

INSTRUCTION MANUAL



MULTIFUNCTIONAL

COOKER



MODEL 330000ICM

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE AND RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

CONTENTS

GB	-----	01-10
ES	-----	11-20
PL	-----	21-30
IT	-----	31-40
DE	-----	41-50
NL	-----	51-60
FR	-----	61-70
PT	-----	71-80

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS =

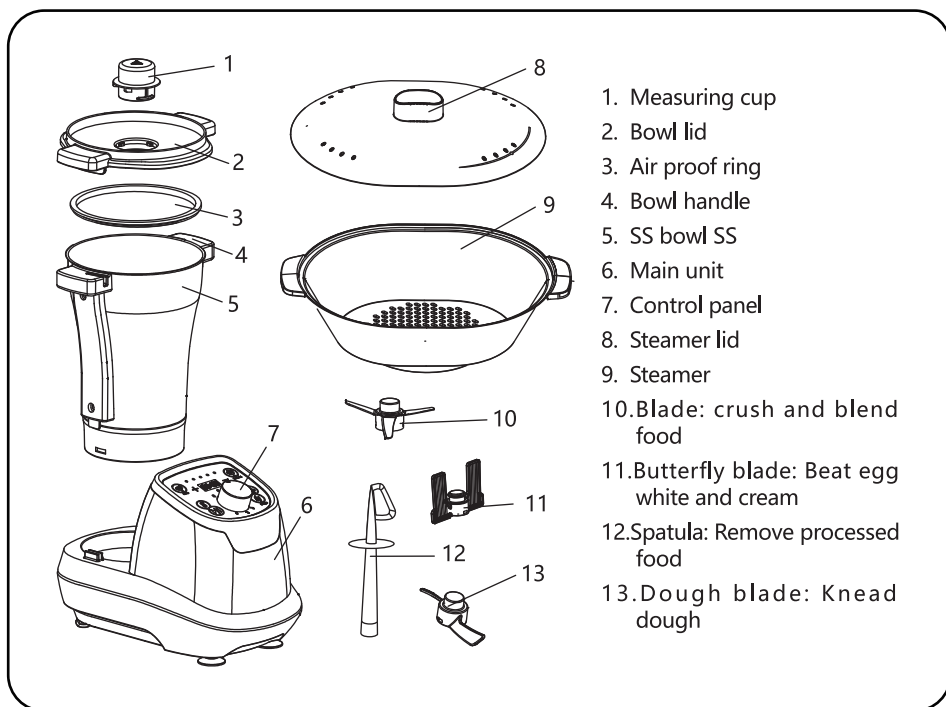
1. Before using the appliance, read these instructions and review the illustrations carefully.
2. Keep these instructions for use and retain for future reference.
3. Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts provided by other manufactures. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts are used with this appliance.
5. Don't use the appliance if the mains cord, plug, or other parts of the appliance are damaged.
6. Thoroughly clean the parts of the appliance that will come into contact with food before you use it for the first time.
7. Don't touch the blades, especially when the appliance is in operation. The blades are very sharp. Hold the central part of the blade when removing or re-inserting it.
8. Don't use the attachments and/or appliance if they have been damaged. Contact an approved service centre to arrange repairs.
9. This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out

- of reach of children.
10. Never allow the appliance to operate unattended.
 11. Switch the appliance off before detaching and installing any accessories.
 12. Wait until moving parts have stopped running before you remove any parts of the appliance.
 13. Unplug the appliance immediately after use.
 14. Appliances can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if these individuals have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
 15. Children shall not play with the appliance.
 16. Never abruptly increase the speed when the temperature or heating temperature is more than 60°C.
 17. When processing hot food (at a temperature above 60°C), do not touch the measuring cup or press the pulse button.
 18. Place the appliance on a clean, dry, solid, even, and non-heatable surface, particularly when using the steam tool.
 19. This appliance has dry boil protection.
 20. This appliance is intended to be used in

households and similar settings; for example:

- Staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments;
- Farmhouses;
- By clients in hotels, motels, and other residential-type environments;
- Bed and breakfast type environments.

PRODUCT OVERVIEW



TECHNICAL SPECIFICATIONS

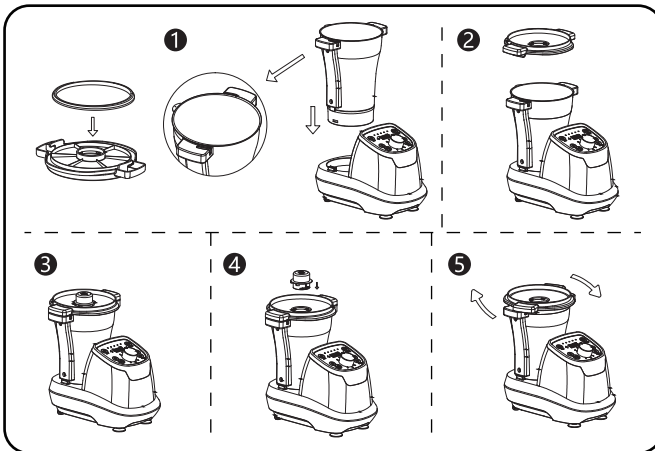
Model No.	330000ICM
Power Supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power Consumption	1200W
Dimensions	L300*W275*H300mm

Specifications and design are subject to change without notice.

PRODUCT ASSEMBLY

HOW TO ASSEMBLE/REMOVE THE BOWL

A. Install the bowl into the main unit:



- Place the bowl onto the bowl socket (Please press the bowl by force to ensure it is securely in place).
- Install the airproof ring into the lid then turn the bowl lid clockwise to lock the bowl in place. Be sure the lid has locked in place in the correct position.
- Install the measuring cup.

- **WARNING!** The appliance is fitted with a safety lock between the bowl and the main unit. The appliance will not work unless the lid has been properly closed.
- There is a risk of injury as a result of hot food projecting from the bowl. Never try and force the lid of the bowl open when the appliance is in operation.

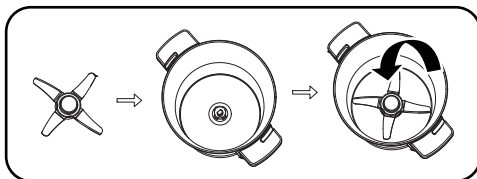
B. Remove the bowl from the main unit:

- Stop the appliance.
- Rotate the bowl lid anti-clockwise to release it.
- Remove the bowl from the main appliance.

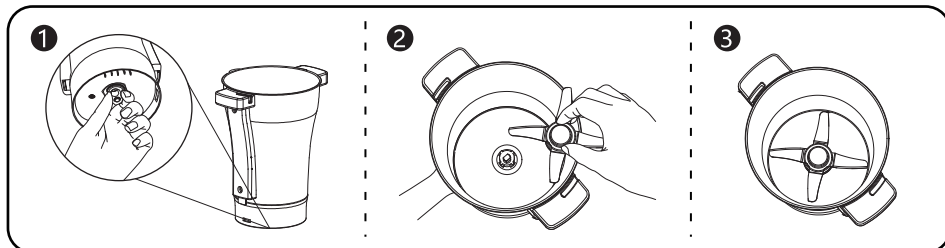
HOW TO ASSEMBLE THE BLADE ACCESSORIES

- **When the bowl is installed on the main unit:** Make sure the power to the appliance is off. Insert the blade on the pin of the bowl bottom and rotate it

anticlockwise to lock the blade until it is fixed in place. While removing the blade from the bowl, please hold the upper part of the blade and rotate it clockwise to release the blade from the bowl.

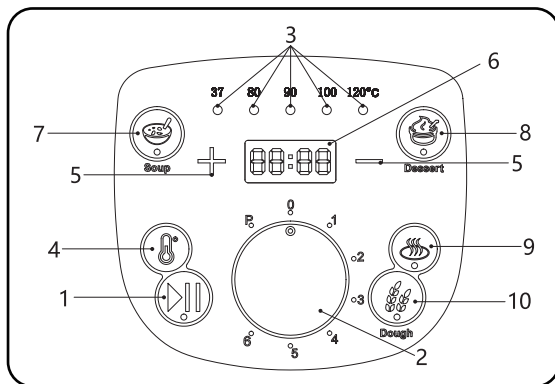


- **When the bowl is not on the main unit:** Hold the shaft at the bowl bottom with one hand and install the blade using your other hand (as above).



- **Caution:** The blade is very sharp. Handle it with care. Only hold the upper part of the blade!

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1.ON/OFF BUTTON

- Press the ON/OFF button to start or pause the appliance.
- Press and hold the ON/OFF button for two seconds to reset the appliance.
- When the appliance is working, the ON/OFF indicator light will be illuminated. When the appliance stops working, the ON/OFF indicator will keep flashing.

2.SPEED KNOB

- The speed knob is for blending and crushing food. Rotating the knob will start the motor directly (without pressing the ON/OFF button).
- Speed range

Speed range	1	2	3	4	5	6/ P (Pulsefunction)
RPM (r/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- The pulse function requires manual operation.
- When the inside temperature of the bowl reaches 60°C, the pulse function will not work.
- When the temperature is set at $\geq 60^\circ\text{C}$, and the speed is set at ≥ 3 level, the appliance will reach the target speed slowly, and stop heating.
- Working mode in speed-1: Blending 10 seconds and stop 3 seconds, keep cycle.

3. TEMPERATURE RANGE WITH HEATING INDICATOR LIGHT

- Temperature range: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, or 120°C.

4. HEATING BUTTON

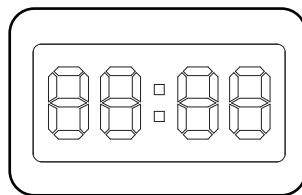
- Press the heating button to select the temperature from five options: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, and 120°C. The corresponding indicator light will illuminate. The temperature setting will return to "0" on the sixth press.

5. TIME INCREASE/DECREASE BUTTON

- The timer ranges between 30 seconds and 99 minutes.
- Press the timer "+" button to increase the cooking time and press the "-" button to decrease the time.
- Once the processing time has been set, the appliance timer will count down (...5, 4, 3, 2, 1) until the set time elapses, at which point the appliance will stop automatically.
- If the timer has not been set, the appliance timer will continue to count up (1, 2, 3, 4, 5...) until the cooking process is stopped.
- When only setting the speed, the time setting is limited within 5 minutes.

6. LED DISPLAY

- Auto mode display: When the Auto Program mode is selected, the LED display will show the mode you selected (P1, P2, P3, P4) and the total time after the appliance started to work.
- When the appliance is paused for more than five minutes, the LED display will turn off. It will re-illuminate when you touch any button.



7. SOUP BUTTON (AUTO MODE)

8. DESSERT BUTTON (AUTO MODE)

9. SLOW COOK BUTTON (AUTO MODE)

10. DOUGH BUTTON (AUTO MODE)

OPERATING INSTRUCTIONS FOR DIY MODE

Note: It is not possible to switch between the DIY mode and Auto mode when the appliance is in operation.

MODE 1: MIXING FOOD

- ① Assemble the bowl and blade, then cover the bowl lid and plug in the appliance.
- ② Set the time you need (optional, the maximum time is five minutes). Rotate the speed knob to select the speed; the appliance will start to operate at the same time. You can press the ON/OFF button to pause or restart the appliance.
- ③ When the set time is reached, the appliance will stop automatically. You may hear a beep sound ten times.
- ④ **Caution:**
 - When processing hard food, such as coffee beans and almonds, do not operate the appliance for longer than 40 seconds. Allow ten minutes' rest between each operation.

MODE 2: HEATING FOOD

- ① Assemble the bowl and blade, then cover the bowl lid and plug in the appliance.
- ② Set the required temperature.
- ③ If you don't set the time, the appliance will heat up to your desired temperature and maintain the temperature for up to 99 minutes unless you switch the appliance off.
If you set the time, the appliance will shut down when the set time is reached (even if the appliance did not reach your desired temperature).
- ④ Press the ON/OFF button to start heating.
- ⑤ **Caution:**
 - Don't touch the metal part of the bowl or blade while it is hot.
 - Only hold the handle of the bowl when moving it.
 - Never heat the bowl when it is empty.
 - Don't heat more than 500 ml of milk or liquid at any one time.

MODE 3: HEATING AND MIXING

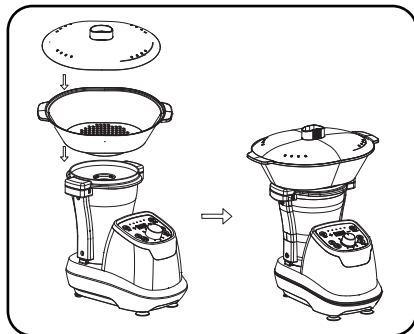
- ① Assemble the bowl and blade, then cover the bowl lid and plug in the appliance.
- ② Set the required temperature.
- ③ If you don't set the time, the appliance will heat up to your desired temperature and maintain the temperature for up to 99 minutes unless you switch the appliance off.
If you set the time, the appliance will shut down when the set time has been reached (even if the appliance did not reach your desired temperature).
- ④ Rotate the speed to start the appliance. Press the ON/OFF button to pause or restart the appliance.

Caution:

- Safety protection when operating at high temperatures: When the temperature reaches $\geq 60^{\circ}\text{C}$, and the speed is set at ≥ 3 level, the appliance will work up to the target speed slowly, and the heating function will stop. Please set the speed at ≤ 2 level if mixing and heating at a temperature $\geq 60^{\circ}\text{C}$.

MODE 4: STEAM MODE

- ① Affix the bowl to the main appliance.
- ② Add the water ($0.5\text{L} \leq \text{water} \leq 1.75\text{L}$) to the bowl. (**Caution: Do not add more than 0.5 liters of liquid to the bowl. 0.5L water can be used for steaming food for 30 minutes).**)
- ③ Cover the bowl lid without the measuring cup. Assemble the steamer per the picture shown and plug in the appliance.
- ④ Set the heating mode or heating and mixing modes to steam as above.

**OPERATING INSTRUCTIONS FOR AUTO MODE****MODE 1: SOUP BUTTON**

- ① While the appliance is in standby mode, press the "Soup" button; the appropriate indicator will illuminate. There are three auto programs (press the button repeatedly to select between P1, P2, or P3) available in the "soup" mode (see the program details).

MODE 2: DESSERT BUTTON

- ① While the appliance is in standby mode, press the "Dessert" button; the appropriate indicator will illuminate. There are four auto programs (press the button repeatedly to select between P1, P2, P3, or P4) available in the "Dessert" mode (see the program details).

MODE 3: SLOW COOK BUTTON

- ① While the appliance is in standby mode, press the "Slow cook" button; the appropriate indicator will illuminate. There are four auto programs (press the button repeatedly to select between P1, P2, P3, or P4) available in the "Slow Cook" mode (see the program details).

MODE 4: DOUGH BUTTON

- ① While the appliance is in standby mode, press the "Dough" button, the appropriate indicator will illuminate. Press the ON/OFF button to start the appliance. The dough mode has only one auto program (see the program details).
- ② The maximum recommended amount of dough for kneading is 250g. Do not add more than 250g of dough within two minutes.

Program details

	Motor Speed (non-adjustable)	Default Time (adjustable)	Default Temperature (non-adjustable)	Food Types
Soup P1	/	30 min (15 min to 1h)	120°C	Steamed broccoli
Soup P2	Slow then fast	35 min (15 min to 1h)	100°C	Creamed courgette soup
Soup P3	Slow	40 min (15 min to 1h)	100°C	Mashed carrot / Potato
Dessert P1	Fast and intermittently then continuously	35s (10s to 1 min)	/	Sponge cake
Dessert P2	Slow and intermittently	10 min (5 min to 30min)	55°C	Chocolate fondue
Dessert P3	Slow and intermittently	20 min (15 min to 1h)	90°C	Rice pudding
Dessert P4	slow and intermittently	15 min (10min to 1h)	100°C	Apple compote
Slow cook P1	Slow	20 min (5 min to 30 min)	120°C	Onion rings
Slow cook P2	Slow and intermittently, then continuously	20 min (20 min to 99 min)	80 °C	Tomato sauce
Slow cook P3	Slow and intermittently	30 min (20 min to 99 min)	100°C	Risotto
Slow cook P4	/	40 min (20 min to 99 min)	100°C	Stewed fish with saffron
Dough P1	Slow and intermittently	3 min (1 min to 3 min)	None	Paste

MAINTENANCE AND DAILY CARE


1. Before you clean the appliance, turn off the appliance and remove the plug from the socket.
2. While cleaning, do not immerse the bowl in water. Do not clean the metal bowl in the dishwasher!
3. After the bowl cools down, remove the blade from the bowl. Clean the inside and outside of the bowl. Always keep the contact pins at the bottom of the bowl clean and dry. Use a damp cloth to clean the contact pins.
4. Never use pointed or sharp objects for cleaning as this may damage functional parts or affect the safety of the appliance.
5. Wash accessory parts in hot soapy water. Clean them immediately after use. Rinse them with clear hot water and dry them immediately.
6. Never immerse the main appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Use a damp cloth to clean the appliance.

7. Lubricate the blade with some vegetable oil. The blade is very sharp! Handle it with care!
8. If the bowl and blade are difficult to clean. You may add some hot soapy water to the bowl and run the appliance at Speed 1 for a few seconds.

TROUBLESHOOTING

Code	Explanation	Solution
E01	The bowl does not fit securely in place.	Re-install the bowl in the base of the appliance. If the bowl is still not securely in place, send the appliance for repair with an authorized service agent.
E02	Machine failures	Return to the seller or send the appliance for repair with an authorized service agent.
E03	1. The bowl lid does not fit securely. 2. The bowl lid was installed incorrectly.	Turn the machine off, install the bowl or cover the lid, or take out the bowl lid and re-install it correctly according to the instruction manual. Reset the machine.
E04	The motor is overheating after working for a long period of time.	Stop the machine and cool down the motor for 10-30 minutes before restarting the machine. If the machine still does not work, send the appliance for repair with an authorized service agent.
E05	Dry burning protection activates (when the temperature inside the bowl rises to 140°C, the heating will automatically be deactivated and the E05 code will be displayed).	Turn off the machine and let the appliance cool down before restarting it.

DISPOSAL

	<p>This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste throughout the EU. Recycle it responsibly to prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal and promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use authorized return and collection systems or contact the retailer from which the product was purchased to arrange environmentally safe recycling.</p>
---	--

WARRANTY: TWO YEARS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

1. Antes de usar el aparato, lea estas instrucciones y observe las ilustraciones cuidadosamente.
2. Guarde estas instrucciones de uso y consérvelas para futuras consultas.
3. Antes de conectar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en la etiqueta corresponde al voltaje de la red local.
4. No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes. Su garantía quedará invalidada si dichos accesorios o piezas se utilizan con este aparato.
5. No utilice el aparato si el cable eléctrico, el enchufe u otras partes del aparato están dañadas.
6. Limpie bien las partes del aparato que entran en contacto con los alimentos antes de usarlo por primera vez.
7. No toque las cuchillas, especialmente cuando el aparato esté en funcionamiento. Las cuchillas están muy afiladas. Sujete la parte central de la cuchilla cuando la retire o la vuelva a colocar.
8. No utilice los accesorios ni el aparato si se han dañado. Póngase en contacto con un centro de reparaciones autorizado para que lo revisen.

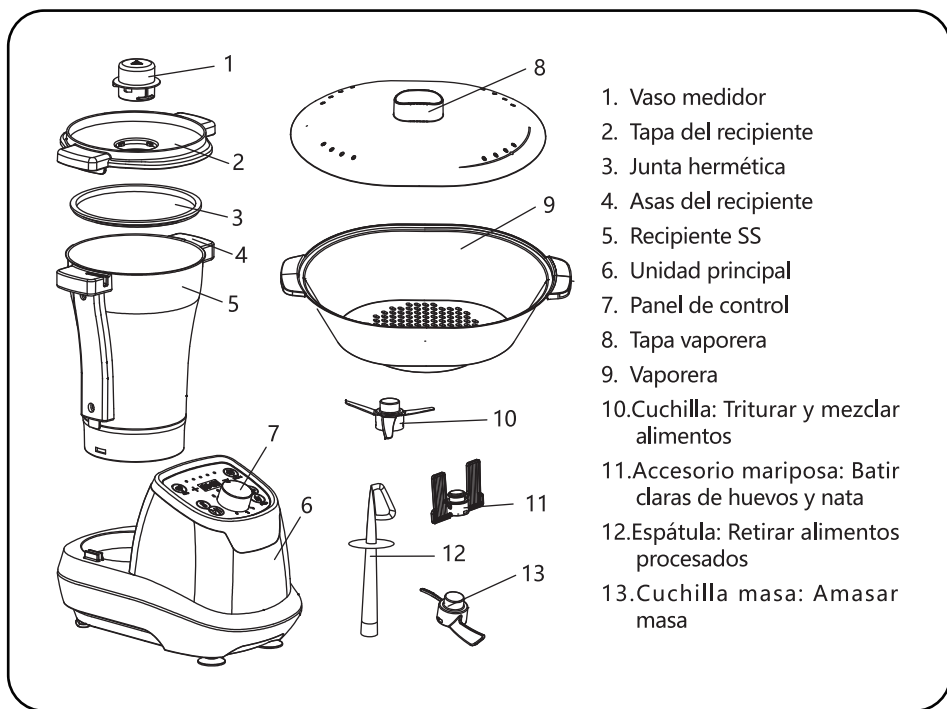
9. Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
10. Nunca permita que el aparato funcione sin supervisión.
11. Apague el aparato antes de instalar o desinstalar cualquier accesorio.
12. Espere a que las piezas móviles dejen de moverse antes de retirar cualquier pieza del aparato.
13. Desenchufe el aparato inmediatamente tras el uso.
14. Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimiento sobre el manejo de estos dispositivos, a menos que estén bajo supervisión de una persona responsable y sean conscientes de los posibles riesgos.
15. No deje que los niños jueguen con este aparato.
16. Nunca aumente abruptamente la velocidad cuando la temperatura de cocción sea superior a 60°C.
17. Cuando procese alimentos calientes (a una temperatura superior a 60°C), no toque el vaso medidor ni pulse el botón pulse.
18. Coloque el aparato sobre una superficie limpia,

seca, sólida, uniforme y resistente al calor, especialmente cuando utilice la cocción al vapor.

19. Este aparato tiene una protección contra la ebullición en seco.

20. Este aparato está diseñado para uso doméstico únicamente

IDENTIFICACIÓN DE LAS PARTES



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

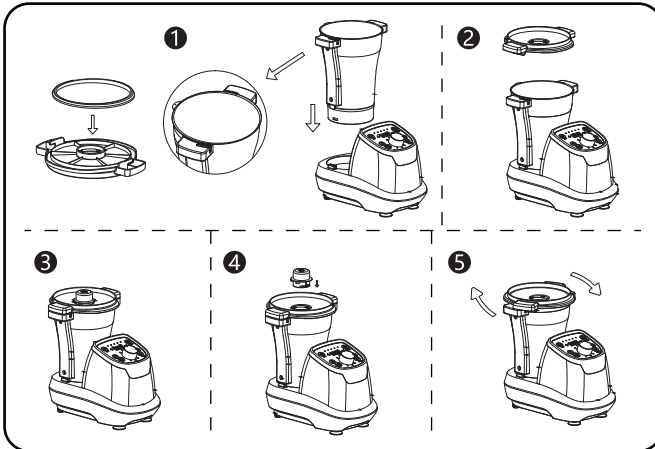
Modelo nº	330000ICM
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consumo eléctrico	1200 W
Dimensiones	L300*W275*H300mm

Las especificaciones y el diseño pueden cambiar sin previo aviso

MONTAJE DEL APARATO

CÓMO MONTAR/DESMONTAR EL RECIPIENTE

A. Instale el recipiente en la unidad principal:



- Coloque el recipiente en el espacio para el recipiente. (Presione el recipiente con fuerza para asegurarse de que está bien colocado).
- Instale la junta hermética en la tapa y luego gire la tapa del recipiente en el sentido de las agujas del reloj para fijar el recipiente en su sitio.
- Instale el vaso medidor

- ¡ATENCIÓN! El aparato está equipado con un cierre de seguridad entre el recipiente y la unidad principal. El aparato no funcionará si la tapa no se ha cerrado correctamente.
- La proyección de alimentos calientes del recipiente puede provocar lesiones. Nunca fuerce para abrir la tapa del recipiente cuando el aparato esté en funcionamiento.

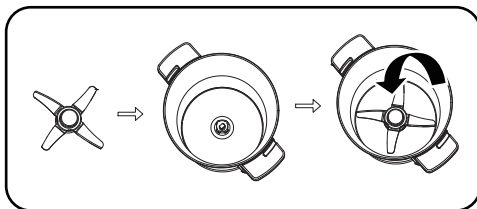
B. Retirar el recipiente de la unidad principal:

- Detenga el aparato.
- Gire la tapa del recipiente en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarlo.
- Retire el recipiente del aparato principal.

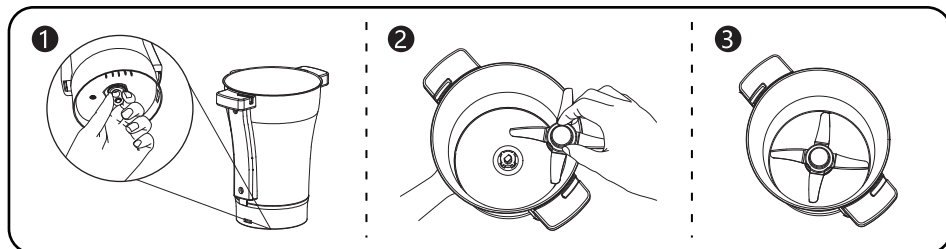
CÓMO MONTAR LAS DIFERENTES CUCHILLAS

- **Cuando el recipiente esté instalado en la unidad principal:** Asegúrese de que el aparato esté desenchufado de la toma de corriente. Inserte la cuchilla en el pasador

del fondo del recipiente y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquear la cuchilla hasta que quede fijada en su lugar. Parar retirar la cuchilla del recipiente, sostenga la parte superior de la cuchilla y gírela en el sentido de las agujas del reloj para liberar la cuchilla del recipiente.

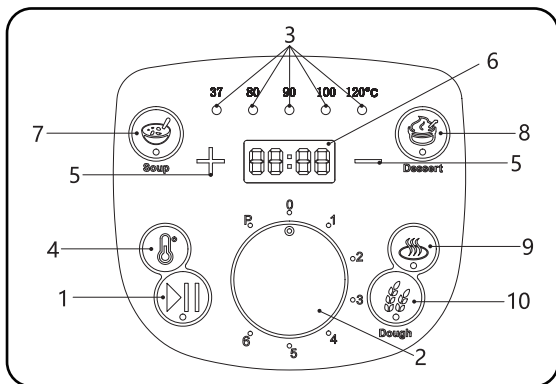


- **Cuando el recipiente no esté instalado en la unidad principal:** Sostenga el eje en el fondo del recipiente con una mano e instale la cuchilla con la otra (como arriba)



- **Precaución:** La cuchilla está muy afilada. Manéjela con cuidado. Sostenga sólo la parte superior de la cuchilla.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. BOTÓN ON/OFF

- Presione el botón ON/OFF para iniciar o pausar el aparato.
- Mantenga presionado el botón ON/OFF durante dos segundos para reiniciar el aparato.
- Cuando el aparato esté funcionando, se iluminará el indicador luminoso ON/OFF. Cuando el aparato deje de funcionar, el indicador ON/OFF seguirá parpadeando.

2. RULETA DE VELOCIDAD

- La ruleta de velocidad permite mezclar y triturar los alimentos. Al girar la ruleta, el motor se pone en marcha directamente (sin pulsar el botón ON/OFF).
- Rango de velocidad

Rango velocidad	1	2	3	4	5	6/ P (Función Impulso)
RPM (r/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- La función impulso se activa manualmente.
- Cuando la temperatura interior del recipiente alcance los 60°C, la función impulso se desactivará
- Cuando se ajusta la temperatura a $\geq 60^\circ\text{C}$, y la velocidad se ajusta a ≥ 3 , el aparato alcanzará la velocidad seleccionada gradualmente, y dejará de calentarse.
- Funcionamiento en velocidad nivel 1: Tritura durante 10 segundos y descansa 3 segundos, en ciclos.

3.RANGO DE TEMPERATURA CON ELINDICADOR

LUMINOSO DE CALENTADO

- Rango de temperatura: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, o 120°C.

4.BOTÓN CALENTADO

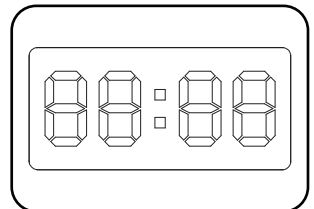
- Pulse el botón de calentado para seleccionar una temperatura de las cinco opciones: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, y 120°C. La luz indicadora correspondiente se iluminará. El ajuste de la temperatura volverá a "0" en la sexta pulsación.

5.BOTÓN DE AUMENTAR/REDUCIR EL TIEMPO

- El temporizador oscila entre 30 segundos y 99 minutos.
- Presione el botón "+" del temporizador para aumentar el tiempo de cocción y presione el botón "-" para disminuir el tiempo.
- Una vez ajustado el tiempo de procesamiento, el temporizador del aparato empezará cuenta atrás (...5, 4, 3, 2, 1) hasta que transcurra el tiempo ajustado, y el aparato se apagará automáticamente.
- Si no se ha ajustado el temporizador, el temporizador del aparato cronometrará el tiempo de funcionamiento (...1, 2, 3, 4, 5...) hasta que se detenga el proceso de cocción.
- Cuando sólo se ajusta la velocidad, el ajuste de tiempo se limita a 5 minutos.

6.PANTALLA LED

- Pantalla de modo automático: Cuando se selecciona el modo de programación automática, la pantalla LED mostrará el modo seleccionado (P1, P2, P3, P4) y el tiempo total transcurrido desde que el aparato comenzó a funcionar.
- Cuando el aparato esté en pausa durante más de cinco minutos, la pantalla LED se apagará. Se volverá a iluminar cuando toque cualquier botón.



7.BOTÓN SOUP (MODO AUTO)

8.BOTÓN DESSERT (MODO AUTO)

9.BOTÓN SLOW COOK (MODO AUTO)

10.BOTÓN DOUGH (MODO AUTO)

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO PARA MODO MANUAL

Nota: No podrá cambiar de modo manual a modo Auto cuando el aparato esté en funcionamiento.

MODO 1: MEZCLAR ALIMENTOS

- ① Montar el recipiente y la cuchilla, luego cubrir el recipiente con la tapa y enchufar el aparato.
- ② Ajustar el tiempo necesario (opcional, el tiempo máximo es de cinco minutos). Gire la ruleta de velocidad para seleccionar la velocidad; el aparato comenzará a funcionar al mismo tiempo. Puede pulsar el botón ON/OFF para hacer una pausa o reiniciar el aparato.
- ③ Cuando se alcance el tiempo seleccionado, el aparato se detendrá automáticamente. Es posible que oiga un pitido diez veces.
- ④ **Atención:**
 - Cuando procese alimentos duros, como granos de café y almendras, no haga funcionar el aparato durante más de 40 segundos. Deje diez minutos de descanso entre cada tanda.

MODO 2: CALENTAR ALIMENTOS

- ① Montar el recipiente y la cuchilla, luego cubrir el recipiente con la tapa y enchufar el aparato.
- ② Seleccionar la temperatura deseada.
- ③ Si no ajusta el temporizador, el aparato se calentará hasta la temperatura deseada y mantendrá la temperatura durante 99 minutos como máximo, a menos que apague el aparato.
Si ajusta el temporizador, el aparato se apagará cuando se alcance la hora fijada (aunque el aparato no haya alcanzado la temperatura deseada).
- ④ Presione el botón ON/OFF para iniciar el calentamiento.
- ⑤ **Atención:**
 - No toque la parte metálica del recipiente ni la cuchilla mientras estén calientes.
 - Sólo sostenga las asas del recipiente cuando lo mueva.
 - Nunca caliente el recipiente cuando esté vacío.
 - No calentar más de 500 ml de leche o líquido en una sola tanda.

MODO 3: CALENTAR Y MEZCLAR

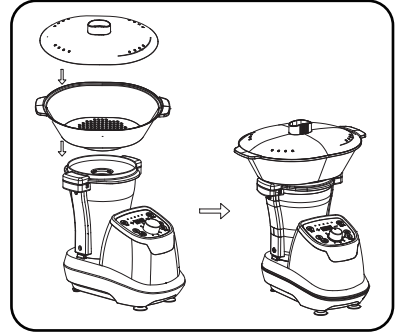
- ① Montar el recipiente y la cuchilla, luego cubrir el recipiente con la tapa y enchufar el aparato.
- ② Seleccionar la temperatura deseada.
- ③ Si no ajusta el temporizador, el aparato se calentará hasta la temperatura deseada y mantendrá la temperatura durante 99 minutos como máximo, a menos que apague el aparato.
Si ajusta el temporizador, el aparato se apagará cuando se alcance la hora fijada (aunque el aparato no haya alcanzado la temperatura deseada).
- ④ Gire la ruleta de velocidad para seleccionar la velocidad. Puede pulsar el botón ON/OFF para hacer una pausa o reiniciar el aparato.

Atención:

- La protección de seguridad se activa cuando se opera a altas temperaturas: Cuando la temperatura llegue a $\geq 60^{\circ}\text{C}$, y la velocidad se ajuste al nivel de ≥ 3 , el aparato funcionará hasta alcanzar la velocidad fijada gradualmente, y la función de calentamiento se detendrá. Ajuste la velocidad al nivel ≤ 2 si desea mezclar y calentar a una temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ al mismo tiempo.

MODO 4: AL VAPOR

- ① Coloque el recipiente en la unidad principal.
- ② Añada agua ($0.5\text{L} \leq \text{agua} \leq 1.75\text{L}$) al recipiente. (**Precaución: No añada más de 0,5L de líquido al recipiente. Los 0,5L de agua permiten cocer al vapor los alimentos durante 30 minutos**).
- ③ Cubra la tapa del recipiente sin el vaso medidor. Instale la vaporera, como se muestra en la imagen y enchufe el aparato.
- ④ Configurar el modo de calentamiento o los modos de calentamiento y mezclado con vapor como se indica anteriormente.



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO MODO AUTOMÁTICO

MODO 1: BOTÓN SOUP

- ① Mientras el aparato está en modo de espera, pulse el botón "Soup" y se iluminará el indicador correspondiente. Hay tres programas automáticos (pulse el botón repetidamente para seleccionar entre P1, P2 o P3) disponibles en el modo "Soup" (referirse a sección "Detalles del programa").

MODO 2: BOTÓN DESSERT

- ① Mientras el aparato está en modo de espera, pulse el botón "Dessert" y se iluminará el indicador correspondiente. Hay cuatro programas automáticos (pulse el botón repetidamente para seleccionar entre P1, P2, P3 o P4) disponibles en el modo "Dessert" (referirse a sección "Detalles del programa").

MODO 3: BOTÓN SLOW COOK

- ① Mientras el aparato está en modo de espera, pulse el botón "Slow Cook" y se iluminará el indicador correspondiente. Hay cuatro programas automáticos (pulse el botón repetidamente para seleccionar entre P1, P2, P3 o P4) disponibles en el modo "Slow cook" (referirse a sección "Detalles del programa").

MODO 4: BOTÓN DOUGH

- ① Mientras el aparato está en modo de espera, pulse el botón "Dough" y se iluminará el indicador correspondiente. Pulse el botón ON/OFF para que empiece la operación. El modo "Dough" solo tiene un modo automático (referirse a sección "Detalles del programa").
- ② La cantidad máxima recomendada de masa para amasar es de 250g. No añada más de 250g de masa en dos minutos.

Detalles del programa

	Velocidad de funcionamiento (no ajustable)	Tiempo por defecto (ajustable)	Temperatura por defecto (no ajustable)	Alimentos
Soup P1	/	30 min (15 min to 1h)	120°C	Brócoli cocido
Soup P2	Despacio y luego rápido	35 min (15 min to 1h)	100°C	Sopa de calabacín cremosa
Soup P3	Despacio	40 min (15 min to 1h)	100°C	Puré de Zanahoria/patatas
Dessert P1	Rápido e intermitente y luego velocidad constante	35s (10s to 1 min)	/	Tarta esponjosa
Dessert P2	Despacio e intermitente	10 min (5 min to 30min)	55°C	Fondue de chocolate
Dessert P3	Despacio e intermitente	20 min (15 min to 1h)	90°C	Arroz con leche
Dessert P4	Despacio e intermitente	15 min (10min to 1h)	100°C	Compota de manzana
Slow cook P1	Despacio	20 min (5 min to 30 min)	120°C	Aritos de cebolla
Slow cook P2	Despacio e intermitente y luego velocidad constante	20 min (20 min to 99 min)	80 °C	Salsa de tomate
Slow cook P3	Despacio e intermitente	30 min (20 min to 99 min)	100°C	Risotto
Slow cook P4	/	40 min (20 min to 99 min)	100°C	Pescado cocido con azafrán
Dough P1	Despacio e intermitente	3 min (1 min to 3 min)	None	Pasta

MANTENIMIENTO DIARIO


1. Antes de limpiar el aparato, apáguelo y retire el enchufe de la toma de corriente.
2. Mientras lava el aparato, no sumerja el recipiente en agua. No lave el recipiente de metal en el lavavajillas.
3. Cuando se enfríe el recipiente, retire la cuchilla y lave el interior y el exterior del recipiente. Mantenga siempre limpios y secos las clavijas de contacto del fondo del recipiente. Utilice un paño húmedo para limpiar las clavijas de contacto.
4. No utilice nunca objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que podría dañar las piezas funcionales o afectar a la seguridad del aparato.
5. Lave las piezas accesorias en agua caliente y jabón. Límpielas inmediatamente después de su uso. Aclárelas con agua caliente y séquelas inmediatamente.
6. No sumerja nunca la unidad principal en agua o cualquier otro líquido, ni lo enjuague bajo el grifo. Utilice un paño húmedo para limpiar el aparato.
7. Engrase la cuchilla con un poco de aceite vegetal. ¡La hoja está muy afilada!; Manipúlela con cuidado!

8. Si le cuesta limpiar el recipiente y la cuchilla, añada un poco de agua caliente con jabón al recipiente y haga funcionar el aparato a velocidad 1 durante unos segundos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Código	Explicación	Solución
E01	El recipiente no encaja en su sitio.	Vuelva a colocar el recipiente en la base del aparato. Si el recipiente todavía no está bien colocado, envíe el aparato al centro de reparaciones para que lo repare un agente del servicio autorizado.
E02	Fallo del aparato	Devuelva el aparato al vendedor o envíelo para su reparación con un agente de servicio autorizado.
E03	1. La tapa del recipiente no encaja bien. 2. La tapa del recipiente no está bien instalada.	Apague el aparato, instale el recipiente y coloque la tapa, o saque la tapa del recipiente y vuelva a instalarla correctamente según se indica en el manual de instrucciones. Reinicie el aparato.
E04	El motor se ha sobrecalentado después de un uso prolongado.	Apague el aparato y deje que se enfríe el motor durante 10 a 30 minutos antes de volver a ponerla en marcha. Si sigue sin funcionar, envíe el aparato para su reparación con un agente de servicio autorizado.
E05	Se activa la protección contra el funcionamiento en seco (cuando la temperatura en el interior del recipiente sea superior a 140°C, la calefacción se desactivará automáticamente y se mostrará el código E05 en la pantalla).	Apague el aparato y deje que se enfríe antes de volver a encenderlo.

ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO

	<p>Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar los posibles daños al medio ambiente y a la salud humana que representa la eliminación no controlada de residuos, recicle correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales. Para devolver el aparato usado, utilice los sistemas de devolución y recogida, o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden recoger el aparato para reciclarlo.</p>
---	---

Garantía: 2 años cuyo origen de defecto sea un defecto de fabricación

WAŻNE ZALECENIA

DOT. BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed użyciem urządzenia przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i zapoznaj się z ilustracjami.
2. Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.
3. Przed podłączeniem urządzenia sprawdź, czy napięcie wskazane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.
4. Nigdy nie używaj żadnych akcesoriów ani części dostarczonych przez innych producentów. W przypadku użycia takich akcesoriów lub części wraz z niniejszym urządzeniem gwarancja traci ważność.
5. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub inne części urządzenia są uszkodzone.
6. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść te części urządzenia, które będą miały kontakt z jedzeniem.
7. Nie dotykaj ostrzy, zwłaszcza gdy urządzenie pracuje. Ostrza są bardzo ostre. Przytrzymaj środkową część ostrza podczas wyjmowania go lub ponownego wkładania.
8. Nie używaj nasadek i/lub urządzenia, jeśli zostały uszkodzone. Skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym, aby umówić się na naprawę.
9. To urządzenie nie powinno być używane przez

dzieci. Przechowuj kuchenkę i jej przewód poza zasięgiem dzieci.

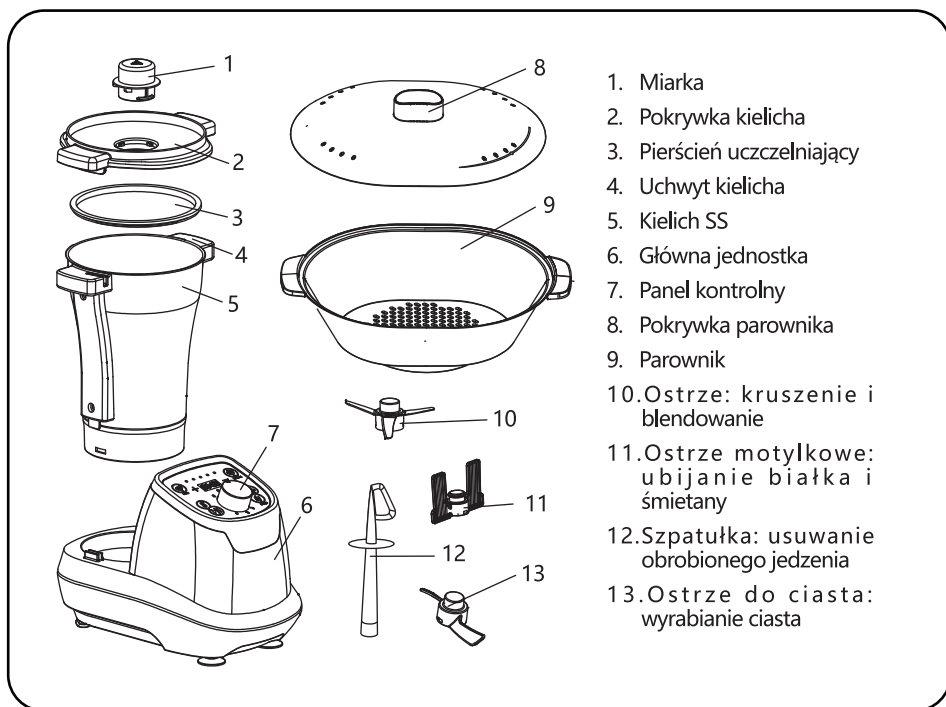
10. Nigdy nie dopuść, aby urządzenie działało bez nadzoru.
11. Wyłącz urządzenie przed odłączaniem i montowaniem jakichkolwiek akcesoriów.
12. Przed wyjęciem jakiegokolwiek części urządzenia poczekaj, aż ruchome części przestaną działać.
13. Natychmiast po zakończeniu użytkowania wyjmij wtyczkę z gniazdka.
14. Urządzenia mogą używać osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub osoby nieposiadające doświadczenia pod warunkiem, że są one nadzorowane lub zostały pouczone na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz są świadome związanego z tym ryzyka.
15. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
16. Nigdy nie przyspieszaj gwałtownie, gdy temperatura lub temperatura ogrzewania przekracza 60°C.
17. Podczas obróbki gorącej żywności (w temperaturze powyżej 60°C) nie dotykaj miarki ani nie naciskaj przycisku pulsacji.
18. Umieść urządzenie na czystej, suchej, stabilnej, równej i nie nagrzewającej się powierzchni, szczególnie jeśli używasz narzędzia do parowania.

19.To urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie przed gotowaniem na sucho.

20.To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych miejscach, takich jak:

- pomieszczenia kuchenne dla pracowników sklepów, biur i innych miejsc pracy;
- farmy;
- przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc oferujących zakwaterowanie;
- w miejscach typu B&B.

OPIS PRODUKTU



SPECYFIKACJA TECHNICZNA

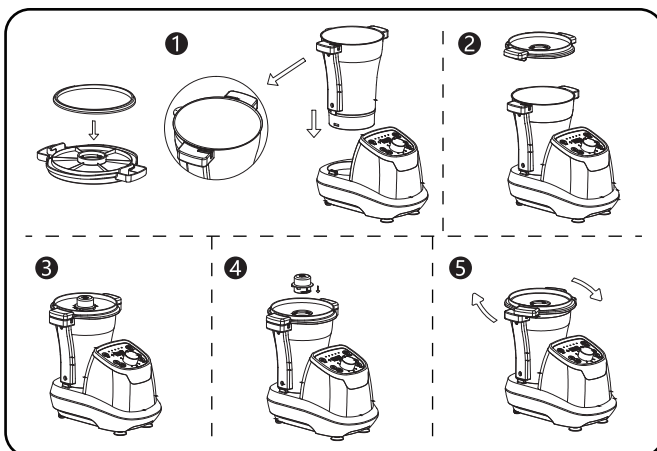
Nr modelu	330000ICM
Zasilanie elektryczne	220-240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii	1200 W
Wymiary	DŁ 300 * SZ 275 * W 300 mm

Dane techniczne i wygląd mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

MONTAŻ PRODUKTU

JAK ZAMONTOWAĆ/WYCIĄGNĄĆ KIELICH

A. Zamontuj kielich w głównej jednostce:



- Umieść kielich w gnieździe kielicha (dociśnij kielich mocno, aby upewnić się, że jest dobrze zamocowany).
- Zamontuj pierścień uszczelniający w pokrywie, a następnie obróć pokrywę kielicha w prawo, aby zamocować kielich na swoim miejscu. Upewnij się, że pokrywa została zablokowana we właściwej pozycji.
- Zamontuj miarkę.

- **OSTRZEŻENIE!** Urządzenie jest wyposażone w blokadę zabezpieczającą pomiędzy kielichem a jednostką główną. Urządzenie nie będzie działać, jeśli pokrywa nie zostanie prawidłowo zamknięta.
- Istnieje ryzyko powstania obrażeń w wyniku wyrzucenia z kielicha gorącego jedzenia. Nigdy nie próbuj otwierać pokrywy kielicha na siłę, gdy urządzenie jest włączone.

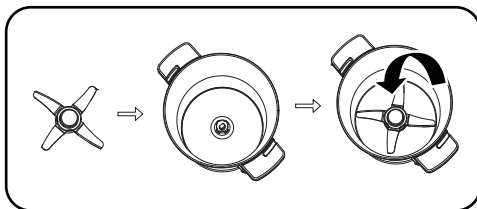
B. Wyjmij kielich z jednostki głównej:

- Zatrzymaj urządzenie.
- Obróć pokrywę kielicha w lewo, aby ją zwolnić.
- Wyjmij kielich z głównego urządzenia.

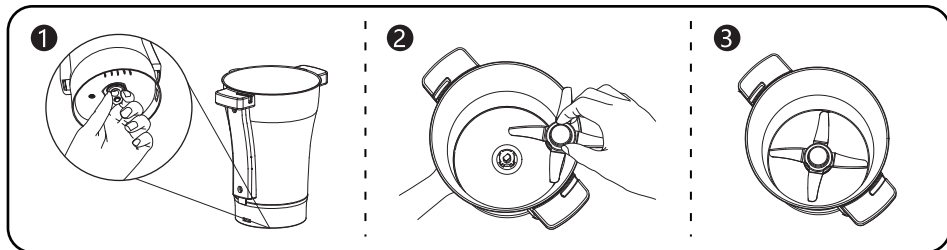
JAK ZAMONTOWAĆ AKCESORIA DO OSTRZY

- **Gdy kielich jest zamontowany na jednostce głównej:** upewnij się, że zasilanie urządzenia jest wyłączone. Załóż ostrze na bolec znajdujący się na dnie kielicha i

obrót je w lewo, aby zablokować ostrze, aż zostanie zamocowane na miejscu. Podczas wyjmowania ostrza z kielicha przytrzymaj górną część ostrza i obróć w prawo, aby zwolnić je z kielicha.

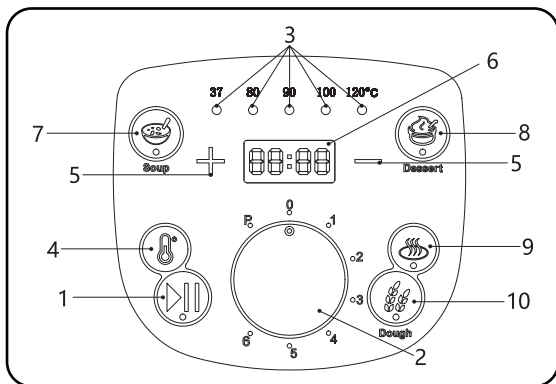


- **Gdy kielich nie jest zamontowany na jednostce głównej:** przytrzymaj bolec znajdujący się na dnie kielicha jedną ręką, a drugą zamontuj ostrze (jak wyżej).



- **Uwaga:** ostrze jest bardzo ostre. Obchodź się z nim ostrożnie. Trzymaj tylko za górną część ostrza!

OPIS PANELU STEROWANIA



1. PRZYCISK ON/OFF

- Naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić lub zatrzymać urządzenie.
- Naciśnij i przytrzymaj przycisk ON/OFF przez dwie sekundy, aby zresetować urządzenie.
- Gdy urządzenie pracuje, kontrolka ON/OFF będzie się świecić. Gdy urządzenie przestanie działać, kontrolka ON/OFF będzie migać.

2. POKRĘTŁO PRĘDKOŚCI

- Pokrętło prędkości służy do blendowania i kruszenia potraw. Obracanie pokrętła bezpośrednio uruchamia silnik (bez naciskania przycisku ON/OFF).
- Zakres prędkości

Zakres prędkości	1	2	3	4	5	6/ P (funkcja pulsacji)
RPM (obr./min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- Funkcja pulsacji wymaga obsługi ręcznej.
- Gdy temperatura wewnętrzna kielicha osiągnie 60°C, funkcja pulsacji przestanie działać.
- Gdy temperatura jest ustawiona na $\geq 60^\circ\text{C}$, a prędkość jest na poziomie ≥ 3 , urządzenie powoli osiągnie docelową prędkość i przestanie podgrzewać.
- Tryb pracy dla prędkości 1: blendowanie 10 sekund i przerwa 3 sekundy, powtórka cyklu.

3.ZAKRES TEMPERATUR Z KONTROLKĄ PODGRZEWANIA

- Zakres temperatur: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C lub 120°C.

4.PRZYCIISK PODGRZEWANIA

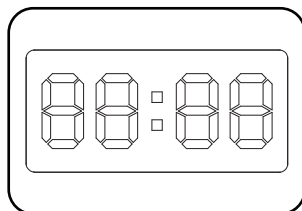
- Naciśnij przycisk podgrzewania, aby wybrać temperaturę spośród pięciu opcji: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C i 120°C. Odpowiednia kontrolka zaświeci się. Po szóstym z kolei naciśnięciu ustawienie temperatury powróci do „0” .

5.PRZYCIISK ZWIĘKSZANIA/ZMNIEJSZANIA CZASU

- Minutnik posiada zakres od 30 sekund do 99 minut.
- Naciśnij przycisk „+” minutnika, aby wydłużyć czas gotowania; naciśnij przycisk „-” , aby go skrócić.
- Po ustawieniu czasu obróbki, minutnik urządzenia będzie odliczał (... 5, 4, 3, 2, 1), aż upłynie ustawiony czas, po czym urządzenie automatycznie przestanie pracować.
- Jeśli minutnik nie został ustawiony, zegar urządzenia przeprowadzi odliczanie (1, 2, 3, 4, 5...), do momentu, gdy proces gotowania zostanie zatrzymany.
- Przy regulacji tylko prędkości ustawienie czasu jest ograniczone do 5 minut.

6.WYŚWIETLACZ LED

- Wyświetlanie trybu automatycznego: po wybraniu trybu programu automatycznego wyświetlacz LED pokaże wybrany tryb (P1, P2, P3, P4) oraz całkowity czas od rozpoczęcia pracy urządzenia.
- Gdy urządzenie nie pracuje dłużej niż pięć minut, wyświetlacz LED zgaśnie. Zapali się on ponownie po dotknięciu dowolnego przycisku.



7.PRZYCIISK ZUPY (TRYB AUTOMATYCZNY)

8.PRZYCIISK DESERU (TRYB AUTOMATYCZNY)

9.PRZYCIISK WOLNEGO GOTOWANIA (TRYB AUTOMATYCZNY)

10.PRZYCIISK CIASTA (TRYB AUTOMATYCZNY)

INSTRUKCJA OBSŁUGI TRYBU ZRÓB TO SAM

Uwaga: Podczas pracy urządzenia nie można przełączać pomiędzy trybami Zrób to sam i Automatem.

TRYB 1: MIESZANIE POTRAW

- ① Zmontuj kielich i ostrze, a następnie przykryj pokrywkę kielicha i podłącz urządzenie.
- ② Ustaw wymagany czas (opcjonalnie, maksymalny czas to pięć minut). Obróć pokrętkę prędkości, aby wybrać prędkość; jednocześnie urządzenie zacznie działać. Możesz nacisnąć przycisk ON/OFF, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić urządzenie.
- ③ Po osiągnięciu ustawionego czasu urządzenie zatrzyma się automatycznie. Usłyszysz sygnał dźwiękowy dziesięć razy.
- ④ **Uwaga:**
 - Podczas przetwarzania twardych potraw, takich jak ziarna kawy i migdały, nie używaj urządzenia dłużej niż 40 sekund. Pomiędzy każdą z operacji zapewnij 10 minut przerwy.

TRYB 2: PODGRZEWANIE ŻYWNOSCI

- ① Zmontuj kielich i ostrze, a następnie przykryj pokrywkę kielicha i podłącz urządzenie.
- ② Ustaw żadaną temperaturę.
- ③ Jeśli nie ustawisz czasu, urządzenie nagrzej się do żądanej temperatury i będzie ją utrzymywać do 99 minut, chyba że wyłączysz urządzenie.
Po ustawieniu czasu urządzenie wyłączy się po osiągnięciu ustawionego czasu (nawet, jeśli urządzenie nie osiągnęło żądanej temperatury).
- ④ Naciśnij przycisk ON/OFF, aby rozpocząć podgrzewanie.
- ⑤ **Uwaga:**
 - Nie dotykaj metalowej części kielicha lub ostrza, gdy są gorące.
 - Podczas przenoszenia kielicha trzymaj go tylko za uchwyt.
 - Nigdy nie podgrzewaj kielicha, gdy jest pusty.
 - Nie podgrzewaj więcej niż 500 ml mleka lub płynu na raz.

TRYB 3: PODGRZEWANIE I MIESZANIE

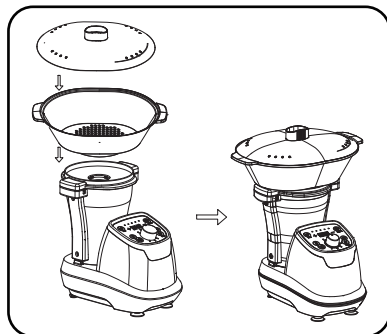
- ① Zmontuj kielich i ostrze, a następnie przykryj pokrywkę kielicha i podłącz urządzenie.
- ② Ustaw żadaną temperaturę.
- ③ Jeśli nie ustawisz czasu, urządzenie nagrzej się do żądanej temperatury i będzie ją utrzymywać do 99 minut, chyba że wyłączysz urządzenie.
Po ustawieniu czasu urządzenie wyłączy się po osiągnięciu ustawionego czasu (nawet, jeśli urządzenie nie osiągnęło żądanej temperatury).
- ④ Obróć pokrętkę prędkości, aby uruchomić urządzenie. Naciśnij przycisk ON/OFF, aby wstrzymać lub ponownie uruchomić urządzenie.

Uwaga:

- Ochrona bezpieczeństwa podczas pracy przy wysokiej temperaturze: gdy temperatura osiągnie $\geq 60^{\circ}\text{C}$ przy prędkości ustawionej na ≥ 3 , urządzenie będzie się powoli rozpędzało do docelowej prędkości, a funkcja podgrzewania zostanie zatrzymana. W przypadku mieszania i podgrzewania przy temperaturze 60°C ustaw prędkość na poziomie ≤ 2 .

TRYB 4: TRYB GOTOWANIA NA PARZE

- ① Przymocuj kielich do głównego urządzenia.
- ② Dodaj do kielicha wodę ($0,5 \text{ l} \leq \text{woda} \leq 1,75 \text{ l}$). **(Uwaga: nie dodawaj więcej niż 0,5 litra płynu do gotowania na parze przez 30 minut).**
- ③ Przykryj pokrywkę kielicha bez miarki. Zmontuj parownik zgodnie z ilustracją i podłącz urządzenie.
- ④ Ustaw tryb podgrzewania lub tryb podgrzewania i mieszania na tryb pary, jak powyżej.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI W TRYBIE AUTOMATYCZNYM****TRYB 1: PRZYCIISK ZUPA**

- ① Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk „Zupa” i zaświeci się odpowiednia kontrolka. W trybie „zupa” dostępne są trzy programy automatyczne (kilkakrotnie naciśnij przycisk, aby wybrać pomiędzy P1, P2 lub P3) (zobacz szczegóły programu).

TRYB 2: PRZYCIISK DESER

- ① Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk „Deser” i zaświeci się odpowiednia kontrolka. W trybie „deser” dostępne są cztery programy automatyczne (kilkakrotnie naciśnij przycisk, aby wybrać pomiędzy P1, P2, P3 lub P4) (zobacz szczegóły programu).

TRYB 3: PRZYCIISK POWOLNE GOTOWANIE

- ① Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk „Powolne gotowanie” i zaświeci się odpowiednia kontrolka. W trybie „Powolne gotowanie” dostępne są cztery programy automatyczne (kilkakrotnie naciśnij przycisk, aby wybrać pomiędzy P1, P2, P3 lub P4) (zobacz szczegóły programu).

TRYB 4: PRZYCIISK CIASTO

- ① Gdy urządzenie jest w trybie czuwania, naciśnij przycisk „Ciasto” i zaświeci się odpowiednia kontrolka. Naciśnij przycisk ON/OFF, aby uruchomić urządzenie. Tryb ciasta ma tylko jeden program automatyczny (zobacz szczegóły programu).
- ② Maksymalna zalecana ilość ciasta do wyrabiania to 250 g. Nie dodawaj więcej niż 250 g ciasta na przestrzeni dwóch minut.

Szczegóły programu

	Prędkość silnika (nieregulowana)	Domyślny czas (regulowany)	Temp. domyślna (nieregulowana)	Rodzaj produktu
Zupa P1	/	30 min (15 min do 1 godz.)	120°C	Brokuły na parze
Zupa P2	Wolno, potem szybko	35 min (15 min do 1 godz.)	100°C	Zupa krem z cukinii
Zupa P3	Wolno	40 min (15 min do 1 godz.)	100°C	Puree z marchwi/ziemniaków
Deser P1	Szybko i z przerwami, a następnie w sposób ciągły	35 sek. (od 10 sek. do 1 min)	/	Biszkopt
Deser P2	Wolno i z przerwami	10 min (5 min do 30 min)	55°C	Czekoladowe fondue
Deser P3	Wolno i z przerwami	20 min (15 min do 1 godz.)	90°C	Deser ryżowy
Deser P4	wolno i z przerwami	15 min (10 min do 1 godz.)	100°C	Kompot z jabłek
Powolne gotowanie P1	Wolno	20 min (5 min do 30 min)	120°C	Krażki cebulowe
Powolne gotowanie P2	Wolno i z przerwami, a następnie w sposób ciągły	20 min (20 min do 99 min)	80 °C	Sos pomidorowy
Powolne gotowanie P3	Wolno i z przerwami	30 min (20 min do 99 min)	100°C	Risotto
Powolne gotowanie P4	/	40 min (20 min do 99 min)	100°C	Duszona ryba z szafranem
Ciasto P1	Wolno i z przerwami	3 min (1 min do 3 min)	Brak	Pasta

KONSERWACJA I CODZIENNA PIELĘGNACJA


1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia wyłącz je i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
2. Podczas czyszczenia nie zanurzaj kielicha w wodzie. Nie czyść metalowego kielicha w zmywarce!
3. Po ostygnięciu kielicha wyjmij z niego ostrze. Wyczyść kielich wewnątrz i na zewnątrz. Zawsze utrzymuj styki na dnie kielicha czyste i suche. Użyj wilgotnej ściereczki, aby wyczyścić styki.
4. Nigdy nie używaj spiczastych lub ostrych przedmiotów do czyszczenia, ponieważ może to uszkodzić funkcjonalne części lub wpłynąć na bezpieczeństwo urządzenia.
5. Umyj akcesoria w gorącej wodzie z mydłem. Wyczyść je natychmiast po użyciu. Wypłucz je czystą gorącą wodą i natychmiast wysusz.
6. Nigdy nie zanurzaj głównego urządzenia w wodzie ani innym płynie, ani też nie płucz go pod bieżącą wodą. Do czyszczenia urządzenia używaj wilgotnej ściereczki.

7. Nasmaruj ostrze niewielką ilością oleju roślinnego. Ostrze jest bardzo ostre! Obchodź się z nim ostrożnie!
8. Jeśli kielich i ostrze jest trudno wyczyścić, Możesz dodać trochę gorącej wody z mydłem do kielicha i uruchomić urządzenie na prędkości 1 i odczekać kilka sekund.

DIAGNOZOWANIE I USUWANIE USTEREK

Kod	Objaśnienie	Rozwiązanie
E01	Kielich nie jest dobrze zamocowany.	Ponownie zamocuj kielich w podstawie urządzenia. Jeśli kielich nadal nie jest dobrze zamocowany, wyślij urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.
E02	Awarie mechaniczne	Zwróć urządzenie do sprzedawcy lub wyślij urządzenie do naprawy w autoryzowanym serwisie.
E03	1. Pokrywka kielicha nie jest dobrze dopasowana. 2. Pokrywka kielicha została zamontowana nieprawidłowo.	Wyłącz urządzenie i zamontuj kielich lub zakryj pokrywkę, lub wyjmij pokrywkę kielicha i zamontuj ją poprawnie zgodnie z instrukcją obsługi. Wyłącz i uruchom maszynę ponownie.
E04	Silnik przegrzewa się po dłuższej pracy.	Zatrzymaj urządzenie i ostudź silnik przez 10-30 minut przed ponownym uruchomieniem. Jeśli urządzenie nadal nie działa, wyślij je do naprawy w autoryzowanym serwisie
E05	Aktywuje się ochrona przed spalaniem na sucho (gdy temperatura wewnątrz kielicha wzrośnie do 140°C, podgrzewanie zostanie automatycznie wyłączone i wyświetli się kod E05).	Wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przed ponownym uruchomieniem.

UTYLIZACJA

	<p>Oznakowanie to wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska naturalnego lub zdrowia ludzkiego spowodowanymi przez niekontrolowaną utylizację odpadów, produkt należy poddać recyklingowi w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystania zasobów materialnych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z autoryzowanych systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego zakupiono produkt, w celu zorganizowania bezpiecznego dla środowiska recyklingu.</p>
---	--

GWARANCJA: DWA LATA

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA =

1. Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere queste istruzioni e osservare attentamente le illustrazioni.
2. Conservare queste istruzioni per l'uso e conservarle per futuro riferimento.
3. Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale prima di collegare l'apparecchio.
4. Non utilizzare mai accessori o parti forniti da altri produttori. La garanzia decade se questo tipo di accessori o parti vengono utilizzati con questo apparecchio.
5. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione, la spina o altre parti dell'apparecchio sono danneggiati.
6. Pulire accuratamente le parti dell'apparecchio che verranno a contatto con gli alimenti prima di utilizzarlo per la prima volta.
7. Non toccare le lame, soprattutto quando l'apparecchio è in funzione. Le lame sono molto affilate. Tenere la parte centrale della lama durante la rimozione o il reinserimento.
8. Non utilizzare gli accessori e / o l'apparecchiatura se sono stati danneggiati in qualche modo. Contattare un centro di assistenza autorizzato alla riparazione.
9. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e

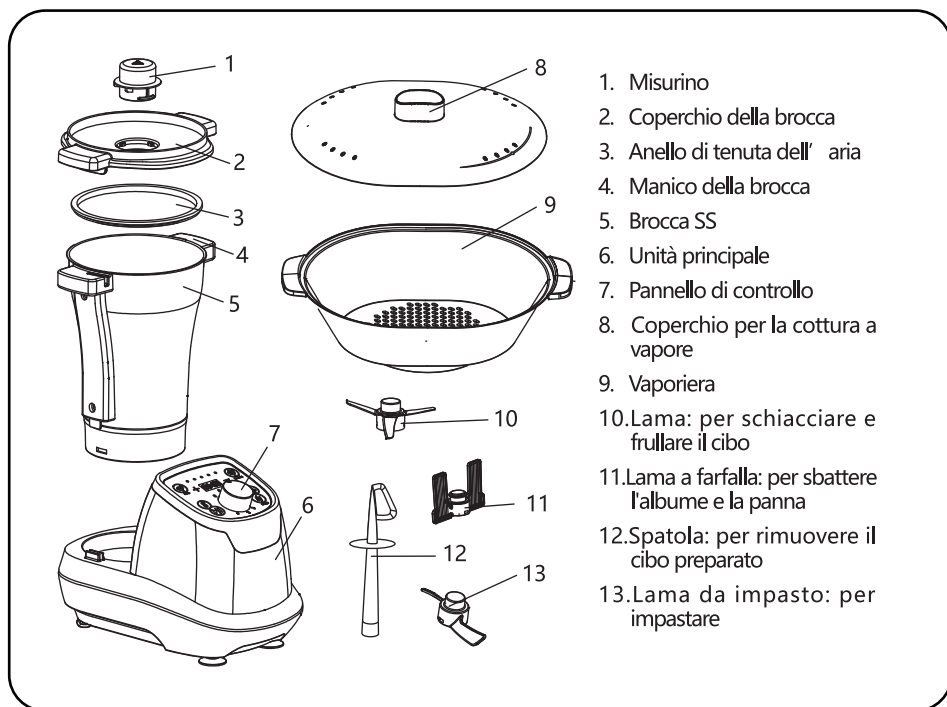
- il relativo cavo fuori dalla loro portata.
10. Non lasciare mai che l'apparecchio funzioni senza sorveglianza.
 11. Spegnerne l'apparecchio prima di scollegare e installare eventuali accessori.
 12. Attendere che le parti mobili smettano di funzionare prima di rimuovere qualsiasi parte dell'apparecchio.
 13. Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo l'uso.
 14. Questo prodotto può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se queste persone sono state supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i pericoli coinvolti.
 15. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
 16. Non aumentare mai bruscamente la velocità quando la temperatura raggiunta o la temperatura di riscaldamento impostata è superiore a 60 °C.
 17. Durante la lavorazione di cibi caldi (a una temperatura superiore a 60 °C), non toccare il misurino né premere il pulsante a impulsi.
 18. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, asciutta, solida, uniforme e non riscaldabile, in particolare quando si utilizza lo strumento a vapore.

19. Questo apparecchio è dotato di protezione contro l'ebollizione a secco.

20. Questo apparecchio è destinato all'uso in ambienti domestici e ambienti simili; per esempio:

- Aree cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- Agriturismi;
- Da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- Ambienti di tipo bed and breakfast.

PANORAMICA DEL PRODOTTO



SPECIFICHE TECNICHE

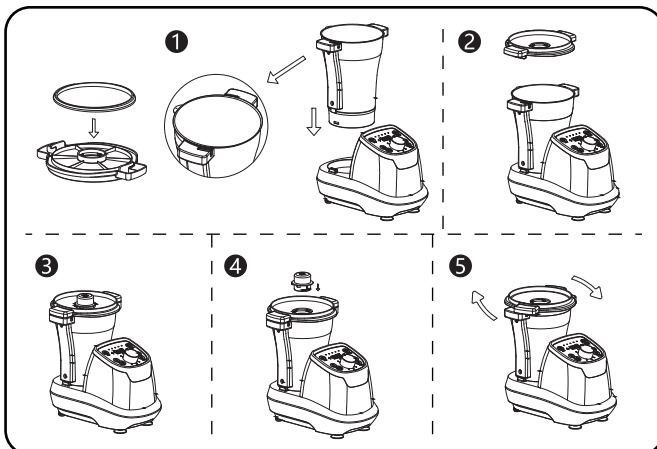
Modello No.	330000ICM
Alimentazione elettrica	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo di energia	1200W
Dimensioni	L300*W275*H300mm

Le caratteristiche tecniche e il design sono soggetti a modifiche senza preavviso

INSTALLAZIONE DEL PRODOTTO

COME MONTARE / RIMUOVERE LA BROCCA

A. Installare la brocca nell'unità principale:



- Posizionare la brocca sull' apposito inserto (premere la brocca con forza per assicurarsi che si trovi saldamente in posizione).
- Installare l'anello di tenuta d'aria nel coperchio, quindi ruotare il coperchio della brocca in senso orario per bloccare la brocca in posizione. Assicurati che il coperchio sia bloccato in posizione nella posizione corretta.
- Installare il misurino.

- **ATTENZIONE!** L'apparecchio è dotato di un blocco di sicurezza tra la brocca e l'unità principale. L'apparecchio non funziona se il coperchio non è stato chiuso correttamente.
- Esiste il rischio di lesioni a causa della fuoriuscita di cibo dalla brocca. Non tentare mai di forzare l'apertura del coperchio della brocca quando l'apparecchio è in funzione.

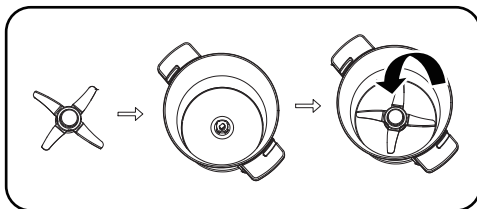
B. Rimuovere la brocca dall'unità principale:

- Fermare l'apparecchio.
- Ruotare il coperchio della brocca in senso antiorario per sbloccarlo.
- Rimuovere la brocca dall'apparecchio.

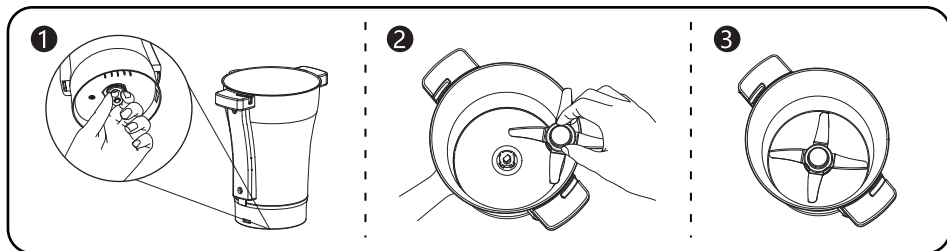
COME MONTARE LE LAME E I RELATIVI ACCESSORI

- **Quando la brocca è installata sull'unità principale:** Verificare che l'alimentazione dell'apparecchio sia spenta. Inserire la lama sul perno del fondo della brocca e ruotarla

in senso antiorario per bloccare la lama finché non si fissa in posizione. Mentre si rimuove la lama dalla brocca, tenere la parte superiore della lama e ruotarla in senso orario per rilasciare la lama dalla brocca.

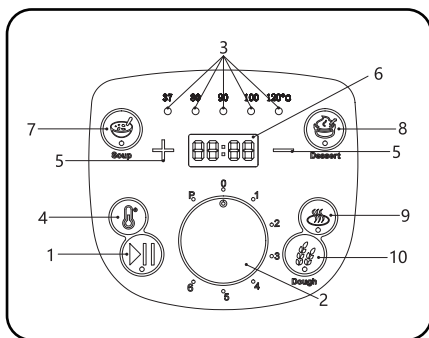


- **Quando la brocca non è sull'unità principale:** Tenere l'albero sul fondo della brocca con una mano e installare la lama con l'altra mano (come sopra).



- **Attenzione:** La lama è molto affilata. Maneggiala con cura. Tenere solo la parte superiore della lama!

FUNZIONI DEL PANNELLO DI CONTROLLO



1. TASTO ON/OFF

(ACCENSIONE/SPEGNIMENTO)

- Premere il pulsante ON / OFF per avviare o mettere in pausa l'apparecchio.
- Tenere premuto il pulsante ON / OFF per due secondi per ripristinare l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio è in funzione, la spia ON / OFF sarà illuminata. Quando l'apparecchio smette di funzionare, la spia ON / OFF continuerà a lampeggiare.

2. MANOPOLA DELLA VELOCITÀ

- La manopola della velocità serve per frullare e tritare il cibo. Ruotando la manopola si avvierà direttamente il motore (senza premere il pulsante ON / OFF).
- Gamma di velocità

Gamma di Velocità	1	2	3	4	5	6/ P (Funzione ad impulso)
RPM (r/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- La funzione a impulsi richiede il funzionamento manuale.
- Quando la temperatura interna della brocca raggiunge i 60 °C, la funzione a impulsi non funzionerà.
- Quando la temperatura è impostata a ≥ 60 °C e la velocità è impostata al livello ≥ 3 , l'apparecchio raggiungerà lentamente la velocità target e interromperà il riscaldamento.
- Modalità di lavoro a velocità 1: miscelazione per 10 secondi e arresto per 3 secondi, mantenimento del ciclo.

3.INTERVALLO DI TEMPERATURA CON SPIA

LUMINOSA DI RISCALDAMENTO

- Intervallo di temperatura: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, o 120°C.

4.PULSANTE DI RISCALDAMENTO

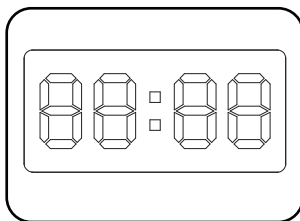
- Premere il pulsante di riscaldamento per selezionare la temperatura tra cinque opzioni: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C e 120°C. La spia corrispondente si illuminerà. L'impostazione della temperatura tornerà a "0" alla sesta pressione.

5.PULSANTE AUMENTO / DIMINUZIONE TEMPO

- Il timer varia da 30 secondi a 99 minuti.
- Premere il pulsante del timer "+" per aumentare il tempo di cottura e premere il pulsante "-" per diminuire il tempo.
- Una volta impostato il tempo di lavorazione, il timer dell'apparecchio effettuerà il conto alla rovescia (... 5, 4, 3, 2, 1) fino allo scadere del tempo impostato, a quel punto l'apparecchio si fermerà automaticamente.
- Se il timer non è stato impostato, il timer dell'apparecchio continuerà a contare (1, 2, 3, 4, 5...) fino a quando il processo di cottura non viene interrotto.
- Quando si imposta solo la velocità, l'impostazione del tempo è limitata a 5 minuti.

6.DISPLAY LED

- Visualizzazione della modalità automatica: quando è selezionata la modalità di programmazione automatica, il display LED mostrerà la modalità selezionata (P1, P2, P3, P4) e il tempo totale trascorso dopo che l'apparecchio ha iniziato a funzionare.
- Quando l'apparecchiatura è in pausa per più di cinque minuti, il display LED si spegne. Si riaccenderà quando tocchi un pulsante qualsiasi.



7.TASTO ZUPPA (MODALITÀ AUTOMATICA)

8.TASTO DESSERT (MODALITÀ AUTOMATICA)

9.TASTO COTTURA LENTA (MODALITÀ AUTOMATICA)

10.TASTO IMPASTO (MODALITÀ AUTOMATICA)

ISTRUZIONI PER L' USO PER LA MODALITÀ FAI DA TE

Nota: Non è possibile passare dalla modalità DIY alla modalità Auto quando l'apparecchio è in funzione.

MODALITÀ 1: MESCOLARE IL CIBO

- ① Montare la brocca e la lama, quindi coprire il coperchio della brocca e collegare l'apparecchio.
- ② Imposta il tempo che ti serve (facoltativo, il tempo massimo è di cinque minuti). Ruotare la manopola della velocità per selezionare la velocità; l'apparecchiatura inizierà a funzionare contemporaneamente. È possibile premere il pulsante ON / OFF per mettere in pausa o riavviare l'apparecchiatura.
- ③ Una volta raggiunto il tempo impostato, l'apparecchio si fermerà automaticamente. È possibile che venga emesso un segnale acustico dieci volte.
- ④ **Attenzione:**
 - Quando si lavorano cibi duri, come chicchi di caffè e mandorle, non azionare l'apparecchio per più di 40 secondi consecutivi. Consentire dieci minuti di riposo tra ogni operazione.

MODALITÀ 2: RISCALDARE IL CIBO

- ① Montare la brocca e la lama, quindi coprire il coperchio della brocca e collegare l'apparecchio.
- ② Impostare la temperatura richiesta.
- ③ Se non si imposta l'ora, l'apparecchio si riscalderà alla temperatura desiderata e manterrà la temperatura fino a 99 minuti a meno che non si spenga l'apparecchio.
Se si imposta l'ora, l'apparecchio si spegnerà al raggiungimento dell'orario impostato (anche se l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura desiderata).
- ④ Premere il pulsante ON / OFF per avviare il riscaldamento.
- ⑤ **Attenzione:**
 - Non toccare la parte metallica della brocca o della lama mentre è calda.
 - Afferrare la maniglia della brocca solo quando la si sposta.
 - Non riscaldare mai la brocca quando è vuota.
 - Non riscaldare più di 500 ml di latte o liquidi alla volta.

MODALITÀ 3: RISCALDAMENTO E MISCELAZIONE

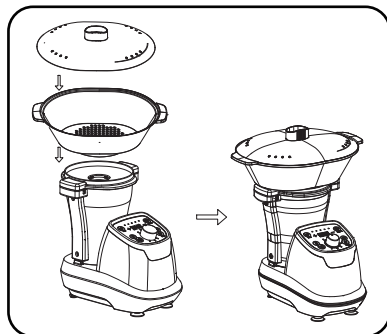
- ① Montare la brocca e la lama, quindi coprire il coperchio della brocca e collegare l'apparecchio.
- ② Impostare la temperatura richiesta.
- ③ Se non si imposta l'ora, l'apparecchio si riscalderà alla temperatura desiderata e manterrà la temperatura fino a 99 minuti a meno che non si spenga l'apparecchio.
Se si imposta l'ora, l'apparecchio si spegnerà una volta raggiunto l'orario impostato (anche se l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura desiderata).
- ④ Ruotare la manopola velocità per avviare l'apparecchio. Premere il pulsante ON / OFF per mettere in pausa o riavviare l'apparecchio.

ATTENZIONE:

- Protezione di sicurezza durante il funzionamento ad alte temperature: quando la temperatura raggiunge $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ e la velocità è impostata al livello ≥ 3 , l'apparecchio funzionerà lentamente fino alla velocità che si desidera raggiungere e la funzione di riscaldamento si interromperà. Impostare la velocità al livello ≤ 2 se si mescola e si riscalda a una temperatura $\geq 60\text{ }^{\circ}\text{C}$.

MODALITÀ 4: MODALITÀ A VAPORE

- ① Fissare la brocca all'apparecchio principale.
- ② Aggiungere dell' acqua ($0.5\text{L} \leq \text{acqua} \leq 1.75\text{L}$) alla brocca. **(Attenzione: non aggiungere più di 0,5 litri di liquido nella brocca. 0,5 litri di acqua possono essere utilizzati per cuocere a vapore il cibo per 30 minuti).**
- ③ Copri il coperchio della brocca senza il misurino. Montare la vaporiera secondo l'immagine mostrata e collegare l'apparecchio.
- ④ Impostare la modalità di riscaldamento o le modalità di riscaldamento e miscelazione su vapore come sopra.

**ISTRUZIONI D' USO PER LA MODALITÀ AUTO****MODALITÀ 1: PULSANTE ZUPPA**

- ① Mentre l'apparecchio è in modalità standby, premere il pulsante "Zuppa" ; l'indicatore appropriato si illuminerà. Sono disponibili tre programmi automatici (premere ripetutamente il pulsante per selezionare tra P1, P2 o P3) nella modalità "zuppa" (vedere i dettagli del programma).

MODALITÀ 2: PULSANTE DESSERT

- ① Mentre l'apparecchio è in modalità standby, premere il pulsante "Dessert" ; l'indicatore appropriato si illuminerà. Ci sono quattro programmi automatici (premere ripetutamente il pulsante per selezionare tra P1, P2, P3 o P4) disponibili nella modalità "Dessert" (vedere i dettagli del programma).

MODALITÀ 3: PULSANTE DI COTTURA LENTA

- ① Mentre l'apparecchio è in modalità standby, premere il pulsante "Cottura lenta" ; l'indicatore appropriato si illuminerà. Sono disponibili quattro programmi automatici (premere ripetutamente il pulsante per selezionare tra P1, P2, P3 o P4) nella modalità "Cottura lenta" (vedere i dettagli del programma).

MODALITÀ 4: PULSANTE IMPASTO

- ① Mentre l'apparecchiatura è in modalità standby, premere il pulsante "Impasto" , l'indicatore appropriato si illuminerà. Premere il pulsante ON / OFF per avviare l'apparecchiatura. La modalità impasto ha un solo programma automatico (vedere i dettagli del programma).
- ② La quantità massima di pasta consigliata per impastare è 250 g. Non aggiungere più di 250 g di pasta entro due minuti.

Program details

	Velocità motore (non regolabile)	Tempo predefinito (regolabile)	Temperatura predefinita (non regolabile)	Tipi di cibo
Soup P1 (Zuppa P1)	/	30 min (da 15 min a 1 ora)	120°C	Broccoli al vapore
Soup P2 (Zuppa P2)	Lento poi veloce	35 min (da 15 min a 1 ora)	100°C	Vellutata di zucchine
Soup P3 (Zuppa P2)	Lento	40 min (da 15 min a 1h)	100°C	Purè di carote / patate
Dessert P1	Veloce e intermittente poi continuo	35 secondi (da 10 secondi a 1 minuto)	/	Pan di Spagna
Dessert P2	Lento e intermittente	10 min (da 5 min a 30 min)	55°C	Fonduta di cioccolato
Dessert P3	Lento e intermittente	20 min (da 15 min a 1 ora)	90°C	Budino di riso
Dessert P4	Lento e intermittente	15 min (da 10 min a 1 ora)	100°C	Composta di mele
Slow cook P1 (Cottura lenta P1)	Lento	20 min (da 5 min a 30 min)	120°C	Anelli di cipolla
Slow cook P2 (Cottura lenta P2)	Lento e intermittente, poi continuo	20 min (da 20 min a 99 min)	80 °C	Salsa di pomodoro
Slow cook P3 (Cottura lenta P3)	Lento e intermittente	30 min (da 20 min a 99 min)	100°C	Risotto
Slow cook P4 (Cottura lenta P4)	/	40 min (da 20 min a 99 min)	100°C	Pesce in umido allo zafferano
Dough P1 (Impasto P1)	Lento e intermittente	3 min (da 1 min a 3 min)	Nessuna	Pasta

MANUTENZIONE E CURA QUOTIDIANA


1. Prima di pulire l'apparecchio, spegnerlo e rimuovere la spina dalla presa.
2. Durante la pulizia, non immergere la brocca nell'acqua. Non pulire la brocca di metallo in lavastoviglie!
3. Dopo che la brocca si è raffreddata, rimuovere la lama. Pulisci l'interno e l'esterno della brocca. Tenere sempre i perni di contatto sul fondo della brocca puliti e asciutti. Utilizzare un panno umido per pulire i pin di contatto.
4. Non usare mai oggetti appuntiti o affilati per la pulizia poiché potrebbero danneggiare le parti funzionali o compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
5. Lavare le parti accessorie in acqua calda e sapone. Pulirli subito dopo l'uso. Risciacquali con acqua calda pulita e asciugali immediatamente.
6. Non immergere mai l'apparecchio principale in acqua o altri liquidi, né risciacquarlo sotto l'acqua corrente. Utilizzare un panno umido per pulire l'apparecchio.
7. Lubrificare la lama con un po' 'di olio vegetale. La lama è molto affilata! Maneggiala con cura!

8. Se la brocca e la lama sono difficili da pulire. Puoi aggiungere un po' d' acqua calda e sapone nella brocca e far funzionare l'apparecchio alla velocità 1 per qualche secondo.

DIAGNOZOWANIE I USUWANIE USTEREK

Codice	Spiegazione	Soluzione
E01	La brocca non si salda adeguatamente in posizione.	Reinstallare la brocca nella base dell'apparecchio. Se la brocca non è ancora saldamente in posizione, inviare l'elettrodomestico per la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
E02	Guasti della macchina	Restituire al venditore o inviare l'apparecchio per la riparazione a un centro di assistenza autorizzato.
E03	1. La brocca non si salda adeguatamente in posizione. 2. Il coperchio della brocca è stato installato in modo errato.	Spegnere la macchina, installare la brocca o coprire il coperchio, oppure estrarre il coperchio della brocca e reinstallarlo correttamente secondo il manuale di istruzioni. Resettare la macchina.
E04	Il motore si è surriscaldato dopo aver lavorato per un lungo periodo di tempo.	Fermare la macchina e raffreddare il motore per 10-30 minuti prima di riavviare la macchina. Se la macchina continua a non funzionare, inviare l'elettrodomestico per la riparazione a un tecnico dell'assistenza autorizzato
E05	La protezione contro la combustione a secco si attiva (quando la temperatura all'interno della brocca sale a 140 °C, il riscaldamento si disattiva automaticamente e viene visualizzato il codice E05).	Spegnere la macchina e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riavviarlo.

SMALTIMENTO

	<p>Questo marchio indica che questo prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici in tutta l'UE. Ricicla responsabilmente per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti e promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare sistemi di raccolta e restituzione autorizzati o contattare il rivenditore da cui è stato acquistato il prodotto per organizzare un riciclaggio sicuro per l'ambiente.</p>
---	---

GARANZIA: 2 ANNI

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts diese Anleitung und überprüfen Sie die Abbildungen sorgfältig.
2. Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
4. Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von anderen Herstellern geliefert werden. Ihre Garantie erlischt, wenn solches Zubehör oder Teile mit diesem Gerät verwendet werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder andere Teile des Geräts beschädigt sind.
6. Reinigen Sie die Teile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie es zum ersten Mal benutzen.
7. Berühren Sie die Klingen nicht, insbesondere nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Klingen sind sehr scharf. Halten Sie den mittleren Teil der Klinge fest, wenn Sie sie herausnehmen oder wieder einsetzen.
8. Verwenden Sie die Aufsätze und/oder Geräte nicht, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich für die Reparatur an den offiziellen Kundendienst.

9. Dieses Gerät sollte nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
10. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
11. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör abnehmen und installieren.
12. Warten Sie, bis die beweglichen Teile nicht mehr laufen, bevor Sie Teile des Geräts entfernen.
13. Ziehen Sie den Netzstecker unmittelbar nach dem Gebrauch des Geräts.
14. Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen benutzt werden, wenn diese Personen Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
15. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
16. Erhöhen Sie niemals abrupt die Geschwindigkeit, wenn die Temperatur oder die Heiztemperatur höher ist als 60°C.
17. Bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln (bei einer Temperatur über 60 °C) berühren Sie nicht den Messbecher und drücken Sie nicht die Drucktaste.
18. Stellen Sie das Gerät auf eine saubere, trockene, feste, ebene und nicht heizbare

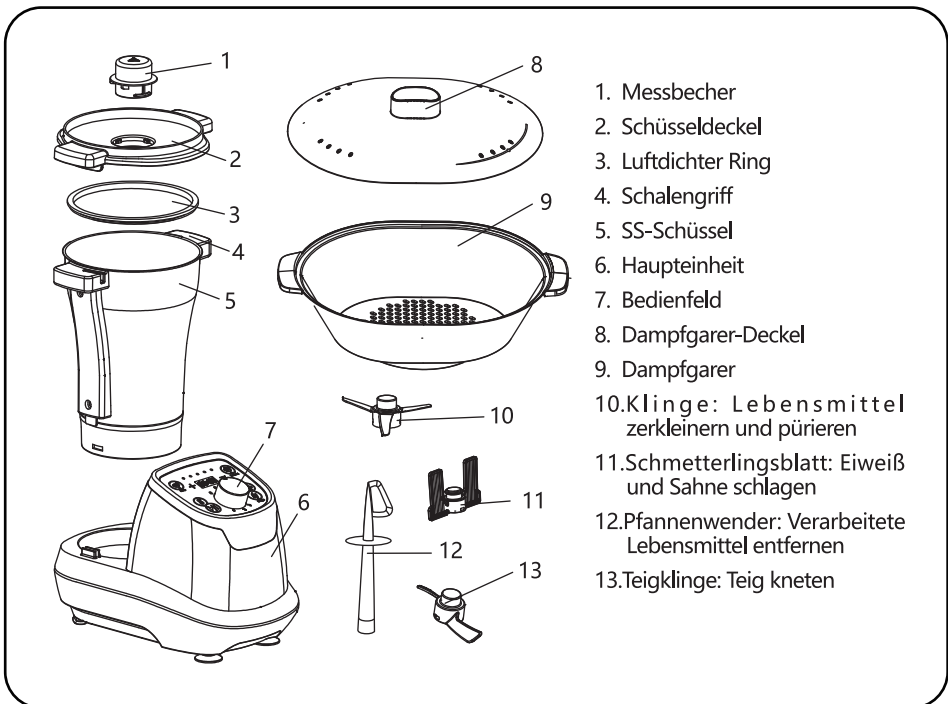
Oberfläche, insbesondere bei Verwendung des Dampfwerkzeuges.

19. Dieses Gerät verfügt über einen Trockenkochschutz.

20. Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, z. B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- Von Kunden in Hotels, Motels und anderen wohnähnlichen Umgebungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche.

PRODUKTÜBERSICHT



TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

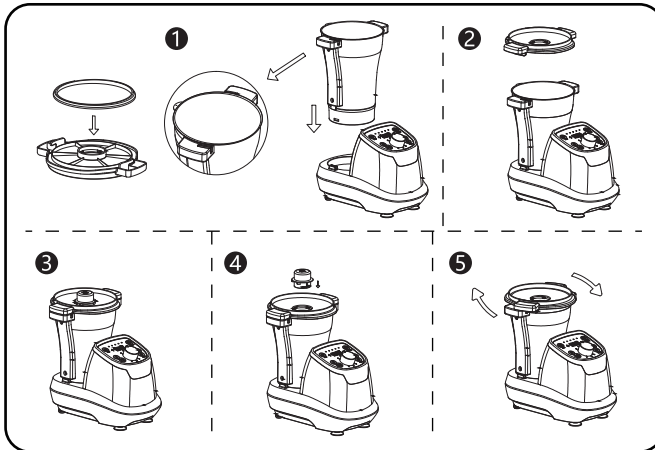
Modell Nr.	330000ICM
Stromversorgung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1200W
Abmessungen	L300*B275*H300mm

Spezifikationen und Design können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

PRODUKTMONTAGE

WIE MAN DIE SCHÜSSEL ZUSAMMENBAUT/ABNIMMT

A. Installieren Sie die Schüssel in der Haupteinheit:



- Setzen Sie die Schale auf den Schälensockel (Bitte drücken Sie die Schale kräftig, um sicherzustellen, dass sie sicher an ihrem Platz ist).
- Setzen Sie den luftdichten Ring in den Deckel ein und drehen Sie den Schüsseldeckel im Uhrzeigersinn, um die Schüssel zu verriegeln. Stellen Sie sicher, dass der Deckel in der richtigen Position eingerastet ist.
- Installieren Sie den Messbecher.

- **WARNUNG!** Das Gerät ist mit einer Sicherheitsverriegelung zwischen der Schüssel und dem Hauptgerät ausgestattet. Das Gerät funktioniert nur, wenn der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist.
- Es besteht Verletzungsgefahr durch heißes Essen, das aus der Schüssel herausragt. Versuchen Sie niemals, den Deckel der Schüssel mit Gewalt zu öffnen, wenn das Gerät in Betrieb ist.

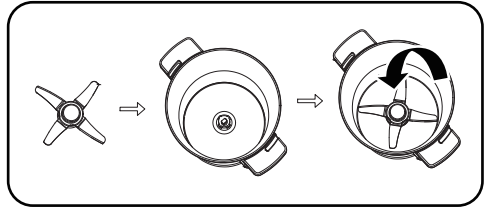
B. Nehmen Sie die Schale von der Haupteinheit ab:

- Stoppen Sie das Gerät.
- Drehen Sie den Schüsseldeckel gegen den Uhrzeigersinn, um ihn freizugeben.
- Nehmen Sie die Schale vom Hauptgerät ab.

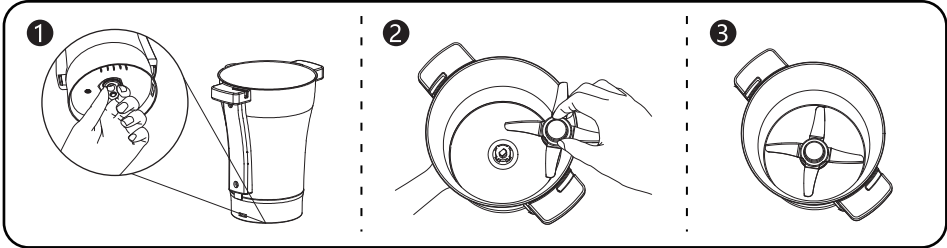
ZUSAMMENBAU DES KLINGENZUBEHÖRS

- **Wenn die Schüssel auf der Haupteinheit installiert ist:** Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet ist. Führen Sie die Klinge auf den Stift des

Schüsselbodens ein und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um die Klinge zu arretieren, bis sie fixiert ist. Während Sie die Klinge aus der Schüssel entfernen, halten Sie bitte den oberen Teil der Klinge fest und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um die Klinge aus der Schüssel zu lösen.

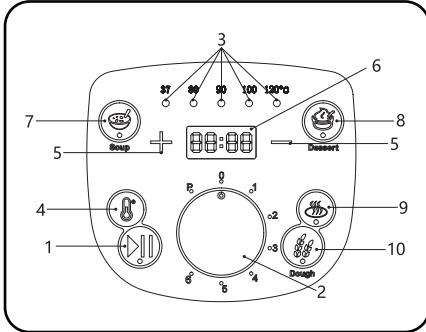


- **Wenn die Schüssel nicht auf dem Hauptgerät ist:** Halten Sie den Schaft mit einer Hand am Schüsselboden und montieren Sie die Klinge mit der anderen Hand (wie oben).



- **Vorsicht:** Die Klinge ist sehr scharf. Behandeln Sie sie mit Vorsicht. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest!

BEDIENFELD-BESCHREIBUNG



1. EIN/AUS-TASTE

- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um das Gerät zu starten oder anzuhalten.
- Halten Sie die EIN/AUS-Taste zwei Sekunden lang gedrückt, um das Gerät zurückzusetzen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, leuchtet die EIN/AUS -Anzeigelampe. Wenn das Gerät nicht mehr arbeitet, blinkt die EIN/AUS -Anzeige weiter.

2. GESCHWINDIGKEITSREGLER

- Der Geschwindigkeitsregler dient zum Mischen und Zerkleinern von Lebensmitteln. Durch Drehen des Knopfes wird der Motor direkt (ohne Drücken der EIN/AUS-Taste) gestartet.
- Geschwindigkeiten

Geschwindigkeiten	1	2	3	4	5	6/ P (Impulsfunktion)
RPM (r/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- Die Impulsfunktion erfordert eine manuelle Bedienung.
- Wenn die Innentemperatur der Schale 60°C erreicht, funktioniert die Impulsfunktion nicht mehr.
- Wenn die Temperatur auf $\geq 60^\circ\text{C}$ und die Geschwindigkeit auf ≥ 3 eingestellt ist, erreicht das Gerät langsam die Zielgeschwindigkeit und stoppt die Erwärmung.
- Arbeitsmodus in Geschwindigkeit 1: 10 Sekunden mischen und 3 Sekunden stoppen, Zyklus beibehalten.

3. TEMPERATURBEREICH MIT HEIZUNGSKONTROLLEUCHE

- Temperaturbereich: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, oder 120°C.

4. HEIZTASTE

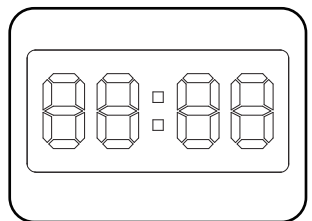
- Drücken Sie die Heiztaste, um die Temperatur aus fünf Optionen auszuwählen: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C und 120°C. Die entsprechende Anzeigeleuchte leuchtet auf. Beim sechsten Drücken kehrt die Temperatureinstellung auf „0“ zurück.

5. TASTE ZUM VERKÜRZEN/VERLÄNGERN DER ZEIT

- Der Timer liegt zwischen 30 Sekunden und 99 Minuten.
- Drücken Sie die „+“-Taste des Timers, um die Garzeit zu erhöhen, und drücken Sie die „-“-Taste, um die Zeit zu verringern.
- Sobald die Verarbeitungszeit eingestellt ist, zählt der Timer des Geräts rückwärts (...5, 4, 3, 2, 1), bis die eingestellte Zeit verstrichen ist, woraufhin das Gerät automatisch stoppt.
- Wenn der Timer nicht eingestellt ist, zählt der Gerätetimer weiter aufwärts (1, 2, 3, 4, 5...), bis der Garprozess gestoppt wird.
- Wenn nur die Geschwindigkeit eingestellt wird, ist die Zeiteinstellung innerhalb von 5 Minuten begrenzt.

6. LED-ANZEIGE

- Anzeige im automatischen Modus: Wenn der Auto-Programm-Modus ausgewählt ist, zeigt die LED-Anzeige den von Ihnen gewählten Modus (P1, P2, P3, P4) und die Gesamtzeit, nachdem das Gerät in Betrieb genommen wurde.
- Wenn das Gerät für mehr als fünf Minuten angehalten wird, schaltet sich die LED-Anzeige aus. Sie leuchtet wieder auf, wenn Sie eine beliebige Taste drücken.



7. SUPPENTASTE (AUTO MODE)

8. DESSERTTASTE (AUTO MODE)

9. SLOW COOK-TASTE (AUTO MODE)

10. TEIGTASTE (AUTO MODE)

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN DIY (DO IT YOURSELF)-MODUS

Hinweis: Es ist nicht möglich, zwischen dem DIY-Modus und dem Auto-Modus umzuschalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

MODUS 1: LEBENSMITTEL MISCHEN

- ① Setzen Sie Schüssel und Messer zusammen, decken Sie dann den Schüsseldeckel ab und schließen Sie das Gerät an.
- ② Stellen Sie die Zeit ein, die Sie benötigen (optional, die maximale Zeit beträgt fünf Minuten). Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um die Geschwindigkeit zu wählen; gleichzeitig beginnt das Gerät zu arbeiten. Sie können die Taste AN/AUS drücken, um das Gerät anzuhalten oder neu zu starten.
- ③ Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, stoppt das Gerät automatisch. Sie hören möglicherweise zehnmal einen Piepton.
- ④ **Vorsicht:**
 - Bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln, wie Kaffeebohnen und Mandeln, das Gerät nicht länger als 40 Sekunden betreiben. Lassen Sie zwischen den einzelnen Arbeitsgängen zehn Minuten Pause.

MODUS 2: LEBENSMITTEL ERHITZEN

- ① Setzen Sie Schüssel und Messer zusammen, decken Sie dann den Schüsseldeckel ab und schließen Sie das Gerät an.
- ② Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- ③ Wenn Sie die Zeit nicht einstellen, heizt das Gerät auf die von Ihnen gewünschte Temperatur auf und hält diese bis zu 99 Minuten, sofern Sie das Gerät nicht ausschalten.
Wenn Sie die Zeit einstellen, schaltet sich das Gerät ab, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist (auch wenn das Gerät die gewünschte Temperatur nicht erreicht hat).
- ④ Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Heizung zu starten.
- ⑤ **Vorsicht:**
 - Berühren Sie den Metallteil der Schale oder Klinge nicht, solange er heiß ist.
 - Halten Sie nur den Griff der Schüssel fest, wenn Sie sie bewegen.
 - Erhitzen Sie die Schüssel niemals, wenn sie leer ist.
 - Nicht mehr als 500 ml Milch oder Flüssigkeit auf einmal erhitzen.

MODUS 3: HEIZEN UND MISCHEN

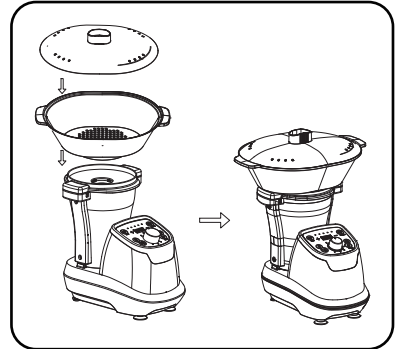
- ① Setzen Sie Schüssel und Messer zusammen, decken Sie dann den Schüsseldeckel ab und schließen Sie das Gerät an.
- ② Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- ③ Wenn Sie die Zeit nicht einstellen, heizt das Gerät auf die von Ihnen gewünschte Temperatur auf und hält diese bis zu 99 Minuten, sofern Sie das Gerät nicht ausschalten.
Wenn Sie die Zeit einstellen, schaltet sich das Gerät ab, wenn die eingestellte Zeit erreicht ist (auch wenn das Gerät die gewünschte Temperatur nicht erreicht hat).
- ④ Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um das Gerät zu starten. Drücken Sie die Taste EIN/AUS, um das Gerät anzuhalten oder neu zu starten.

Vorsicht:

- Sicherheitsschutz beim Betrieb bei hohen Temperaturen: Wenn die Temperatur $\geq 60^{\circ}\text{C}$ erreicht und die Geschwindigkeit auf der Ebene ≥ 3 eingestellt ist, arbeitet das Gerät langsam bis zur Zielgeschwindigkeit, und die Heizfunktion stoppt. Bitte stellen Sie die Geschwindigkeit auf der Ebene ≤ 2 ein, wenn Mischen und Heizen bei einer Temperatur $\geq 60^{\circ}\text{C}$.

MODUS 4: DAMPFBETRIEB

- ① Befestigen Sie die Schüssel am Hauptgerät.
- ② Geben Sie das Wasser ($0,5\text{L} \leq \text{Wasser} \leq 1,75\text{L}$) in die Schüssel. (**Vorsicht: Geben Sie nicht mehr als 0,5 Liter Flüssigkeit in die Schüssel. 0,5L Wasser können für 30 Minuten zum Dämpfen von Lebensmitteln verwendet werden**).
- ③ Decken Sie den Schüsseldeckel ohne den Messbecher ab. Bauen Sie den Dampfgarer gemäß der Abbildung zusammen und schließen Sie das Gerät an.
- ④ Stellen Sie den Heizmodus oder den Heiz- und den Mischmodus wie oben beschrieben ein, um zu dampfgaren.

**BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN AUTO-MODE****MODUS 1: SUPPEN-TASTE**

- ① Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „Soup“; die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Im „Soup“-Modus stehen drei Automatikprogramme zur Verfügung (drücken Sie die Taste wiederholt, um zwischen P1, P2 oder P3 zu wählen) (siehe Programmdetails).

MODUS 2: DESSERTTASTE

- ① Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „Dessert“; die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Im „Dessert“-Modus stehen vier Automatikprogramme zur Verfügung (drücken Sie die Taste wiederholt, um zwischen P1, P2, P3 oder P4 zu wählen) (siehe Programmdetails).

MODUS 3: SLOW COOK-TASTE

- ① Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „Slow Cook“; die entsprechende Anzeige leuchtet auf. In der Betriebsart „Slow Cook“ stehen vier Automatikprogramme (durch wiederholtes Drücken der Taste kann zwischen P1, P2, P3 oder P4 gewählt werden) zur Verfügung (siehe Programmdetails).

MODUS 4: TEIGKNOPF

- ① Während sich das Gerät im Standby-Modus befindet, drücken Sie die Taste „Dough“, die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Drücken Sie die Taste „EIN/AUS“, um das Gerät zu starten. Der Teigmodus hat nur ein Autoprogramm (siehe Programmdetails).
- ② Die maximal empfohlene Teigmenge zum Kneten beträgt 250 g. Fügen Sie nicht mehr als 250 g Teig innerhalb von zwei Minuten hinzu.

Einzelheiten zum Programm

	Motordrehzahl (nicht regelbar)	Standardzeit (einstellbar)	Standard-Temperatur (nicht einstellbar)	Arten von Lebensmitteln
Suppe P1	/	30 Min. (15 Min. bis 1 Std.)	120°C	Gedämpfter Brokkoli
Suppe P2	Langsam dann schnell	35 Min. (15 Min. bis 1 Std.)	100°C	Cremige Zucchini-suppe
Suppe P3	Langsam	40 Min. (15 Min. bis 1 Std.)	100°C	Karotten-/Kartoffelpü- ree
Dessert P1	Schnell und intermittierend dann kontinuierlich	35s (10s bis 1 Min.)	/	Biskuitkuchen
Dessert P2	Langsam und intermittierend	10 Min. (5 Min. bis 30 Min.)	55°C	Schokoladen-Fondue
Dessert P3	Langsam und intermittierend	20 Min. (15 Min. bis 1 Std.)	90°C	Reispudding
Dessert P4	langsam und intermittierend	15 Min. (10 Min. bis 1 Std.)	100°C	Apfelkompott
Slow Cook P1	Langsam	20 Min. (5 Min. bis 30 Min.)	120°C	Zwiebelringe
Slow Cook P2	Langsam und intermittierend, dann kontinuierlich	20 Min. (20 Min. bis 99 Min.)	80 °C	Tomatensauce
Slow Cook P3	Langsam und intermittierend	30 Min. (20 Min. bis 99 Min.)	100°C	Risotto
Slow Cook P4	/	40 Min. (20 Min. bis 99 Min.)	100°C	Gedünsteter Fisch mit Safran
Teig P1	Langsam und intermittierend	3 Min. (1 Min. bis 3 Min.)	Keine	Teig

WARTUNG UND TÄGLICHE PFLEGE

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie die Schüssel während der Reinigung nicht in Wasser ein. Reinigen Sie die Metallschüssel nicht in der Spülmaschine!
3. Nachdem die Schale abgekühlt ist, entfernen Sie die Klinge aus der Schale. Reinigen Sie die Schüssel innen und außen. Halten Sie die Kontaktstifte am Boden der Schale immer sauber und trocken. Reinigen Sie die Kontaktstifte mit einem feuchten Tuch.
4. Verwenden Sie zum Reinigen niemals spitze oder scharfe Gegenstände, da dies Funktionsteile beschädigen oder die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen kann.
5. Waschen Sie die Zubehörteile in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie sie sofort nach Gebrauch. Spülen Sie sie mit klarem, heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sofort ab.
6. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und spülen Sie es auch nicht unter dem Wasserhahn ab. Reinigen Sie das Gerät

mit einem feuchten Tuch.

7. Die Klinge mit etwas Pflanzenöl schmieren. Die Klinge ist sehr scharf! Behandeln Sie sie mit Vorsicht!
8. Wenn die Schale und die Klinge schwer zu reinigen sind, geben Sie etwas heiße Seifenlauge in die Schüssel und lassen Sie das Gerät einige Sekunden lang mit Geschwindigkeit 1 laufen.

DIAGNOZOWANIE I USUWANIE USTEREK

Code	Erläuterung	Lösung
E01	Die Schale sitzt nicht sicher an ihrem Platz.	Setzen Sie die Schüssel wieder in den Sockel des Geräts ein. Wenn die Schüssel immer noch nicht sicher befestigt ist, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle.
E02	Motor fällt aus	Senden Sie das Gerät an den Verkäufer zurück oder schicken Sie es zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle.
E03	1. Der Schüsseldeckel sitzt nicht fest. 2. Der Schüsseldeckel wurde falsch montiert.	Schalten Sie das Gerät aus, setzen Sie die Schüssel ein oder decken Sie den Deckel ab, oder nehmen Sie den Schüsseldeckel heraus und setzen Sie ihn gemäß der Bedienungsanleitung wieder korrekt ein. Setzen Sie das Gerät zurück.
E04	Der Motor überhitzt sich nach längerer Betriebsdauer.	Stoppen Sie die Maschine und kühlen Sie den Motor für 10-30 Minuten ab, bevor Sie die Maschine wieder starten. Wenn die Maschine immer noch nicht funktioniert, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienststelle.
E05	Der Trockenbrandschutz wird aktiviert (wenn die Temperatur im Inneren der Schüssel auf 140°C ansteigt, wird die Heizung automatisch deaktiviert und der Code E05 angezeigt).	Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.

ENTSORGUNG

 	<p>Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht zusammen mit anderem Hausmüll entsorgt werden darf. Recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um mögliche Schäden an der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden und die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Bitte verwenden Sie für die Rückgabe Ihres gebrauchten Geräts autorisierte Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, um ein umweltgerechtes Recycling zu veranlassen.</p>
--	---

GEWÄHRLEISTUNG: ZWEI JAHRE

BELANGRIJKE

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees deze instructies en bekijk zorgvuldig de afbeeldingen voordat u het apparaat gebruikt.
2. Houd deze instructies bij voor gebruik en bewaar ze als toekomstige referentie.
3. Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning voordat u het apparaat aansluit.
4. Gebruik nooit accessoires of onderdelen die geleverd worden door andere fabrikanten. Uw garantie vervalt als dergelijke accessoires of onderdelen bij dit apparaat worden gebruikt.
5. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer, de stekker of andere onderdelen van het apparaat beschadigd zijn.
6. Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet u eerst de onderdelen ervan die met voedsel in contact zullen komen grondig schoonmaken.
7. Raak de messen niet aan, vooral niet als het apparaat in werking is. De messen zijn erg scherp. Houd het centrale deel van het mes vast wanneer u het verwijdert of terugplaatst.
8. Gebruik de accessoires en/of het apparaat niet als ze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum om reparaties te regelen.

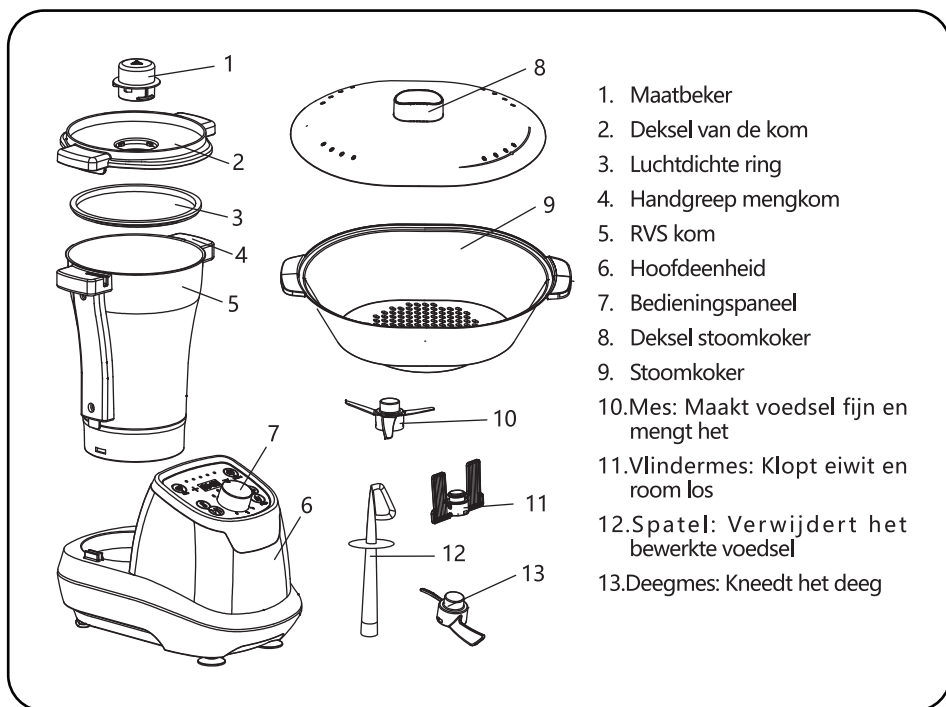
9. Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
10. Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
11. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwijdert en installeert.
12. Wacht tot de bewegende delen niet meer draaien voordat u onderdelen van het apparaat verwijdert.
13. Haal direct na gebruik de stekker uit het stopcontact.
14. Apparaten kunnen worden gebruikt door mensen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als deze individuen onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik en de betrokken gevaren begrijpen.
15. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
16. Verhoog nooit abrupt de snelheid wanneer de temperatuur of verwarmingstemperatuur hoger is dan 60°C.
17. Raak de maatbeker niet aan en druk niet op de pulsknop als u warm voedsel verwerkt (met een temperatuur boven 60°C).
18. Zet het apparaat op een schoon, droog, stevig, vlak en niet verwarmbaar oppervlak, vooral bij gebruik van het stoomgereedschap.

19. Dit apparaat heeft een droogkookbeveiliging.

20. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudens en soortgelijke ruimtes zoals:

- Keukenruimtes in winkels kantoren en andere werkomgevingen;
- Boerderijwoningen;
- Door klanten in hotels, motels, en andere residentiële omgevingen;
- B&B-omgevingen.

PRODUCTOVERZICHT



TECHNISCHE SPECIFICATIES

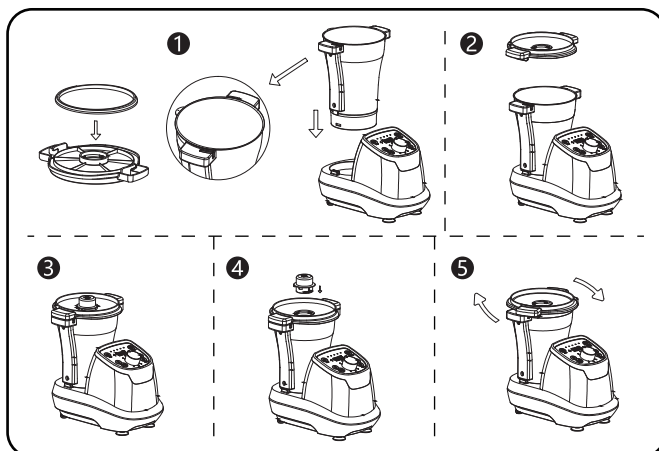
Model No.	330000ICM
Stroomvoorziening	220-240V ~ 50-60Hz
Stroomverbruik	1200W
Afmetingen	L300*B275*H300mm

Specificaties en ontwerp kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

MONTAGE VAN HET PRODUCT

DE MENGKOM INSTALLEREN/VERWIJDEREN

A. Installeer de kom in de hoofdeenheid:



- Plaats de kom op de komaansluiting (druk met kracht op de kom om er zeker van te zijn dat deze stevig op zijn plaats zit).
- Installeer de waterdichte ring in het deksel en draai het komdeksel rechtsonder om de kom op zijn plaats te vergrendelen. Zorg ervoor dat het deksel in de juiste positie is vergrendeld.
- Installeer de maatbeker.

- **WAARSCHUWING!** Het apparaat is voorzien van een veiligheidsvergrendeling tussen de kom en de hoofdeenheid. Het apparaat werkt alleen als het deksel goed is gesloten.
- Er bestaat gevaar voor verwondingen door heet voedsel dat uit de kom kan komen. Probeer nooit het deksel van de kom met geweld te openen wanneer het apparaat in werking is.

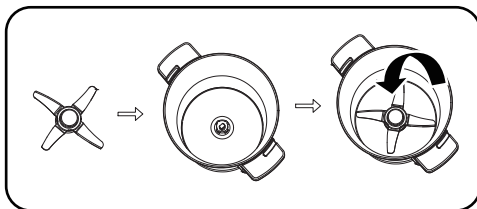
B. Verwijder de kom van de hoofdeenheid:

- Zet het apparaat af.
- Draai het deksel van de kom tegen de klok in om het los te maken.
- Verwijder de kom van de hoofdeenheid.

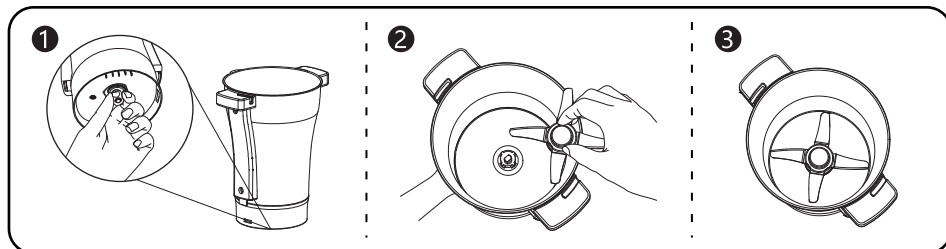
MONTAGE VAN DE MESACCESSOIRES

- **Als de kom op de hoofdeenheid is geïnstalleerd:** Zorg ervoor dat de stroom naar het apparaat is uitgeschakeld. Steek het mes op de pin van de kombodem en draai het

tegen de klok in om het mes te vergrendelen totdat het op zijn plaats zit. Terwijl u het mes uit de kom haalt, houdt u het bovenste deel van het mes vast en draait u het met de klok mee om het mes uit de kom te halen.

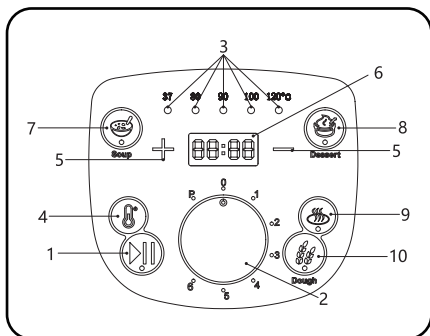


- **Als de kom niet op de hoofdeenheid is geïnstalleerd:** Houd de as aan de onderkant van de kom met één hand vast en installeer het mes met uw andere hand (zoals hierboven).



- **Let op:** het mes is erg scherp. Ga er voorzichtig mee om. Pak alleen het bovenste deel van het mes vast!

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL



1.AAN/UIT-KNOP

- Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat te starten of te pauzeren.
- Houd de AAN/UIT-knop twee seconden ingedrukt om het apparaat te resetten.
- Als het apparaat in werking is, gaat het AAN/UIT-indicatielampje branden. Wanneer het apparaat stopt met werken, blijft de AAN/UIT-indicator knipperen.

2.SNELHEIDSKNOP

- De snelheidsknop dient voor het mengen en fijnmaken van voedsel. Door aan de knop te draaien, wordt de motor direct gestart (zonder op de AAN/UIT-knop te drukken).
- Snelheidsbereik

Snelheidsbereik	1	2	3	4	5	6/ P (pulsfunctie)
RPM (omw/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- De pulsfunctie vereist handmatige bediening.
- Als de binnentemperatuur van de kom 60°C bereikt, werkt de pulsfunctie niet.
- Als de temperatuur is ingesteld op $\geq 60^\circ\text{C}$ en de snelheid is ingesteld op ≥ 3 , zal het apparaat langzaam de doelsnelheid bereiken en stoppen met verwarmen.
- Werkmodus in snelheid-1: 10 seconden mengen en 3 seconden stoppen, cyclus behouden.

3. TEMPERAATUURBEREIK MET VERWARMINGSINDICATIELAMPJE

- Temperatuurbereik: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, of 120°C.

4. VERWARMINGSKNOP

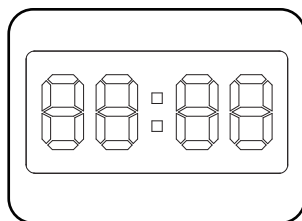
- Druk op de verwarmingsknop om de temperatuur te selecteren uit vijf opties: 37°C, 80°C, 90°C, 100°C, en 120°C. Het bijbehorende indicatielampje gaat branden. De temperatuurstelling keert terug naar "0" bij de zesde keer drukken.

5. VERHOOG/VERLAAG TIJDKNOP

- De timer varieert tussen 30 seconden en 99 minuten.
- Druk op de timer "+" knop om de kooktijd te verlengen en druk op de "-" knop om de tijd te verlagen.
- Nadat de verwerkingstijd is ingesteld, telt de apparaattimer af (... 5, 4, 3, 2, 1) tot de ingestelde tijd is verstreken, waarna het apparaat automatisch stopt.
- Als de timer niet is ingesteld, blijft de timer van het apparaat optellen (1, 2, 3, 4, 5...) totdat het kookproces is gestopt.
- Als alleen de snelheid is ingesteld, is de tijdsinstelling beperkt tot 5 minuten.

6. LED-DISPLAY

- Automatische modus weergave: wanneer de automatische programmeermodus is geselecteerd, toont het LED-display de modus die u hebt geselecteerd (P1, P2, P3, P4) en de totale tijd nadat het apparaat begon te werken.
- Als het apparaat langer dan vijf minuten op pauze staat, gaat het LED-display uit. Het licht opnieuw op wanneer u een knop aanraakt.



7. SOEPKNOP (AUTOMATISCHE MODUS)

8. DESSERTKNOP (AUTOMATISCHE MODUS)

9. SLOW COOK-KNOP (AUTOMATISCHE MODUS)

10. DEEGKNOP (AUTOMATISCHE MODUS)

BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN VOOR DE DOE-HET-ZELF-MODUS

Opmerking: het is niet mogelijk om te schakelen tussen de doe-het-zelfmodus en de automatische modus wanneer het apparaat reeds in werking is.

MODUS 1: VOEDSEL MENGEN

- ① Zet de kom en het mes in elkaar, dek de kom af met het deksel en sluit het apparaat aan.
- ② Stel de benodigde tijd in (optioneel, de maximale tijd is vijf minuten). Draai aan de snelheidsknop om de snelheid te selecteren; het apparaat begint tegelijkertijd te werken. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat te pauzeren of opnieuw op te starten.
- ③ Als de ingestelde tijd is bereikt, stopt het apparaat automatisch. Het is mogelijk dat u tien keer een pieptoon hoort.
- ④ **Let op:**
 - Gebruik het apparaat niet langer dan 40 seconden wanneer u hard voedsel verwerkt, zoals koffiebonen en amandelen. Gun het apparaat 10 minuten rust tussen elke werking.

MODUS 2: VOEDSEL VERWARMEN

- ① Zet de kom en het mes in elkaar, dek de kom af met het deksel en sluit het apparaat aan.
- ② Stel de gewenste temperatuur in.
- ③ Als u de tijd niet instelt, zal het apparaat opwarmen tot de door u gewenste temperatuur en de temperatuur tot 99 minuten behouden, tenzij u het apparaat uitschakelt.
Als u de tijd instelt, wordt het apparaat uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is bereikt (zelfs als het apparaat de gewenste temperatuur niet heeft bereikt).
- ④ Druk op de AAN / UIT-knop om het verwarmen te starten.
- ⑤ **Let op:**
 - Raak het metalen deel van de kom of het mes niet aan als het heet is.
 - Houd alleen het handvat van de kom vast wanneer u het apparaat verplaatst.
 - Verwarm de kom nooit als deze leeg is.
 - Verwarm nooit meer dan 500 ml melk of vloeistof tegelijk.

MODUS 3: VERWARMEN EN MENGEN

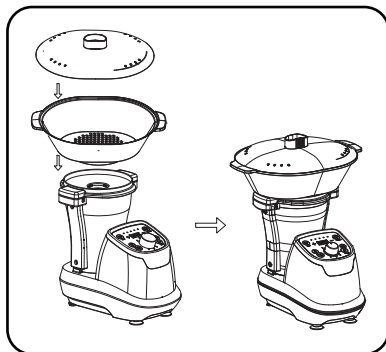
- ① Zet de kom en het mes in elkaar, dek de kom af met het deksel en sluit het apparaat aan.
- ② Stel de gewenste temperatuur in.
- ③ Als u de tijd niet instelt, zal het apparaat opwarmen tot de door u gewenste temperatuur en de temperatuur tot 99 minuten behouden, tenzij u het apparaat uitschakelt.
Als u de tijd instelt, wordt het apparaat uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is bereikt (zelfs als het apparaat de gewenste temperatuur niet heeft bereikt).
- ④ Draai aan de snelheid om het apparaat te starten. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat te pauzeren of opnieuw op te starten.

Let op:

- Veiligheidsbescherming wanneer u het apparaat gebruikt bij hoge temperaturen: wanneer de temperatuur $\geq 60^{\circ}\text{C}$ bereikt en de snelheid is ingesteld op ≥ 3 , zal het apparaat langzaam de doelsnelheid bereiken en stopt de verwarmingsfunctie. Stel de snelheid in op ≤ 2 als u gaat mengen en verwarmen op een temperatuur van $\geq 60^{\circ}\text{C}$.

MODUS 4: STOOMMODUS

- ① Bevestig de kom aan het hoofdapparaat.
- ② Voeg water ($0,5\text{L} \leq \text{water} \leq 1,75\text{L}$) toe aan de kom. **(Let op: voeg niet meer dan 0,5 liter vloeistof toe aan de kom. 0,5 liter water kan worden gebruikt om voedsel gedurende 30 minuten te stomen).**
- ③ Dek af met het komdeksel zonder de maatbeker. Monteer de stoomkoker volgens de afbeelding en sluit het apparaat aan.
- ④ Stel de verwarmingsmodus of verwarmings- en mengmodus in op stomen zoals hierboven beschreven.

**BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN VOOR DE AUTOMATISCHE MODUS****MODUS 1: SOEPKNOP**

- ① Terwijl het apparaat in de stand-by-modus staat, drukt u op de "Soep"-knop; de juiste indicator gaat branden. Er zijn drie automatische programma's (druk herhaaldelijk op de knop om te kiezen tussen P1, P2 of P3) beschikbaar in de "soep" -modus (zie de programmadetails).

MODUS 2: DESSERTKNOP

- ① Terwijl het apparaat in de stand-by-modus staat, drukt u op de "Dessert"-knop; de juiste indicator gaat branden. Er zijn vier automatische programma's (druk herhaaldelijk op de knop om te kiezen tussen P1, P2, P3 of P4) beschikbaar in de "Dessert" -modus (zie de programmadetails).

MODUS 3: SLOW COOK-KNOP

- ① Terwijl het apparaat in de stand-by-modus staat, drukt u op de "Slow Cook"-knop; de juiste indicator gaat branden. Er zijn vier automatische programma's (druk herhaaldelijk op de knop om te kiezen tussen P1, P2, P3 of P4) beschikbaar in de "Slow Cook" -modus (zie de programmadetails).

MODUS 4: DEEGKNOP

- ① Terwijl het apparaat in de stand-by-modus staat, drukt u op de "Deeg"-knop, de juiste indicator gaat branden. Druk op de AAN/UIT-knop om het apparaat te starten. De deegmodus heeft slechts één automatisch programma (zie de programmadetails).
- ② De maximale aanbevolen hoeveelheid deeg om te kneden is 250 g. Voeg niet meer dan 250 g deeg toe binnen twee minuten.

Programmadetails

	Motordrehzahl (niet regelbaar)	Standardzeit (einstelbaar)	Standaardtemperatuur (niet instelbaar)	Soorten voedsel
Soep P1	/	30 min (15 min tot 1uur)	120°C	Gestoomde broccoli
Soep P2	Langzaam dan snel	35 min (15 min tot 1uur)	100°C	Courgettesoep met room
Soep P3	Langzaam	40 min (15 min tot 1uur)	100°C	Gepureerde wortel / aardappel
Dessert P1	Snel en met tussenpozen dan continu	35s (10s to 1 min)	/	Sponscake
Dessert P2	Langzaam en met tussenpozen	10 min (5 min to 30min)	55°C	Chocoladefondue
Dessert P3	Langzaam en met tussenpozen	20 min (15 min tot 1uur)	90°C	Rijstpudding
Dessert P4	Langzaam en met tussenpozen	15 min (10min tot 1uur)	100°C	Appelcompote
Langzaam koken P1	Langzaam	20 min (5 min to 30 min)	120°C	Uienringen
Langzaam koken P2	Langzaam en met tussenpozen dan continu	20 min (20 min to 99 min)	80 °C	Tomatensaus
Langzaam koken P3	Langzaam en met tussenpozen	30 min (20 min to 99 min)	100°C	Risotto
Langzaam koken P4	/	40 min (20 min to 99 min)	100°C	Gestoomde vis met saffraan
Deeg P1	Langzaam en met tussenpozen	3 min (1 min to 3 min)	Geen	Pasta

ONDERHOUD EN DAGELIJKSE ZORG

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat wilt schoonmaken.
- Dompel de kom tijdens het schoonmaken niet onder in water. Maak de metalen kom niet schoon in de vaatwasser!
- Nadat de kom is afgekoeld, verwijdert u het mes uit de kom. Maak de kom van binnen en van buiten schoon. Houd de contactpennen aan de onderkant van de kom altijd schoon en droog. Gebruik een vochtige doek om de contactpennen schoon te maken.
- Gebruik nooit puntige of scherpe voorwerpen voor het reinigen, aangezien deze functionele onderdelen kunnen beschadigen of de veiligheid van het apparaat kunnen aantasten.
- Was de accessoires in warm zeepsop. Maak ze na gebruik direct schoon. Spoel ze af met helder warm water en droog ze onmiddellijk af.
- Dompel het hoofdapparaat nooit onder in water of een andere vloeistof, en spoel het ook nooit af onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om het apparaat te reinigen.

7. Smeer het mes in met wat plantaardige olie. het mes is erg scherp! Ga er voorzichtig mee om!
8. Als de kom en het mes moeilijk schoon te maken zijn, kunt u wat heet zeepsop in de kom doen en het apparaat een paar seconden op snelheid 1 laten draaien.

PROBLEEMOPLOSSING

Code	Verklaring	Oplossing
E01	De kom zit niet goed op zijn plaats.	Installeer de kom terug op de basis van het apparaat. Als de kom nog steeds niet stevig op zijn plaats zit, stuur het apparaat dan voor reparatie naar een geautoriseerde serviceagent.
E02	Machinestoringen	Retourneer het apparaat naar de verkoper of stuur het apparaat op voor reparatie naar een geautoriseerde serviceagent.
E03	1. Het deksel van de kom zit niet goed op zijn plaats. 2. Het komdeksel is niet correct geïnstalleerd.	Schakel de machine uit, installeer de kom of dek het af met het deksel, of verwijder het komdeksel en installeer het correct volgens de instructiehandleiding. Reset de machine.
E04	De motor raakt oververhit na een lange tijd gewerkt te hebben.	Stop de machine en laat de motor 10-30 minuten afkoelen voordat u de machine opnieuw start. Als de machine nog steeds niet werkt, stuur het apparaat dan voor reparatie naar een erkende serviceagent.
E05	Droogbrandbeveiliging wordt geactiveerd (wanneer de temperatuur in de kom stijgt tot 140 °C, wordt de verwarming automatisch gedeactiveerd en wordt de E05-code weergegeven).	Schakel de machine uit en laat het apparaat afkoelen voordat u het opnieuw opstart.

AFVALVERWERKING

 	<p>Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag weggegooid worden in de hele EU. Om te voorkomen dat er schade zou optreden aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering moet u deze op verantwoorde wijze recyclen om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Gelieve gebruik te maken van geautoriseerde retour- en ophaalsystemen, indien u uw gebruikte apparaat wilt retourneren. Of neem contact op met de winkel waar u het product hebt gekocht om milieuvriendelijke recycling te regelen.</p>
--	--

GARANTIE: TWEE JAAR

CONSIGNES IMPORTANTES

DE SÉCURITÉ

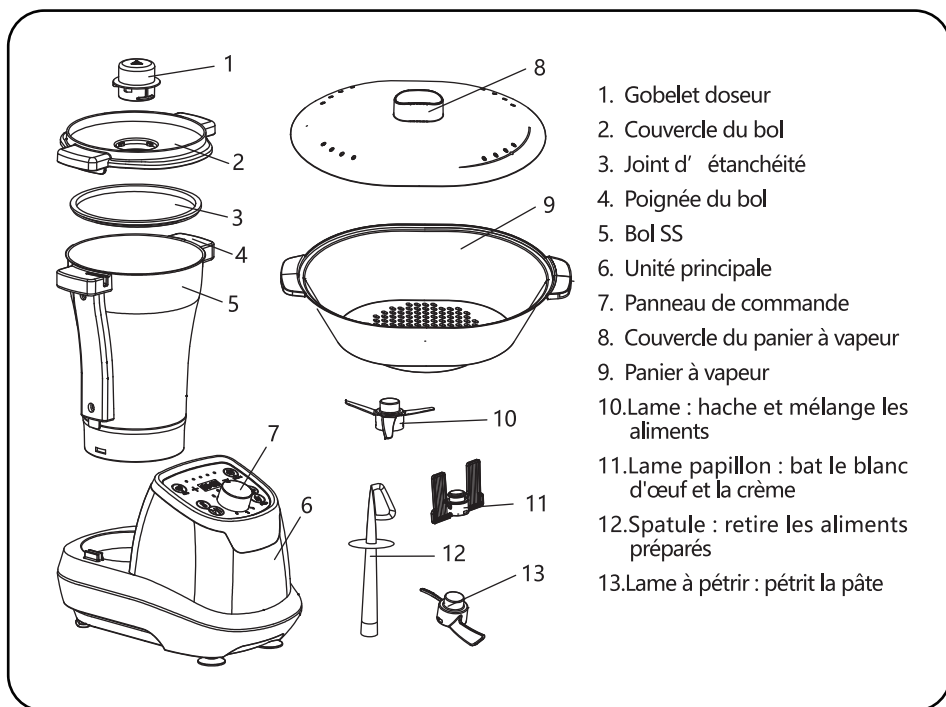
1. Avant d'utiliser l'appareil, lisez ces instructions et examinez attentivement les illustrations.
2. Suivez ce mode d'emploi et conservez-le pour référence ultérieure.
3. Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local avant de brancher l'appareil.
4. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces fournis par d'autres fabricants. Votre garantie sera annulée si ces accessoires ou pièces sont utilisés avec cet appareil.
5. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la prise ou d'autres parties de l'appareil sont endommagés.
6. Nettoyez soigneusement les parties de l'appareil qui entreront en contact avec les aliments avant de l'utiliser pour la première fois.
7. Ne touchez pas les lames, notamment lorsque l'appareil est en marche. Les lames sont très tranchantes. Saisissez la partie centrale de la lame lorsque vous la retirez ou la réinsérez.
8. N'utilisez pas les accessoires et/ou l'appareil s'ils ont été endommagés. Contactez un centre de service agréé pour effectuer les réparations.
9. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.

10. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
11. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires.
12. Attendez que les pièces mobiles soient complètement arrêtées avant de retirer tout accessoire de l'appareil.
13. Débranchez l'appareil immédiatement après son utilisation.
14. Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à conditions que ces personnes aient bénéficié d'une supervision ou reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
15. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
16. N'augmentez jamais brusquement la vitesse lorsque la température ou la température de chauffage est supérieure à 60 °C.
17. Lorsque vous préparez des aliments chauds (à une température supérieure à 60 °C), ne touchez pas le gobelet doseur et n'appuyez pas sur le bouton « Pulse ».
18. Placez l'appareil sur une surface propre, sèche, solide, plane et non chauffante, en particulier lorsque vous utilisez le panier vapeur.
19. Cet appareil est doté d'une protection contre l'ébullition à sec.

20. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et autres utilisations similaires, telles que :

- Les coins cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- Les gîtes ruraux ;
- Par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
- Les environnements de type « chambres d' hôtes ».

DESCRIPTION DU PRODUIT



DONNÉES TECHNIQUES

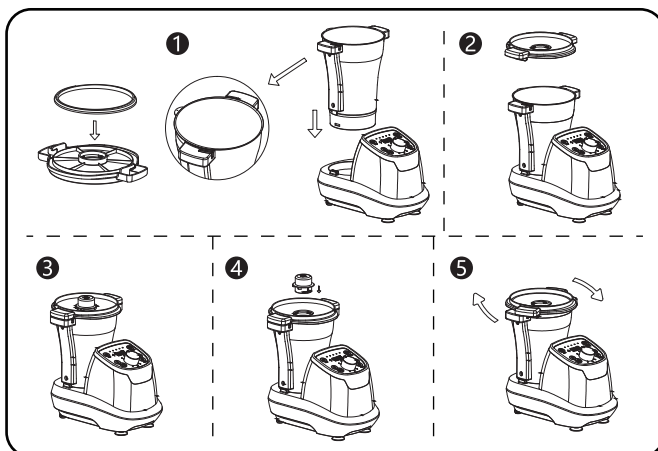
Modèle n°.	330000ICM
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	1200 W
Dimensions	P300*L275*H300 mm

Les spécifications et la conception sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

ASSEMBLAGE DES PRODUITS

COMMENT INSTALLER/RETIRER LE BOL

A. Installer le bol dans l'unité principale :



- Placez le bol sur son support (veuillez appuyer fort sur le bol pour vous assurer qu'il est bien en place).
- Installez le joint d'étanchéité dans le couvercle puis tournez le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller correctement le bol. Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé dans la bonne position.
- Installez le gobelet doseur.

- **AVERTISSEMENT !** L'appareil est équipé d'un verrou de sécurité entre le bol et l'unité principale. L'appareil ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas correctement fermé.
- Toute projection ou éclaboussure d'aliments chauds provenant du bol peut entraîner un risque de blessure. N'essayez jamais d'ouvrir le couvercle du bol lorsque l'appareil est en marche.

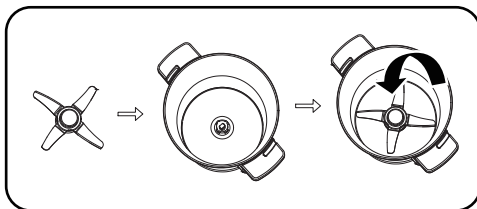
B. Retirer le bol de l'unité principale :

- Arrêtez l'appareil.
- Faites tourner le couvercle du bol dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller.
- Retirez le bol de l'unité principale.

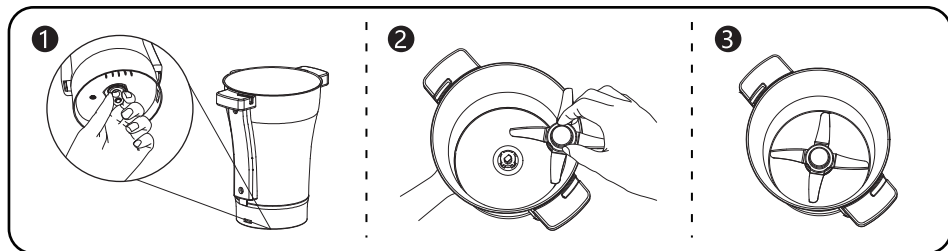
COMMENT FIXER LES ACCESSOIRES DE LAME

- **Lorsque le bol est installé sur l'unité principale :** Assurez-vous que l'appareil est hors tension. Insérez la lame sur l'axe au fond du bol et faites-la tourner dans le

sens inverse des aiguilles d'une montre pour la bloquer jusqu'à ce qu'elle soit correctement fixée. Pour retirer la lame du bol, saisissez la partie supérieure de la lame et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

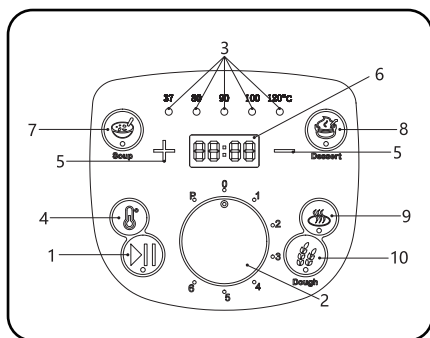


- **Lorsque le bol n'est pas sur l'unité principale :** Bloquez l'axe au fond du bol d'une main et installez la lame avec l'autre main (comme ci-dessus).



- **Attention :** La lame est très tranchante. Manipulez-la avec précaution. Ne tenez que la partie supérieure de la lame !

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON ON/OFF

- Appuyez sur le bouton ON/OFF pour démarrer ou mettre en pause l'appareil.
- Appuyez sur le bouton ON/OFF pendant deux secondes pour réinitialiser l'appareil.
- Lorsque l'appareil fonctionne, le témoin lumineux ON/OFF s'allume. Lorsque l'appareil cesse de fonctionner, le témoin lumineux ON/OFF continue de clignoter.

2. SÉLECTEUR DE VITESSE

- Le sélecteur de vitesse sert à mélanger et à hacher les aliments. En tournant le bouton, le moteur démarre directement (sans appuyer sur le bouton ON/OFF).
- Plage de vitesse

Plage de vitesse	1	2	3	4	5	6/ P (pulse function)
Vitesse de rotation (tr/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- La fonction « Pulse » nécessite une opération manuelle.
- Lorsque la température intérieure du bol atteint 60 °C, la fonction « Pulse » ne fonctionne plus.
- Lorsque la température est réglée sur ≥ 60 °C, et que la vitesse est réglée sur le niveau ≥ 3 , l'appareil atteindra lentement la vitesse sélectionnée, et cessera de chauffer.
- Mode de fonctionnement en vitesse 1 : mélange de 10 secondes et arrêt de 3 secondes, par cycle.

3. PLAGE DE TEMPÉRATURE AVEC TÉMOIN

LUMINEUX DE CHAUFFAGE

- Plage de température : 37 °C, 80 °C, 90 °C, 100 °C, ou 120 °C.

4. BOUTON DE CHAUFFAGE

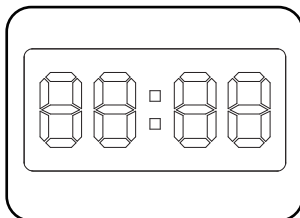
- Appuyez sur le bouton de chauffage pour sélectionner la température parmi cinq options : 37 °C, 80 °C, 90 °C, 100 °C et 120 °C. Le voyant correspondant s'allumera. Le réglage de la température reviendra à « 0 » à la sixième pression.

5. BOUTON D'AUGMENTATION/DIMINUTION DU TEMPS

- La minuterie varie de 30 secondes à 99 minutes.
- Appuyez sur la touche « + » de la minuterie pour augmenter le temps de cuisson et sur la touche « - » pour le diminuer.
- Une fois le temps de préparation réglé, la minuterie de l'appareil compte à rebours (...5, 4, 3, 2, 1) jusqu'à ce que le temps souhaité soit écoulé, l'appareil s'arrête alors automatiquement.
- Si la minuterie n'a pas été réglée, l'appareil continuera à compter (1, 2, 3, 4, 5...) jusqu'à ce que le processus de cuisson soit arrêté.
- Lorsque l'on ne fait que régler la vitesse, le réglage du temps est limité à 5 minutes.

6. AFFICHAGE LED

- Affichage en mode automatique : Lorsque le mode « Auto Program » est sélectionné, l'affichage LED indique le mode que vous avez choisi (P1, P2, P3, P4) et le temps total écoulé depuis que l'appareil a commencé à fonctionner.
- Lorsque l'appareil est en pause pendant plus de cinq minutes, l'écran LED s'éteint. Il s'allumera à nouveau lorsque vous toucherez un bouton.



7. BOUTON SOUPE (AUTO MODE)

8. BOUTON DESSERT (AUTO MODE)

9. BOUTON CUISSON LENTE (AUTO MODE)

10. BOUTON PÂTE (AUTO MODE)

MODE D'EMPLOI POUR LE MODE MANUEL

Note : Il n'est pas possible de passer du mode manuel au mode « Auto » lorsque l'appareil est en fonctionnement.

MODE 1 : MÉLANGER DES ALIMENTS

- ① Assemblez le bol et la lame, puis fermez le couvercle du bol et branchez l'appareil.
- ② Réglez le temps dont vous avez besoin (facultatif, le temps maximum est de cinq minutes). Tournez le bouton de vitesse pour sélectionner la vitesse ; l'appareil se mettra en marche aussitôt. Vous pouvez appuyer sur le bouton ON/OFF pour mettre l'appareil en pause ou le redémarrer.
- ③ Lorsque le temps défini est atteint, l'appareil s'arrête automatiquement. Un bip sonore retentit jusqu' à dix fois.
- ④ **Attention :**
 - Lorsque vous traitez des aliments durs, tels que les grains de café et les amandes, ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 40 secondes. Laissez dix minutes de repos entre chaque opération.

MODE 2 : CHAUFFER DES ALIMENTS

- ① Assemblez le bol et la lame, puis fermez le couvercle du bol et branchez l'appareil.
- ② Réglez la température requise.
- ③ Si vous ne réglez pas la durée, l'appareil chauffera jusqu'à la température souhaitée et la maintiendra jusqu'à 99 minutes, à moins que vous n'éteigniez l'appareil.
Si vous réglez la durée, l'appareil s'arrêtera lorsqu' elle sera atteinte (même si l'appareil n'a pas atteint la température souhaitée).
- ④ Appuyez sur le bouton ON/OFF pour commencer à chauffer.
- ⑤ **Attention :**
 - Ne touchez pas la partie métallique du bol ou de la lame tant qu'elle est chaude.
 - Ne tenez la poignée du bol que lorsque vous le déplacez.
 - Ne chauffez jamais le bol lorsqu'il est vide.
 - Ne faites pas chauffer plus de 500 ml de lait ou de liquide en une fois.

MODE 3 : CHAUFFER ET MÉLANGER

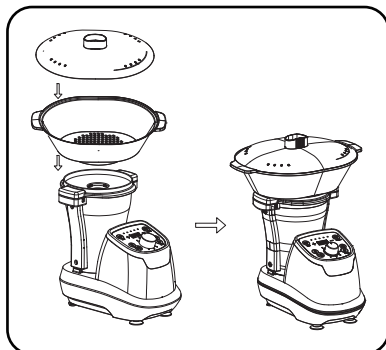
- ① Assemblez le bol et la lame, puis fermez le couvercle du bol et branchez l'appareil.
- ② Réglez la température requise.
- ③ Si vous ne réglez pas la durée, l'appareil chauffera jusqu'à la température souhaitée et la maintiendra jusqu'à 99 minutes, à moins que vous n'éteigniez l'appareil.
Si vous réglez la durée, l'appareil s'arrêtera lorsqu' elle sera atteinte (même si l'appareil n'a pas atteint la température souhaitée).
- ④ Réglez la vitesse pour démarrer l'appareil. Appuyez sur le bouton ON/OFF pour mettre l'appareil en pause ou le redémarrer.

Attention :

- Protection de sécurité en cas de fonctionnement à des températures élevées : Lorsque la température atteint $\geq 60^{\circ}\text{C}$, et que la vitesse est réglée au niveau ≥ 3 , l'appareil atteint lentement la vitesse sélectionnée, et la fonction de chauffage s'arrête. Veuillez régler la vitesse au niveau ≤ 2 si vous mélangez et chauffez à une température $\geq 60^{\circ}\text{C}$.

MODE 4 : MODE VAPEUR

- ① Fixez le bol sur l'appareil principal.
- ② Versez l'eau ($0,5\text{ L} \leq \text{eau} \leq 1,75\text{ L}$) dans le bol. (**Attention : Ne pas ajouter plus de 0,5 litre de liquide dans le bol. Vous pouvez utiliser 0,5 litre d'eau pour faire cuire les aliments à la vapeur pendant 30 minutes.**)
- ③ Fermez le couvercle du bol sans le gobelet doseur. Placez le cuiseur à vapeur selon l'illustration et branchez l'appareil.
- ④ Réglez le mode de chauffage ou les modes de chauffage et de mélange sur vapeur comme ci-dessus.



MODE D'EMPLOI POUR LE MODE AUTOMATIQUE

MODE 1 : BOUTON SOUPE

- ① Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton « Soup » ; le voyant correspondant s'allume. Trois programmes automatiques (appuyez plusieurs fois sur la touche pour choisir entre P1, P2 ou P3) sont disponibles en mode « Soupe » (voir les détails du programme).

MODE 2 : BOUTON DESSERT

- ① Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche « Dessert » ; le voyant correspondant s'allume. Quatre programmes automatiques (appuyez plusieurs fois sur la touche pour choisir entre P1, P2, P3 ou P4) sont disponibles en mode « Dessert » (voir les détails du programme).

MODE 3 : BOUTON CUISSON LENTE

- ① Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur la touche « Slow Cook » ; le voyant correspondant s'allume. Quatre programmes automatiques (appuyez plusieurs fois sur la touche pour choisir entre P1, P2, P3 ou P4) sont disponibles en mode « Cuisson lente » (voir les détails du programme).

MODUS 4: DEEGKNOP

- ① Lorsque l'appareil est en mode veille, appuyez sur le bouton « Dough », le voyant correspondant s'allume. Appuyez sur le bouton « ON/OFF » pour démarrer l'appareil. Le mode « Pâte » n'a qu'un seul programme automatique (voir les détails du programme).
- ② La quantité maximale de pâte recommandée pour le pétrissage est de 250 g. Ne pas ajouter de pâte au-delà de 250 g dans les deux minutes qui suivent.

Détails du programme

	Vitesse du moteur (non réglable)	Durée par défaut (réglable)	Température par défaut (non réglable)	Types d'aliments
Soupe P1	/	30 min (15 min à 1h)	120°C	Brocoli à la vapeur
Soupe P2	Lente puis rapide	35 min (15 min à 1h)	100°C	Soupe de courgettes à la crème
Soupe P3	Lente	40 min (15 min à 1h)	100°C	Purée de carottes / pommes de terre
Dessert P1	Rapide et intermittente puis continue	35 s (10 s à 1 min)	/	Génoise
Dessert P2	Lente et par intermittence	10 min (5 min à 30min)	55°C	Fondue au chocolat
Dessert P3	Lente et par intermittence	20 min (15 min à 1h)	90°C	Riz au lait
Dessert P4	Lente et par intermittence	15 min (10min à 1h)	100°C	Compote de pommes
Cuisson lente P1	Lente	20 min (5 min à 30 min)	120°C	Rondelles d'oignon
Cuisson lente P2	Lente et par intermittence, puis de façon continue	20 min (20 min à 99 min)	80 °C	Sauce tomate
Cuisson lente P3	Lente et par intermittence	30 min (20 min à 99 min)	100°C	Risotto
Cuisson lente P4	/	40 min (20 min à 99 min)	100°C	Ragoût de poisson au safran
Pâte P1	Lente et par intermittence	3 min (1 min à 3 min)	Aucune	Pâte

NETTOYAGE ET ENTRETIEN


1. Avant de nettoyer l'appareil, éteignez l'appareil et retirez la fiche de la prise.
2. Lors du nettoyage, ne plongez pas le bol dans l'eau. Ne nettoyez pas la cuvette en métal au lave-vaisselle !
3. Une fois que le bol a refroidi, retirez la lame du bol. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du bol. Gardez toujours les broches de contact au fond du bol propres et sèches. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer les broches de contact.
4. N'utilisez jamais d'objets pointus ou tranchants pour le nettoyage, car cela pourrait endommager des pièces fonctionnelles ou affecter la sécurité de l'appareil.
5. Lavez les pièces accessoires à l'eau chaude savonneuse. Nettoyez-les immédiatement après utilisation. Rincez-les à l'eau chaude claire et séchez-les immédiatement.
6. Ne plongez jamais l'appareil principal dans l'eau ou tout autre liquide, ni ne le rincez sous le robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'appareil.

7. Lubrifiez la lame avec de l'huile végétale. La lame est très tranchante ! Manipulez-la avec précaution !
8. Si le bol et la lame sont difficiles à nettoyer, vous pouvez ajouter de l'eau chaude savonneuse dans le bol et faire fonctionner l'appareil à la vitesse 1 pendant quelques secondes.

DÉPANNAGE

Code	Explication	Oplossing
E01	Le bol ne tient pas bien en place.	Réinstallez le bol sur la base de l'appareil. Si le bol ne tient toujours pas bien en place, déposez l'appareil en réparation auprès d'un centre de service agréé.
E02	Panne de la machine	Renvoyez l'appareil au vendeur ou déposez-le en réparation auprès d'un centre de service agréé.
E03	1. Le couvercle du bol n'est pas bien ajusté. 2. Le couvercle du bol a été mal installé.	Éteignez l'appareil, installez le bol ou fermez le couvercle, ou retirez le couvercle du bol et réinstallez-le correctement en suivant le manuel d'utilisation. Réinitialisez la machine.
E04	Le moteur est en surchauffe après une longue période de travail.	Arrêtez la machine et faites refroidir le moteur pendant 10 à 30 minutes avant de redémarrer la machine. Si la machine ne fonctionne toujours pas, déposez l'appareil en réparation auprès d'un centre de service autorisé
E05	La protection contre la combustion à sec s'active (lorsque la température à l'intérieur du bol atteint 140 °C, le chauffage est automatiquement désactivé et le code E05 s'affiche).	Éteignez la machine et laissez l'appareil refroidir avant de le redémarrer.

MISE AU REBUT

	<p>Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'UE. Recyclez-le de manière responsable afin de prévenir les éventuels dommages causés à l'environnement ou à la santé humaine par une élimination incontrôlée des déchets et de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte autorisés ou contacter le détaillant chez qui le produit a été acheté afin d'organiser un recyclage respectueux de l'environnement.</p>
---	---

GARANTIE : DEUX ANS

IMPORTANTES INSTRUÇÕES

DE SEGURANÇA

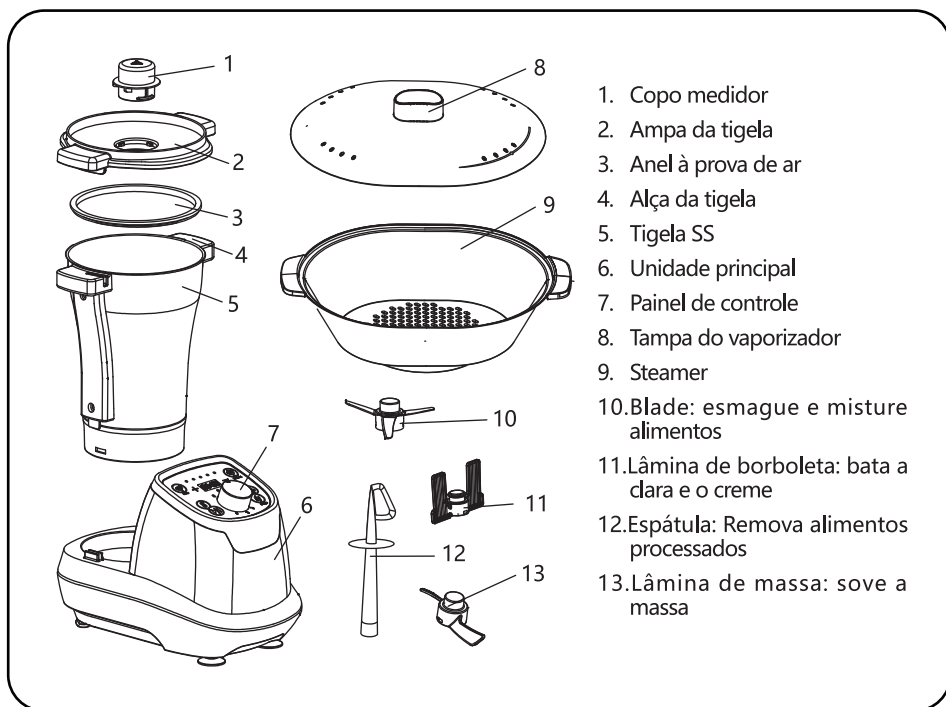
1. Antes de usar o aparelho, leia estas instruções e reveja as ilustrações cuidadosamente.
2. Guarde estas instruções de uso e guarde-as para referência futura.
3. Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de ligar o aparelho.
4. Nunca use quaisquer acessórios ou peças fornecidas por outros fabricantes. A sua garantia perderá a validade se tais acessórios ou peças forem usados com este aparelho.
5. Não use o aparelho se o cabo de alimentação, plugue ou outras partes do aparelho estiverem danificados.
6. Limpe cuidadosamente as partes do aparelho que entrarão em contato com os alimentos antes de usá-lo pela primeira vez.
7. Não toque nas lâminas, especialmente quando o aparelho estiver em funcionamento. As lâminas são muito afiadas. Segure a parte central da lâmina ao removê-la ou inseri-la novamente.
8. Não use os acessórios e / ou aparelhos se eles estiverem danificados. Entre em contato com um centro de serviço aprovado para providenciar reparos.
9. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora

- do alcance das crianças.
10. Nunca permita que o aparelho funcione sem supervisão.
 11. Desligue o aparelho antes de retirar e instalar quaisquer acessórios.
 12. Aguarde até que as peças móveis parem de funcionar antes de remover quaisquer peças do aparelho.
 13. Desligue o aparelho imediatamente após o uso.
 14. Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se essas pessoas tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreenderem os perigos envolvidos.
 15. As crianças não devem brincar com o aparelho.
 16. Nunca aumente abruptamente a velocidade quando a temperatura ou a temperatura de aquecimento for superior a 60 °C.
 17. Ao processar alimentos quentes (a uma temperatura acima de 60 °C), não toque no copo medidor ou pressione o botão de pulsação.
 18. Coloque o aparelho sobre uma superfície limpa, seca, sólida, plana e não aquecível, especialmente ao usar a ferramenta a vapor.
 19. Este aparelho possui proteção contra fervura a seco.

20. Este aparelho deve ser usado em residências e ambientes semelhantes; por exemplo:

- Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de fazenda;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo pousada.

RESUMO DO PRODUTO



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

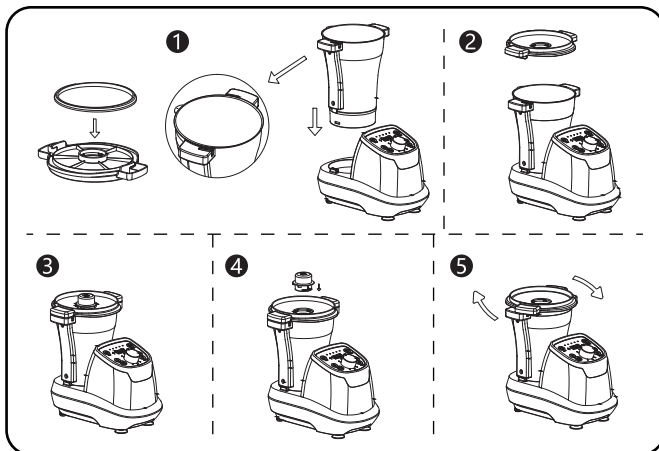
Modelo No.	330000ICM
Fonte de energia	220-240V ~ 50-60Hz
Consumo de energia	1200W
Dimensões	L300*W275*H300mm

As especificações e design estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

MONTAGEM DO PRODUTO

COMO MONTAR / REMOVER A TIGELA

A. Instale a tigela na unidade principal:



- Coloque a tigela no suporte da tigela (por favor, pressione a tigela com força para garantir que está bem no lugar).
- Instale o anel à prova de ar na tampa e gire a tampa da tigela no sentido horário para travar a tigela no lugar. Certifique-se de que a tampa esteja travada na posição correta.
- Instale o copo medidor.

- **AVISO!** O aparelho está equipado com uma trava de segurança entre a tigela e a unidade principal. O aparelho só funcionará se a tampa estiver bem fechada.
- Há risco de ferimentos se comida quente for projetada para fora da tigela. Nunca tente forçar a abertura da tampa da tigela com o aparelho em funcionamento.

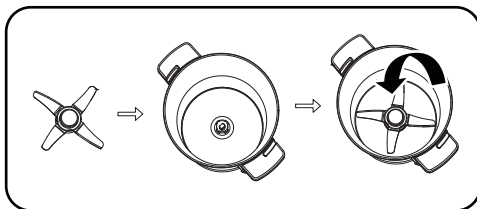
B. Remova a tigela da unidade principal:

- Pare o aparelho.
- Gire a tampa da tigela no sentido anti-horário para liberá-la.
- Remova a tigela do aparelho principal.

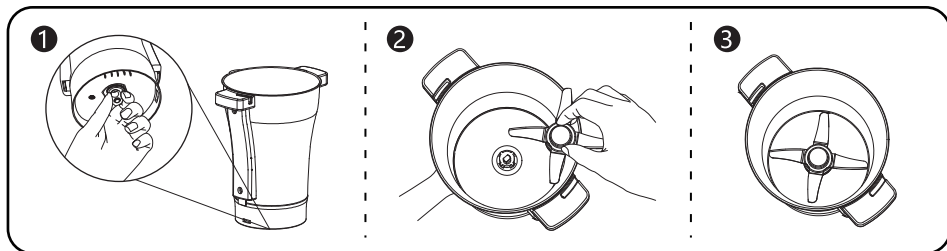
COMO MONTAR OS ACESSÓRIOS DA LÂMINA

- **Quando a tigela estiver instalada na unidade principal:** Certifique-se de que o aparelho esteja desligado. Insira a lâmina no pino do fundo da tigela e gire-a no

sentido anti-horário para travar a lâmina até que esteja fixada no lugar. Ao remover a lâmina da tigela, segure a parte superior da lâmina e gire no sentido horário para liberar a lâmina da tigela.

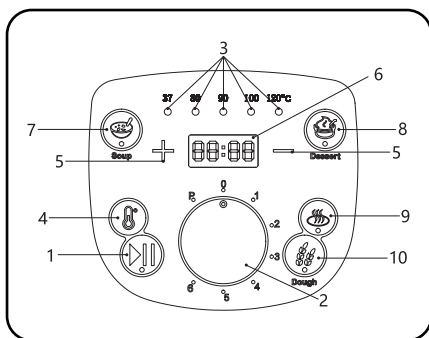


- Quando a tigela não está na unidade principal: segure o eixo na parte inferior da tigela com uma mão e instale a lâmina com a outra mão (como acima).



- Cuidado: a lâmina é muito afiada. Manuseie com cuidado. Segure apenas a parte superior da lâmina!

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. BOTÃO ON / OFF

- Pressione o botão ON / OFF para iniciar ou pausar o aparelho.
- Pressione e segure o botão ON / OFF por dois segundos para reiniciar o aparelho.
- Quando o aparelho está em funcionamento, o indicador luminoso ON / OFF acende-se. Quando o aparelho pára de funcionar, o indicador ON / OFF continua a piscar.

2. BOTÃO DE VELOCIDADE

- O botão de velocidade serve para misturar e triturar alimentos. Girar o botão dará partida no motor diretamente (sem pressionar o botão ON / OFF).
- Faixa de velocidade

Faixa de velocidade	1	2	3	4	5	6/ P (Função de pulso)
RPM (r/min)	66	500	1000	1500	2500	3300

- A função de pulso requer operação manual.
- Quando a temperatura interna da tigela atinge 60 °C, a função de pulso não funcionará.
- Quando a temperatura é definida para ≥ 60 °C e a velocidade é definida para o nível level 3, o aparelho atingirá a velocidade alvo lentamente e parará de aquecer.
- Modo de trabalho na velocidade 1: Misturando 10 segundos e parando 3 segundos, mantenha o ciclo.

3. FAIXA DE TEMPERATURA COM LUZ INDICADORA DE AQUECIMENTO

- Faixa de temperatura: 37 °C, 80 °C, 90 °C, 100 °C ou 120 °C.

4. BOTÃO DE AQUECIMENTO

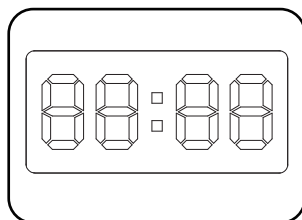
- Pressione o botão de aquecimento para selecionar a temperatura entre cinco opções: 37 °C, 80 °C, 90 °C, 100 °C e 120 °C. A luz indicadora correspondente acenderá. A configuração da temperatura retornará a "0" na sexta pressão.

5. BOTÃO DE AUMENTO / DIMINUIÇÃO DE TEMPO

- O cronômetro varia entre 30 segundos e 99 minutos.
- Prima o botão do temporizador "+" para aumentar o tempo de cozedura e prima o botão "-" para diminuir o tempo.
- Uma vez definido o tempo de processamento, o temporizador do aparelho fará uma contagem regressiva (... 5, 4, 3, 2, 1) até que o tempo definido termine, momento em que o aparelho irá parar automaticamente.
- Se não tiver programado o temporizador, o temporizador do aparelho continua a contar (1, 2, 3, 4, 5...) até o processo de cozedura parar.
- Ao definir apenas a velocidade, a configuração do tempo é limitada em 5 minutos.

6. VISOR LED

- Exibição do modo automático: Quando o modo Auto Programação é selecionado, o display LED mostra o modo que selecionou (P1, P2, P3, P4) e o tempo total depois que o aparelho começou a funcionar.
- Quando o aparelho é pausado por mais de cinco minutos, o display LED desliga. Ele se iluminará novamente quando tocar em qualquer botão.



7. BOTÃO SOPA (MODO AUTOMÁTICO)

8. BOTÃO SOBREMESA (MODO AUTOMÁTICO)

9. BOTÃO DE COZIMENTO LENTO (MODO AUTOMÁTICO)

10. BOTÃO MASSA (MODO AUTOMÁTICO)

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO PARA O MODO DIY

Nota : Não é possível alternar entre o modo DIY e o modo Auto quando o aparelho está em funcionamento.

MODO 1: MISTURA DE ALIMENTOS

- ① Monte a tigela e a lâmina, em seguida cubra a tampa da tigela e conecte o aparelho.
- ② Defina o tempo que precisa (opcional, o tempo máximo é cinco minutos). Gire o botão de velocidade para selecionar a velocidade; o aparelho começará a funcionar ao mesmo tempo. pode pressionar o botão ON / OFF para pausar ou reiniciar o aparelho.
- ③ Quando o tempo definido for atingido, o aparelho irá parar automaticamente. Pode ouvir um bipe dez vezes.
- ④ **Cuidado:**
 - Ao processar alimentos duros, como grãos de café e amêndoas, não opere o aparelho por mais de 40 segundos. Permita dez minutos de descanso entre cada operação.

MODO 2: AQUECENDO ALIMENTOS

- ① Monte a tigela e a lâmina, em seguida cubra a tampa da tigela e conecte o aparelho.
- ② Defina a temperatura desejada.
- ③ Se não ajustar a hora, o aparelho irá aquecer até a temperatura desejada e manter a temperatura por até 99 minutos, a menos que desligue o aparelho.
Se definir a hora, o aparelho desliga-se quando a hora definida é atingida (mesmo que o aparelho não tenha atingido a temperatura pretendida).
- ④ Pressione o botão ON / OFF para iniciar o aquecimento.
- ⑤ **Cuidado:**
 - Não toque na parte de metal da tigela ou lâmina enquanto estiver quente.
 - Segure na alça da tigela apenas ao movê-la.
 - Nunca aqueça a tigela vazia.
 - Não aqueça mais do que 500 ml de leite ou líquido de uma só vez.

MODO 3: AQUECIMENTO E MISTURA

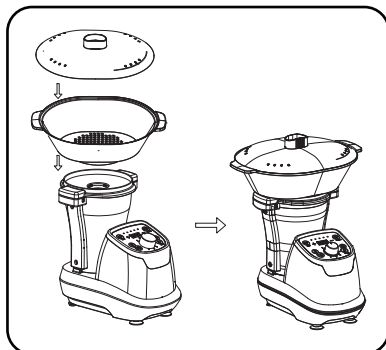
- ① Monte a tigela e a lâmina, em seguida cubra a tampa da tigela e conecte o aparelho.
- ② Defina a temperatura desejada.
- ③ Se não ajustar a hora, o aparelho irá aquecer até a temperatura desejada e manter a temperatura por até 99 minutos, a menos que desligue o aparelho.
Se acertar a hora, o aparelho desliga-se ao chegar à hora programada (mesmo que o aparelho não tenha atingido a temperatura desejada).
- ④ Gire a velocidade para ligar o aparelho. Pressione o botão ON / OFF para pausar ou reiniciar o aparelho.

Cuidado:

- Proteção de segurança ao operar em altas temperaturas: Quando a temperatura atinge ≥ 60 °C e a velocidade é definida no nível ≥ 3 , o aparelho funcionará lentamente até a velocidade desejada e a função de aquecimento irá parar. Por favor, defina a velocidade no nível ± 2 se misturar e aquecer a uma temperatura de ≥ 60 °C.

MODE 4 : MODE VAPEUR

- ① Fixe a tigela no aparelho principal.
- ② Adicione a água ($0,5L \leq \text{água} \leq 1,75L$) à tigela. **(Cuidado: não adicione mais do que 0,5 litro de líquido à tigela. 0,5L de água pode ser usado para cozinhar alimentos por 30 minutos).**
- ③ Cubra a tampa da tigela sem o copo medidor. Monte o vaporizador conforme a imagem mostrada e conecte o aparelho.
- ④ Defina o modo de aquecimento ou modos de aquecimento e mistura para vapor como acima.

**INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO PARA O MODO AUTOMÁTICO****MODO 1: BOTÃO DE SOPA**

- ① Com o aparelho no modo standby, pressione o botão "Sopa" ; o indicador apropriado acenderá. Existem três programas automáticos (pressione o botão repetidamente para selecionar entre P1, P2 ou P3) disponíveis no modo "sopa" (veja os detalhes do programa).

MODO 2: BOTÃO DE SOBREMESA

- ① Com o aparelho no modo de espera, pressione o botão "Sobremesa" ; o indicador apropriado acenderá. Existem quatro programas automáticos (pressione o botão repetidamente para selecionar entre P1, P2, P3 ou P4) disponíveis no modo "Sobremesa" (veja os detalhes do programa).

MODO 3: BOTÃO DE COZIMENTO LENTO

- ① Com o aparelho no modo standby, pressione o botão "Cozimento lento" ; o indicador apropriado acenderá. Existem quatro programas automáticos (pressione o botão repetidamente para selecionar entre P1, P2, P3 ou P4) disponíveis no modo "Cozimento lento" (consulte os detalhes do programa).

MODO 4: BOTÃO MASSA

- ① Enquanto o aparelho está em modo de espera, pressione o botão "Massa" , o indicador apropriado acenderá. Pressione o botão ON / OFF para iniciar o aparelho. O modo massa possui apenas um programa automático (veja os detalhes do programa).
- ② A quantidade máxima recomendada de massa para amassar é de 250g. Não adicione mais de 250g de massa em dois minutos.

Detalhes do programa

	Velocidade do motor (não ajustável)	Tempo padrão (ajustável)	Temperatura padrão (não ajustável)	Tipos de Alimentos
Sopa P1	/	30 min (15 min a 1h)	120°C	Brócolis cozido no vapor
Sopa P2	Devagar então rápido	35 min (15 min a 1h)	100°C	Sopa de abobrinha com creme
Sopa P3	Lento	40 min (15 min a 1h)	100°C	Purê de cenoura / batata
Sobremesa P1	Rápido e intermitente, então continuamente	35s (10s a 1 min)	/	Pão de ló
Sobremesa P2	Lento e intermitentemente	10 min (5 min a 30 min)	55°C	Fondue de Chocolate
Sobremesa P3	Lento e intermitentemente	20 min (15 min a 1h)	90°C	Arroz doce
Sobremesa P4	lento e intermitentemente	15 min (10min a 1h)	100°C	Compota de maçã
Cozimento lento P1	Lento	20 min (5 min a 30 min)	120°C	Anéis de cebola
Cozimento lento P2	Lento e intermitentemente, depois continuamente	20 min (20 min a 99 min)	80 °C	Molho de tomate
Cozimento lento P3	Lento e intermitentemente	30 min (20 min a 99 min)	100°C	Risoto
Cozimento lento P4	/	40 min (20 min a 99 min)	100°C	Peixe estufado com açafrão
Massa P1	Lento e intermitentemente	3 min (1 min a 3 min)	None	Colar

MANUTENÇÃO E CUIDADOS DIÁRIOS


1. Antes de limpar o aparelho, desligue-o e remova o plugue da tomada.
2. Durante a limpeza, não mergulhe a tigela em água. Não limpe a tigela de metal na máquina de lavar louça!
3. Depois que a tigela ARREFECER, remova a lâmina da tigela. Limpe o interior e o exterior da tigela. Sempre mantenha os pinos de contato no fundo da tigela limpos e secos. Use um pano húmido para limpar os pinos de contato.
4. Nunca use objetos pontiagudos ou pontiagudos para a limpeza, pois isso pode danificar as peças funcionais ou afetar a segurança do aparelho.
5. Lave as peças acessórias em água quente com sabão. Limpe-os imediatamente após o uso. Enxágue-os com água quente limpa e seque-os imediatamente.
6. Nunca mergulhe o aparelho principal em água ou qualquer outro líquido, nem enxágue à torneira. Use um pano húmido para limpar o aparelho.
7. Lubrifique a lâmina com um pouco de óleo vegetal. A lâmina é muito afiada! Manuseie com cuidado!

8. Se a tigela e a lâmina forem difíceis de limpar, pode adicionar um pouco de água quente com sabão na tigela e ligar o aparelho na velocidade 1 por alguns segundos.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Code	Explicação	Solução
E01	A tigela não se encaixa com segurança no lugar.	Reinstale a tigela na base do aparelho. Se a tigela ainda não estiver bem no lugar, envie o aparelho para conserto com um agente de serviço autorizado.
E02	Falhas de máquina	Devolva ao vendedor ou envie o aparelho para conserto por um agente de serviço autorizado.
E03	1. A tampa da tigela não se encaixa bem. 2. A tampa da tigela foi instalada incorretamente.	Desligue a máquina, instale a tigela ou cubra a tampa, ou retire a tampa da tigela e reinstale-a corretamente de acordo com o manual de instruções. Reinicialize a máquina.
E04	O motor está superaquecendo após trabalhar por um longo período de tempo.	Pare a máquina e resfrie o motor por 10-30 minutos antes de reiniciá-la. Se a máquina ainda não funcionar, envie o aparelho para conserto com um agente de serviço autorizado.
E05	A proteção contra queima a seco é ativada (quando a temperatura dentro da tigela sobe para 140 °C, o aquecimento será automaticamente desativado e o código E05 será exibido).	Desligue a máquina e deixe o aparelho ARREFECER antes de reiniciá-lo.

DISPOSIÇÃO

	<p>Esta marca indica que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico em toda a UE. Recicle-o com responsabilidade para evitar possíveis danos ao meio ambiente ou à saúde humana decorrentes do descarte descontrolado de resíduos e promova a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, use os sistemas autorizados de devolução e coleta ou entre em contato com o revendedor onde o produto foi adquirido para providenciar uma reciclagem segura para o meio ambiente.</p>
---	---

GARANTIA: DOIS ANOS



SAMSPARTY SL
CL CABAÑA 78, 45210 YUNCOS ,TOLEDO,ESPAÑA
B45824786

[HTTP://WWW.AIGOSTAR.COM](http://www.aigostar.com)
MADE IN P.R.C