN (8) / DATOS TÉCNICOS (8)

<p>IMETEC TYPE N4902</p> <p>220-240 V 50/60 Hz 1000 W MAX 250 W Motor 750 W Heating</p> <p>TENACTA GROUP S.p.A. VIA PIEMONTE 5 IT - 24052 AZZANO S.P. www.imetec.com</p>	<p>Ⓝ</p> <p>CE</p> <p>ⓧ</p>
---	-----------------------------

II

INTRODUZIONE

IT

Gentile cliente, La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. Siamo sicuri che Lei apprezzerà la sua qualità e affidabilità in quanto progettato e prodotto mettendo in primo piano la soddisfazione del cliente. Le presenti istruzioni per l'uso sono conformi alla norma europea EN 82079.



ATTENZIONE! Istruzioni e avvertenze per un uso sicuro dell'apparecchio. Prima di utilizzare questo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare note, avvertenze e istruzioni sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, a scopo di consultazione futura. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

ⓘ NOTA: se nella lettura di questo manuale alcune parti risultassero di difficile comprensione o se sorgessero dubbi contattare l'azienda all'indirizzo indicato in ultima pagina prima di utilizzare l'apparecchio.

ⓘ NOTA: gli ipovedenti possono consultare la versione digitale di queste istruzioni per l'uso sul sito www.tenactagroup.com

INDICE

Introduzione	Pag. 1
Avvertenze sulla sicurezza	Pag. 1
Legenda simboli	Pag. 4
Descrizione dell'apparecchio e degli accessori	Pag. 5
Contatto con gli alimenti	Pag. 5
Pulizia al primo utilizzo	Pag. 5
Montaggio	Pag. 6
Funzionamento	Pag. 8
Quantità	Pag. 10
Programmi automatici	Pag. 10
Impostazione manuale	Pag. 12
Utilizzo	Pag. 14
Pulizia e manutenzione	Pag. 16
Problemi e soluzioni	Pag. 18
Smaltimento	Pag. 18
Assistenza e garanzia	Pag. 19
Guida illustrativa	Pag. I-II
Dati tecnici	Pag. II

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, assicurarsi che sia integro e completo come mostrato nella guida illustrativa e privo di danni visibili. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al servizio di assistenza autorizzato.



ATTENZIONE! Rimuovere dall'apparecchio eventuali materiali di comunicazione quali etichette, cartellini ecc., prima dell'utilizzo.



ATTENZIONE! Rischio di soffocamento. I bambini non devono giocare con la confezione. Tenere il sacchetto di plastica lontano dalla portata dei bambini.

- Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come macchina per la preparazione di alimenti con funzione cottura per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.





ATTENZIONE! L'uso improprio dell'apparecchio può causare lesioni.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, controllare che la tensione e la frequenza riportati sui dati tecnici dell'apparecchio corrispondano a quelli della rete di alimentazione disponibile. I dati tecnici si trovano sull'apparecchio e sull'alimentatore se presente (vedi guida illustrativa).
- Questo apparecchio può funzionare automaticamente ad una frequenza di 50 Hz o 60 Hz.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e di conoscenza se sono sorvegliati oppure se hanno ricevuto istruzioni riguardo l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio e se ne hanno capito i pericoli implicati.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio ed il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come gioco.
- Ⓞ NON utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o piedi umidi o nudi.
- Ⓞ NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Ⓞ NON tirare o sollevare l'apparecchio per il cavo di alimentazione.
- Ⓞ NON lasciar ricadere il cavo di alimentazione dalla superficie di appoggio. Se tirato per il cavo l'apparecchio potrebbe cadere e

- causare lesioni o scottature.
- ⊗ **NON** esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.) o temperature estreme.
 - ⊗ L'apparecchio non è destinato all'utilizzo all'esterno.
 - Sorvegliare l'apparecchio durante il funzionamento.
 - ⊗ **NON** lasciare l'apparecchio incustodito quando è connesso alla rete elettrica.
 - Staccare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito, prima di montarlo, smontarlo, pulirlo e in caso di non utilizzo.
 - In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
 - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito con un ricambio fornito da un centro di assistenza tecnica autorizzato, in modo da prevenire ogni rischio.
 - La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza prima di collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione. In caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.
 - Il corpo motore di questo apparecchio non deve venire a contatto con acqua, altri liquidi, spray o vapori. Per le attività di pulizia e manutenzione fare riferimento esclusivamente all'apposito paragrafo di questo manuale.
 - ⊗ **NON** usare l'apparecchio vicino al lavandino o al lavello pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino.
 - ⊗ **NON** lasciare questo apparecchio a contatto con materiali e superfici facilmente infiammabili o che si potrebbero danneggiare col calore.
 - Questo apparecchio deve essere collocato su una superficie piana e stabile.
 - Per le caratteristiche dell'apparecchio, fare riferimento alla confezione esterna.

- Utilizzare unicamente con gli accessori forniti che costituiscono parte integrante dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è destinato a essere fatto funzionare per mezzo di un temporizzatore esterno o con un sistema di comando a distanza separato o sistemi simili.
- ⓧ NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina. Il cavo non deve venire a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole ed altri utensili.
- ⓧ NON toccare, ostruire o coprire le griglie di uscita dell'aria.
- ⓧ Non lasciare i cibi a contatto con l'apparecchio per un periodo superiore al tempo di preparazione necessario.
- ⓧ NON utilizzare prolunghes o adattatori.

LEGENDA SIMBOLI

	Attenzione/Pericolo		Divieto
	Non toccare		Attenzione! Superficie che scotta
	Comando di rilascio vapore (livello basso)		Livello minimo per cottura vapore
	Diminuire		Aumentare
	On / Off		Pulse
	Start/Pausa		Temperatura
	Velocità motore		Coperchio aperto
	Timer		Coperchio chiuso
	Programma automatico		Funzione mezza dose
	Steam function		

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO E DEGLI ACCESSORI

Consultare la guida illustrativa a pagina I e II per verificare la dotazione del vostro apparecchio.

1. Misurino	12d. Diminuire	12r. Simbolo timer
2. Coperchio	12e. Timer	12s. Numero programma automatico
3. Guarnizione del coperchio	12f. Temperatura	12t. Simbolo programma automatico
4. Trascinatore elicoidale	12g. Velocità motore	12u. Simbolo temperatura
5. Recipiente	12h. Pulse	13. Spatola
6. Contatti del recipiente	12i. Mezzo carico	14. Lama per tritare e impastare
7. Ghiera	12l. Programma automatico	15. Lama tritaggiaccio
8. Connettore del recipiente	12m. Simbolo velocità motore	16. Cestello vapore
9. Base del prodotto	12n. Funzione pulse	17. Pala per mescolare
10. Ventose	12o. Funzione mezza dose	18. Frusta per montare
11. Dati tecnici	12p. Lucchetto aperto / lucchetto chiuso	19. Cavo di alimentazione
12. Pannello comandi	12q. Indicazione tempo (H:M o M:S per ore:minuti o minuti:secondi)	
12a. On/Off		
12b. Start / Pausa		
12c. Aumentare		

CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Per un utilizzo sicuro dell'apparecchio è necessario attenersi alle indicazioni di questa tabella che riporta:

- le parti dell'apparecchio destinate al contatto con gli alimenti; le parti dell'apparecchio non indicate nella tabella non sono adatte al contatto con gli alimenti.
- gli alimenti che possono essere utilizzati con questo apparecchio.
- il tempo massimo per il quale gli alimenti possono rimanere in contatto con le parti dell'apparecchio destinate a tale scopo.
- la temperatura massima consentita degli alimenti utilizzati.

Elenco delle parti	Alimenti	Tempo massimo	Temperatura massima
1. Misurino 2. Coperchio 3. Guarnizione del coperchio 4. Trascinatore elicoidale 5. Recipiente 13. Spatola 14. Lama per tritare e impastare 15. Lama tritaggiaccio 16. Cestello vapore 17. Pala per mescolare 18. Frusta per montare	Tutti	3 ore	110 °C

PULIZIA AL PRIMO UTILIZZO



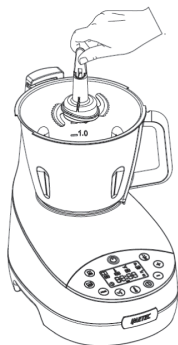
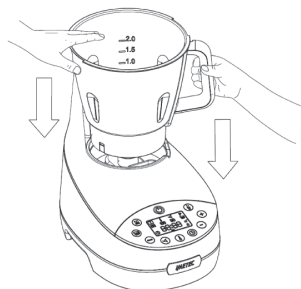
ATTENZIONE! Lavare le parti destinate al contatto con gli alimenti prima dell'utilizzo.

- Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.

- Togliere la protezione dalla lama tritaggiaccio e dalla lama per tritare e impastare.
- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
 - il misurino, il coperchio e la guarnizione del coperchio, la spatola, la pala per mescolare ed il cestello vapore.
 - la lama per tritare e impastare e la lama tritaggiaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall'alto per non tagliarsi.
 - il recipiente evitando di bagnare la parte inferiore nella zona dove si trovano i contatti. Se i contatti dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare il recipiente nella sua sede.
- Pulire con un panno umido ben strizzato la base del prodotto e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore del recipiente.
- Asciugare accuratamente tutte le parti lavate.

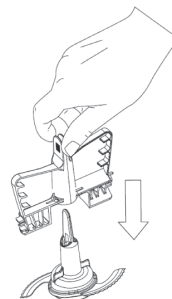
MONTAGGIO

- Posizionare la base del prodotto su un piano orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che non possa cadere durante l'uso. Le ventose devono fare buona presa sulla superficie di appoggio.
- Inserire il recipiente nella sua sede spingendo verso il basso fino ad incastro avvenuto.



- Montare l'accessorio adatto a seconda della lavorazione prescelta:
 - la lama per tritare e impastare o la lama tritaggiaccio, afferrandole dalla parte superiore per non tagliarsi ed inserendole sul trascinatore elicoidale.

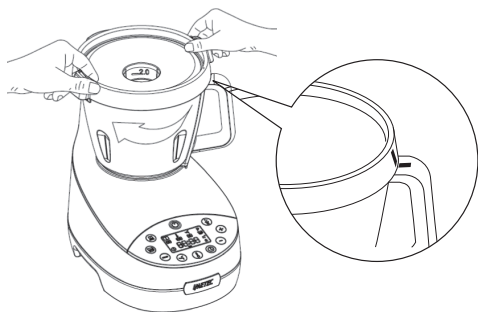
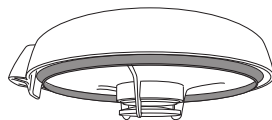
- La frusta per montare inserendola direttamente su una delle lame.





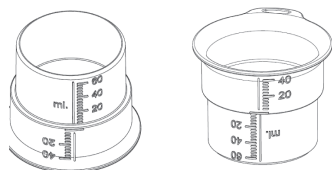
- Posizionare il cestello vapore direttamente nel recipiente dopo aver versato l'acqua fino al livello corrispondente alla cottura a vapore. Per facilitare la rimozione del cestello vapore dopo l'utilizzo ed evitare scottature, utilizzare la spatola dalla parte del manico. È presente infatti un gancio che facilita l'estrazione del cestello vapore.

- Posizionare la guarnizione del coperchio in modo che il bordo leggermente sporgente risulti rivolto verso il bordo del recipiente.

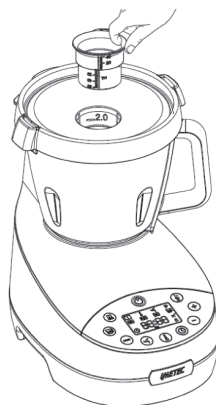


- Posizionare il coperchio sul recipiente facendo coincidere la tacca presente sul coperchio con la tacca sulla maniglia del recipiente. Ruotare il coperchio in senso orario fino a fine corsa, facendo leva sulle due apposite alette. La linguetta del coperchio deve risultare correttamente agganciata al dispositivo di sicurezza nella colonna della base del prodotto.

- Inserire il misurino rivolto verso il basso nel coperchio.



- Il misurino può essere usato per il dosaggio in entrambe i sensi, con due diversi dosaggi (60 ml o 40 ml). Questo consente di dosare ingredienti diversi senza doverli mescolare (es. sale e olio).



FUNZIONAMENTO

Questo elettrodomestico unisce la funzione ROBOT alla funzione COTTURA, che possono essere eseguite singolarmente o contemporaneamente.

A queste è possibile aggiungere la funzione TIMER, in modo tale che l'apparecchio si arresti a fine lavorazione.

Seguendo le indicazioni del ricettario si impostano passo per passo le varie fasi della ricetta e si arriva a cucinare piatti finiti. Inoltre l'apparecchio ha dei programmi per eseguire in modo automatico tutti i passaggi legati all'esecuzione di 20 ricette.

Per imparare ad utilizzare le potenzialità del prodotto si consiglia inizialmente di eseguire tutte le ricette così come proposte dal ricettario, che include esempi e consigli per ogni tipologia di lavorazione.

In questo modo si apprenderanno le diverse tecniche di esecuzione e i relativi limiti quantitativi, per essere poi in grado di eseguire autonomamente e senza difficoltà le proprie varianti di ricetta.

FUNZIONE ROBOT

La rotazione del motore, con regolazione da 1 a 10, prevede velocità molto basse, ideali per la mescolatura durante la cottura, e velocità alte, che garantiscono le funzioni tipiche dei robot da cucina / frullatori.

L'azionamento ad impulsi del motore (funzione PULSE) è utile per avere un controllo migliore del trito o per incorporare più aria in certe lavorazioni.

Per alimenti particolarmente duri la dimensione massima da inserire nel recipiente è indicativamente di 1,5 cm per lato (circa un dado da cucina o una zolletta di zucchero). Gli alimenti più morbidi (frutta, verdura) possono essere inseriti in pezzi più grossi.

L'apparecchio non è adatto a tritare alimenti troppo duri (caffè, cereali, ecc.) e a polverizzare.

Non utilizzare la lama per tritare e impastare ghiaccio o alimenti congelati per non rovinarne l'affilatura: utilizzare l'apposita lama tritagliaccio, utilizzando ingredienti non troppo congelati, che vanno tolti dal congelatore 10/15 minuti prima della lavorazione.

Gli accessori dedicati alla funzione robot sono la pala per mescolare, la lama per tritare e impastare e la lama tritagliaccio, da utilizzare nel seguente modo:

Accessorio	Velocità	Funzione	Note
Pala per mescolare	1 – 3	Per mescolare delicatamente i cibi durante la cottura senza rovinarli o sminuzzarli (riso, funghi, verdure, ecc)	Non utilizzare la pala per mescolare oltre la velocità 5 o pulse per evitare schizzi ed eccessive vibrazioni
	4 – 5	Per emulsionare e amalgamare salse e lavorazioni varie	
Lama per tritare e impastare	3 – 4	Per impasti per pane o pizza	Utilizzare con misurino correttamente inserito per evitare schizzi
	4 – 5	Per impastare basi morbide per torte, impasti per pane o pizza, pastella, ecc.	
	6 – 8	Per tritare alimenti vari	
	9 – 10	Per tritare grossolanamente alimenti secchi (parmigiano, biscotti, pane secco)	
	9 – 10	Per frullare/omogeneizzare grossolanamente alimenti semi liquidi	
	Pulse	Per tritare alimenti vari tenendo sotto controllo il lavorato. Per dare volume alla lavorazione	
Lama tritagliaccio	6 – 10 Pulse	Per tritare ghiaccio, frutta congelata o basi per gelato	Utilizzare con misurino correttamente inserito per evitare schizzi
Frustra per montare	1 – 5	Per montare a neve i tuorli d'uovo, montare la panna montata	

FUNZIONE COTTURA

La regolazione della temperatura permette di cuocere gli alimenti alla corretta temperatura. La temperatura è regolabile da un minimo di 37°C ad un massimo di 110°C, ideale per bollire e cuocere la maggior parte degli alimenti. Aumentando la temperatura oltre i 110°C sul display compare il simbolo SF, che indica la temperatura ideale per la cottura a vapore.

L'apparecchio non è adatto per friggere.

La cottura viene generalmente abbinata alla rotazione della pala per mescolare o della lama per tritare e impastare per garantire un'azione di mescolatura che limita il più possibile ai cibi di attaccarsi sul fondo durante la cottura.

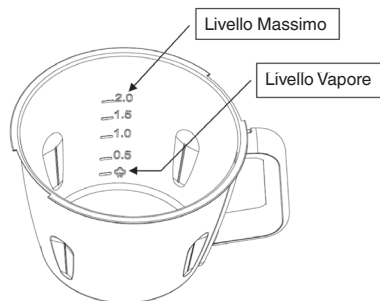
Gradi	Temperatura dell'acqua	Funzione
37 °C	Tiepida	Per scaldare latte o pappe
50-60 °C	Calda	Per sciogliere alimenti delicati che si rovinano ad alte temperature (cioccolato, burro, ecc.)
70-80 °C	Molto calda	Per scaldare il latte Per sciogliere alcuni alimenti come formaggio e zucchero Per cuocere salse/creme/budini a base di farina o uova
90-110 °C	Bollente	Per cuocere Per sobbollire o bollire
>110 °C	Vapore	Per soffriggere Per cuocere a vapore

Cottura senza coperchio

E' possibile eseguire le varie cotture anche senza il coperchio: in questo caso la funzione "robot" (regolazione velocità motore e funzionamento Pulse) viene inibita per motivi di sicurezza.

Cottura a vapore SF (Steam Function)

La cottura a vapore va eseguita aumentando la temperatura oltre i 110° fino a che sul display non compare il simbolo SF (steam function) utilizzando l'accessorio cestello vapore e il coperchio. È necessario inserire almeno una quantità di acqua fino al livello corrispondente alla cottura a vapore all'interno del recipiente che garantisce una autonomia pari a 60 minuti.



Cottura ad ebollizione

La cottura ad ebollizione va eseguita a 100/110°C, con o senza l'accessorio pala per mescolare. È necessario inserire una quantità d'acqua non superiore al litro, facendo comunque attenzione a non superare il limite 2 litri dopo l'inserimento degli alimenti.

FUNZIONE TIMER

L'utilizzo del timer permette di impostare il tempo di lavorazione desiderato ed essere avvisati con un segnale acustico.

La funzione timer è utile per le lunghe cotture perché permette di non oltrepassare i tempi corretti per l'alimento e di non bruciarlo.

QUANTITÀ

La seguente tabella riporta i quantitativi massimi permessi per lavorazione:

ALIMENTO	QUANTITATIVO MASSIMO PERMESSO
PASTA	480 g di pasta + 750 g di acqua
RISO	450 g di riso + 990 g di acqua
IMPASTI	250 g di farina + 150 g di acqua
FARINA DI MAIS (PER POLENTA)	300 g di farina di mais + 1300 g di acqua
LIQUIDI	2 litri

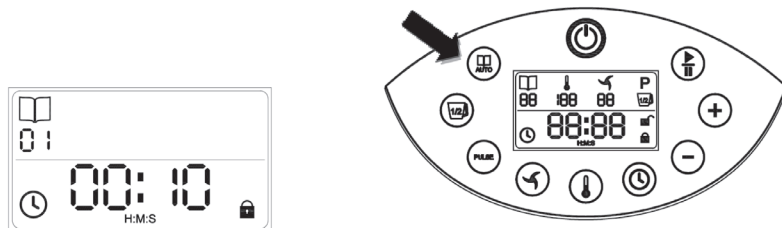
PROGRAMMI AUTOMATICI

L'apparecchio è dotato di 20 programmi automatici.

L'intervento richiesto è ridotto al minimo ed è legato all'introduzione, in momenti diversi, degli alimenti e al controllo finale del grado di cottura e consistenza.

Tutte le fasi della ricetta sono già impostate e vengono eseguite una dietro l'altra: segnali acustici indicano il momento esatto in cui intervenire.

- Premere il tasto programma automatico: apparirà una schermata come questa.



- Per variare il programma premere i pulsanti “+” o “-” per raggiungere il programma scelto. Una volta scelto il programma è possibile scegliere le porzioni premendo il pulsante Funzione mezza dose, in base alle porzioni varieranno tempi e quantità di ingredienti.
- Azionare l'apparecchio premendo il tasto Start/Pausa: sul display comparirà il tempo residuo di esecuzione.
- A seconda del programma selezionato, l'apparecchio emetterà differenti segnali acustici per avvisare che è arrivato il momento di inserire degli ingredienti (come indicato passo per passo dalla ricetta inclusa nel ricettario).
- Dopo i vari BIP, aprire il coperchio e inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta inclusa nel ricettario.
- A fine programma l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta “END” l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.
- Premere il tasto On/Off. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico.

Se per qualche motivo (es. mancanza di corrente) il programma dovesse interrompersi, proseguire l'esecuzione in modalità manuale: nel ricettario le ricette sono spiegate sia per l'esecuzione in modalità automatica che in modalità manuale (impostando manualmente i vari passaggi in termini di temperatura, velocità e tempo).

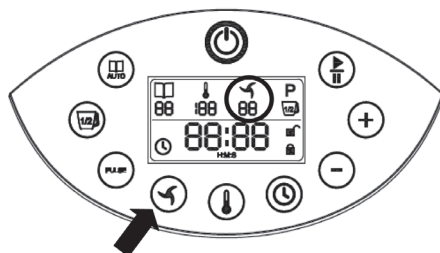
N° programma	Ricetta	N° porzioni	Durata totale
1	Risotto	dose intera	35 minuti
		mezza dose	25 minuti
2	Pasta	dose intera	34 minuti
		mezza dose	26 minuti
3	Vellutata	dose intera	59 minuti
		mezza dose	41 minuti 40 secondi
4	Carne cottura breve	dose intera	43 minuti 20 secondi
		mezza dose	30 minuti 15 secondi
5	Carne cottura lunga	dose intera	2 ore 43 minuti
		mezza dose	2 ore 27 minuti
6	Polenta	dose intera	70 minuti
		mezza dose	50 minuti
7	Purè	dose intera	40 minuti 20 secondi
8	Verdure stufate	dose intera	41 minuti 12 secondi
		mezza dose	28 minuti 12 secondi
9	Impasto pane	NA	2 minuti 30 secondi
10	Impasto per pasta all'uovo	NA	1 minuto 30 secondi
11	Impasto per pasta frolla	NA	1 minuto 30 secondi
12	Impasto per torte	NA	7 minuti
13	Sughi	dose intera	46 minuti
		mezza dose	32 minuti
14	Ragu'	dose intera	2 ore 1 minuto
		mezza dose	1 ora 37 minuti
15	Dado	1	52 minuti 20 secondi
16	Crema	dose intera	20 minuti
		mezza dose	10 minuti
17	Marmellate	NA	30 minuti 10 secondi
18	Frullato	NA	1 minuto 4 secondi
19	Latte vegetale	NA	34 minuti
20	Prima pappa	dose intera	39 minuti 50 secondi
		mezza dose	34 minuti 50 secondi

IMPOSTAZIONE MANUALE

E' possibile impostare la funzione ROBOT e la funzione COTTURA separatamente o contemporaneamente, abbinando eventualmente la funzione TIMER per impostare il tempo di lavorazione con arresto automatico al termine.

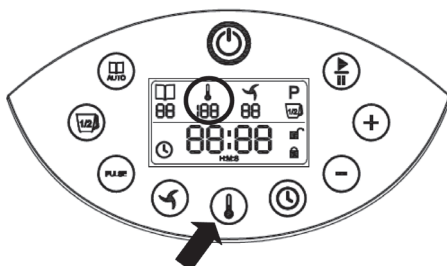
IMPOSTAZIONE FUNZIONE ROBOT: velocità del motore da 1 a 10

- Premere il tasto velocità motore: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la velocità premendo sul display i tasti "+" e "-", per aumentare o diminuire il valore selezionato.



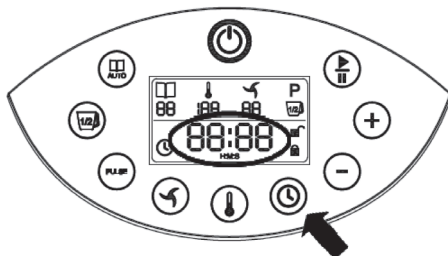
IMPOSTAZIONE FUNZIONE COTTURA: regolazione della temperatura da 37°C a 100°C

- Premere il tasto temperatura: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
- Impostare la temperatura premendo sul display i tasti "+" e "-", per aumentare o diminuire il valore selezionato.



IMPOSTAZIONE FUNZIONE TIMER

- Premere il tasto timer: sul display lampeggia l'icona corrispondente e l'area dedicata ai minuti (M). Premendo nuovamente il tasto timer si seleziona invece l'area dedicata ai secondi (S). Premendo nuovamente il tasto timer si seleziona invece l'area dedicata alle ore (H).
- Impostare il tempo premendo sul display il simbolo + per aumentare o - diminuire il valore selezionato. Il tempo massimo impostabile è pari a 2 ore e 60 minuti.



AVVIO DELLA LAVORAZIONE

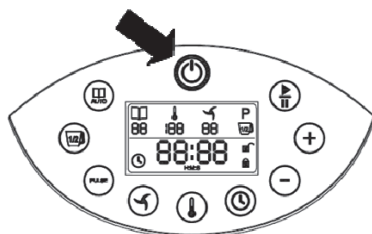
- Azionare l'apparecchio premendo il tasto On. Sul display compare:
 - Velocità impostata
 - Temperatura impostata: il simbolo della temperatura lampeggia fino a quando la temperatura impostata non è raggiunta
 - Il tempo trascorso, se non è stato impostato il timer
 - Il tempo residuo a fine lavorazione se è stato impostato il timer



FINE DELLA LAVORAZIONE

Allo scadere del tempo impostato con il timer (o dopo 30 minuti dall'inizio lavorazione senza timer) l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END". Se la temperatura di lavoro impostata è uguale o superiore a 60°C, l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.

- Premere il tasto On/Off. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in posizione di risparmio energetico.



MODIFICA IMPOSTAZIONI

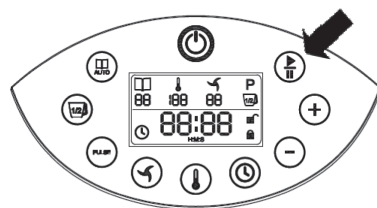
E' possibile modificare la velocità, la temperatura o il tempo impostato anche a lavorazione avviata:

- Premere il tasto velocità motore, temperatura o timer : l'icona corrispondente lampeggia.
- Modificare i valori ruotando usando i tasti "+" e "-".
- E' possibile modificare il valore impostato fino a quando l'icona lampeggia.

ARRESTO MOMENTANEO DELLA LAVORAZIONE

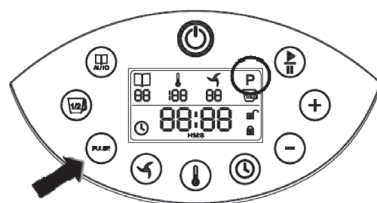
Se necessario aprire/chiedere il coperchio per controllare la lavorazione, mettere in pausa e procedere nel seguente modo:

- Premere il tasto Start/Pausa: la lavorazione si ferma momentaneamente (temperatura, velocità e tempo).
- Per far ripartire premere nuovamente il tasto Start/Pausa. Se questo tasto non viene premuto entro 20 minuti l'apparecchio si porta automaticamente in modalità attesa comandi.



FUNZIONE PULSE

- Tenere premuto il tasto Pulse per 2/3 secondi e rilasciarlo, ripetendo più volte l'operazione: sul display si illuminerà l'icona corrispondente. La funzione Pulse (lavorazione ad impulsi) non è utilizzabile durante una lavorazione già impostata.





ATTENZIONE! Questo apparecchio non deve essere utilizzato se è stato fatto cadere o se vi sono segni di danni visibili.



ATTENZIONE! NON utilizzare il sistema di sicurezza in alternativa al comando di accensione e spegnimento.



ATTENZIONE! Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni.

-  **NON** mettere il recipiente nel forno, nel forno a microonde o nel congelatore.




ATTENZIONE! Prima di chiudere il coperchio verificare che la guarnizione sia integra e posizionata correttamente.



ATTENZIONE! NON aprire il coperchio finché la lama tritaggiaccio, la lama per tritare e impastare e la pala per mescolare sono in movimento.



ATTENZIONE! NON sollevare l'apparecchio per la maniglia del recipiente.

-  **NON** lavorare con la lama tritaggiaccio, la lama per tritare e impastare e la pala per mescolare ingredienti duri in blocchi di dimensione superiore a 1,5 cm per lato.



ATTENZIONE! NON immergere il recipiente in acqua.



ATTENZIONE! Rimuovere la lama seghettata, la lama per tritare e impastare e la pala per mescolare prima di estrarre il cibo dal recipiente.



ATTENZIONE! NON superare il livello massimo indicato sul recipiente per evitare tracimazione di acqua o cibi bollenti.



ATTENZIONE! Alimenti caldi potrebbero essere proiettati verso l'utilizzatore e nell'ambiente. Inserire il tappo dosatore nel coperchio quando si utilizza la funzione PULSE o l'apparecchio a velocità superiori a 5.



ATTENZIONE! Eventuali schizzi di cibo bollente, vapore o calore potrebbero fuoriuscire durante la cottura in particolar modo con il coperchio aperto.



ATTENZIONE! Durante l'uso le superfici dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate; utilizzare sempre gli appositi guanti da forno per maneggiare il recipiente, il coperchio, la pala per mescolare, la lama tritaggiaccio, la lama per tritare e impastare, il cestello vapore e il tappo dosatore durante o subito dopo il funzionamento.



ATTENZIONE! Durante l'utilizzo senza coperchio l'apparecchio diventa equiparabile ad una comune pentola, liquidi bollenti diventano facilmente accessibili.



ATTENZIONE! Controllare la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o di farlo consumare ad un bambino.



ATTENZIONE! Rischio di scottature. **NON** spostare l'apparecchio mentre è in funzione.



ATTENZIONE! Dopo il lavaggio asciugare accuratamente i contatti del recipiente situati nella parte inferiore.



ATTENZIONE! Prima di rimontare il trascinatore elicoidale controllare che la guarnizione sia integra e posizionata correttamente.



ATTENZIONE! Durante le operazioni di montaggio e smontaggio del trascinatore elicoidale, prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nel ruotare la ghiera.

- Srotolare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il prodotto sia su un piano orizzontale.
- Connettere il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
- Inserire il recipiente e il coperchio.

- Accendere il prodotto: il pannello comandi si accenderà ed emetterà un suono di accensione:
 - Se il coperchio è aperto sul display compare il simbolo di un lucchetto aperto: il tasto velocità motore e il tasto pulse non sono selezionabili; la funzione motore è inibita.
 - Se il coperchio è chiuso, il display mostrerà il simbolo di lucchetto chiuso e la luce corrispondente al tasto Velocità e tasto Pulse si illumineranno.
- Inserire gli ingredienti e gli accessori seguendo le indicazioni del ricettario.
- Chiudere il coperchio e inserire il misurino se la ricetta lo prevede.
- Procedere con l'impostazione manuale di tempo, velocità e temperatura o con l'utilizzo di un programma automatico.

ⓘ NOTA: Se non si effettua nessuna operazione l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico dopo 5 minuti e il display si spegne. Per riaccenderlo premere il tasto On/Off.

- Spegnerne il prodotto.
- Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
- Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario.
- Estrarre il recipiente dal prodotto.
- Rimuovere l'accessorio presente all'interno del recipiente.
- Rimuovere il cibo aiutandosi con la spatola.
- Il prodotto ha un dispositivo di protezione che interviene in caso di surriscaldamento del motore. Si consiglia comunque di non eseguire più di 3 lavorazioni lunghe consecutive per non sovraccaricare eccessivamente il motore.



ATTENZIONE! Rischio di incendio. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE



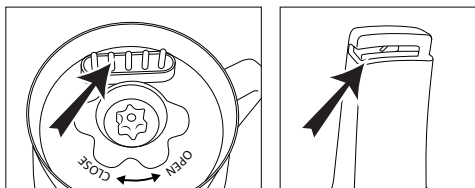
ATTENZIONE! Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima della pulizia o manutenzione.



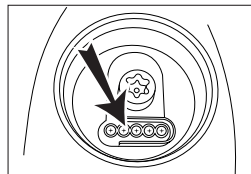
ATTENZIONE! Controllare ad ogni utilizzo l'integrità della guarnizione del coperchio. Nel caso in cui risulti deteriorata rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato. Sostituirla almeno ogni 2 anni.

- Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
 - il misurino, il coperchio e la guarnizione coperchio, la spatola, la pala per mescolare ed il cestello vapore.
 - la lama per tritare e impastare e la lama tritaggiaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandole dall'alto per non tagliarsi. E' preferibile lavare le lame subito dopo ogni utilizzo, evitando di lasciarle a lungo a contatto con gli alimenti.
 - il recipiente, eventualmente con aceto per rimuovere eventuali tracce di calcare.

- Evitare di bagnare la parte inferiore del recipiente nella zona dove si trovano i contatti del recipiente. Se dovessero accidentalmente bagnarsi, asciugare accuratamente con un panno prima di reinstallare il recipiente nella sua sede.



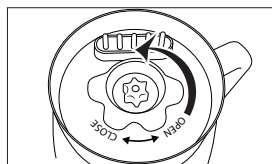
- Rimuovere eventuali residui di alimenti dal dispositivo di sicurezza posto sulla maniglia del recipiente posto sulla colonna del prodotto.
- Pulire con un panno umido ben strizzato la base del prodotto e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore del recipiente.
- Asciugare accuratamente le parti lavate.



PULIZIA DEL TRASCINATORE ELICOIDALE

Si consiglia di smontare il trascinatore elicoidale per pulirlo da eventuali residui di alimenti presenti sulla guarnizione.

- Smontare il trascinatore elicoidale ruotando in senso antiorario la ghiera.



- Estrarre il trascinatore elicoidale dall'interno del recipiente.



- Lavare il trascinatore elicoidale, la sua guarnizione e la ghiera a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie e asciugare accuratamente.
- Reinscrivere il trascinatore elicoidale nel recipiente tenendolo fermo con la mano.
- Inserire la ghiera e ruotare in senso orario fino a fine corsa.

PULIZIA CON USO DEL MOTORE

A fine lavorazione è possibile pulire l'interno del recipiente nel seguente modo:

- Rimuovere il cibo dal recipiente e l'accessorio utilizzato.
- Inserire la lama per tritare e impastare.
- Riempire il recipiente con acqua calda fino al livello di 1 litro e aggiungere una goccia di detersivo per stoviglie. In alternativa al detersivo potete aggiungere un cucchiaino di sale grosso, per meglio rimuovere i cibi che si attaccano, o succo di limone, per eliminare eventuali odori.
- Chiudere il coperchio ed inserire il misurino.
- Azionare il tasto pulse per il tempo ritenuto necessario.
- Svuotare il recipiente e sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio, della guarnizione del trascinatore elicoidale, dei contatti del recipiente e del connettore del recipiente. Nel caso in cui risultassero deteriorati, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Errore/problema	Causa	Soluzione
E1	Sovraccarico del motore.	Ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente facendo riferimento alla tabella riportata nel capitolo QUANTITÀ. Togliere eventuali residui di cibo dalle lame e riavvisare l'apparecchio.
E3	Il recipiente non è ben fissato alla base. Il recipiente è stato rimosso durante una lavorazione o un programma.	Inserire correttamente il recipiente e riavviare l'apparecchio.
E5	Anomalia del motore.	Lasciar raffreddare il motore almeno 30 minuti nel caso si siano fatte lavorazioni intense e prolungate. Se il problema persiste dopo il raffreddamento, contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
A1	Sovraccarico del motore durante i programmi automatici 9-10-11.	Ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente facendo riferimento alla tabella riportata nel capitolo QUANTITÀ. Togliere eventuali residui di cibo dalle lame e riavvisare l'apparecchio.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente a muro.
Il tasti non reagiscono immediatamente.	I tasti a sfioramento del pannello comandi richiedono il giusto tempo di contatto.	Premere i pulsanti per un tempo più lungo.
Esce acqua dal coperchio.	La guarnizione del coperchio non è montata correttamente.	Montare correttamente la guarnizione coperchio.
	La guarnizione del coperchio è danneggiata.	Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
Il coperchio è aperto ma sul display compare il simbolo di coperchio chiuso	Residui di alimenti sono presenti nei dispositivi di sicurezza	Non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro assistenza tecnica autorizzato.
Il programma si è fermato prima della fine.	E' mancata temporaneamente la corrente.	Riacendere il prodotto e verificare il corretto inserimento della spina; continuare poi la lavorazione facendo riferimento alla ricetta equivalente con impostazioni manuali.
I pulsanti velocità motore e pulse non sono azionabili.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.

SMALTIMENTO



L'imballaggio del prodotto è composto da materiali riciclabili. Smaltirlo in conformità alla normativa di tutela ambientale.



Ai sensi della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici. In alternativa alla gestione autonoma è possibile consegnare l'apparecchiatura che si desidera smaltire al rivenditore, al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente. Presso i rivenditori di prodotti elettronici con superficie di vendita di almeno 400 m² è inoltre possibile consegnare gratuitamente, senza obbligo di acquisto, i prodotti elettronici da smaltire con dimensioni inferiori a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento

compatibile con il rispetto dell'ambiente contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

ASSISTENZA E GARANZIA

L'apparecchio è garantito per un periodo di due anni dalla data di consegna. Fa fede la data riportata sullo scontrino/fattura (purché chiaramente leggibile), a meno che l'acquirente non provi che la consegna è successiva.

In caso di difetto del prodotto preesistente alla data di consegna, viene garantita la riparazione o la sostituzione senza spese dell'apparecchio, salvo che uno dei due rimedi risulti sproporzionato rispetto all'altro. L'acquirente ha l'onere di denunciare a un Centro Assistenza autorizzato il difetto di conformità entro due mesi dalla scoperta del difetto stesso.

Non sono coperte dalla garanzia tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di:

- a. danni da trasporto o da cadute accidentali,
- b. errata installazione o inadeguatezza impianto elettrico,
- c. riparazioni o modifiche operate da personale non autorizzato,
- d. mancata o non corretta manutenzione e pulizia,
- e. prodotto e/o parti di prodotto soggette a usura e/o consumabili, inclusa la riduzione del tempo di utilizzo delle batterie dovuta all'uso o al tempo se presenti.
- f. mancata osservanza delle istruzioni per il funzionamento dell'apparecchio, negligenza o trascuratezza nell'uso,
- g. Introduzione o uso di alimenti esclusi dalle istruzioni (duri, caldi, secchi, ecc.),
- h. Utilizzo di alimenti in quantitativi eccedenti quanto specificato,
- i. Montaggio non corretto del gruppo lame o degli accessori,
- j. Superamento dei tempi di utilizzo previsti,
- k. Ingresso accidentale di liquidi nel corpo motore dovuto ad uso improprio,
- l. Cavo di alimentazione attorcigliato o piegato per incuria.

Apparecchio a batteria:

- m. gestione scorretta della ricarica della batteria.

Apparecchi con applicazione manuale di forza:

- n. Applicazione di forza eccessiva durante l'utilizzo.

L'elenco di cui sopra è a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, in quanto la presente garanzia è comunque esclusa per tutte quelle circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'apparecchio.

La garanzia è inoltre esclusa in tutti i casi di uso improprio dell'apparecchio ed in caso di uso professionale. Si declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose ed animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito "Libretto Istruzioni ed avvertenze" in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Sono fatte salve le azioni contrattuali di garanzia nei confronti del venditore.

Modalità di assistenza

La riparazione dell'apparecchio deve essere effettuata presso un Centro Assistenza autorizzato. L'apparecchio difettoso, se in garanzia, dovrà pervenire al Centro Assistenza unitamente ad un documento fiscale che ne attesti la data di vendita o di consegna.

INTRODUCTION

Dear customer, thank you for choosing our product. We feel certain you will appreciate its quality and reliability as it was designed and manufactured with customer satisfaction in mind. These instructions for use are compliant with the European Standard EN 82079.



WARNING! Instructions and warnings for safe use.

Before using this appliance, carefully read the instructions for use and in particular the safety notes and warnings, which must be complied with. Keep this manual together with its illustrative guide for future consultation. Should you transfer the appliance to another user, make sure you hand over this documentation as well.

NOTE: should any part of this manual be difficult to understand or any doubt arise, contact the company at the address indicated on the last page before using the appliance.

NOTE: persons with impaired vision may consult these instructions for use in digital format at the website www.tenactagroup.com

INDEX

Introduction	Page 20
Safety notes	Page 20
Key to symbols used	Page 23
Description of the appliance and its accessories	Page 24
Contact with food	Page 24
Cleaning before first use	Page 24
Assembly	Page 25
Usage	Page 27
Quantities	Page 29
Automatic programs	Page 29
Manual configuration	Page 31
Use	Page 33
Cleaning and maintenance	Page 35
Troubleshooting	Page 37
Disposal at the end of life	Page 37
Support and warranty	Page 38
Illustrative guide	Page I-II
Technical data	Page II

SAFETY NOTES

- After unpacking, make sure the appliance is intact, complete with all its parts as shown in the illustrative guide and with no sign of damage. In doubt, do not use the appliance and contact an authorised service centre.



CAUTION! Remove any communication material such as labels, tags etc. from the appliance before use.



WARNING! Risk of suffocation.

Children shall not play with the packaging. Keep the plastic bag out of the reach of children.



- This appliance must be used only for the purpose for which it was designed, namely as a cooking food processor for home use. Any other use is considered not compliant with the intended use and therefore dangerous.






















WARNING! Any misuse of the appliance may lead to injuries.

- Before connecting the appliance to the mains supply, make sure that the voltage and frequency indicated on the technical data of the appliance correspond to those of the mains supply. The rating is on the appliance or on the power supply unit, if any (see illustrative guide).
- This appliance can work automatically at a frequency of 50 Hz or 60 Hz.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Children shall not play with the appliance.
- ⊗ DO NOT use the appliance with wet hands, damp feet or barefoot.
- ⊗ DO NOT pull the supply cord or the appliance itself to remove the plug from the socket.
- ⊗ DO NOT pull or lift the appliance by the supply cord.
- ⊗ DO NOT allow the supply cord to hang over the edge of the support surface. If pulled by the cord, the appliance may fall and cause injuries or burns.
- ⊗ DO NOT expose the appliance to humidity, to the effects of weather (rain, sun, etc.) or to extreme temperatures.

- ⊘ The appliance is not to be used outdoors.
- **DO NOT** leave the appliance unattended while in operation.
- ⊘ **DO NOT** leave the appliance unattended when plugged in.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and when the appliance is not in use.
- If the appliance is faulty or malfunctions, switch it off and do not tamper with it. Contact an authorised technical service centre for any repairs.
- If the supply cord is damaged it must be replaced with a spare one supplied by an authorised technical service centre, so as to prevent all risks.
- The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it is connected correctly to an effective earthing system as required by applicable electrical safety standards. This important safety requirement must be verified before connecting the appliance to the mains supply. If in doubt request a thorough check of the system by a qualified technician.
- The motor body of this appliance shall not come into contact with water, other liquids, spray, steam. For any cleaning and maintenance operation refer to the instructions in the relevant chapter.
- ⊘ **DO NOT** use this appliance near a washbasin or a sink filled with water. During use the appliance must be placed in such a way that it cannot fall in the washbasin or the sink.
- ⊘ **DO NOT** leave this appliance in contact with or near materials and surfaces that are easily flammable or can be damaged by heat.
- This appliance must be placed on a flat, stable surface.
- See the external packaging for the characteristics of the appliance.
- Use the appliance only with the supplied accessories that are an essential part of the appliance.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system or any other similar system.
- ⊘ **DO NOT** use near a hob. The supply cord shall not come into contact with hot, incandescent surfaces, open flames, pots and other utensils.
- ⊘ **DO NOT** touch, block or cover the hot air outlet grids.

-  **DO NOT** leave food in contact with the appliance for any longer than is necessary for preparation.
-  **DO NOT** use extension cords or adaptors.

KEY TO SYMBOLS USED

 <i>Warning/Danger</i>	 <i>Prohibited</i>
 <i>Do not touch</i>	 <i>Caution! Hot surface</i>
 <i>Steam release control (low level)</i>	 <i>Minimum level for steam cooking</i>
 <i>Decrease</i>	 <i>Increase</i>
 <i>On/Off</i>	 <i>Pulse</i>
 <i>Start/Pause</i>	 <i>Temperature</i>
 <i>Motor speed</i>	 <i>Lid open</i>
 <i>Timer</i>	 <i>Lid closed</i>
 <i>Automatic program</i>	 <i>Half measure function</i>
 <i>Steam function</i>	

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES

Refer to the illustrated guide on pages I and II to check that your appliance is complete with all accessories.

- | | | |
|--------------------------|---|-------------------------------------|
| 1. Measuring cup | 12d. Decrease | 12r. Timer symbol |
| 2. Lid | 12e. Timer | 12s. Automatic program number |
| 3. Lid seal | 12f. Temperature | 12t. Automatic program symbol |
| 4. Helical drive spindle | 12g. Motor speed | 12u. Temperature symbol |
| 5. Bowl | 12h. Pulse | 13. Spatula |
| 6. Bowl contacts | 12i. Half load | 14. Blade for chopping and kneading |
| 7. Ring nut | 12l. Automatic program | 15. Ice crushing blade |
| 8. Bowl connector | 12m. Motor speed symbol | 16. Steaming basket |
| 9. Base of the product | 12n. Pulse function | 17. Blade for mixing |
| 10. Suction pads | 12o. Half measure function | 18. Whisk for beating |
| 11. Technical data | 12p. Padlock open/padlock closed | 19. Power cable |
| 12. Control panel | 12q. Time display (H:M or M:S for Hours:Minutes or Minutes:Seconds) | |
| 12a. On/Off | | |
| 12b. Start/Pause | | |
| 12c. Increase | | |

CONTACT WITH FOOD

To ensure safe use of the device, respect the indications in this table which shows:

- parts of the appliance intended for contact with food; the parts of the appliance not indicated in the table are not meant to come into contact with food.
- the types of food which may be used in this appliance.
- the maximum period of time for which foodstuffs may remain in contact with the parts of the appliance intended for contact with food.
- the maximum permissible temperature of food used in the appliance.

List of parts	Food	Maximum time	Maximum temperature
1. Measuring cup 2. Lid 3. Lid seal 4. Helical drive spindle 5. Bowl 13. Spatula 14. Blade for chopping and kneading 15. Ice crushing blade 16. Steaming basket 17. Blade for mixing 18. Whisk for beating	All	3 hours	110 °C

CLEANING BEFORE FIRST USE

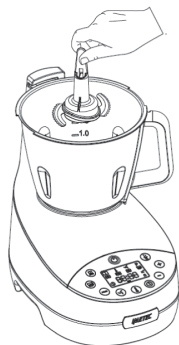
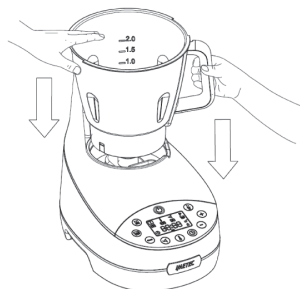


WARNING! Before use, wash all parts which will come into contact with food.

- Unpack the appliance and remove any inserts or adhesive labels from the product.
- Remove the protective cover from the ice crushing blade and the blade for chopping and kneading.
- Carefully wash all removable parts in contact with food (indicated as follows) by hand, using hot water and washing up liquid:
 - the measuring cup, the lid, the lid seal, the spatula, the mixing blade and the steaming basket.
 - the blade for chopping and kneading and the ice crushing blade – use a toothbrush and hold the blades at the top to avoid cutting yourself.
 - the bowl – taking care not to wet the underside of the bowl where the contacts are. If the contacts accidentally get wet, dry them thoroughly with a cloth before putting the bowl back on the bowl mounting.
- Clean the base of the product and the bowl mounting with a damp cloth that has been thoroughly wrung out, taking care not to wet the area where the bowl connector is.
- Dry all washed parts thoroughly.

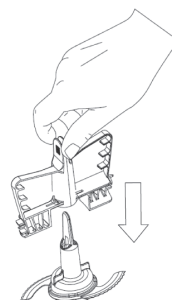
ASSEMBLY

- Place the base of the product on a stable and smooth level surface, at a safe distance from any edges to prevent the risk of it falling during use. Ensure that the suction pads adhere securely to the underlying surface.
- Put the bowl in the bowl mounting by pushing it down until it clicks into place.



- Fit the suitable accessory for the required process:
 - the blade for chopping and kneading or the ice crushing blade (hold the blade at the top to avoid cutting yourself, and fit it on the helical drive spindle).

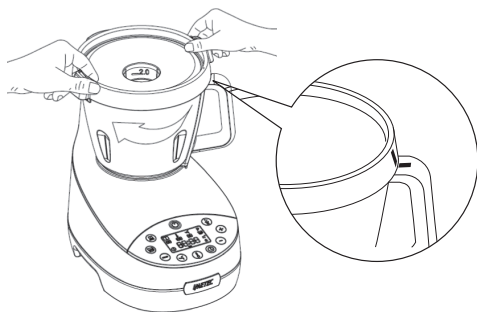
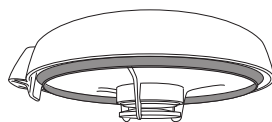
- the whisk (fitting it directly onto one of the blades).





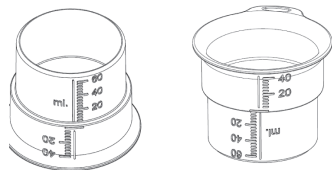
- Fill the bowl with water to the indicated level for steam cooking and place the steaming basket directly in the bowl. After using the steaming basket, use the handle end of the spatula to help remove the basket and avoid the risk of scalding. The handle of the spatula has a hook to facilitate removal of the steaming basket.

- Position the lid seal so that the slightly protruding edge is facing the edge of the bowl.

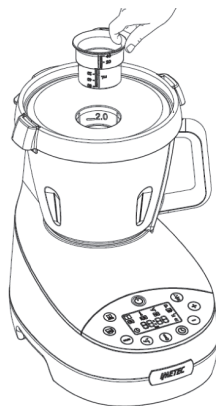


- Place the lid on the bowl, lining up the notch on the lid with the notch on the bowl handle. Rotate the lid clockwise as far as it will turn, gripping by the two lugs. The tab on the lid must be correctly latched onto the safety device in the column on the base of the product.

- Place the measuring cup (facing downwards) in the lid.



- The measuring cup has two different sides with different volumes (60 ml or 40 ml) and can be used either way around. This means that it can be used to measure different ingredients (e.g. salt and oil) without mixing them together.



USAGE

This appliance has a FOOD PROCESSOR function and a COOKING function, which may be used independently or simultaneously.

In addition to these is a TIMER function, which switches the appliance off at the end of the preparation process.

The step by step instructions in the recipe book illustrate how to set the appliance for each stage in a recipe, allowing you to prepare complete dishes with a single appliance. The appliance also has a number of programs which automatically perform every single step in the preparation of 20 different recipes.

To learn how to make full use of the capabilities of this appliance, we recommended starting by trying all the recipes detailed in the recipe book, which includes examples and tips for every type of food preparation procedure possible.

This will familiarise you with the different techniques and the respective quantity limits for each technique, and will allow you to gain the confidence to create your own recipe variants easily and without assistance.

FOOD PROCESSOR FUNCTION

Ten different motor speeds are available (from 1 to 10), from very low speeds for mixing while cooking to high speeds offering the same functionality as a conventional food processor/blender.

The PULSE motor function lets you control chopping results more precisely and is useful for adding more air to the ingredients in certain processes.

For particularly hard ingredients, the pieces placed in the bowl should be no more than approximately 1.5 cm per side (roughly the size of a stock cube or sugar cube). In the case of softer foodstuffs (such as fruit and vegetables), larger pieces may be placed in the bowl.

The appliance is not suitable for chopping very hard foodstuffs (coffee beans, cereals etc.) or for pulverising.

Do not use the chopping/kneading blade on ice or frozen foods, as this will blunt it. Use the specific ice crushing blade, and do not work with foods that are frozen solid; frozen foods must be removed from the freezer 10-15 minutes before processing.

The accessories intended for the food processor function are the mixing blade, the chopping/kneading blade and the ice crushing blade. They are used as follows:

Accessory	Speed	Function	Notes
Blade for mixing	1 – 3	For mixing foods gently during cooking without damaging or breaking the individual pieces (rice, mushrooms, vegetables etc.)	To avoid splashing and excessive vibration, do not use the mixing blade above speed 5 or in pulse mode
	4 – 5	For emulsifying and mixing sauces and for other general processes	
Blade for chopping and kneading	3 – 4	For mixing bread or pizza dough	Use with the measuring cup inserted correctly to avoid splashing
	4 – 5	For mixing cake batters, bread or pizza dough, batter for frying etc.	
	6 – 8	For chopping different foodstuffs	
	9 – 10	For coarsely chopping dry foodstuffs (Parmesan cheese, biscuits, stale bread)	
	9 – 10	For blending/coarsely homogenising semi-liquid foodstuffs	
	Pulse	For chopping various types of food with greater control over the results To add air and volume to a preparation	
Ice crushing blade	6 – 10 Pulse	For crushing ice and blending frozen fruit or ice cream mixes	Use with the measuring cup inserted correctly to avoid splashing
Whisk for beating	1 – 5	For whisking egg whites until stiff, for whipping cream	

COOKING FUNCTION

Temperature control makes it possible to cook food at the right temperature. The temperature can be adjusted from a minimum of 37°C to a maximum of 110°C - ideal for boiling and for cooking most foodstuffs. If you increase the temperature above 110 °C, the SF symbol will appear on the display to indicate the ideal temperature for steam cooking.

This appliance is not suitable for frying.

The cooking function is usually combined with the rotation of the mixing blade or chopping/kneading blade, to mix the ingredients and prevent them from sticking to the bottom during cooking.

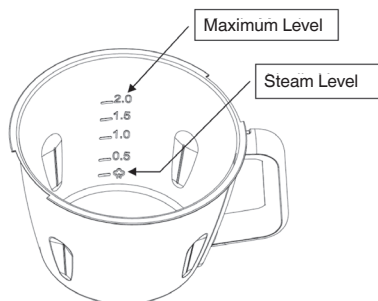
Degrees	Temperature of the water	Function
37 °C	Lukewarm	For heating milk or baby food
50–60 °C	Hot	For melting delicate foods that spoil at high temperatures (chocolate, butter, etc.)
70–80 °C	Very hot	For heating milk For melting certain foods like cheese and sugar For cooking sauces/creams/puddings containing flour or eggs
90–110 °C	Boiling	For cooking For simmering or boiling
>110 °C	Steam	For browning For steam cooking

Cooking with the lid off

Cooking can also be carried out with the lid off: if you do this, the food processor function (motor speed control and pulse function) will be disabled for safety reasons.

Steam cooking SF (Steam Function)

Steam cooking is carried out using the steaming basket and the lid. Raise the temperature to over 110 °C until the SF (steam function) symbol appears on the display. The bowl must be filled with water up to at least the steam cooking level indicated on the bowl itself, which is enough for 60 minutes of steaming.



Cooking and boiling

Food is boiled at 100/110°C, with or without the mixing blade accessory. Do not use more than one litre of water. The level must not exceed the maximum limit of 2 litres once all the other ingredients are added.

TIMER FUNCTION

The timer can be used to set the required time for the process and be alerted with a beep.

The timer function is particularly useful as it prevents the risk of overcooking or burning foods.

QUANTITIES

The table below shows the maximum permitted quantities the appliance can process:

FOOD	MAXIMUM PERMITTED QUANTITY
PASTA	480 g pasta + 750 g water
RICE	450 g rice + 990 g water
DOUGH	250 g flour + 150 g water
MAIZE FLOUR (FOR POLENTA)	300 g maize flour + 1300 g water
LIQUIDS	2 litres

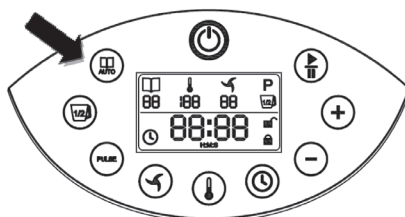
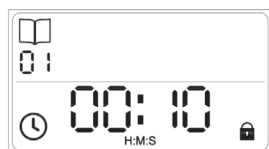
AUTOMATIC PROGRAMS

The appliance has 20 automatic programs.

The work you have to do is minimal; you need only add food at various points then, at the end, check the consistency and make sure the food is fully cooked.

All the stages of the recipe are preconfigured and carried out in sequence: beeps will indicate the exact moment you need to carry out an action.

- Press the automatic program button: the following screen is displayed.



- Press the “+” or “-” buttons to select the required program. Once you have selected the program, you can select the portion size by pressing the half portion function button. The times and the ingredient quantities will vary depending on the portion size selected.
- Start the appliance by pressing the Start/Pause button: the remaining time will appear on the display.
- Depending on the program selected, the appliance will emit different sounds to let you know that it's time to add the ingredients (as indicated step by step in the recipe included in the recipe book).
- Once the various beeps have sounded, open the lid and add the ingredients as described in the recipe included in the recipe book.
- At the end of the program, the appliance will beep and the word “END” will appear on the display. The appliance will carry on mixing for another 2 minutes to prevent the food from sticking to the bottom of the bowl.
- Press the On/Off button. If the button is not pressed within 3 minutes, the appliance enters energy saving mode.

If the program is interrupted for any reason (e.g. power cut), continue in manual mode: the recipe book contains instructions for preparing the recipes in automatic mode and in manual mode (i.e. setting the temperature, speed and time manually).

Program no.	Recipe	No. of portions	Total duration
1	Risotto	full measure	35 minutes
		half measure	25 minutes
2	Pasta	full measure	34 minutes
		half measure	26 minutes
3	Cream soup	full measure	59 minutes
		half measure	41 minutes 40 seconds
4	Meat, short cooking time	full measure	43 minutes 20 seconds
		half measure	30 minutes 15 seconds
5	Meat, long cooking time	full measure	2 hours 43 minutes
		half measure	2 hours 27 minutes
6	Polenta	full measure	70 minutes
		half measure	50 minutes
7	Purée	full measure	40 minutes 20 seconds
8	Braised vegetables	full measure	41 minutes 12 seconds
		half measure	28 minutes 12 seconds
9	Bread dough	NA	2 minutes 30 seconds
10	Egg pasta	NA	1 minute 30 seconds
11	Short crust pastry	NA	1 minute 30 seconds
12	Cake batter	NA	7 minutes
13	Sauces	full measure	46 minutes
		half measure	32 minutes
14	Ragout	full measure	2 hours 1 minute
		half measure	1 hour 37 minutes
15	Broth cube	1	52 minutes 20 seconds
16	Creams	full measure	20 minutes
		half measure	10 minutes
17	Jams	NA	30 minutes 10 seconds
18	Smoothies	NA	1 minute 4 seconds
19	Plant milk	NA	34 minutes
20	Infant food	full measure	39 minutes 50 seconds
		half measure	34 minutes 50 seconds

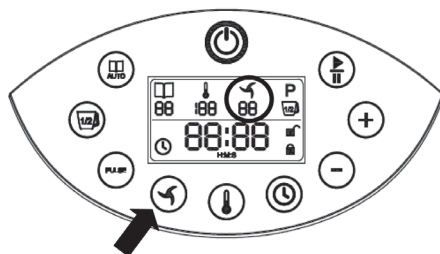
MANUAL CONFIGURATION

The FOOD PROCESSOR and COOKING functions may be set separately or simultaneously. If required, the TIMER function may also be used together with these functions to set the process time and stop the process automatically when complete.

EN

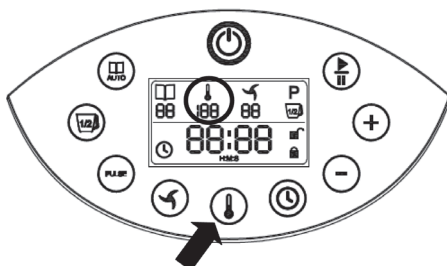
SETTING THE FOOD PROCESSOR FUNCTION: motor speed from 1 to 10

- Press the motor speed button: the relevant icon flashes on the display.
- Set the required speed, pressing the “+” or “-” buttons on the display to increase or reduce the selected value.



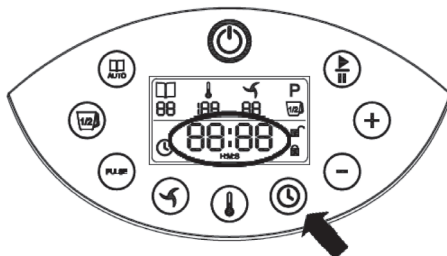
SETTING THE COOKING FUNCTION: Regulating the temperature between 37 °C and 100 °C

- Press the temperature button: the relevant icon flashes on the display.
- Set the required temperature, pressing the “+” or “-” buttons on the display to increase or reduce the selected value.



SETTING THE TIMER FUNCTION

- Press the timer button: the relevant icon and the minutes (M) flash on the display. Press the timer button again to select the seconds (S). Press the timer button again to select the hours (H).
- Set the required temperature, pressing the “+” or “-” symbols on the display to increase or reduce the selected value. The maximum time which can be set is 2 hours and 60 minutes.



STARTING THE PROCESS

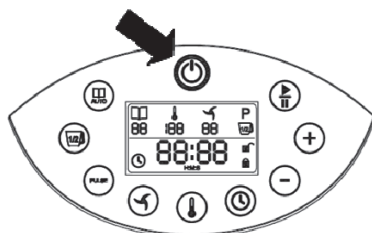
- Switch on the appliance by pressing the On button. The following will appear on the display:
 - Speed setting
 - Temperature setting: the temperature symbol will flash until the set temperature has been reached
 - Elapsed time, if the timer has not been set
 - Time remaining until the end of the process, if the timer has been set



END OF THE PROCESS

When the time set with the timer has elapsed (or after 30 minutes from the start of the process, if the timer is not being used), the appliance beeps and the message "END" is shown on the display. If the temperature set is 60°C or higher, the appliance will carry on mixing for another 2 minutes to prevent the food from sticking to the bottom of the bowl.

- Press the On/Off button. If the button is not pressed within 3 minutes, the appliance enters energy saving mode.



CHANGING SETTINGS

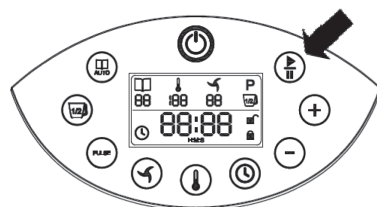
The speed, temperature and time settings may also be modified after a process has started.

- Press the motor speed, temperature or timer button: the relevant icon will flash.
- Press the "+" or "-" buttons to change the values.
- The value can be modified until the relevant icon stops flashing.

PAUSING A PROCESS

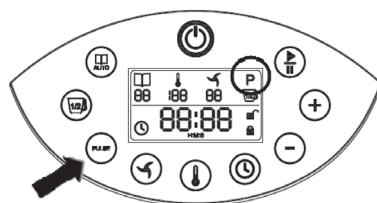
If it is necessary to open and then re-close the lid to check the progress of the process, pause the appliance as follows:

- Press the Start/Pause button: the process (temperature, speed and timer functions) will be temporarily stopped.
- Press Start/Pause again to restart. If the button is not pressed within 20 minutes, the appliance automatically enters standby mode awaiting further input.



PULSE FUNCTION

- Press and hold the Pulse button for 2 to 3 seconds and then release, repeating as necessary: the relevant icon will illuminate on the display. The pulse function is not available while a pre-set process is in progress.



USE



WARNING! This appliance is not to be used if it has been dropped or if there are visible signs of damage.



WARNING! DO NOT use the safety system as an alternative to the on/off switch.



WARNING! The blades are sharp: handle them very carefully to avoid any cuts and abrasions.

-  **DO NOT** put the bowl in a microwave oven or a freezer.



WARNING! Check the seal is undamaged and correctly assembled before closing the lid.



WARNING! DO NOT open the lid while the ice crushing blade, the chopping/kneading blade or the mixing blade is rotating.



WARNING! DO NOT lift the appliance by the bowl handle.

-  **DO NOT** use the ice crushing blade, the chopping/kneading blade or the mixing blade on blocks of hard ingredients measuring more than 1.5 cm per side.



WARNING! DO NOT immerse the bowl in water.



WARNING! Take out the serrated blade, the chopping/kneading blade and the mixing blade before removing food from the bowl.



WARNING! DO NOT exceed the maximum level indicated on the bowl to prevent water or scalding food from overflowing.



WARNING! DO NOT operate the appliance without the measuring cap on the lid with the PULSE function or at a speed higher than 5: hot foodstuffs may splash towards the user and into the surrounding area.



WARNING! Hot foodstuffs, heat and steam may come out during cooking, especially if the lid is open.



WARNING! The external surfaces of the appliance may become very hot while the appliance is in use; always use an oven mitt to handle the bowl, the lid, the mixing blade, the ice crushing blade, the chopping/kneading blade, the steaming basket and the measuring cap during or immediately after operation.



WARNING! If used without the lid, the appliance poses the same risks as a saucepan without a lid, allowing easy access to any hot liquids contained.



WARNING! Check the temperature of the prepared food before eating it or feeding a child with it.



WARNING! Risk of scalding. **DO NOT** move the appliance while it is in operation.



WARNING! After washing carefully, dry the contacts under the bowl.



WARNING! Check the seal is undamaged and correctly positioned before refitting the helical drive spindle.



WARNING! When fitting and removing the helical drive spindle, take care not to crush your fingers when turning the ring nut.

- Unwind the power cable.
- Make sure that the appliance is on a level surface.
- Connect the power cable plug to the mains power socket.
- Insert the bowl and put the lid on.
- Turn the appliance on: the control panel will switch on and emit an activation sound:
 - If the lid is open, the open padlock symbol will appear on the display; you will not be able to press the motor speed and pulse buttons and the motor function will be disabled.

- If the lid is closed, the closed padlock symbol will appear on the display and the light for the motor speed and pulse buttons will come on.
- Add the ingredients and fit the accessories following the instructions given in the recipe book.
- Close the lid and fit the measuring cup (if required by the recipe).
- Set the time, speed and temperature manually or by using an automatic program.

NOTE: If there is no user input for 5 minutes, the appliance will enter energy saving mode and the display will switch off. To switch it back on, press the On/Off button.

- Switch the appliance off.
- Disconnect the power cable plug from the power socket.
- Remove the lid, turning anticlockwise.
- Remove the bowl from the appliance.
- Remove the accessory from inside the bowl.
- Remove any food residue with the spatula.
- The appliance has a safety device which turns the appliance off if the motor overheats. However, to prevent overloading the motor, avoid carrying out more than 3 consecutive lengthy processes.



WARNING! Risk of fire. Wait for the appliance to cool completely before storing it.

CLEANING AND MAINTENANCE



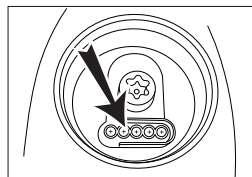
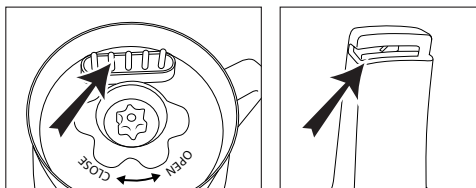
WARNING! Always disconnect the appliance from the socket before cleaning or performing maintenance.



WARNING! Check the condition of the lid seal before use. If there are signs of damage, contact an authorised technical service centre. Have it replaced at least every 2 years.

- Carefully wash all removable parts in contact with food (indicated as follows) by hand, using hot water and washing up liquid:
 - the measuring cup, the lid, the lid seal, the spatula, the mixing blade and the steaming basket.
 - the blade for chopping and kneading and the ice crushing blade – use a toothbrush and hold the blades at the top to avoid cutting yourself. It is a good idea to wash the blades immediately after every use to avoid leaving them in prolonged contact with food.
 - the bowl – potentially using vinegar to remove any limescale.

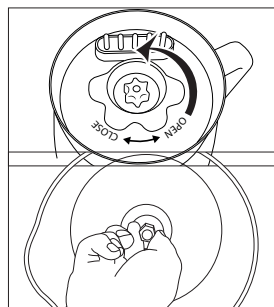
- Take care not to wet the underside of the bowl where the bowl contacts are. If they accidentally get wet, dry them thoroughly with a cloth before putting the bowl back on the bowl mounting.
- Remove any food residue from the safety device on the bowl handle on the column of the product.
- Clean the base of the product and the bowl mounting with a damp cloth that has been thoroughly wrung out, taking care not to wet the area where the bowl connector is.
- Dry the washed parts thoroughly.



CLEANING THE HELICAL DRIVE SPINDLE

We recommend removing the helical drive spindle and cleaning it to eliminate any food residue on the seal.

- To remove the helical drive spindle, turn the ring nut anti-clockwise.
- Remove the spindle from the bowl.



- Wash the spindle, its seal and the ring nut by hand, using hot water and washing up liquid, then dry thoroughly.
- Put the spindle back in the bowl, holding it with your hand.
- Fit the lock ring and turn the ring fully clockwise to fasten.

CLEANING USING THE MOTOR

Once you have finished using the appliance, the inside of the bowl can be cleaned as follows:

- Remove the food from the bowl and remove the accessory used.
- Insert the blade for chopping and kneading.
- Fill the bowl with 1 litre of hot water and add a drop of dishwasher detergent. As an alternative to detergent, you can add a tablespoon of coarse salt (to remove food that has stuck on) or lemon juice (to eliminate any odours).
- Close the lid and fit the measuring cup.
- Press the pulse button for as long as necessary.
- Empty the bowl and rinse it under running water.

Regularly check the condition of the lid seal, the helical drive spindle seal, the bowl contacts and the bowl connector. If any signs of damage or wear are found, contact an authorised technical service centre.

TROUBLESHOOTING

Error/problem	Cause	Solution
E1	Motor overloaded.	Reduce the amount of food in the bowl (refer to the table in the QUANTITIES chapter). Remove any food residue from the blades, then restart the appliance.
E3	The bowl has not been properly secured to the base. The bowl was removed during processing or while a program was in progress.	Insert the bowl properly, then restart the appliance.
E5	Motor fault.	Leave the motor to cool for at least 30 minutes if the fault occurred during particularly heavy or prolonged usage. If the problem persists even after the motor has cooled, contact an authorised technical service centre.
A1	Motor overload during the automatic programs 9-10-11.	Reduce the amount of food in the bowl (refer to the table in the QUANTITIES chapter). Remove any food residue from the blades, then restart the appliance.
The appliance does not work.	Appliance not plugged into mains power socket.	Connect the power cable plug to the power socket in the wall.
Buttons do not respond immediately.	The touch buttons on the control panel must be pressed for a certain amount of time in order to function.	Keep the button pressed for longer.
Water escaping from lid.	Lid seal not fitted correctly.	Fit the lid seal correctly.
	Lid seal damaged.	Contact an authorised technical service centre.
Lid is open but the closed padlock symbol is shown on the display	Food residue in safety devices	Do not use the appliance and contact an authorised technical service centre.
Program stopped before end.	Temporary loss of mains power.	Turn the appliance back on and check that the mains power plug is connected correctly; resume the process from where it stopped, referring to the recipe and setting the necessary steps manually.
The motor speed and pulse buttons cannot be pressed.	Lid not closed correctly.	Close the lid correctly.

DISPOSAL AT THE END OF LIFE



The appliance packaging is made of recyclable materials. Dispose of the packaging in accordance with the environmental protection regulations.

Pursuant to Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE), the crossed bin symbol on the appliance or its packaging indicates that the appliance must be disposed of separately from other waste at the end of its useful life.



The user must therefore take the appliance to an appropriate recycling centre for electrical and electronic equipment. Alternatively, instead of handling the disposal, the user can hand over the appliance to the retailer when a new, equivalent one is purchased. The user can hand over electronic products measuring less than 25 cm to retailers of electronic products having a sales area of at least 400 m² free of charge and with no obligation to buy. Appropriate separate collection for the subsequent procedure for the decommissioned appliance for recycling, which includes treatment and environmentally friendly disposal helps prevent adverse effects on the environment and health and promotes reusing and/or recycling materials that the appliance consists of.

SUPPORT AND WARRANTY

The appliance is guaranteed for a period of two years from the date of delivery. This date is taken as the date on the receipt/invoice (as long as it is clearly legible), unless the purchaser can prove that delivery was made at a later date.

In the event of a product flaw already present at the time of delivery, the cost-free repair or replacement of the appliance is guaranteed unless one of the two solutions is out of proportion with the other. The purchaser is responsible for informing an Authorised Assistance Centre about the conformity flaw within two months of discovering it.

The warranty does not cover parts that may be faulty due to:

- a. damage during transportation or caused by an accidental fall
- b. incorrect installation or an inadequate electrical system
- c. repairs or modifications made by unauthorised personnel
- d. cleaning and maintenance not carried out, or carried out badly
- e. products and/or parts of products subject to wear and/or consumables, and reduced operating time of rechargeable batteries, if applicable, due to usage or age
- f. non-observance of the operating instructions for the appliance, negligent or careless usage,
- g. filling the appliance or using the appliance with foodstuffs that are expressly prohibited in the instructions (hard, hot, dry foods etc.),
- h. use with larger quantities of foodstuffs than indicated,
- i. incorrect fitting of blades or accessories,
- j. usage exceeding the indicated time limits,
- k. accidental infiltration of liquids into the motor base caused by improper use,
- l. a twisted or excessively bent power cable due to negligence.

Battery-operated appliance:

- m. Incorrect recharging of the battery.

Appliances on which manual force has been exerted:

- n. Application of excessive force during use.

The above list is merely an example; it is not complete, as this warranty in any case does not cover circumstances that cannot be traced back to manufacturing flaws.

In addition, this warranty is not considered valid in cases of improper appliance use or professional use. No responsibility can be taken for any harm or damage caused directly or indirectly to people, pets or property as a result of the failure to observe all the indications given in the "Instructions and warnings booklet" with regards the installation, use and maintenance of the appliance.

This does not apply to contract warranty actions in relation to the seller.

Assistance

The appliance may only be repaired by an authorised service centre. If the faulty appliance is under warranty, it must be sent to the Assistance Centre along with a fiscal document proving the date of purchase or delivery.

EINFÜHRUNG

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir sind gewiss, dass Sie seine Qualität und Zuverlässigkeit schätzen werden, da für uns bei seiner Planung und Herstellung die Kundenzufriedenheit an erster Stelle stand. Diese Bedienungsanleitung entspricht der Europäischen Norm EN 82079.



WARNUNG! Anleitungen und Hinweise für einen sicheren Gebrauch des Geräts.

Lesen Sie vor der Verwendung dieses Geräts aufmerksam die Bedienungsanleitung und insbesondere Hinweise, Warnhinweise und Sicherheitshinweise und beachten Sie diese. Bewahren Sie diese Anleitung zusammen mit dem bebilderten Leitfaden zum zukünftigen Nachschlagen auf. Im Falle der Überlassung des Geräts an Dritte, ist diesen auch die vollständige Dokumentation zu übergeben.

HINWEIS: Sollte ein Teil dieses Handbuchs schwer verständlich sein oder Zweifel aufkommen, kontaktieren Sie bitte das Unternehmen unter der auf der letzten Seite angegebenen Adresse, bevor Sie das Gerät benutzen.

HINWEIS: Sehbehinderte können die digitale Version dieser Bedienungsanleitung auf der Internetseite www.tenactagroup.com konsultieren

INHALT

Einführung	Seite 39
Sicherheitshinweise	Seite 40
Zeichenerklärung	Seite 42
Beschreibung des Geräts und seines Zubehörs	Seite 43
Kontakt mit Lebensmitteln	Seite 43
Reinigung vor der ersten Verwendung	Seite 43
Montage	Seite 44
Gebrauch	Seite 46
Mengen	Seite 48
Automatische Programme	Seite 48
Manuelle Konfiguration	Seite 50
Gebrauch	Seite 52
Reinigung und Pflege	Seite 54
Probleme und Lösungen	Seite 56
Entsorgung	Seite 56
Kundendienst und Garantie	Seite 57
Bebildeter Leitfaden	Seite I-II
Technische Daten	Seite II

SICHERHEITSHINWEISE

- DE
- Vergewissern Sie sich, nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung entnommen haben, dass dieses unversehrt und vollständig ist, wie im bebilderten Leitfaden gezeigt, sowie keine Schäden aufweist. Im Zweifelsfall verwenden Sie das Gerät nicht, sondern nehmen Sie Kontakt mit einer autorisierten Servicestelle auf.



VORSICHT! Entfernen Sie etwaiges Kommunikationsmaterial wie Aufkleber, Schilder usw. vor dem Gebrauch vom Gerät.



WARNUNG! Erstickungsgefahr.
Kinder dürfen nicht mit der Verpackung spielen. Den Plastikbeutel von Kindern fernhalten.

- Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es geplant wurde, das heißt als Kochküchenmaschine im Haushalt. Jede sonstige Verwendung wird als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch und daher als gefährlich erachtet.



WARNUNG! Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Verletzungen führen.




















- Vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz kontrollieren, dass die in den technischen Daten des Geräts angeführte Spannung und Frequenz jener des vorhandenen Versorgungsnetzes entspricht. Die technischen Daten sind am Gerät und am Netzteil, falls vorhanden, zu finden (siehe bebildertes Leitfaden).
- Dieses Gerät arbeitet automatisch mit einer Frequenz von 50 Hz oder 60 Hz.
- Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder notwendiger Kenntnis verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen worden sind und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern halten. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- ⊗ Das Gerät NICHT mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß benutzen.
- ⊗ NICHT am Netzkabel oder direkt am Gerät ziehen, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- ⊗ Das Gerät NICHT am Netzkabel ziehen oder hochheben.
- ⊗ Das Netzkabel NICHT von der Stellfläche herunterhängen lassen. Wenn am Kabel gezogen wird, könnte das Gerät herunterfallen und Verletzungen oder Verbrennungen verursachen.
- ⊗ Das Gerät NICHT der Feuchtigkeit, Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) oder extremen Temperaturen aussetzen.
- ⊗ Das Gerät ist nicht für die Verwendung im Freien bestimmt.
- Das Gerät während des Betriebs überwachen.
- ⊗ Das Gerät NICHT unbeaufsichtigt lassen, wenn es an die Steckdose angeschlossen ist.
- Das Gerät stets von der Stromversorgung trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt, vor dem Zusammenbauen, Zerlegen, Reinigen und wenn es nicht verwendet wird.
- Bei einem Defekt oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten und nicht daran manipulieren. Wenden Sie sich für eine eventuelle Reparatur nur an die autorisierten technischen Servicestellen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Ersatzkabel ersetzt werden, das von einem autorisierten technischen Servicezentrum geliefert wird, um alle Risiken zu vermeiden.
- Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es korrekt an eine funktionsfähige Erdungsanlage entsprechend den geltenden Bestimmungen zur elektrischen Sicherheit angeschlossen wurde. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung ist zu überprüfen, bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird. Im Zweifelsfall eine gründliche Kontrolle der Anlage durch einen Fachtechniker anfordern.
- Der Motorkörper dieses Geräts darf nicht mit Wasser, sonstigen Flüssigkeiten, Sprays oder Dämpfen in Kontakt kommen. Für Reinigung und Pflege ist ausschließlich der entsprechende Absatz in dieser Anleitung zu beachten.
- ⊗ Das Gerät NICHT in der Nähe der Spüle oder wassergefüllten Spülbecken verwenden. Während des Gebrauchs muss das Gerät so platziert werden, dass es nicht in das Spülbecken fallen kann.
- ⊗ Lassen Sie das Gerät NICHT in Kontakt mit oder in der Nähe von

Materialien und Oberflächen, die leicht entflammbar sind oder durch Hitze beschädigt werden können.

- Dieses Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche platziert werden.
- Die Eigenschaften des Geräts sind auf der äußeren Verpackung angegeben.
- Das Gerät nur zusammen mit dem mitgelieferten Zubehör verwenden, das ein wesentlicher Bestandteil des Gerätes ist.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltuhr oder einem getrennten Fernsteuerungssystem oder ähnlichen Systemen vorgesehen.
- ⓧ Das Gerät NICHT in der Nähe des Kochfelds verwenden. Das Kabel darf nicht mit heißen, glühenden Oberflächen, offenem Feuer, Töpfen und sonstigen Utensilien in Kontakt kommen.
- ⓧ Die Heißluftauslassgitter NICHT berühren, blockieren oder abdecken.
- ⓧ Lebensmittel NICHT länger als für die zur Zubereitung notwendige Zeit mit dem Gerät in Berührung bringen.
- ⓧ Verwenden Sie KEINE Verlängerungskabel oder Adapter.

ZEICHENERKLÄRUNG

 <i>Warnung/Gefahr</i>	 <i>Verbot</i>
 <i>Nicht berühren</i>	 <i>Vorsicht! Heiße Oberfläche</i>
 <i>Dampfabgabe-Steuerung (niedrige Stufe)</i>	 <i>Mindeststand für Dampfgaren</i>
 <i>Verringern</i>	 <i>Erhöhen</i>
 <i>Ein/Aus</i>	 <i>Impuls</i>
 <i>Start/Pause</i>	 <i>Temperatur</i>
 <i>Motorgeschwindigkeit</i>	 <i>Deckel offen</i>
 <i>Timer</i>	 <i>Deckel geschlossen</i>
 <i>Automatisches Programm</i>	 <i>Funktion für halbe Menge</i>
 <i>Dampffunktion</i>	

BESCHREIBUNG DES GERÄTS UND SEINES ZUBEHÖRS

Den bebilderten Leitfaden auf den Seiten I und II einsehen, um die Ausstattung Ihres Geräts zu überprüfen.

- | | | |
|----------------------|---|------------------------------------|
| 1. Messbecher | 12d. Verringern | 12r. Timer-Symbol |
| 2. Deckel | 12e. Timer | 12s. Nr. automatisches Programm |
| 3. Deckeldichtung | 12f. Temperatur | 12t. Symbol automatisches Programm |
| 4. Antriebsspindel | 12g. Motorgeschwindigkeit | 12u. Temperatursymbol |
| 5. Behälter | 12h. Impuls | 13. Schaber |
| 6. Behälterkontakte | 12i. Halbe Menge | 14. Schneidklinge und Knetschaufel |
| 7. Schraubring | 12l. Automatisches Programm | 15. Messer zum Eiscrushen |
| 8. Behälteranschluss | 12m. Motorgeschwindigkeitssymbol | 16. Dampfkorb |
| 9. Produktsockel | 12n. Impulsbetrieb | 17. Rührschaufel |
| 10. Saugnäpfe | 12o. Funktion für halbe Menge | 18. Quirl zum Aufschlagen |
| 11. Technische Daten | 12p. Schloss offen/Schloss geschlossen | 19. Netzkabel |
| 12. Bedienfeld | 12q. Zeitanzeige (H:M oder M:S für Stunden:Minuten oder Minuten:Sekunden) | |
| 12a. Ein/Aus | | |
| 12b. Start/Pause | | |
| 12c. Erhöhen | | |

KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Beachten Sie die Angaben in dieser Tabelle, um einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Hier sind angegeben:

- Teile des Geräts, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind; die Teile des Geräts, die nicht in der Tabelle angegeben sind, sind nicht dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
- Lebensmittel, die mit diesem Gerät verwendet werden können.
- Maximale Zeit, die die Lebensmittel mit den hierfür vorgesehenen Teilen des Geräts in Kontakt bleiben dürfen.
- Zulässige Höchsttemperatur der verwendeten Lebensmittel.

Teilleiste	Lebensmittel	Maximale Zeit	Höchsttemperatur
1. Messbecher 2. Deckel 3. Deckeldichtung 4. Antriebsspindel 5. Behälter 13. Schaber 14. Schneidklinge und Knetschaufel 15. Messer zum Eiscrushen 16. Dampfkorb 17. Rührschaufel 18. Quirl zum Aufschlagen	Alle	3 Stunden	110 °C

REINIGUNG VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

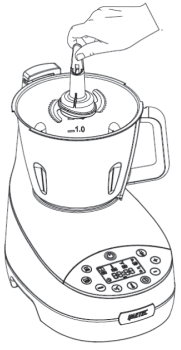
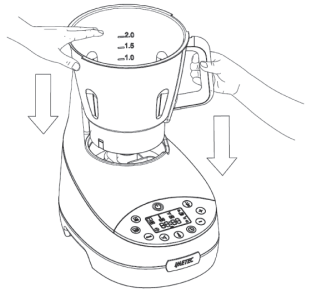


WARNUNG! Alle für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmten Teile müssen vor dem Gebrauch gereinigt werden.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie etwaige Einsätze oder Aufkleber vom Produkt.
- Entfernen Sie die Schutzabdeckung vom Messer zum Eiscrushen sowie Schneidklinge und Knetschaufel.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (wie nachstehend angegeben), sorgfältig von Hand mit Warmwasser und Geschirrspülmittel:
 - Messbecher, Deckel, Deckeldichtung, Schaber, Rührschaufel und Dampfkorb.
 - Schneidklinge und Knetschaufel sowie das Messer zum Eiscrushen – verwenden Sie eine Zahnbürste und halten Sie die Klingen oben, damit Sie sich nicht schneiden.
 - Schale – achten Sie darauf, die Unterseite der Schale, wo sich die Kontakte befinden, nicht nass zu machen. Sollten die Kontakte versehentlich nass werden, trocknen Sie sie gründlich mit einem Tuch ab, bevor Sie die Schale wieder auf die Halterung setzen.
- Reinigen Sie den Produktsockel und die Behälterhalterung mit einem feuchten Tuch, das gründlich ausgewrungen wurde. Achten Sie darauf, dass der Bereich, in dem sich der Behälteranschluss befindet, nicht nass wird.
- Trocknen Sie alle abgespülten Teile gründlich ab.

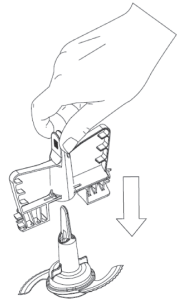
MONTAGE

- Platzieren Sie den Produktsockel auf eine stabile und glatte ebene Fläche in sicherem Abstand zu Kanten, um zu vermeiden, dass es während des Gebrauchs herunterfällt. Stellen Sie sicher, dass die Saugnäpfe sicher an der darunterliegenden Fläche haften.
- Setzen Sie die Schale in die Behälterhalterung, bis sie richtig einrastet.



- Bringen Sie das für den gewünschten Vorgang geeignete Zubehör an:
 - Schneidklinge und Knetschaufel oder das Messer zum Eiscrushen (halten Sie die Klingen oben, damit Sie sich nicht schneiden, und setzen Sie sie auf die Antriebsspindel auf).

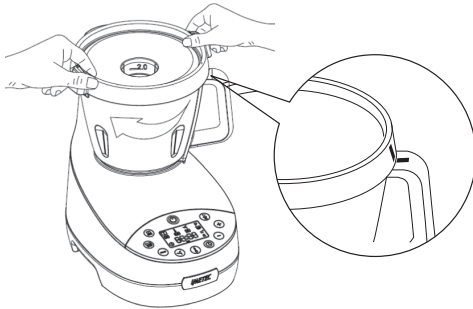
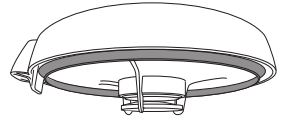
- Quirl (direkt auf eine der Klingen aufsetzen).





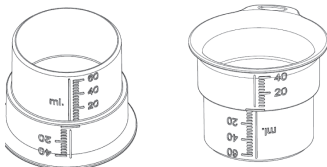
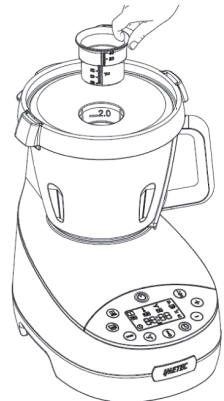
- Füllen Sie die Schale zum Dampfgaren bis zum angegebenen Niveau mit Wasser und platzieren Sie den Dampfkorb direkt in der Schale. Verwenden Sie nach dem Gebrauch des Dampfkorbs das griffförmige Ende des Schabers als Hilfe zum Entnehmen des Korbs, um Verbrennungsgefahr vorzubeugen. Der Griff des Schabers verfügt über einen Haken, um das Entfernen des Dampfkorbs zu erleichtern.

- Positionieren Sie die Deckeldichtung so, dass die leicht vorstehende Kante zu Kante der Schale weist.



- Bringen Sie den Deckel auf der Schale an. Richten Sie dabei die Kerbe am Deckel auf die Kerbe am Griff der Schale aus. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Halten Sie ihn dabei an den beiden Vorsprüngen. Die Lasche am Deckel muss richtig an der Sicherheitsvorrichtung in der Säule auf dem Produktsockel eingerastet sein.

- Platzieren Sie den Messbecher (nach unten gerichtet) im Deckel.



- Der Messbecher hat zwei unterschiedliche Seiten mit unterschiedlichen Volumen (60 ml oder 40 ml) und kann so oder so verwendet werden. Dies bedeutet, dass er zum Messen unterschiedlicher Zutaten (z. B. Salz und Öl) verwendet werden kann, ohne diese zu vermischen.

GEBRAUCH

Dieses Gerät verfügt über eine KÜCHENMASCHINEN-Funktion und eine KOCH-Funktion, die unabhängig oder gleichzeitig verwendet werden können. Zusätzlich gibt es eine TIMER-Funktion, welche das Gerät am Ende des Zubereitungsprozesses abschaltet. Die Schritt-für-Schritt-Anleitung im Rezeptheft erklärt wie das Gerät für jeden Schritt in einem Rezept einzustellen ist, sodass Sie komplette Gerichte mit einem einzigen Gerät zubereiten können. Das Gerät verfügt außerdem über eine Reihe von Programmen, die automatisch jeden einzelnen Schritt bei der Zubereitung von 20 verschiedenen Rezepten ausführen. Um zu erfahren, wie Sie die Funktionen dieses Geräts optimal nutzen können, empfehlen wir, zunächst alle im Rezeptheft angeführten Rezepte auszuprobieren. Diese enthalten Beispiele und Tipps für alle möglichen Arten der Speisenzubereitung. Dadurch werden Sie mit den verschiedenen Techniken und den jeweiligen Mengenbeschränkungen für jede Technik vertraut und Sie gewinnen die Sicherheit, Ihre eigenen Rezeptvarianten einfach und ohne Unterstützung zu erstellen.

KÜCHENMASCHINEN-FUNKTION

Es stehen zehn verschiedene Motorgeschwindigkeiten (von 1 bis 10) zur Verfügung, und zwar von sehr niedrigen Geschwindigkeiten zum Rühren während des Garens bis hin zu hohen Geschwindigkeiten, welche die gleichen Funktionen wie eine herkömmliche Küchenmaschine/ein Mixer bieten.

Der IMPULS Motorbetrieb ermöglicht Ihnen eine präzisere Kontrolle der Zerkleinerungsergebnisse und ist hilfreich, um den Zutaten bei gewissen Vorgängen mehr Luft zuzuführen.

Bei besonders harten Zutaten sollten die in die Schale gelegten Stücke nicht mehr jeweils ca. 1,5 cm Seitenlänge aufweisen (ungefähr so groß wie ein Brühwürfel oder Zuckerwürfel). Bei weicheren Lebensmitteln (wie Obst und Gemüse) können größere Stücke in die Schale gelegt werden.

Das Gerät eignet sich nicht zum Zerkleinern sehr harter Lebensmittel (Kaffeebohnen, Getreide usw.) oder zum Zermahlen. Verwenden Sie das Schneidmesser/die Knetschaufel nicht für Eis oder tiefgekühlte Lebensmittel, sie wird stumpf dadurch. Verwenden Sie das spezielle Messer zum Eiscrushen und arbeiten Sie nicht mit hart gefrorenen Lebensmitteln; tiefgekühlte Lebensmittel müssen 10-15 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Gefrierschrank entnommen werden.

Das für die Küchenmaschinen-Funktion vorgesehene Zubehörteile sind Rührschaufel, Schneidmesser/ Knetschaufel und das Messer zum Eiscrushen. Sie werden wie folgt verwendet:

Zubehör	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Rührschaufel	1 – 3	Zum schonenden Rühren von Lebensmitteln während des Garens, ohne die einzelnen Stücke (Reis, Pilze, Gemüse usw.) zu beschädigen oder zu zerbrechen.	Die Rührschaufel nicht über Geschwindigkeit 5 oder im Impulsbetrieb verwenden, um Spritzen und zu starke Vibration zu vermeiden.
	4 – 5	Zum Emulgieren und Mischen von Saucen und andere allgemeine Vorgänge	
Schneidklinge und Knetschaufel	3 – 4	Zum Mischen von Brot- oder Pizzateig	Mit korrekt eingesetztem Messbecher verwenden, um das Spritzen zu vermeiden
	4 – 5	Zum Mischen von Kuchenteigen, Brot- oder Pizzateig, Frittierteig usw.	
	6 – 8	Zum Zerkleinern verschiedener Lebensmittel	
	9 – 10	Zum groben Zerkleinern trockener Lebensmittel (Parmesan, Kekse, altes Brot)	
	9 – 10	Zum Mischen/groben Homogenisieren von halbflüssigen Lebensmitteln	
	Impuls	Zum Zerkleinern verschiedener Typen von Lebensmitteln mit besserer Kontrolle über das Ergebnis. Zum Hinzufügen von Luft und Volumen zu einer Zubereitung	
Messer zum Eiscrushen	6 – 10 Impuls	Zum Eiscrushen und mixen von gefrorenem Obst oder Eiskremmischungen	Mit korrekt eingesetztem Messbecher verwenden, um das Spritzen zu vermeiden
Quirl zum Aufschlagen	1 – 5	Zum Schlagen von Eiklar zu Schnee, Aufschlagen von Sahne	

KOCH-FUNKTION

Die Temperatursteuerung ermöglicht es, Lebensmittel mit der richtigen Temperatur zu garen. Die Temperatur kann von einem Mindestwert von 37 °C auf einen Höchstwert von 110 °C eingestellt werden - ideal zum Kochen und Garen der meisten Lebensmittel. Wenn Sie die Temperatur über 110 °C erhöhen, erscheint das SF Symbol auf dem Display, um die ideale Temperatur zum Dampfgaren anzuzeigen.

Dieses Gerät ist nicht zum Frittieren geeignet.

Die Koch-Funktion wird üblicherweise mit der Drehung der Rührschaukel oder des Schneidmessers/der Knetschaukel kombiniert, um die Zutaten zu durchmischen und ein Anhaften am Boden während des Garens zu vermeiden.

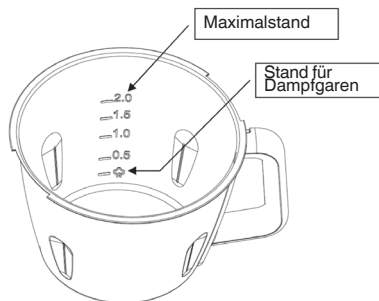
Grad	Wassertemperatur	Funktion
37 °C	Lauwarm	Zum Erwärmen von Milch oder Babynahrung
50–60 °C	Heiß	Zum Schmelzen empfindlicher Lebensmittel, die bei hohen Temperaturen verderben (Schokolade, Butter usw.)
70–80 °C	Sehr heiß	Zum Erwärmen von Milch Zum Schmelzen gewisser Lebensmittel wie Käse und Zucker Zum Garen von Saucen/Cremen/Puddings, die Mehl oder Eier enthalten
90–110 °C	Kochend	Zum Garen Zum Sieden oder Kochen
>110 °C	Dampf	Zum Anbraten Zum Dampfgaren

Garen mit abgenommenem Deckel

Das Garen kann auch bei abgenommenem Deckel erfolgen: Wenn Sie dies tun, wird die Küchenmaschine-Funktion (Motor-Geschwindigkeitsregler und Impulsbetrieb) aus Sicherheitsgründen deaktiviert.

Dampfgaren SF (Steam Function)

Dampfgaren erfolgt unter Verwendung von Dampfkorb und Deckel. Erhöhen Sie die Temperatur über 110 °C bis das SF-Symbol (Dampffunktion) am Display erscheint. Die Schale muss mindestens bis zum Stand für das Dampfgaren, der auf der Schale angegeben ist, mit Wasser gefüllt werden. Dies reicht für einen Dämpfvorgang von 60 Minuten.



Garen und Kochen

Lebensmittel werden bei 100/110 °C mit oder ohne dem Rührschaukelzubehör gekocht. Verwenden Sie nicht mehr als einen Liter Wasser. Der Füllstand darf die Höchstgrenze von 2 Liter nicht überschreiten, wenn alle Zutaten hinzugefügt wurden.

TIMER-FUNKTION

Der Timer kann zum Einstellen der erforderlichen Zeit für den Vorgang verwendet werden und warnt mit einem Tonsignal.

Die Timer-Funktion ist besonders nützlich, da sie vor dem Zerkochen oder Verbrennen von Lebensmitteln schützt.

MENGEN

Die Tabelle unten zeigt die zulässigen Höchstmengen, welche das Gerät verarbeiten kann:

LEBENSMITTEL	ZULÄSSIGE HÖCHSTMENGE
NUDELN	480 g Nudeln + 750 g Wasser
REIS	450 g Reis + 990 g Wasser
TEIG	250 g Mehl + 150 g Wasser
MAISMEHL (FÜR POLENTA)	300 g Maismehl + 1300 g Wasser
FLÜSSIGKEITEN	2 Liter

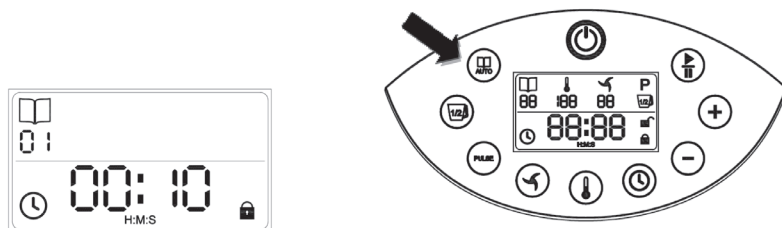
AUTOMATISCHE PROGRAMME

Das Gerät hat 20 automatische Programme.

Die von Ihnen auszuführende Arbeit ist minimal; Sie müssen nur zu bestimmten Zeitpunkten Lebensmittel hinzufügen. Überprüfen Sie dann am Ende die Konsistenz und stellen Sie sicher, dass das Essen vollständig gekocht ist.

Alle Rezeptschritte sind vordefiniert und werden nacheinander ausgeführt: Tonsignale zeigen den exakten Zeitpunkt an, zu dem Sie eine Tätigkeit ausführen müssen.

- Drücken Sie die Taste automatisches Programm: Folgende Ansicht wird angezeigt.



- Drücken Sie die Tasten “+” oder “-“, um das gewünschte Programm auszuwählen. Nachdem Sie das Programm ausgewählt haben, können Sie die Portionsgröße durch Drücken der Funktionstaste für halbe Menge auswählen. Die Zeiten und die Zutatenmengen variieren auf Basis der gewählten Portionsgröße.
- Starten Sie das Gerät durch Drücken der Start/Pause-Taste: Die verbleibende Zeit erscheint auf dem Display.
- Je nach gewähltem Programm gibt das Gerät unterschiedliche Töne ab, um Ihnen mitzuteilen, dass es Zeit zum Zugabe der Zutaten ist (wie Schritt für Schritt im Rezept angegeben, das im Rezeptheft enthalten ist).
- Sobald die verschiedenen Tonsignale abgegeben werden, öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die Zutaten hinzu, wie im Rezept im Rezeptheft beschrieben.
- Am Ende des Programms gibt das Gerät ein Tonsignal ab und das Wort “END” erscheint am Display. Das Gerät setzt den Mischvorgang weitere 2 Minuten fort, um das Anhaften der Lebensmittel am Boden der Schale zu vermeiden.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste. Wenn die Taste nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt wird, wechselt das Gerät in den Energiesparmodus.

Wenn das Programm aus irgendeinem Grund unterbrochen wird (z. B. Stromausfall), im manuellen Modus fortfahren: Das Rezeptheft enthält Anweisungen zum Zubereiten der Rezepte im automatischen und im manuellen Modus (z. B. manuelles Einstellen von Temperatur, Geschwindigkeit und Zeit).

Programm-Nr.	Rezept	Anz. der Portionen	Gesamtdauer
1	Risotto	volle Menge	35 Minuten
		halbe Menge	25 Minuten
2	Nudeln	volle Menge	34 Minuten
		halbe Menge	26 Minuten
3	Cremesuppe	volle Menge	59 Minuten
		halbe Menge	41 Minuten 40 Sekunden
4	Fleisch, kurze Garzeit	volle Menge	43 Minuten 20 Sekunden
		halbe Menge	30 Minuten 15 Sekunden
5	Fleisch, lange Garzeit	volle Menge	2 Stunden 43 Minuten
		halbe Menge	2 Stunden 27 Minuten
6	Polenta	volle Menge	70 Minuten
		halbe Menge	50 Minuten
7	Püree	volle Menge	40 Minuten 20 Sekunden
8	Gedünstetes Gemüse	volle Menge	41 Minuten 12 Sekunden
		halbe Menge	28 Minuten 12 Sekunden
9	Brotteig	NA	2 Minuten 30 Sekunden
10	Eiernudeln	NA	1 Minute 30 Sekunden
11	Mürbteiggebäck	NA	1 Minute 30 Sekunden
12	Kuchenteig	NA	7 Minuten
13	Saucen	volle Menge	46 Minuten
		halbe Menge	32 Minuten
14	Ragout	volle Menge	2 Stunden 1 Minute
		halbe Menge	1 Stunde 37 Minuten
15	Brühwürfel	1	52 Minuten 20 Sekunden
16	Cremen	volle Menge	20 Minuten
		halbe Menge	10 Minuten
17	Konfitüren	NA	30 Minuten 10 Sekunden
18	Smoothies	NA	1 Minute 4 Sekunden
19	Pflanzenmilch	NA	34 Minuten
20	Säuglingsnahrung	volle Menge	39 Minuten 50 Sekunden
		halbe Menge	34 Minuten 50 Sekunden

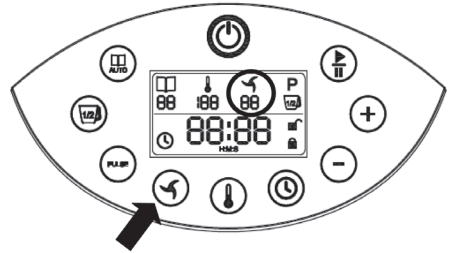
MANUELLE KONFIGURATION

Die KÜCHENMASCHINEN- und KOCH-Funktionen können getrennt oder gleichzeitig eingestellt werden. Wenn erforderlich, kann auch die TIMER-Funktion zusammen mit diesen Funktionen verwendet werden, um die Verarbeitungszeit einzustellen und den Vorgang automatisch zu stoppen, wenn er abgeschlossen ist.

DE

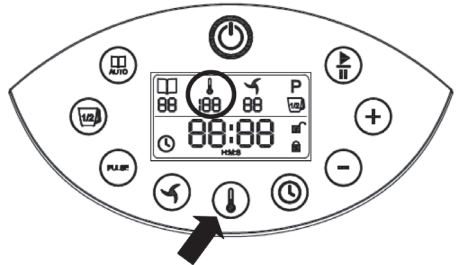
EINSTELLEN DER KÜCHENMASCHINEN-FUNKTION: Motorgeschwindigkeit von 1 bis 10

- Drücken Sie die Taste Motorgeschwindigkeit: Das betreffende Symbol blinkt am Display.
- Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein. Drücken Sie die Tasten “+” oder “-“ am Display, um den gewählten Wert zu erhöhen oder zu verringern.



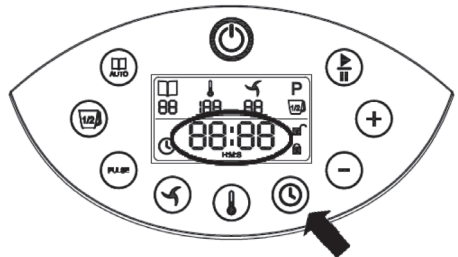
EINSTELLEN DER KOCH-FUNKTION: Regeln der Temperatur zwischen 37 °C und 100 °C

- Drücken Sie die Temperaturtaste: Das betreffende Symbol blinkt am Display.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie die Tasten “+” oder “-“ am Display, um den gewählten Wert zu erhöhen oder zu verringern.



EINSTELLEN DER TIMER-FUNKTION

- Drücken Sie die Timer-Taste: Das entsprechende Symbol und die Minuten (M) blinken am Display. Drücken Sie die Timer-Taste erneut, um die Sekunden (S) auszuwählen. Drücken Sie die Timer-Taste erneut, um die Stunden (S) auszuwählen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie die Symbole “+” oder “-“ am Display, um den gewählten Wert zu erhöhen oder zu verringern. Die Höchstdauer, die eingestellt werden kann, beträgt 2 Stunden und 60 Minuten.



STARTEN DES VORGANG

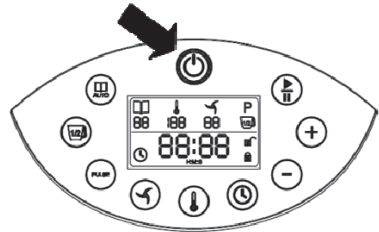
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Ein-/Aus-Taste ein. Folgende Angaben erscheinen am Display:
 - Geschwindigkeitseinstellung
 - Temperatureinstellung: Das Temperatursymbol blinkt, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde
 - Verstrichene Zeit, falls der Timer nicht eingestellt wurde
 - Verbleibende Zeit bis zum Ende des Vorgangs, falls der Timer eingestellt wurde



ENDE DES VORGANGS

Wenn die mit dem Timer eingestellte Zeit abgelaufen ist (oder 30 Minuten nach dem Start des Vorgangs, wenn der Timer nicht verwendet wird) gibt das Gerät ein Tonsignal ab und die Meldung "END" wird auf dem Display angezeigt. Wenn die eingestellte Temperatur 60 °C oder mehr beträgt, setzt das Gerät den Mischvorgang weitere 2 Minuten fort, um das Anhaften der Lebensmittel am Boden der Schale zu vermeiden.

- Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Wenn die Taste nicht innerhalb von 3 Minuten gedrückt wird, wechselt das Gerät in den Energiesparmodus.



EINSTELLUNGEN ÄNDERN

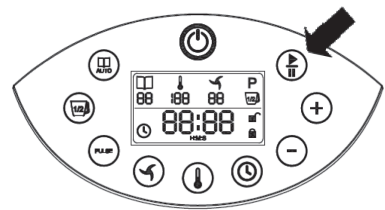
Die Einstellungen für Geschwindigkeit, Temperatur und Zeit können auch geändert werden, nachdem ein Vorgang begonnen hat.

- Drücken Sie die Taste Motorgeschwindigkeit, Temperatur oder Timer: Das betreffende Symbol blinkt.
- Drücken Sie die Tasten "+" oder "-", um die Werte zu ändern.
- Der Wert kann geändert werden, solange das betreffende Symbol blinkt.

UNTERBRECHEN EINES VORGANGS

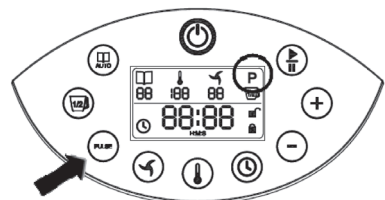
Falls es erforderlich ist, den Deckel zu öffnen und dann wieder zu schließen, um den Verarbeitungsfortschritt zu kontrollieren, das Gerät wie folgt unterbrechen:

- Drücken Sie die Start/Pause-Taste: Der Vorgang (Temperatur-, Geschwindigkeit- und Timer-Funktionen) werden vorübergehend gestoppt.
- Drücken Sie zum Neustarten erneut die Start/Pause-Taste. Wenn die Taste nicht innerhalb von 20 Minuten gedrückt wird, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus und wartet auf weitere Eingaben.



IMPULSBETRIEB

- Drücken und halten Sie die Impuls-Taste 2 bis 3 Sekunden lang gedrückt und dann loslassen. Nach Bedarf wiederholen: Das betreffende Symbol leuchtet am Display auf. Der Impulsbetrieb ist nicht verfügbar, wenn ein voreingestellter Vorgang läuft.



GEBRAUCH



WARNUNG! Dieses Gerät darf nicht verwendet werden, wenn es hinunterfallen gelassen wurde oder sichtbare Beschädigungen vorhanden sind.



WARNUNG! Verwenden Sie das Sicherheitssystem **NICHT** als Alternative zum Ein- / Ausschalter.



WARNUNG! Die Klingen sind scharf: gehen Sie sie sehr vorsichtig vor, um Schnitte und Abschürfungen zu vermeiden.

-  Stellen Sie die Schale **NICHT** in einen Mikrowellenofen oder Gefrierschrank.



WARNUNG! Vor dem Schließen des Deckels prüfen, ob die Dichtung unbeschädigt und richtig montiert ist.



WARNUNG! Den Deckel **NICHT** öffnen, während das Messer zum Eiscrushen, das Schneidmesser/die Knetschaufel oder die Rührschaufel sich dreht.



WARNUNG! Heben Sie das Gerät **NICHT** am Schüsselgriff an.

-  Das Messer zum Eiscrushen, das Schneidmesser/die Knetschaufel oder die Rührschaufel **NICHT** an Blöcken harter Zutaten verwenden, deren Seitenlänge mehr als 1,5 cm beträgt.



WARNUNG! Tauchen Sie die Schüssel **NICHT** in Wasser.



WARNUNG! Das Sägemesser, das Schneidmesser/die Knetschaufel und die Rührschaufel herausnehmen, bevor Sie Lebensmittel aus der Schale entnehmen.



WARNUNG! Überschreiten Sie **NICHT** den auf der Schüssel angegebenen Höchststand, um zu verhindern, dass Wasser oder verbrühende Speisen überlaufen.



WARNUNG! Betreiben Sie das Gerät NICHT ohne die Messkappe auf dem Deckel mit der PULSE - Funktion oder mit einer Geschwindigkeit höher als 5: heiße Lebensmittel können zum Benutzer und in die Umgebung spritzen.



WARNUNG! Während des Kochens können heiße Speisen, Hitze und Dampf austreten, besonders wenn der Deckel offen ist.



WARNUNG! Die Außenflächen des Geräts können sehr heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist; Benutzen Sie immer einen Ofenhandschuh, um die Schale, den Deckel, die Rührschaufel, das Messer zum Eiscrusher, das Schneidmesser/die Knetschaufel, den Dampfkorb und die Messkappe während oder unmittelbar nach dem Betrieb anzufassen.



WARNUNG! Bei Verwendung ohne Deckel stellt das Gerät die gleichen Risiken wie ein Topf ohne Deckel dar, der einen leichten Zugang zu allen enthaltenen heißen Flüssigkeiten ermöglicht.



WARNUNG! Überprüfen Sie die Temperatur der zubereiteten Nahrung, bevor Sie sie essen oder ein Kind damit füttern.



WARNUNG! Verbrennungsgefahr. Das Gerät während des Betriebs NICHT verschieben.



WARNUNG! Nach sorgfältigem Waschen die Kontakte unter der Schüssel trocknen.




WARNUNG! Prüfen, dass die Dichtung nicht beschädigt und korrekt positioniert ist, bevor die Antriebsspindel wieder eingesetzt wird.



WARNUNG! Achten Sie beim Einsetzen und Entfernen der Antriebsspindel darauf, dass Sie Ihre Finger beim Drehen des Schraubbrings nicht quetschen.

- Wickeln Sie das Netzkabel ab.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer ebenen Fläche steht.
- Schließen Sie den Netzstecker an der Steckdose an.
- Setzen Sie die Schale ein und bringen Sie den Deckel darauf an.

- Schalten Sie das Gerät ein: Das Bedienfeld schaltet sich ein und gibt einen Aktivierungston ab:
 - Wenn der Deckel offen ist, erscheint das Symbol des geöffneten Schlosses auf dem Display: Sie können dann die Motorgeschwindigkeits- und Impulstasten nicht drücken und die Motorfunktion wird deaktiviert.
 - Wenn der Deckel geschlossen ist, erscheint das Symbol des geschlossenen Schlosses auf dem Display und das Licht der Motorgeschwindigkeits- und Impulstasten schaltet sich ein.
- Fügen Sie die Zutaten hinzu und bringen Sie das Zubehör entsprechend den Anweisungen im Rezeptheft an.
- Schließen Sie den Deckel und bringen Sie die Messkappe an (wenn vom Rezept gefordert).
- Stellen Sie Zeit, Geschwindigkeit und Temperatur manuelle ein oder verwenden Sie ein automatisches Programm.

 **HINWEIS:** Erfolgt 5 Minuten lang keine Eingabe durch den Benutzer, wechselt das Gerät in den Energiesparmodus und das Display schaltet sich aus. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um es wieder einzuschalten.

- Das Gerät ausschalten.
- Ziehen Sie den Stecker des Netzkabels von der Steckdose ab.
- Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Entfernen Sie die Schale vom Gerät.
- Entfernen Sie das Zubehör aus dem Innern der Schale.
- Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände mit dem Schaber.
- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitseinrichtung, die das Gerät ausschaltet, wenn sich der Motor überhitzt. Um eine Überlastung des Motors zu vermeiden, sollten Sie auf jeden Fall nicht mehr als drei aufeinanderfolgende lange Vorgänge ausführen.



WARNUNG! Brandgefahr. Das Gerät vor dem Wegräumen vollständig erkalten lassen.

REINIGUNG UND PFLEGE



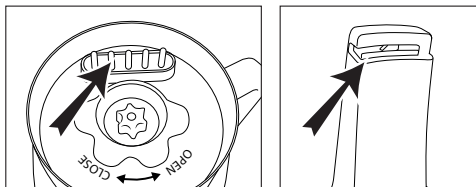
WARNUNG! Vor der Reinigung oder Pflege stets den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



WARNUNG! Überprüfen Sie vor Gebrauch den Zustand der Deckeldichtung. Bei Anzeichen von Schäden wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Servicecenter. Ersetzen Sie es mindestens alle 2 Jahre.

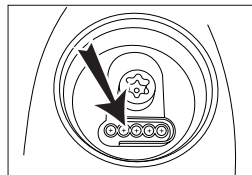
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (wie nachstehend angegeben), sorgfältig von Hand mit Warmwasser und Geschirrspülmittel:
 - Messbecher, Deckel, Deckeldichtung, Schaber, Rührschaufel und Dampfkorb.
 - Schneidklinge und Knetschaufel sowie das Messer zum Eiscrusher – verwenden Sie eine Zahnbürste und halten Sie die Klingen oben, damit Sie sich nicht schneiden. Es empfiehlt sich, die Messer/Schaufeln sofort nach jeder Verwendung zu spülen, um einen längeren Kontakt mit den Lebensmitteln zu vermeiden.
 - Schale – verwenden Sie fallweise Essig, um etwaige Kalkablagerungen zu entfernen.

- Achten Sie darauf, die Unterseite der Schale, wo sich die Behälterkontakte befinden, nicht nass zu machen. Sollten diese versehentlich nass werden, trocknen Sie sie gründlich mit einem Tuch ab, bevor Sie die Schale wieder auf die Halterung setzen.



- Entfernen Sie sämtliche Lebensmittlrückstände von der Sicherheitseinrichtung am Griff der Schale auf der Säule des Produkts.

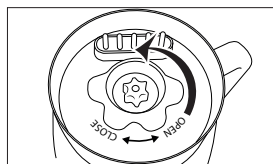
- Reinigen Sie den Produktsockel und die Behälterhalterung mit einem feuchten Tuch, das gründlich ausgewrungen wurde. Achten Sie darauf, dass der Bereich, in dem sich der Behälteranschluss befindet, nicht nass wird.
- Trocknen Sie die abgespülten Teile gründlich ab.



REINIGUNG DER ANTRIEBSSPINDEL

Wir empfehlen, die Antriebsspindel zu entfernen und diese zu reinigen, um sämtliche Lebensmittlrückstände von der Dichtung zu beseitigen.

- Drehen Sie den Schraubring gegen den Uhrzeigersinn, um die Antriebsspindel zu entfernen.



- Entnehmen Sie die Spindel aus der Schale.



- Waschen Sie die Spindel, ihre Dichtung und den Schraubring von Hand. Verwenden Sie Warmwasser und Geschirrspülmittel, dann gründlich abtrocknen.
- Setzen Sie die Spindel wieder in die Schale ein, halten Sie diese mit Ihrer Hand.
- Bringen Sie den Sicherungsring an und drehen Sie den Ring im Uhrzeigersinn, bis er vollständig angezogen ist.

REINIGUNG MIT VERWENDUNG DES MOTORS

Nachdem Sie den Gebrauch des Geräts beendet haben, kann das Innere der Schale folgendermaßen gereinigt werden:

- Entfernen Sie die Lebensmittel aus der Schale und entnehmen Sie das verwendete Zubehör.
- Setzen Sie Schneidklinge/Knetschaufel ein.
- Füllen Sie die Schale mit 1 Liter heißem Wasser und fügen Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel hinzu. Als Alternative zu Geschirrspülmittel können Sie einen Esslöffel grobes Salz (zum Entfernen von anhaftenden Lebensmitteln) oder Zitronensaft (zum Beseitigen von Gerüchen) hinzufügen.
- Schließen Sie den Deckel und bringen Sie die Messkappe an.
- Drücken Sie die Impulstaste so lang wie notwendig.
- Leeren Sie die Schale und spülen Sie diese unter fließendem Wasser.

Prüfen Sie regelmäßig den Zustand der Deckeldichtung, der Dichtung der Antriebsspindel, die Behälterkontakte und den Behälteranschluss. Wenn Anzeichen von Beschädigungen oder Verschleiß festgestellt werden, wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

Fehler/Problem	Ursache	Lösung
E1	Motor überlastet.	Verringern Sie die Lebensmittelmenge in der Schale (siehe Tabelle im Kapitel MENGEN). Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände von den Schaufeln, starten Sie dann das Gerät erneut.
E3	Die Schale wurde nicht richtig am Sockel befestigt. Die Schale wurde während der Verarbeitung entfernt oder während ein Programm im Gang war.	Setzen Sie die Schale richtig ein, starten Sie dann das Gerät erneut.
E5	Motorfehler.	Lassen Sie den Motor wenigstens 30 Minuten abkühlen, wenn der Fehler, während besonders schwerer oder lang andauernder Nutzung aufgetreten ist. Wenn das Problem auch nach dem Abkühlen des Motors weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
A1	Motorüberlast während der automatischen Programme 9-10-11.	Verringern Sie die Lebensmittelmenge in der Schale (siehe Tabelle im Kapitel MENGEN). Entfernen Sie alle Lebensmittelrückstände von den Schaufeln, starten Sie dann das Gerät erneut.
Das Gerät funktioniert nicht.	Gerät nicht an der Netzsteckdose eingesteckt.	Den Stecker des Netzkabels in die Steckdose einstecken.
Tasten reagieren nicht sofort.	Die Drucktasten auf dem Bedienfeld müssen eine bestimmte Zeit lang gedrückt werden, um zu funktionieren.	Halten Sie die Taste länger gedrückt.
Wasser tritt aus dem Deckel aus.	Deckeldichtung nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Deckeldichtung richtig ein.
	Deckeldichtung beschädigt.	Wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
Deckel ist offen, aber es wird das Symbol des geschlossenen Schlosses am Display angezeigt.	Lebensmittelrückstände in der Sicherheitseinrichtung	Verwenden Sie das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an ein autorisiertes technisches Kundendienstzentrum.
Programm vor dem Ende gestoppt.	Vorübergehender Verlust der Netzversorgung.	Schalten Sie das Gerät wieder ein und prüfen Sie, dass der Netzstecker richtig angeschlossen ist. Setzen Sie den Vorgang an der Stelle fort, an der er gestoppt wurde. Ziehen Sie das Rezept hinzu und stellen Sie die erforderlichen Schritte manuell ein.
Die Motorgeschwindigkeits- und Impulstasten können nicht gedrückt werden.	Deckel nicht richtig geschlossen.	Den Deckel richtig schließen.

ENTSORGUNG



Die Geräteverpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Die Verpackung entsprechend den Umweltschutzbestimmungen entsorgen.

Gemäß Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) weist das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf dem Gerät oder auf seiner Verpackung darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt gesammelt werden muss.



Der Nutzer muss daher das Gerät am Ende der Lebensdauer entsprechenden Abfallsammelstellen für Elektro- und Elektronikabfälle übergeben. Alternativ dazu kann das Gerät, das entsorgt werden soll, dem Händler bei Erwerb eines neuen gleichwertigen Produktes

übergeben werden. Bei Händlern von Elektronikprodukten mit Verkaufsflächen von mindestens 400 m² ist es überdies möglich, elektronische Produkte mit einer Größe von weniger als 25 cm, die entsorgt werden müssen, ohne Kaufzwang kostenfrei abzugeben. Eine ordnungsgemäße Mülltrennung für das Recycling, die Aufbereitung und die Entsorgung des Altgerätes unter Einhaltung des Umweltschutzes trägt zur Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit bei und fördert die Wiederverwendung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

DE

KUNDENDIENST UND GARANTIE

Für das Gerät wird für einen Zeitraum von zwei Jahren ab Lieferdatum Gewährleistung geboten. Dieses Datum gilt als Quittungs-/Rechnungsdatum (sofern es gut lesbar ist), es sei denn, der Käufer kann nachweisen, dass die Lieferung zu einem späteren Zeitpunkt erfolgt ist.

Im Fall eines bereits zum Zeitpunkt der Lieferung bestehenden Produktmangels wird die kostenfreie Reparatur oder der Austausch des Gerätes garantiert, es sei denn eine der beiden Lösungen erweist sich gegenüber der anderen als unverhältnismäßig. Der Käufer ist dafür verantwortlich, ein autorisiertes Kundendienstzentrum innerhalb von zwei Monaten nach Entdeckung über den Mangel zu informieren.

Die Garantie deckt keine Teile, die aus folgenden Gründen mangelhaft sind:

- a. Beschädigung während des Transports oder Schäden durch zufälliges Herunterfallen
- b. falsche Installation oder unzureichende elektrische Anlage
- c. Reparaturen oder Änderungen durch nicht befugtes Personal
- d. nicht ausgeführte oder schlecht ausgeführte Reinigung und Pflege
- e. Produkt und/oder Produktteile, die dem Verschleiß bzw. Verbrauch unterliegen, einschließlich der Verringerung der Nutzungsdauer der Batterien durch Gebrauch oder im Laufe der Zeit (falls vorhanden)
- f. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisungen des Geräts, Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit beim Gebrauch,
- g. Zugabe oder Verwendung von Lebensmitteln, die in der Anleitung ausgeschlossen wurden (hart, heiß, trocken usw.),
- h. Verwendung von Lebensmittelmengen, die die angegebenen Mengen überschreiten,
- i. unrichtiger Zusammenbau der Klingengruppe oder des Zubehörs,
- j. Überschreitung der vorgesehenen Verwendungsdauer,
- k. zufälliger Flüssigkeitseintritt in den Motorkörper aufgrund eines unsachgemäßen Gebrauchs,
- l. durch Nachlässigkeit verwickeltes oder geknicktes Netzkabel.

Batteriebetriebenes Gerät:

- m. Falsches Wiederaufladen der Batterie.

Geräte, auf die manuelle Kraft ausgeübt wurde:

- n. Anwendung übermäßiger Kraft während des Gebrauchs.

Obige Liste dient nur als Beispiel; sie ist nicht vollständig, da diese Garantie keinesfalls Umstände abdeckt, die nicht auf Herstellungsfehler zurückzuführen sind.

Darüber hinaus gilt diese Garantie nicht bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder bei gewerblicher Verwendung.

Es kann keine Haftung für Verletzungen oder Schäden übernommen werden, die direkt oder indirekt an Personen, Sachen oder Haustieren infolge der Nichtbeachtung aller in der "Bedienungsanleitung" enthaltenen Anweisungen für die Installation, Verwendung und Wartung des Geräts entstehen können. Dies gilt nicht für Klagen zur Vertragsgarantie gegenüber dem Verkäufer.

Kundendienst

Die Reparatur des Gerätes ist bei einem autorisierten Kundendienstzentrum auszuführen. Wenn für das defekte Gerät eine Garantie besteht, ist es zusammen mit einem Steuerbeleg als Nachweis für das Kauf- oder Lieferdatum an das Kundendienstzentrum zu senden.

INTRODUCCIÓN

Estimado cliente, le agradecemos que haya elegido nuestro producto. Estamos convencidos de que valorará su calidad y fiabilidad, ya que ha sido diseñado y fabricado teniendo como prioridad la satisfacción del cliente. Este manual de instrucciones se ajusta a la norma europea EN 82079.



¡ADVERTENCIA! Instrucciones y advertencias para un uso seguro del aparato.

Antes de utilizar este aparato, lea atentamente las instrucciones de uso, especialmente las observaciones y advertencias de seguridad, que se deben respetar. Guarde este manual junto con su guía ilustrativa para consultas futuras. Si el aparato se cediera a otro usuario, asegúrese de entregarlo también junto con esta documentación.

ⓘ NOTA: en caso de que alguna parte de este manual sea difícil de entender o surja alguna duda, póngase en contacto con la empresa a través de la dirección indicada en la última página antes de utilizar el aparato.

ⓘ NOTA: las personas con visión reducida pueden consultar la versión digital de estas instrucciones de uso en el sitio www.tenactagroup.com

ÍNDICE

Introducción	Página 58
Advertencias de seguridad	Página 59
Leyenda de los símbolos	Página 61
Descripción del aparato y de los accesorios	Página 62
Contacto con los alimentos	Página 62
Limpieza antes del primer uso	Página 62
Montaje	Página 63
Uso	Página 65
Cantidades	Página 67
Programas automáticos	Página 67
Configuración manual	Página 69
Uso	Página 71
Limpieza y mantenimiento	Página 73
Problemas y soluciones	Página 75
Eliminación al final de su vida útil	Página 75
Asistencia y garantía	Página 76
Guía ilustrativa	Página I-II
Datos técnicos	Página II

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Al retirar el aparato de su envoltorio, asegúrese de que esté entero y completo, tal como se muestra en la guía ilustrativa y que no presente ningún daño visible. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.



¡PRECAUCIÓN! Retire del aparato los posibles materiales informativos, como etiquetas, etc., antes de usarlo.

ES




¡ADVERTENCIA! Riesgo de asfixia.
No deje que los niños jueguen con el embalaje. Mantenga la bolsa de plástico fuera del alcance de los niños.

- Este aparato debe usarse exclusivamente como robot de cocina con función de cocción para uso doméstico. Cualquier otro uso se considera no conforme con el uso previsto y por lo tanto peligroso.



















¡ADVERTENCIA! El uso inadecuado del aparato puede causar lesiones.

- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que el voltaje y la frecuencia indicados en los datos técnicos del aparato correspondan con los de la red eléctrica. El valor nominal se encuentra en el aparato o en la unidad de alimentación, si la hay (consulte la guía ilustrativa).
- Este aparato puede funcionar de forma automática a una frecuencia de 50 Hz o 60 Hz.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimientos, siempre y cuando se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido las instrucciones sobre su uso de forma segura y entiendan los peligros relacionados.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Los niños no deben utilizar el aparato como juguete.
-  NO utilice el aparato con las manos mojadas ni con los pies húmedos o descalzos.

- **⊗ NO tire del cable de alimentación ni del propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.**
- **⊗ NO arrastre el aparato ni lo levante por el cable de alimentación.**
- **⊗ NO permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la superficie de apoyo. Si se tira del cable, el aparato puede caerse y provocar lesiones o quemaduras.**
- **⊗ NO exponga el aparato a la humedad, a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.) ni a temperaturas extremas.**
- **⊗ El aparato no está diseñado para su uso en el exterior.**
- **Vigile el aparato mientras está en funcionamiento.**
- **⊗ NO deje el aparato desatendido cuando esté enchufado.**
- **Desconecte siempre el aparato de la toma eléctrica cuando vaya a dejarlo sin supervisión y antes de su montaje, desmontaje y limpieza, y cuando no lo utilice.**
- **En caso de avería o problemas de funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule. Si es necesario repararlo, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado.**
- **Si el cable de alimentación está estropeado, deberá sustituirse por otro de repuesto en un centro de asistencia técnica autorizado con el fin evitar cualquier riesgo.**
- **La seguridad eléctrica de este aparato solo puede garantizarse si se dispone de una conexión a tierra adecuada, tal y como lo exigen las normativas vigentes en materia de seguridad eléctrica. Es necesario verificar este requisito de seguridad fundamental antes de conectar el aparato a la red de alimentación. En caso de duda, llame a un técnico competente para que controle detenidamente la instalación.**
- **El cuerpo del motor de este aparato no debe entrar en contacto con agua, otros líquidos, aerosoles ni vapor. Para las operaciones de limpieza y mantenimiento consulte los apartados específicos de este manual.**
- **⊗ NO use el aparato cerca de un fregadero o lavabo lleno de agua. Durante su uso, coloque el aparato de forma que no pueda caerse en el fregadero.**
- **⊗ NO deje este aparato en contacto ni cerca de materiales y superficies fácilmente inflamables o que puedan estropearse con el calor.**

- Este aparato debe colocarse y utilizarse en una superficie plana y estable.
- Para obtener más información sobre las características del aparato, consulte el embalaje exterior.
- Utilice el aparato solo con los accesorios suministrados, que forman parte esencial del aparato.
- Este aparato no se ha diseñado para funcionar con un temporizador externo o con un sistema de control a distancia ni ningún otro sistema similar.
- **⊘ NO lo utilice cerca de la placa de cocción de la cocina. El cable de alimentación no debe entrar en contacto con fuentes de calor, superficies incandescentes, llamas abiertas, ollas ni otros utensilios.**
- **⊘ NO toque, bloquee ni cubra las rejillas de salida de aire caliente.**
- **⊘ NO deje comida en contacto con el aparato durante más tiempo del necesario para su preparación.**
- **⊘ NO utilice cables alargadores ni adaptadores.**

LEYENDA DE LOS SÍMBOLOS

 Advertencia/Peligro	 Prohibición
 No tocar	 ¡Precaución! Superficie caliente
 Control de alivio de presión (nivel bajo)	 Nivel mínimo para la cocción al vapor
 Disminuir	 Aumentar
 On/Off	 Pulse
 Inicio/pausa	 Temperatura
 Velocidad del motor	 Tapa abierta
 Temporizador	 Tapa cerrada
 Programa automático	 Función de media medida
 Función vapor	

DESCRIPCIÓN DEL APARATO Y DE LOS ACCESORIOS

Consulte la guía ilustrativa en las páginas I y II para comprobar el contenido del paquete.

1. Tapón dosificador	12d. Disminuir	minutos:segundos)
2. Tapa	12e. Temporizador	12r. Símbolo del temporizador
3. Junta de la tapa	12f. Temperatura	12s. Número de programa automático
4. Inserto hexagonal	12g. Velocidad del motor	12t. Símbolo de programa automático
5. Recipiente	12h. Pulse	12u. Símbolo de temperatura
6. Contactos del recipiente	12i. Media carga	13. Espátula
7. Tuerca de la abrazadera	12l. Programa automático	14. Cuchilla para triturar y amasar
8. Conector del recipiente	12m. Símbolo de velocidad del motor	15. Cuchilla para picar hielo
9. Base del producto	12n. Función por impulsos	16. Cesta de vapor
10. Ventosas	12o. Función de media medida	17. Cuchilla para mezclar
11. Datos técnicos	12p. Candado abierto/candado cerrado	18. Varillas para batir
12. Panel de mandos	12q. Indicación de tiempo (H:M o M:S para horas:minutos o	19. Cable de alimentación
12a. On/Off		
12b. Inicio/pausa		
12c. Aumentar		

CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Para garantizar el uso seguro del aparato, respete las indicaciones en esta tabla que muestra:

- los componentes del aparato destinados a entrar en contacto con los alimentos; los componentes del aparato no indicados en la tabla no están destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- los alimentos que pueden utilizarse con este aparato.
- el tiempo máximo durante el cual los alimentos pueden estar en contacto con los componentes del aparato destinados a dicho fin.
- la temperatura máxima permitida de los alimentos utilizados.

Lista de componentes	Alimentos	Tiempo máximo	Temperatura máxima
1. Tapón dosificador 2. Tapa 3. Junta de la tapa 4. Inserto hexagonal 5. Recipiente 13. Espátula 14. Cuchilla para triturar y amasar 15. Cuchilla para picar hielo 16. Cesta de vapor 17. Cuchilla para mezclar 18. Varillas para batir	Todos	3 horas	110 °C

LIMPIEZA ANTES DEL PRIMER USO



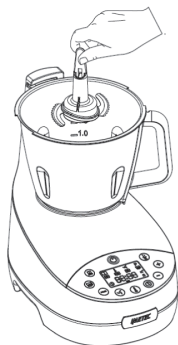
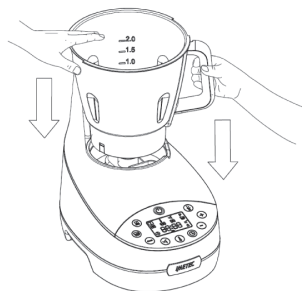
¡ADVERTENCIA! Lave los componentes destinados a entrar en contacto con los alimentos antes de utilizarlos.

- Desembale el aparato y quite las posibles piezas insertables o etiquetas adhesivas del producto.

- Retire las fundas protectoras de la cuchilla para picar hielo y la cuchilla para triturar y amasar.
- Lave cuidadosamente a mano con agua caliente y lavavajillas todas las piezas extraíbles que estén en contacto con alimentos (indicadas a continuación):
 - el tapón dosificador, la tapa, la junta de la tapa, la espátula, la paleta mezcladora y la cesta de vapor.
 - la cuchilla para triturar y amasar y la cuchilla para picar hielo (utilice un cepillo de dientes y sujete las cuchillas por la parte superior para evitar cortarse).
 - el recipiente (asegúrese de no mojar la parte inferior, en la que se encuentran los contactos). Si los contactos se mojan accidentalmente, séquelos minuciosamente con un paño antes de volver a colocar el recipiente en su alojamiento.
- Limpie la base del producto y el alojamiento del recipiente con un paño húmedo totalmente escurrido, asegurándose de no mojar la zona en que se encuentra el conector del recipiente.
- Seque por completo todas las piezas lavadas.

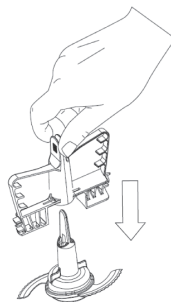
MONTAJE

- Coloque la base del producto sobre una superficie nivelada, estable y uniforme, a una distancia segura de los bordes, para evitar su caída durante el uso. Asegúrese de que las ventosas se adhieran de manera segura a la superficie de base.
- Coloque el recipiente en su alojamiento presionándolo hacia abajo hasta que encaje de manera audible.



- Monte los accesorios adecuados para el proceso previsto:
 - la cuchilla para triturar y amasar o la cuchilla de picar (sujete la cuchilla por la parte superior para evitar cortarse y encájela en el inserto hexagonal).

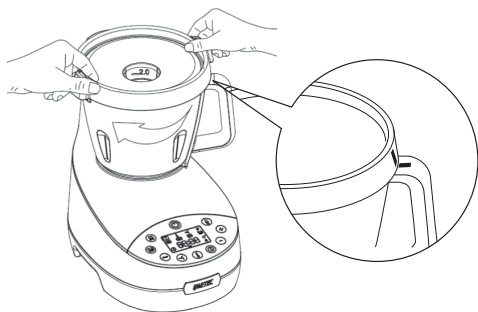
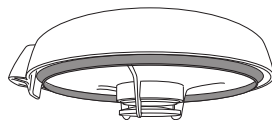
- las varillas (móntelas directamente sobre una de las cuchillas).





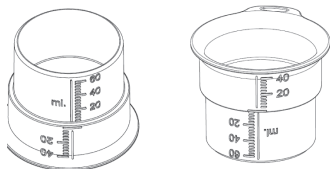
- Llene el recipiente de agua hasta el nivel indicado para la cocción al vapor y coloque la cesta de vapor directamente en el recipiente. Tras usar la cesta de vapor, utilice el mango de la espátula para extraer la cesta sin quemarse. El mango de la espátula tiene un gancho que facilita la extracción de la cesta de vapor.

- Coloque la junta de la tapa de manera que el borde ligeramente saliente quede mirando hacia el borde del recipiente.

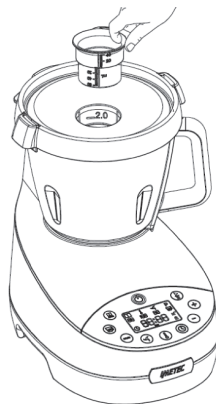


- Coloque la tapa sobre el recipiente alineando la muesca de la tapa con la muesca del mango del recipiente. Gire la tapa en sentido horario hasta el tope, agarrándola por las dos aletas. La pestaña de la tapa debe fijarse correctamente en el dispositivo de seguridad de la columna de la base del producto.

- Coloque en la tapa el tapón dosificador (mirando hacia abajo).



- El tapón dosificador tiene dos lados con diferente volumen (60 ml o 40 ml) y puede usarse de las dos maneras. Esto significa que puede usarse para medir diferentes ingredientes (p. ej., sal y aceite) sin mezclarlos entre sí.



USO

Este aparato tiene una función de **ROBOT DE COCINA** y una función de **COCCIÓN**, que pueden usarse de modo independiente o simultáneo.

Además ofrece una función de **TEMPORIZADOR** que desconecta el aparato al final del proceso de elaboración. Las instrucciones paso a paso del libro de recetas ilustran el modo de ajustar el aparato para cada paso de una receta, lo que permite cocinar platos enteros con un único aparato. El aparato también ofrece varios programas que ejecutan automáticamente cada uno de los pasos de la elaboración de 20 recetas diferentes. Para aprender a aprovechar al máximo las posibilidades de este aparato, recomendamos empezar probando todas las recetas detalladas en el libro, que incluyen ejemplos y sugerencias para todos los tipos de procedimientos de elaboración de comida posibles.

De este modo, usted se familiarizará con las distintas técnicas y los límites de cantidades correspondientes de cada una, lo que le dará la confianza necesaria para crear sus propias variantes de las recetas fácilmente y sin ayuda.

FUNCIÓN DE ROBOT DE COCINA

Hay disponibles diez velocidades de motor diferentes (de 1 a 10), desde las muy bajas, que se usan para mezclar durante la cocción, hasta las altas, que ofrecen la misma funcionalidad que un robot de cocina o una batidora convencionales. La función por impulsos del motor permite controlar los resultados de triturado con más precisión y es útil para añadir aire a los ingredientes en determinados procesos.

En el caso de los ingredientes de gran dureza, no deben introducirse en el vaso trozos de un tamaño superior a aproximadamente 1,5 cm por lado (más o menos el tamaño de un cubo de caldo o de un terrón de azúcar). En el caso de los alimentos más blandos (como frutas y verduras), pueden introducirse trozos más grandes en el recipiente. El aparato no es apto para triturar alimentos muy duros (café en grano, cereales, etc.) ni para pulverizar alimentos.

No utilice la cuchilla para triturar/amasar con hielo o alimentos congelados: podría deteriorarse. Use la cuchilla especial para picar hielo y no manipule alimentos congelados rígidos; los alimentos congelados deben extraerse del congelador entre 10 y 15 minutos antes de procesarlos.

Los accesorios previstos para la función de robot de cocina son la paleta mezcladora, la cuchilla para triturar/amasar y la cuchilla para picar hielo. Estos se usan de la manera siguiente:

Accesorio	Velocidad	Función	Notas
Cuchilla para mezclar	1 – 3	Para mezclar alimentos de manera suave sin dañar ni romper los fragmentos individuales (arroz, setas, verduras, etc.)	Para evitar salpicaduras y vibraciones excesivas, no use la paleta mezcladora a velocidades por encima de la 5 ni con la función por impulsos
	4 – 5	Para emulsionar y mezclar salsas y otros procesos genéricos	
Cuchilla para triturar y amasar	3 – 4	Para amasar pan o masa de pizza	Para evitar salpicaduras, úsela con el tapón dosificador insertado correctamente
	4 – 5	Para mezclar masa de repostería, pan o pizza, masa para rebozar, etc.	
	6 – 8	Para triturar distintos alimentos	
	9 – 10	Para triturar de modo grueso alimentos secos (queso parmesano, galletas, pan seco)	
	9 – 10	Para batir u homogeneizar de manera gruesa alimentos semilíquidos	
	Pulse	Para triturar varios tipos de alimentos con mayor control de los resultados Para añadir aire y volumen a una elaboración	
Cuchilla para picar hielo	6 – 10 Pulse	Para picar hielo y batir frutas congeladas o mezclas de helado	Para evitar salpicaduras, úsela con el tapón dosificador insertado correctamente
Varillas para batir	1 – 5	Para batir huevos a punto de nieve o para batir nata	

FUNCIÓN DE COCCIÓN

El control de temperatura permite cocinar alimentos a la temperatura correcta. Puede ajustarse la temperatura entre un mínimo de 37 °C y un máximo de 110 °C, ideal para hervir o cocer al vapor la mayoría de los alimentos. Si se aumenta la temperatura por encima de 110 °C, aparecerá en la pantalla el símbolo SF para indicar la temperatura idónea para la cocción al vapor.

El aparato no es apto para freír.

La función de cocción se combina habitualmente con la rotación de la paleta mezcladora o la cuchilla para triturar/amasar, para mezclar los ingredientes y evitar que se peguen al fondo durante la cocción.

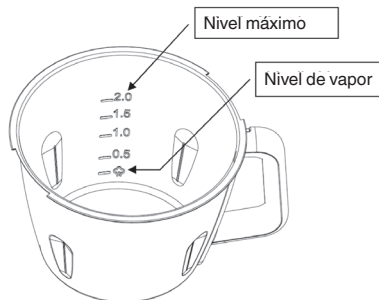
Grados	Temperatura del agua	Función
37 °C	Tibia	Para calentar leche o alimentos para bebés
50–60 °C	Caliente	Para fundir alimentos delicados que se estropean a temperaturas superiores (chocolate, mantequilla, etc.)
70–80 °C	Muy caliente	Para calentar leche Para fundir determinados alimentos como el queso o el azúcar Para cocinar salsas, cremas o puddings que contienen harina o huevos
90–110 °C	Hirviendo	Para cocinar Para cocer o hervir
>110 °C	Vapor	Para dorar Para cocinar al vapor

Cocción sin tapa

La cocción también puede realizarse sin la tapa. En tal caso, se desactiva la función de robot de cocina (función de control de la velocidad del motor y función por impulsos) por motivos de seguridad.

Cocción al vapor con SF (función vapor)

La cocción al vapor se lleva a cabo con la cesta de vapor y la tapa. Eleve la temperatura hasta que supere los 110 °C y aparezca en la pantalla el símbolo SF (función vapor). Debe llenarse el recipiente con agua hasta alcanzar al menos el nivel de cocción al vapor indicado en el propio recipiente, lo que resulta suficiente para 60 minutos de cocción al vapor.



Cocción y ebullición

El alimento se bulle a 100/110 °C, con o sin el accesorio de la paleta mezcladora. No use más de un litro de agua.

El nivel no debe superar el límite máximo de 2 litros una vez añadidos todos los demás ingredientes.

FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

El temporizador puede usarse para ajustar el tiempo necesario para el proceso y emitir un aviso acústico. La función de temporizador resulta especialmente útil, ya que evita el riesgo de quemar o cocer en exceso los alimentos.

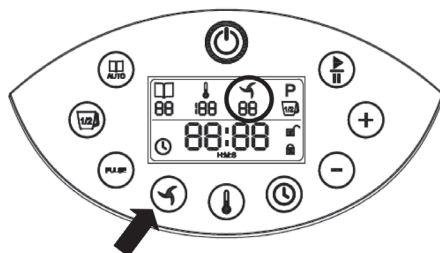
N.º programa	Receta	N.º de porciones	Duración total
1	Risotto	medida completa	35 minutos
		media medida	25 minutos
2	Pasta	medida completa	34 minutos
		media medida	26 minutos
3	Sopa cremosa	medida completa	59 minutos
		media medida	41 minutos y 40 segundos
4	Carne, cocción breve	medida completa	43 minutos y 20 segundos
		media medida	30 minutos y 15 segundos
5	Carne, cocción larga	medida completa	2 horas y 43 minutos
		media medida	2 horas y 27 minutos
6	Polenta	medida completa	70 minutos
		media medida	50 minutos
7	Puré	medida completa	40 minutos y 20 segundos
8	Verduras en su jugo	medida completa	41 minutos y 12 segundos
		media medida	28 minutos y 12 segundos
9	Masa de pan	NA	2 minutos y 30 segundos
10	Pasta al huevo	NA	1 minuto y 30 segundos
11	Repostería de corteza fina	NA	1 minuto y 30 segundos
12	Masa de repostería	NA	7 minutos
13	Salsas	medida completa	46 minutos
		media medida	32 minutos
14	Ragú	medida completa	2 horas y 1 minuto
		media medida	1 hora y 37 minutos
15	Pastilla de caldo	1	52 minutos y 20 segundos
16	Cremas	medida completa	20 minutos
		media medida	10 minutos
17	Confituras	NA	30 minutos y 10 segundos
18	Smoothies	NA	1 minuto y 4 segundos
19	Leche vegetal	NA	34 minutos
20	Alimentos infantiles	medida completa	39 minutos y 50 segundos
		media medida	34 minutos y 50 segundos

CONFIGURACIÓN MANUAL

Las funciones de ROBOT DE COCINA y de COCCIÓN pueden ajustarse por separado o al mismo tiempo. En caso necesario, también es posible combinarlas con la función de TEMPORIZADOR para ajustar el tiempo del proceso y detenerlo automáticamente cuando finalice.

AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE ROBOT DE COCINA: velocidad del motor de 1 a 10

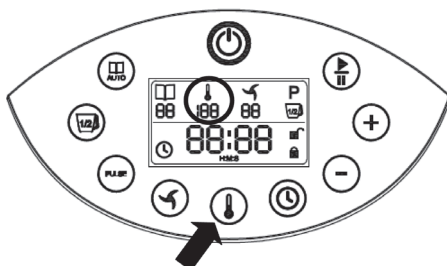
- Pulse el botón de velocidad del motor: el icono correspondiente parpadeará en la pantalla.
- Ajuste la velocidad necesaria pulsando los botones "+" o "-" de la pantalla para aumentar o reducir el valor seleccionado.



ES

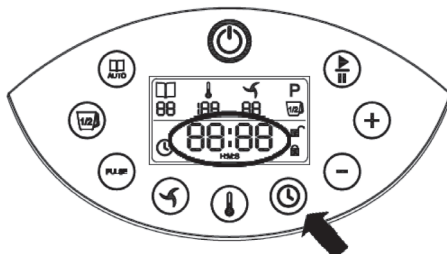
AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE COCCIÓN: Regulación de la temperatura entre 37 °C y 100 °C

- Pulse el botón de temperatura: el icono correspondiente parpadeará en la pantalla.
- Ajuste la temperatura necesaria pulsando los botones "+" o "-" de la pantalla para aumentar o reducir el valor seleccionado.



AJUSTE DE LA FUNCIÓN DE TEMPORIZADOR

- Pulse el botón del temporizador: el icono correspondiente y la indicación de minutos (M) parpadearán en la pantalla. Para seleccionar los segundos (S), pulse de nuevo el botón del temporizador. Para seleccionar las horas (S), pulse de nuevo el botón del temporizador.
- Ajuste la temperatura necesaria pulsando los símbolos "+" o "-" de la pantalla para aumentar o reducir el valor seleccionado. El tiempo máximo que puede ajustarse es de 2 horas y 60 minutos.



INICIO DEL PROCESO

- Encienda el aparato pulsando el botón On. Aparecerá en la pantalla lo siguiente:
 - Ajuste de velocidad
 - Ajuste de temperatura: el símbolo de temperatura parpadeará hasta que se alcance la temperatura ajustada
 - Tiempo transcurrido si no se ha ajustado el temporizador
 - Tiempo restante hasta el final del proceso, si se ha ajustado el temporizador

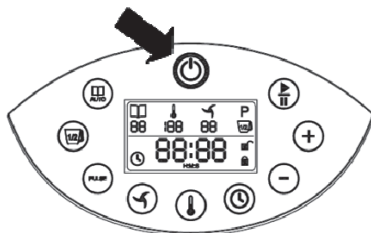


ES

FIN DEL PROCESO

Una vez transcurrido el tiempo ajustado con el temporizador (o 30 minutos después del inicio del proceso, si no se utiliza el temporizador), el aparato emite un aviso acústico y aparece en la pantalla el mensaje "END". Si la temperatura ajustada es de 60 °C o superior, el aparato seguirá mezclando 2 minutos más para evitar que los alimentos se adhieran al fondo del recipiente.

- Pulse el botón On/Off. Si no se pulsa el botón en 3 minutos, el aparato pasará al modo de ahorro de energía.



CAMBIO DE LOS AJUSTES

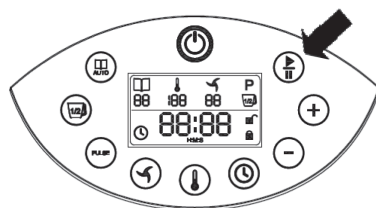
Los ajustes de velocidad, temperatura y tiempo también pueden modificarse una vez iniciado el proceso.

- Pulse el botón de velocidad del motor, de temperatura o del temporizador: el icono correspondiente parpadeará.
- Para cambiar los valores, pulse los botones "+" o "-".
- El valor puede modificarse hasta que el icono en cuestión deja de parpadear.

DETENER TEMPORALMENTE UN PROCESO

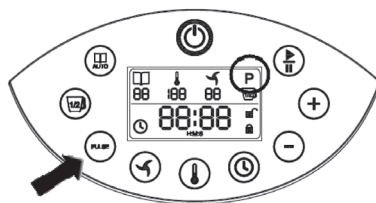
Si es necesario abrir y volver a cerrar la tapa para comprobar el avance del proceso, detenga temporalmente el aparato del modo siguiente.

- Pulse el botón de Inicio/Pausa: el proceso (funciones de temperatura, velocidad y temporizador) se detendrá temporalmente.
- Para volver a iniciarlo, pulse de nuevo Inicio/Pausa. Si no se pulsa el botón en 20 minutos, el aparato pasará automáticamente al modo de espera hasta la próxima acción del usuario.



FUNCIÓN POR IMPULSOS

- Presione y mantenga sujeto el botón Pulse durante 2 o 3 segundos y a continuación suéltelo. Repita esta acción tantas veces como sea necesario: el icono correspondiente se encenderá en la pantalla. La función por impulsos no está disponible mientras está ejecutándose un proceso programado previamente.



USO



¡ATENCIÓN! No utilice este aparato si se ha caído o si presenta señales visibles de estar dañado.



¡ADVERTENCIA! NO utilice el sistema de seguridad como alternativa al interruptor de encendido/apagado.



¡ATENCIÓN! Las cuchillas están afiladas: manipúlelas con mucha precaución para evitar cortes y erosiones.

-  NO introduzca el recipiente en hornos microondas ni congeladores.




¡ADVERTENCIA! Compruebe que la junta esté intacta y correctamente instalada antes de cerrar la tapa.



¡ATENCIÓN! NO abra la tapa mientras estén girando la cuchilla para picar hielo, la cuchilla para triturar/amasar o la paleta mezcladora.



¡ATENCIÓN! NO levante el aparato por el mango del recipiente.

-  NO use la cuchilla para picar hielo, la cuchilla para triturar/amasar o la paleta mezcladora en bloques de ingredientes duros de un tamaño superior a 1,5 cm por lado.



¡ATENCIÓN! NO sumerja el recipiente en agua.



¡ATENCIÓN! Saque la cuchilla dentada, la cuchilla para triturar/amasar y la paleta mezcladora antes de sacar la comida del vaso.



¡ATENCIÓN! NO exceda el nivel máximo indicado en el recipiente para evitar el desbordamiento de agua o alimentos a alta temperatura.



¡ATENCIÓN! NO opere el aparato sin la tapa medidora en la cubierta con la función PULSO o a una velocidad superior al 5: los alimentos calientes pueden salpicar al usuario y a la zona circundante.



¡ATENCIÓN! Durante la cocción pueden salir expulsados alimentos calientes, calor y vapor, en especial si la tapa está abierta.



¡ATENCIÓN! Las superficies externas del aparato pueden calentarse mucho mientras está en uso; utilice siempre un guante de cocina para manejar el vaso, la tapa, la paleta mezcladora, la cuchilla para picar hielo, la cuchilla para triturar/amasar, la cesta de vapor y la tapa de medición durante o inmediatamente después de la operación.



¡ATENCIÓN! Si se usa sin tapa, el aparato presenta los mismos riesgos que una cacerola sin tapa, ya que los líquidos calientes quedan expuestos al exterior.



¡ATENCIÓN! Compruebe la temperatura de los alimentos cocinados antes de ingerirlos o servirlos a niños.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras. NO mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.



¡ADVERTENCIA! Tras una limpieza cuidadosa, seque los contactos situados debajo del recipiente.



¡ATENCIÓN! Compruebe que la junta esté intacta y correctamente instalada antes de volver a colocar el inserto hexagonal.



¡ATENCIÓN! En el momento de montar o extraer el inserto hexagonal, tenga cuidado de no atraparse los dedos al girar el anillo.

- Desenrolle el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el aparato se encuentre sobre una superficie nivelada.
- Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente.
- Inserte el recipiente y coloque la tapa.

- Ponga en marcha el aparato: el panel de mandos se encenderá y emitirá un sonido de activación:
 - Si la tapa está abierta, aparecerá en la pantalla un símbolo de candado abierto: no podrá accionar los botones de velocidad del motor y función por impulsos y el funcionamiento del motor quedará desactivado.
 - Si la tapa está cerrada, aparece en la pantalla el símbolo de candado cerrado y se enciende la luz de los botones de velocidad del motor y función por impulsos.
- Introduzca los ingredientes y monte los accesorios de acuerdo con las instrucciones del libro de recetas.
- Cierre la tapa y coloque el tapón dosificador (si la receta lo exige).
- Ajuste el tiempo, la velocidad y la temperatura manualmente o usando un programa automático.

ⓘ NOTA: Si el usuario no realiza ninguna acción durante 5 minutos, el aparato pasará al modo de ahorro de energía y la pantalla se apagará. Para volver a activarlo, pulse el botón On/Off.

- Apague el aparato.
- Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Retire la tapa girándola en sentido antihorario.
- Retire el recipiente del aparato.
- Retire el accesorio del interior del recipiente.
- Extraiga todos los restos de alimentos con la espátula.
- El aparato está provisto de un mecanismo de seguridad que apaga el motor en caso de sobrecalentamiento. Sin embargo, para evitar la sobrecarga del motor, evite llevar a cabo consecutivamente más de 3 procesos prolongados.



¡ATENCIÓN! Riesgo de incendio. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de volver a guardarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



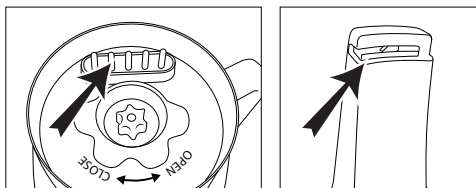
¡ATENCIÓN! Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.



¡ADVERTENCIA! Compruebe el estado de la junta de la tapa antes de utilizarla. Si hay signos de daños, póngase en contacto con un centro de servicio técnico autorizado. Se debe reemplazar por lo menos cada 2 años.

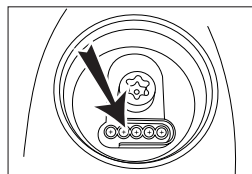
- Lave cuidadosamente a mano con agua caliente y lavavajillas todas las piezas extraíbles que estén en contacto con alimentos (indicadas a continuación):
 - el tapón dosificador, la tapa, la junta de la tapa, la espátula, la paleta mezcladora y la cesta de vapor.
 - la cuchilla para triturar y amasar y la cuchilla para picar hielo (utilice un cepillo de dientes y sujete las cuchillas por la parte superior para evitar cortarse). Es recomendable lavar las cuchillas inmediatamente después de cada uso para que no permanezcan demasiado tiempo en contacto con los alimentos.
 - el recipiente; si es necesario, utilice vinagre para eliminar las incrustaciones de cal.

- Asegúrese de no mojar la parte inferior, en la que se encuentran los contactos. Si estos se mojan accidentalmente, séquelos minuciosamente con un paño antes de volver a colocar el recipiente en su alojamiento.



- Retire todos los restos de alimentos del dispositivo de seguridad del mango del recipiente, situado en la columna del producto.

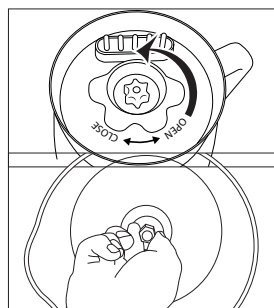
- Limpie la base del producto y el alojamiento del recipiente con un paño húmedo totalmente escurrido, asegurándose de no mojar la zona en que se encuentra el conector del recipiente.
- Seque por completo las piezas lavadas.



LIMPIEZA DEL INSERTO HEXAGONAL

Recomendamos extraer el inserto hexagonal y limpiarlo para eliminar los restos de alimentos de la junta.

- Para retirar el inserto hexagonal, gire el anillo en el sentido antihorario.



- Retire el inserto del vaso.

- Lave el inserto, su junta y el anillo a mano con agua caliente y lavavajillas, y luego escúrralo bien.
- Vuelva a poner el inserto en el vaso sosteniéndolo con la mano.
- Coloque el anillo y gírelo totalmente en sentido horario para fijarlo.

LIMPIEZA CON AYUDA DEL MOTOR

Una vez que acabe de usar el aparato, puede limpiar el interior del recipiente de la siguiente manera:

- Extraiga los alimentos del recipiente y retire el accesorio utilizado.
- Inserte la cuchilla para triturar y amasar.
- Llene el recipiente con 1 litro de agua caliente y añada una gota de lavavajillas. En lugar de lavavajillas, también puede usar una cucharada sopera de sal gruesa (para eliminar los alimentos adheridos) o zumo de limón (para eliminar los olores).
- Cierre la tapa y coloque el tapón dosificador.
- Presione el botón Pulse durante el tiempo necesario.
- Vacíe el recipiente y enjuáguelo con agua abundante.

Compruebe periódicamente el estado de la tapa, la junta del inserto hexagonal, los contactos del vaso y el conector del vaso. Si detecta signos de daños o desgaste, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Error/problema	Causa	Solución
E1	Motor sobrecargado.	Reduzca la cantidad de comida en el vaso (consulte la tabla del capítulo CANTIDADES). Elimine los restos de alimentos de las cuchillas; a continuación, reinicie el aparato.
E3	El recipiente no está correctamente fijado a la base. Se ha retirado el vaso durante el procesamiento o mientras estaba ejecutándose un programa.	Inserte el vaso adecuadamente; a continuación, reinicie el aparato.
E5	Fallo del motor.	Si el fallo se ha producido después de un uso especialmente intenso o prolongado, deje enfriar el motor durante al menos 30 minutos. Si el problema persiste incluso con el motor frío, diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado.
A1	Sobrecarga del motor durante los programas automáticos 9-10-11.	Reduzca la cantidad de comida en el vaso (consulte la tabla del capítulo CANTIDADES). Elimine los restos de alimentos de las cuchillas; a continuación, reinicie el aparato.
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado a la toma de corriente.	Conecte el enchufe del cable de alimentación a la toma de corriente.
Los botones no responden de manera inmediata.	Los botones táctiles del panel de mandos deben pulsarse durante un cierto tiempo para que reaccionen.	Mantenga el botón presionado durante más tiempo.
Sale agua por la tapa.	La junta de la tapa no está correctamente instalada.	Instale correctamente la junta de la tapa.
	Junta de la tapa dañada.	Diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado.
La tapa está abierta pero el símbolo de candado cerrado aparece en la pantalla	Hay restos de alimentos en los dispositivos de seguridad	No utilice el aparato y diríjase a un centro de asistencia técnica autorizado.
El programa se detiene antes del final.	Pérdida temporal de la alimentación.	Vuelva a encender el aparato y compruebe que el enchufe de alimentación está conectado correctamente; inicie de nuevo el proceso en el punto en que se detuvo y consulte la receta para realizar manualmente los pasos necesarios.
No se pueden accionar los botones de velocidad del motor y de función por impulsos.	La tapa no está correctamente cerrada.	Cierre correctamente la tapa.

ELIMINACIÓN AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



El embalaje del aparato está hecho de materiales reciclables. Elimine el embalaje de acuerdo con las normas de protección del medio ambiente.



De conformidad con la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), el símbolo del recipiente tachado presente en el aparato o en su embalaje indica que el aparato debe eliminarse por separado del resto de residuos al final de su vida útil.

El usuario, por tanto, deberá entregar el aparato en un centro autorizado de recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil. Como alternativa a la gestión autónoma, se le puede entregar al vendedor el aparato que se desea eliminar, al comprar un

aparato de tipo equivalente. El usuario puede entregar productos electrónicos de menos de 25 cm a minoristas de productos electrónicos con un área de venta de al menos 400 m² de forma gratuita y sin obligación de compra. Una vez obsoleto, una recogida selectiva adecuada del aparato para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con la protección del medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud humana y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

ASISTENCIA Y GARANTÍA

El aparato está garantizado por un período de dos años a partir de la fecha de entrega. Esta fecha se toma como la fecha de recepción/factura (siempre que sea claramente legible), a menos que el comprador pueda probar que la entrega se realizó en una fecha posterior.

En el caso de un defecto de producto ya existente en el momento de la entrega, se garantiza la reparación o sustitución gratuita del aparato, a menos que una de las dos soluciones sea desproporcionada con la otra. El comprador es responsable de informar a un Centro de Asistencia Autorizado sobre el defecto de conformidad en un plazo de dos meses a partir de su descubrimiento.

La garantía no cubre las piezas que puedan estar defectuosas debido a:

- a. daños durante el transporte o causados por una caída accidental
- b. instalación incorrecta o un sistema eléctrico inadecuado
- c. reparaciones o modificaciones realizadas por personal no autorizado
- d. limpieza y mantenimiento no efectuados o mal realizados
- e. productos o partes de productos sujetos a desgaste o consumibles, y tiempo de funcionamiento reducido de las baterías recargables, si procede, debido al uso o al envejecimiento
- f. incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento del aparato, negligencia o descuido durante el uso;
- g. introducción o uso de alimentos excluidos de las instrucciones (duros, calientes, secos, etc.);
- h. uso de alimentos en cantidades superiores a las indicadas;
- i. montaje incorrecto del grupo de cuchillas o de los accesorios;
- j. superación de los tiempos de uso previstos;
- k. entrada accidental de líquidos en el cuerpo del motor debido a un uso incorrecto;
- l. cable de alimentación enredado o doblado por negligencia.

Aparato alimentado por batería:

- m. Recarga incorrecta de la batería.

Aparatos que han sido forzados físicamente:

- n. Aplicación de fuerza excesiva durante el uso.

La lista anterior es sólo un ejemplo; no es completa, ya que esta garantía no cubre en ningún caso las circunstancias que no se pueden asociar a defectos de fabricación.

Además, esta garantía no se considera válida en caso de uso inadecuado del aparato o uso profesional. No se asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados directa o indirectamente a personas, animales domésticos o bienes como consecuencia del incumplimiento de las indicaciones que figuran en el "Manual de instrucciones y advertencias" en relación con la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Esto no se aplica a las acciones de garantía del contrato en relación con el vendedor.

Asistencia

La reparación del aparato debe realizarse en un centro de asistencia técnica autorizado. Si el aparato defectuoso está en garantía, deberá enviarse al Centro de Asistencia junto con un documento fiscal que acredite la fecha de compra o entrega.