



DE	Gebrauchsanweisung	James – The Wondermachine	3
GB	Instructions for use	James – The Wondermachine	17
FR	Mode d'emploi	James – Robot ménager miracle	30
NL	Gebruiksaanwijzing	James – De Wondermachine	44
ES	Instrucciones de uso	James – La máquina maravillosa	57
IT	Manuale d'uso	James – La macchina delle meraviglie	71
DK	Brugsanvisning	James – Vidundermaskinen	85
SE	Bruksanvisning	James – Supermaskinen	98
FI	Käyttöohje	James – Ihmeellinen yleiskone	111
PL	Instrukcja obsługi	James, cud-robot kuchenny	124
GR	Οδηγίες χρήσεως	James – Η συσκευή-θαύμα	137
RU	Руководство по эксплуатации	Чудо-машина «Джеймс» – Кухонный процессор «Все-в-одном»	151

ICH BIN JAMES. FREUT MICH DICH KENNENZULERNEN!

Ich möchte Dir das Leben leichter machen...
und auch ein bisschen leckerer.

Mit mir zauberst Du aus frischen Zutaten im Handumdrehen
das perfekte Menü. Ganz einfach. Und ganz gleich, ob es ein
einfaches Gericht oder eine raffinierte Speise sein soll - köstlich
wird's auf jeden Fall. Großes James Ehrenwort!

Übrigens! Falls Du **ergänzend zum Kochbuch** für den Anfang
noch ein paar Ideen brauchst, schau doch einfach in meiner
stetig wachsenden Rezeptwelt rein – www.james-and-me.de

Und noch mehr: Online kannst Du Dich mit meiner Serien-
nummer registrieren lassen und bekommst **1 Jahr Garantie-
verlängerung** oben drauf. Einfach auf meiner Website eintragen,
neue Garantie-Urkunde ausdrucken oder abspeichern und fertig.

Unter der Rubrik FAQ findest Du hoffentlich Antworten auf alle
eventuell noch offenen Fragen.
Sollte dennoch etwas unklar sein, melde Dich bitte bei meinem
Kundendienst unter: +49 (0) 2933 982-460

Ich wünsche Dir viel Spaß beim Nachkochen.

Dein

James



James – The Wondermaschine**Liebe Kundin, lieber Kunde,**

bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durch und bewahren Sie sie für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Das beiliegende Kochbuch ermöglicht Ihnen einen ganz einfachen Einstieg in die kulinarische Vielfalt unseres Multitalents.

Mit etwas Erfahrung und Kreativität lassen sich vielfältige Speisen mit wenig Aufwand zubereiten.

Sie können den täglichen Speiseplan ab jetzt frisch, gesund und abwechslungsreich gestalten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen.

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Weitere Hinweise zur Reinigung bitte dem Abschnitt ‚*Reinigung und Pflege*‘ entnehmen.
- Die Kontakte unter dem Mixtopf dürfen nicht verschmutzt sein (siehe *Reinigung und Pflege*).
- Das Messer im Mixtopf ist scharf! Bei der Reinigung und bei der Leerung des Mixtopfes besonders vorsichtig vorgehen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Der 2-armige Rühraufsatz darf nur in den Mixstufen 1 & 2 und in den Kochstufen 37° - 100° verwendet werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Den Netzstecker ziehen,
 - bei nicht vorhandener Aufsicht;
 - nach jedem Gebrauch;
 - bei einer Störung während des Betriebes;
 - vor jeder Reinigung, jedem Zusammenbau und jedem Auseinandernehmen.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- **Vorsicht!** Bei Überfüllung kann kochendes Wasser bzw. Gargut herausspritzen oder überkochen! Daher die Max-Markierungen beachten. Die maximale Einfüllmenge beträgt 1,5 l.
- Vorsicht beim Verarbeiten von heißen Flüssigkeiten im Mixtopf, da diese in Form eines plötzlich auftretenden Dampfschwadens aus dem Gerät austreten können.
- Aus diesem Grund darf die Turbostufe nicht benutzt werden, wenn Gargut eingefüllt wird, das außerhalb des Gerätes erhitzt wurde!

- **Vorsicht!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.
- Der Mixtopf inkl. Deckel und der Dampfgeräufsatz sind während und nach dem Betrieb heiß.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
 - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Das Gerät darf durch Kinder nicht benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
 - Kinder von Verpackungsmaterial fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 - Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
 - Das Gerät auf eine stabile, temperaturbeständige, spritzunempfindliche, ebene Unterlage stellen.
 - Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten o.ä.) oder in die Nähe von offenen Gasflammen stellen.
 - Das Gerät nicht in der Nähe oder unterhalb von Vorhängen, Hängeschränken oder anderen empfindlichen Materialien benutzen.
 - **Vorsicht!** Der austretende Dampf ist heiß. Den Austrittsbereich während und kurz nach dem Betrieb nicht berühren.
 - Beim Öffnen des Deckels vorsichtig vorgehen um Verbrühungen durch heißen Dampf zu vermeiden.
 - Während des Betriebs nicht mit den Händen in die Deckelöffnung greifen und keine Kochutensilien hineinstecken.
 - **Vorsicht!** Speisen, besonders fett- und ölhaltige Speisen, können sich bei Überhitzung leicht entzünden.
 - Den Mixtopf niemals leer aufheizen!
 - Das Gerät darf nur bewegt werden, wenn das Gerät abgekühlt ist und sich keine Lebensmittel in dem Mixtopf befinden.
 - Die Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
 - Die Anschlussleitung darf heiße Geräteteile nicht berühren.
 - Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Anschluss des Gerätes

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen.

Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Vor der ersten Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme eventuelle Verpackungsreste entfernen und das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. Alle abnehmbaren Teile wie unter *Reinigung und Pflege* beschrieben reinigen.



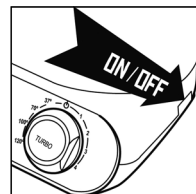
Aufbau des Gerätes

Geräteübersicht

1. Verriegelungsknopf
2. Grundgerät
3. Netzstecker mit Anschlussleitung
4. Ein-/Aus-Schalter (Geräteunterseite)
5. Funktionsknopf
6. Timer
7. Deckel für Dampfgarer
8. Dampfgitter
9. Dampfschale
10. Adapter für Dampfgarer
11. Reinigungsbürste
12. Spachtel
13. 2-armiger Rühraufsatz
14. Transparenter Deckeleinsatz für Rühraufsatz
15. Transparenter Deckeleinsatz mit Griff
16. Typenschild (Geräteunterseite)
17. Kabelaufwicklung (Geräterückseite)
18. Mixtopf
19. Deckelöffner
20. Deckel für Mixtopf

Ein-/Aus-Schalter

- Der Ein-/Aus-Schalter befindet sich auf der rechten, hinteren Geräteunterseite. Das Gerät nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung ausschalten.



Mixtopf

- Der Mixtopf hat eine Kapazität von maximal 1,5 Liter. Im Mixtopf befinden sich Markierungen für Füllmengen von ca. 0,5, 1,0 und 1,5 Liter.
- Der Mixtopf muss für alle Koch- und Mixprogramme und für das Dampfgaren ordnungsgemäß zusammengebaut und in das Gerät eingesetzt werden. Ist er nicht korrekt eingesetzt oder nicht verriegelt ertönen Signaltöne und im Display wird ein Fehlercode angezeigt.

Transparente Deckeleinsätze

- Das Gerät ist mit zwei transparenten Deckeleinsätzen ausgestattet. Der Deckeleinsatz mit Griff ist für alle Mix- oder Kochvorgänge ohne 2-armigen Rührreinsatz geeignet. Den Deckeleinsatz ohne Griff bei allen Mix- oder Kochvorgängen mit Rührreinsatz verwenden. Beim Dampfgaren wird kein Deckeleinsatz aufgesetzt!

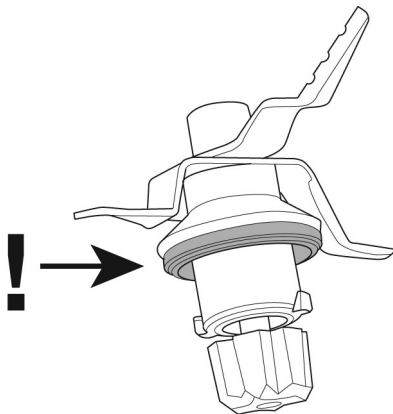
Spachtel

- Der beiliegende Spachtel erleichtert das Entnehmen der Speisen aus dem Mixtopf.
- Während des Betriebs darf mit dem Spachtel nicht in die Geräteöffnung hineingegriffen werden.

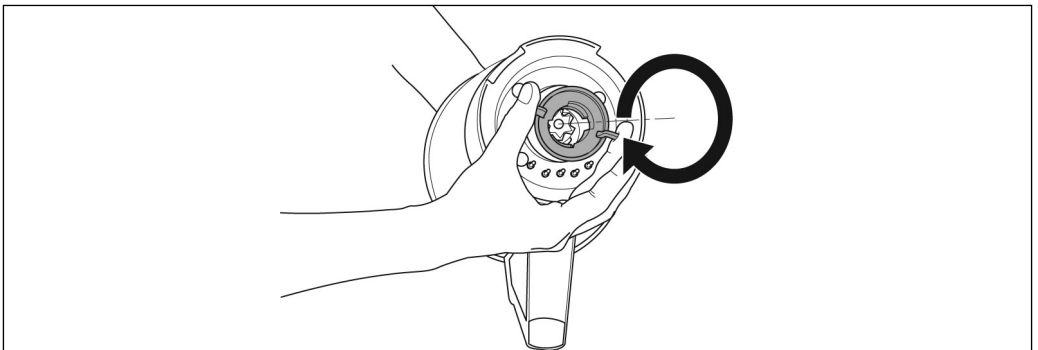
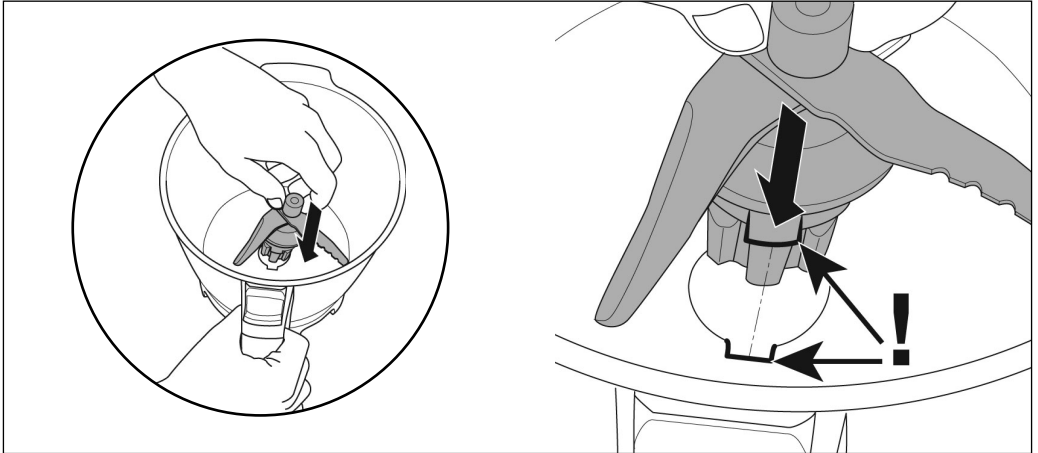
Gerät zusammenbauen

1. Messer einsetzen:

- **Achtung!** Das Messer darf nur mit aufgesetzter Dichtung benutzt werden, da der Mixtopf sonst undicht ist und das Gerät beschädigt werden kann!

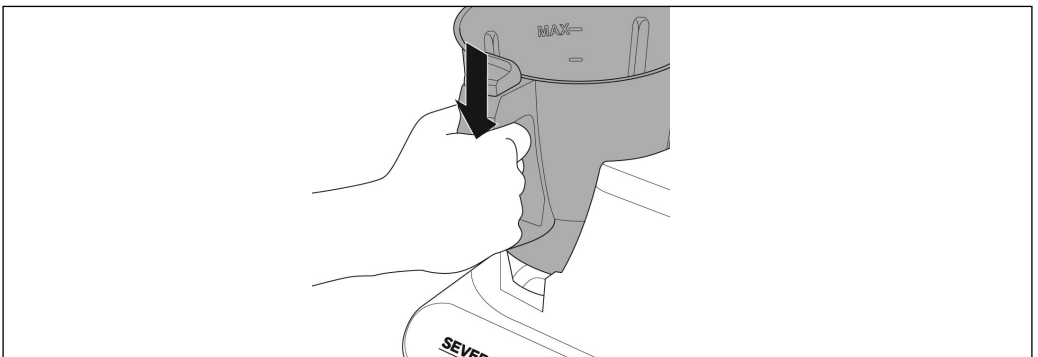


- Das Messer von innen in den Mixtopf einsetzen, festhalten und an der Unterseite mithilfe des Flügelverschlusses im Uhrzeigersinn (**LOCK**) verriegeln.



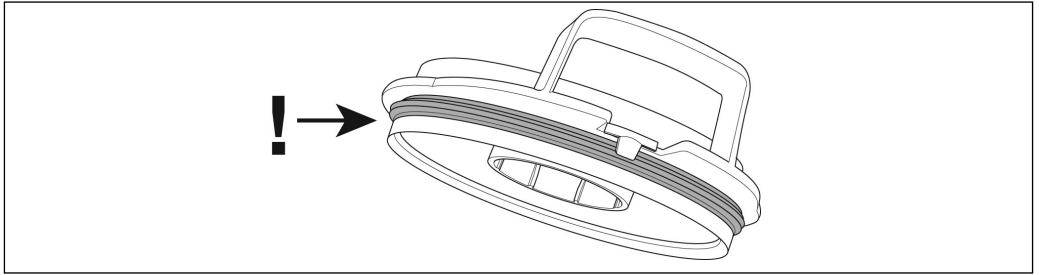
2. Mixtopf einsetzen:

- Bevor der Mixtopf in das Gerät eingesetzt wird sicherstellen, dass sich der Funktionsknopf in der Aus-Position (⏻) und der Verriegelungsknopf in der geöffneten Position (🔓) befindet.
- Den Mixtopf mit dem Griff nach vorne einsetzen.

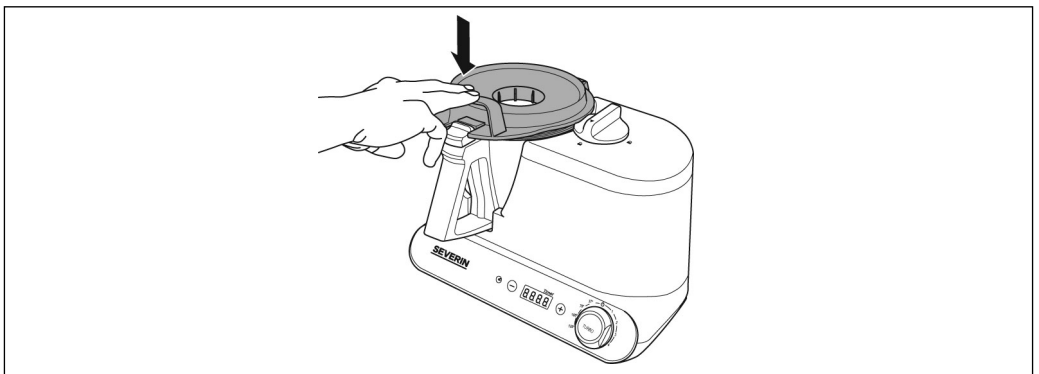
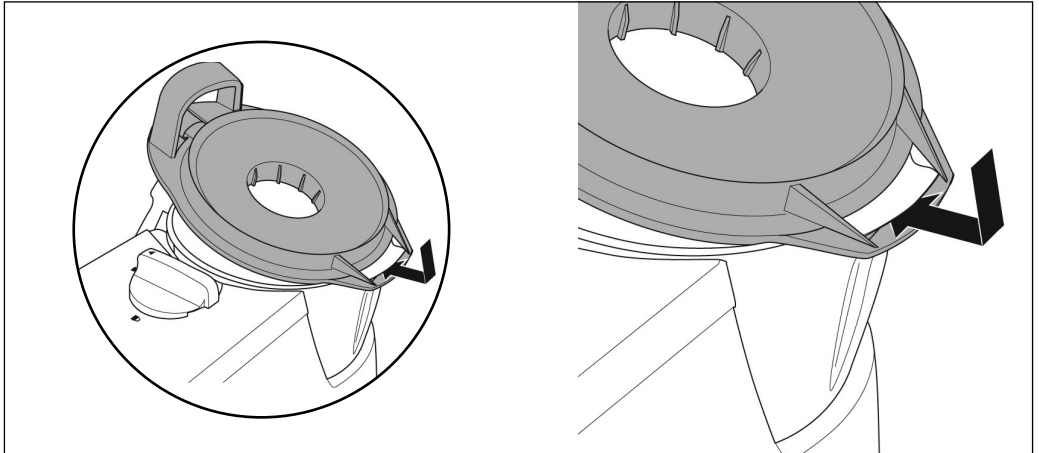


3. Deckel aufsetzen:

- **Achtung!** Der Deckel darf nur mit eingesetzter Dichtung benutzt werden.

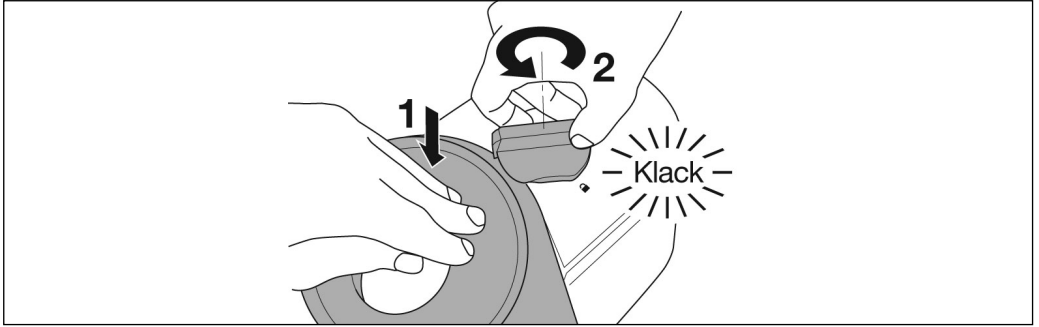


- Den Deckel zunächst über die Lasche am Mixtopf ziehen und dann an der Griffseite herunterdrücken bis der Deckel einrastet.



4. Mixtopf verriegeln:

- Nun den Deckel des Mixtopfes herunterdrücken und den Verriegelungsknopf auf die geschlossene Position (🔒) drehen.



Dabei immer sicherstellen, dass sich der Funktionsknopf auf der ‚Aus‘-Position (🔌) befindet, bevor der Deckel verriegelt wird.

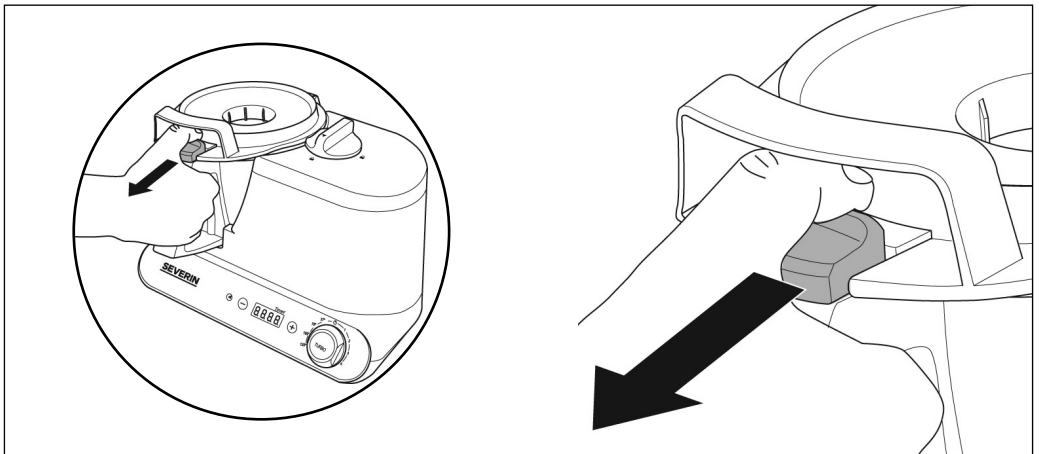
5. Deckeleinsatz aufsetzen:

- Den geeigneten Deckeleinsatz auswählen und auf die Deckelöffnung aufsetzen. Der Deckeleinsatz sorgt dafür, dass kein Mix- oder Gargut herausspritzen kann.
- Der Deckeleinsatz kann während der Mix- oder Kochvorgänge abgenommen werden, um Zutaten hinzuzufügen.
- **Vorsicht!** Während und nach dem Kochbetrieb kann der Deckeleinsatz sehr heiß sein. Daher den Deckeleinsatz nur am Griff bzw. mit Topflappen anfassen.

Tipp! Zum Reduzieren von Saucen oder Suppen den Deckeleinsatz nicht aufsetzen, damit der aufsteigende Wasserdampf besser austreten kann.

Deckel abnehmen:

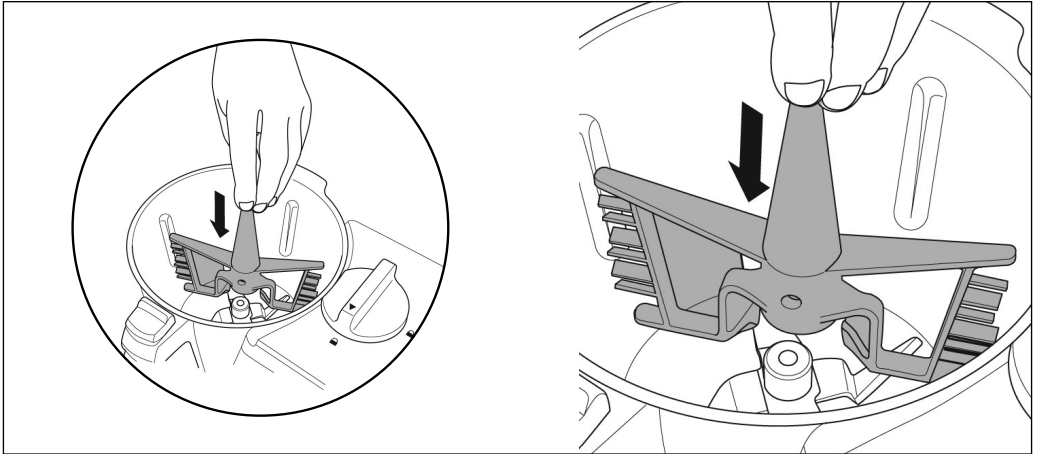
- Um den Deckel abzunehmen, zunächst den Verriegelungsknopf auf die geöffnete Position (🔓) drehen.
- Dann den transparenten Deckeleinsatz vorsichtig abnehmen.
- Nun den Deckelöffner am Griff nach vorne ziehen und den Deckel nach oben abnehmen.



- **Vorsicht!** Auch nach dem Kochbetrieb können Dampfschwaden aus dem Mixtopf austreten!

2-armiger Rühraufsatz

- Der 2-armige Rühraufsatz dient zum Emulgieren, zum Schlagen von Eiweiß oder Sahne und zum Rühren von dünnflüssigen Teigen (zum Beispiel Pfannkuchen oder Waffelteig).
- Zunächst muss das Messer in den Mixtopf eingesetzt und verriegelt werden, wie unter 1. *Messer einsetzen* beschrieben.
- Nun kann der Rühraufsatz einfach auf das Messer aufgesetzt werden.



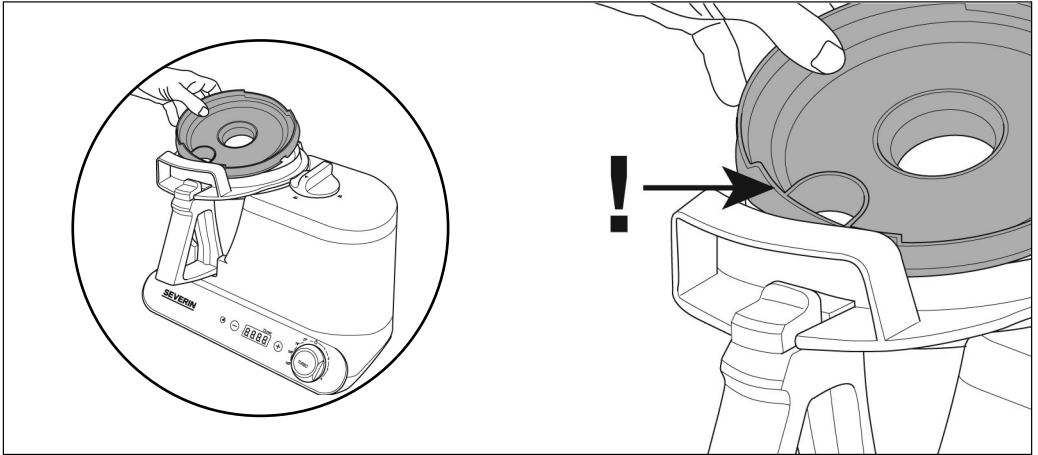
- Dann den Mixtopf in das Gerät einsetzen, den Deckel aufsetzen und verriegeln, wie unter 4. *Mixtopf verriegeln* beschrieben.
- **Der Rühraufsatz darf nur in den Mixstufen 1 und 2 und in den Kochstufen 37 °, 70 ° und 100° verwendet werden.**
- Eine Benutzung in der Kochstufe 120° oder den Mixstufen 3 und 4 führt zu Schäden am Gerät!

Tipp! Den Rühraufsatz ganz einfach durch abwechselndes drehen nach rechts und links beim Herausziehen lockern und dann entnehmen.

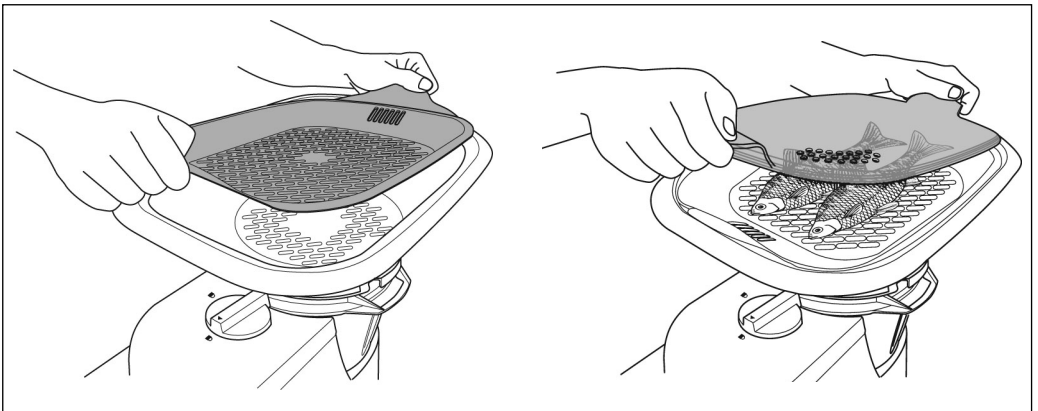
Dampfgaraufsatz

Der Dampfgaraufsatz besteht aus vier Einzelteilen:

- Adapter
- Dampfschale
- Dampfgitter
- Deckel
- Zunächst das Messer in den Mixtopf einsetzen und verriegeln wie unter 1. *Messer einsetzen* beschrieben.
- Den Mixtopf mit Deckel in das Gerät einsetzen und verriegeln, wie unter 4. *Mixtopf verriegeln* beschrieben.
- Dann den Adapter mit dem Stutzen nach unten und der kleinen Öffnung nach vorne auf den Mixtopf aufsetzen.



- Die Dampfschale und das Dampfgitter aufsetzen. Den Deckel aufsetzen.



Bedienung Allgemein

Zunächst die Zubehörteile auswählen und zusammenbauen. Die einzelnen Koch- und Mixprogramme können erst dann gestartet werden, wenn das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut und verriegelt ist.

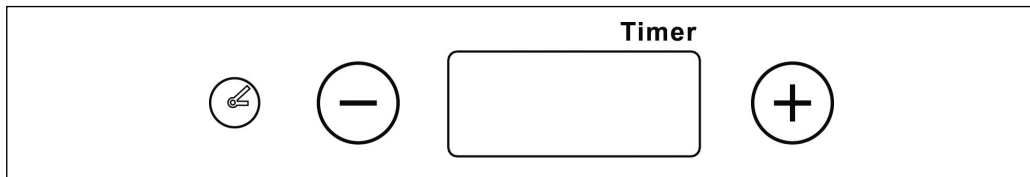
Netzstecker einstecken

Sobald der Netzstecker eingesteckt und das Gerät eingeschaltet wird, leuchtet das Display und das Gerät ist betriebsbereit.

Lüftermotor

Der Lüftermotor kühlt den Motor, um ihn vor Überhitzung zu schützen. Nach jedem Gebrauch des Gerätes läuft der Lüftermotor noch ca. 3 Minuten nach.

Timer



- Mithilfe der + und – Taste kann die gewünschte Betriebsdauer eingestellt werden.
- Zuerst sollte immer die Zeit und dann die jeweilige Koch- oder Mixstufe ausgewählt werden.
- In den Kochstufen ist die Eingabe der Betriebsdauer Pflicht. Das Display zeigt die ausgewählte Zeit an. Wird zunächst eine Kochstufe ausgewählt und erst dann die Zeiteinstellung vorgenommen, dauert es einige Sekunden bis das Gerät zu arbeiten beginnt.
- In den Mixstufen kann die Betriebsdauer individuell eingestellt werden. Wird keine Zeit vorgewählt, zeigt das Display die abgelaufene Betriebsdauer an. Das Gerät stoppt dann nach einer Minute.

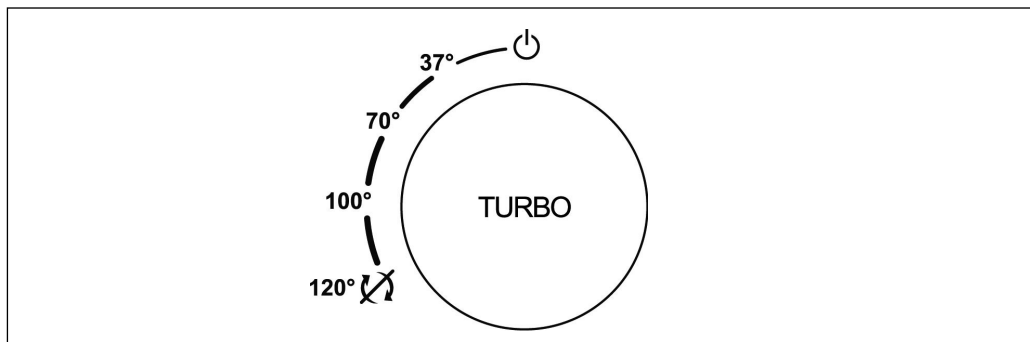
Timer einstellen

- Durch einmaliges Drücken der + Taste wird zunächst eine Minute eingestellt. Mit jedem weiteren Tastendruck erhöht sich die Zeit in 30-Sekunden-Schritten.
- Durch Drücken der – Taste wird die ausgewählte Zeit in 30-Sekunden-Schritten vermindert.
- Für Zeiten unter einer Minute die + Taste einmal drücken und dann mithilfe der – Taste die gewünschte Zeit sekundengenau einstellen.
- Wird die + oder – Taste gedrückt gehalten, kann die gewünschte Zeit im Schnelllauf eingestellt werden.

Funktionsknopf

- Mithilfe des Funktionsknopfes können die einzelnen Mix- und Kochfunktionen eingestellt werden.
- Wird der Funktionsknopf nach links gedreht, können die einzelnen Kochstufen ausgewählt werden.
- Wird der Funktionsknopf nach rechts gedreht, können die einzelnen Mixstufen ohne Kochvorgang ausgewählt werden.
- Durch Drücken oder Halten des Funktionsknopfes wird die Turbostufe gestartet.

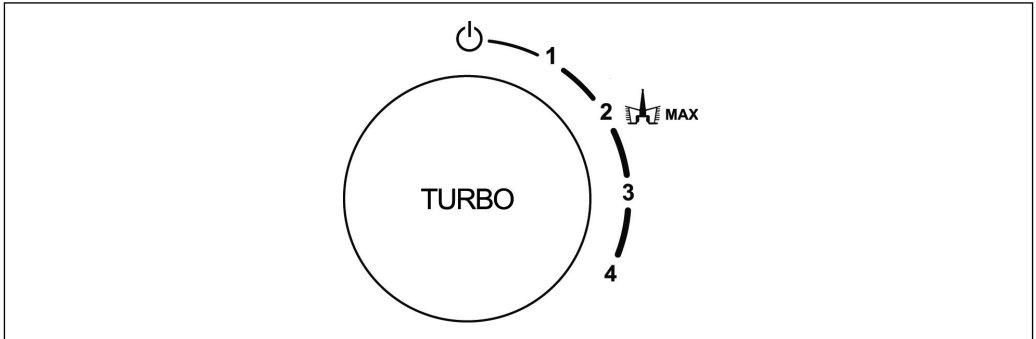
Kochstufen



- 37°:** Das Gargut wird auf 37 °C erwärmt und mit 200 Umdrehungen pro Minute gerührt. Diese Kochstufe eignet sich zum Erwärmen von Schokolade, Butter, Puddings, Crèmes und heißgerührten Desserts.
- 70°:** Das Gargut wird auf 70 °C erwärmt und mit 200 Umdrehungen pro Minute gerührt. Diese Kochstufe eignet sich für Sauce Hollandaise, Béchamel Saucen (mit Rühraufsatz), Puddings, Crèmes und heißgerührte Desserts.
- 100°:** Das Gargut wird auf 100 °C erwärmt und mit 200 Umdrehungen pro Minute gerührt. Diese Kochstufe eignet sich für Suppen, Eintöpfe, Saucen und heißgerührte Desserts.
- 120°:** Das Gargut wird auf voller Stufe erhitzt, aber nicht gerührt. Diese Kochstufe eignet sich zum Dampfgaren und für alle Kochvorgänge, bei denen nicht gerührt werden soll: zum Beispiel Kartoffeln kochen, kurzes Aufkochen von Suppen, Saucen und Desserts.

Tipp! Mit der Kochstufe 120 ° können Zwiebeln, Gewürze etc. für Suppen und Saucen angeschwitzt werden. Dazu die Zutaten vor dem Einfüllen mit Öl mischen. Das Messer dreht sich auf dieser Stufe nicht mit. Daher die Zutaten nach ca. zwei Minuten ablöschen.

Mixstufen



- 1 400 Umdrehungen pro Minute: zum Eischnee- und Sahneschlagen und Emulgieren von Mayonnaise.

Tipp! Schlagsahne muss richtig kalt sein um steif zu werden.

- 2 1000 Umdrehungen pro Minute: zum Eischnee- und Sahneschlagen, für kaltgerührte Desserts, zum Rühren von dünnflüssigen Teigen (mit Rühraufsatz) und zum Kneten von z.B. Hefeteig (ohne Rühraufsatz).
- 3 3000 Umdrehungen pro Minute: zum Zerkleinern von Obst, Gemüse, Kräutern, Nüssen, Pürieren von Suppen und Saucen.
- 4 6000 Umdrehungen pro Minute: zum Zerkleinern von Obst, Gemüse, Kräutern, Nüssen, zum Pürieren von Suppen und Saucen, zur Herstellung von Puderzucker.

- **Nach einem Kochvorgang kann aus Sicherheitsgründen nur auf den Stufen 1 und 2 püriert werden. Auch bei Auswahl der Stufen 3 und 4 ist die Leistung der Stufe 2 hinterlegt.**

Tipp! Jeder Mixvorgang sollte auf der kleinsten Stufe begonnen und dann alle 10 Sekunden erhöht werden, bis die gewünschte Mixstufe erreicht ist. So werden die Zutaten optimal vermischt und ein Herausspritzen der Zutaten wird vermieden.

Turbostufe

- Durch Drücken des Funktionsknopfes kann in allen Koch- und Mix-Stufen jederzeit kurzfristig die maximale Mixleistung (7000 Umdrehungen pro Minute) ausgewählt werden. Die Funktion der Turbo-Taste ist auch wählbar, wenn sich der Funktionsknopf in der ‚Aus‘-Position (⏻) befindet.
- **Wird die Turbostufe nach einem Kochvorgang gedrückt, wird aus Sicherheitsgründen nur auf der Stufe 2 püriert.**

Tipps!

- Die Turbostufe eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Kräutern. Dazu die Turbostufe so oft drücken, bis die Kräuter zur gewünschten Größe zerkleinert wurden. Das Ergebnis zwischendurch kontrollieren. Bitte beachten, dass nur trockene Kräuter gut zerkleinert werden können. Daher die Kräuter nach dem Waschen vollständig abtrocknen.
- Zum Crushen von Eis die Eiswürfel in den Mixtopf füllen und die Turbostufe so oft drücken, bis die Eiswürfel zur gewünschten Größe zerkleinert wurden.

Dampfgaren

- Zunächst mindestens 0.5 Liter Wasser in den Mixtopf füllen. Diese Wassermenge reicht für eine Garzeit von ca. 40 Minuten.
- Den Dampfgaraufsatz zusammenbauen wie unter ‚Dampfgaraufsatz‘ beschrieben.

- Das Gargut einfüllen und den Deckel aufsetzen.
- Mithilfe des Timers die gewünschte Garzeit auswählen und den Funktionsknopf nach links auf die Position 120 ° stellen.

Tipp! Während auf dem Dampfgritter zum Beispiel Fisch oder Fleisch schonend gegart werden, kann gleichzeitig in der Dampfschale zum Beispiel Gemüse zubereitet werden. Bitte dabei beachten, dass nicht alle Löcher in der Dampfschale zugedeckt werden, damit noch eine ausreichende Menge an Wasserdampf aufsteigen kann, um das Gargut im Gittereinsatz zu garen. Um gleichzeitig Beilagen (wie zum Beispiel Kartoffeln, Nudeln) zu garen, diese in den Mixtopf geben und bis zur Max-Markierung mit Wasser auffüllen.

Programmende und Signaltöne

- Das Gerät gibt durch Signaltöne an, wenn ein Koch- bzw. Mixvorgang beendet, das Gerät nicht richtig verriegelt oder ein anderer Fehler aufgetreten ist.
- Nach dem Ende eines Koch- bzw. Mixvorgangs das Gerät immer zunächst auf die ‚Aus‘-Position (⏻) drehen, bevor eine neue Programm- oder Zeiteinstellung vorgenommen wird.

Netzunterbrechung

Nach einer Unterbrechung der Stromzufuhr in einem laufenden Programm, wird im Display der Fehlercode **EE03** angezeigt und es ertönen Signaltöne. Das Gerät muss dann zunächst ausgeschaltet und der Funktionsknopf auf die ‚Aus‘-Position (⏻) gedreht werden. Danach das Gerät wieder einschalten und den Koch- bzw. Mixvorgang neu starten.

Übersicht Fehlercodes

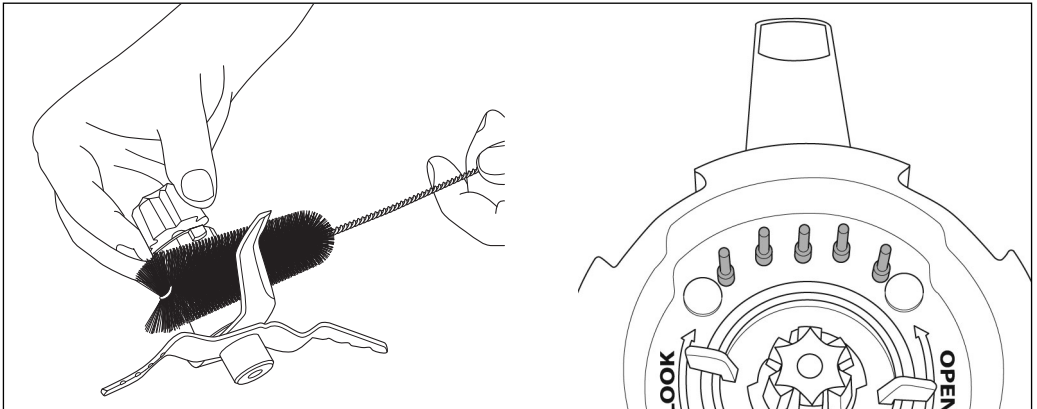
EE01	Der Mixtopf ist nicht richtig eingesetzt und das Gerät noch nicht verriegelt. → Mixtopf richtig einsetzen und Gerät verriegeln.
EE02	Der Deckel des Mixtopfs ist nicht richtig aufgesetzt und nicht verriegelt. → Den Deckel richtig aufsetzen und Gerät verriegeln.
EE03	Der Funktionsknopf befand sich nicht in der Aus-Position (⏻), als das Gerät eingeschaltet wurde. Siehe auch ‚Netzunterbrechung‘. → Gerät ausschalten, Funktionsknopf auf Aus-Position (⏻) drehen und Gerät wieder einschalten.
EE04	Die Temperatur im Mixtopf ist zu hoch. → Gerät ausschalten, Funktionsknopf auf Aus-Position (⏻) drehen, und den Mixtopf abkühlen lassen. Vor dem Wiedereinschalten Zutaten bzw. Wasser in den Mixtopf füllen.
EE05	Der Motor blockiert. → Das Gerät sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. Prüfen, ob das Messer im Mixtopf durch Zutaten blockiert ist. Blockade lösen. Netzstecker einstecken, Gerät einschalten. Wenn Fehlermeldung weiter besteht, Gerät sofort ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
EE06	Elektronikfehler → Den Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.
EE07	Elektronikfehler → Den Kundendienst kontaktieren. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.
EE08	Der Verriegelungsknopf ist nicht in korrekter Position. → Den Funktionsknopf auf ‚Aus‘-Position (⏻) drehen. Den Mixtopf und Deckel auf ordnungsgemäßen Sitz kontrollieren und das Gerät erneut verriegeln.
EE09	Der Motor ist überlastet. → Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Kabelaufwicklung

Auf der Geräterückseite befindet sich eine Kabelaufwicklung. Die Kabelaufwicklung dient zur Aufbewahrung oder Begrenzung der Kabellänge.

Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Grundgerät nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- das Innere des Mixtopfes unter fließendem Wasser reinigen. Den unteren Teil des Mixtopfes nicht ins Spülwasserbad tauchen.
- Den Mixtopf nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Alle anderen abnehmbaren Teile im Spülwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- **Wir empfehlen, das Messer des Mixtopfes nach jedem Gebrauch zu entnehmen und gründlich zu reinigen.**
- Das Messer bei starker Verschmutzung mit der beiliegenden Bürste reinigen. Vorsicht! Das Messer ist scharf. (siehe unten Abb. Messer reinigen)
- Die abnehmbaren Dichtungen an der Messereinheit und am Deckel regelmäßig abnehmen und reinigen.
- Bei der Verarbeitung von farbintensiven Lebensmitteln und Gewürzen wie Curry, Kurkuma und Möhren sollten die Kunststoffteile sofort gespült werden, damit keine Verfärbungen entstehen.
- Die Kontakte unter dem Mixtopf müssen stets sauber gehalten werden und müssen frei von Feuchtigkeit oder Lebensmittelresten sein.



Geräteerklärung

Eine Geräteerklärung per Video finden Sie hier



oder unter

www.severin.com/qr/KM3895/Geraeteerklaerung

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „Service / Ersatzteil-Shop“ bestellt werden.

Entsorgung



Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

James – The Wondermachine

Dear Customer,

Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

The accompanying cookbook will provide an easy introduction to the culinary diversity of our 'Multi-Talent'.

A little experience and creativity will help you to produce a variety of dishes with little effort.

You can now add freshness, health and variety to your daily menu.

We sincerely hope that you will enjoy the recipes suggested.

Safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The appliance should be cleaned after each cycle of use. For detailed information, please refer to the section *Cleaning and care*.
- The contacts under the mixing bowl must be kept clean at all times. (see *Cleaning and care*).
- **Caution:** The blade inside the mixing bowl is extremely sharp. To prevent injuries, take special care when emptying the bowl.
- The butterfly stirring attachment must only be used with mixer settings 1 and 2, and cooker settings 37 ° - 100 °C.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Always remove the plug from the wall socket
 - when there is no supervision,
 - after use,
 - in case of any malfunction,
 - before cleaning, assembling or disassembling the appliance.
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- **Caution:** Overfilling may cause danger if boiling water or food is forced out – so always observe the maximum markings. The maximum capacity is 1.5 l.
- Care is required when processing hot liquids in the mixing bowl, as steam may escape.
- **Caution:** For that reason, do not use the turbo setting to process food that has been separately heated before being put in the bowl.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- The mixing bowl, including its lid, and the steaming assembly heat up during operation

and will remain hot for some time afterwards.

- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as the
 - staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
 - agricultural working environments,
 - by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
 - in bed-and breakfast type environments.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to operate the appliance. The appliance and its power cord must be kept well away from children all times.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Place the appliance on a stable, heat-resistant and level work surface, impervious to splashes or stains.
- Do not place the appliance on hot surfaces (eg hot-plates) or near open gas flames.
- Do not position or operate the appliance close to or underneath any wall-cupboards or hanging objects such as curtains or any other inflammable materials.
- **Caution:** Escaping steam is very hot. Do not touch any areas near the vent during or immediately after operation.
- To prevent scalding from hot steam, use extreme caution when opening the lid.
- Never put your fingers or insert any cooking implements into the lid opening during operation.
- **Caution:** When overheated, food may tend to ignite. However, the likelihood of this occurring is increased where food with a high fat or oil content is concerned.
- **Caution:** Never heat up the empty mixing bowl.
- Do not move the appliance unless it has cooled down sufficiently and the mixing bowl is empty.
- Do not let the power cord hang free.
- The power cord must be kept well away from any hot part of the appliance.
- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Connection to the mains supply

The appliance should only be connected to a safety socket installed in accordance with the regulations.

Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Start up

Before using the appliance for the first time, remove any remaining packaging and wipe the surface with a damp cloth. Clean all detachable parts as described in the section *Cleaning and care*.



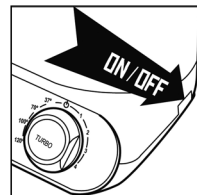
Familiarisation

Overview

1. Locking knob
2. Main unit
3. Power cord with plug
4. On/Off switch (on the underside)
5. Selector switch
6. Timer
7. Steam cooker lid
8. Steaming grid
9. Steam tray
10. Steam cooker adaptor
11. Cleaning brush
12. Spatula
13. Butterfly stirring attachment
14. Transparent lid insert for stirring attachment
15. Transparent lid insert with handle
16. Rating label (on underside)
17. Wind-up cable storage (at the rear)
18. Mixing bowl
19. Lid opener
20. Mixing bowl lid

On/Off switch

- The On/Off switch is located on the rear right of the base. Always switch the appliance off after use, and also before cleaning.



Mixing bowl

- The mixing bowl has a maximum capacity of 1.5 litres. Inside the bowl, there are corresponding markings for 0.5, 1.0 and 1.5 litres.
- The mixing bowl must be correctly assembled and fitted inside the appliance for all cooking and mixing programmes as well as steam cooking. If the bowl is fitted incorrectly, or improperly locked, beep signals will sound, and the display will show an error code.

Transparent lid inserts

- The appliance comes with two transparent lid inserts. The one with the handle is used for all mixing or cooking processes when the butterfly stirring attachment is not in use. The lid insert without a handle is used for all mixing or cooking processes where the stirring attachment is used. **Caution:** Do **not** fit either lid insert during steam cooking.

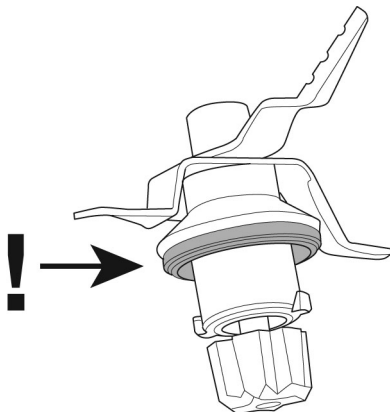
Spatula

- The spatula provided helps removing the processed food from the mixing bowl.
- **Never** insert the spatula into the appliance's opening during operation.

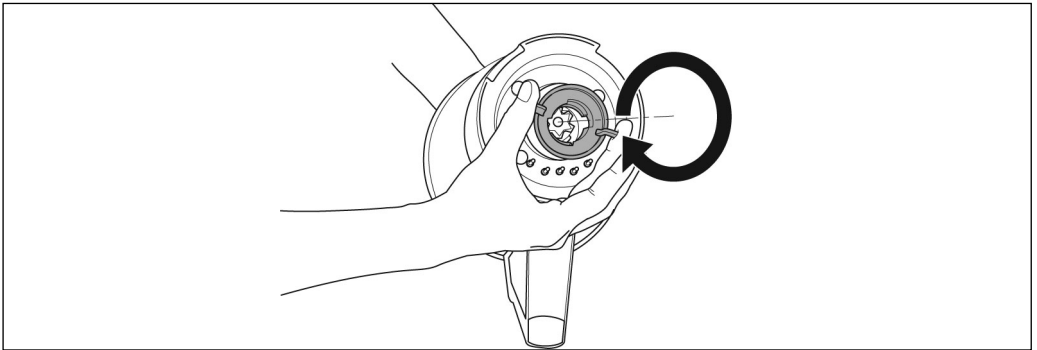
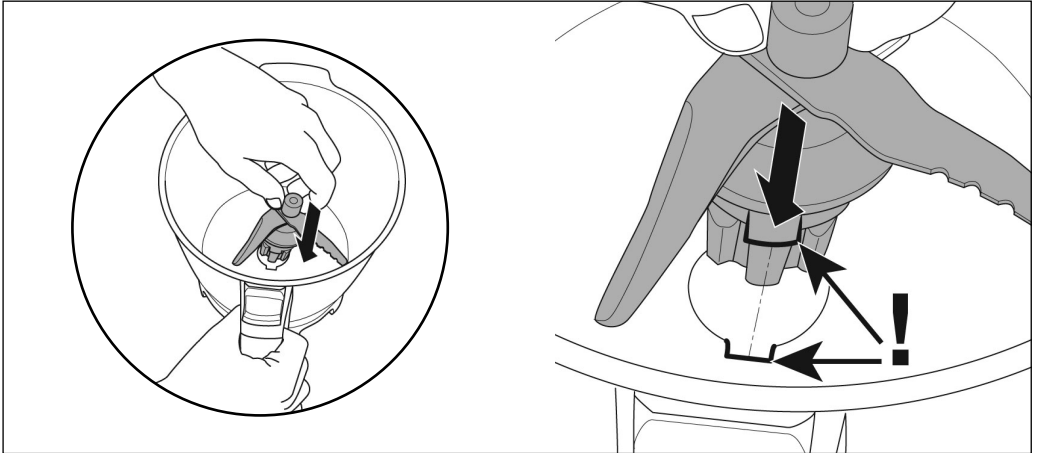
Assembling the appliance

1. Fitting the blade:

- **Caution:** To prevent the mixing bowl from leaking, with subsequent possible damage to the appliance, the blade must only be fitted together with its sealing gasket.

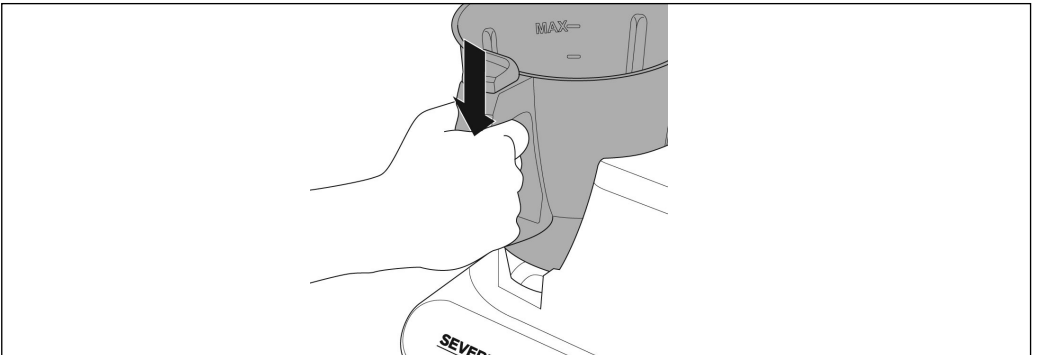


- Fit the blade to the mixing bowl from the inside, hold it in place and lock it from below by turning the butterfly lock clockwise (**LOCK**).



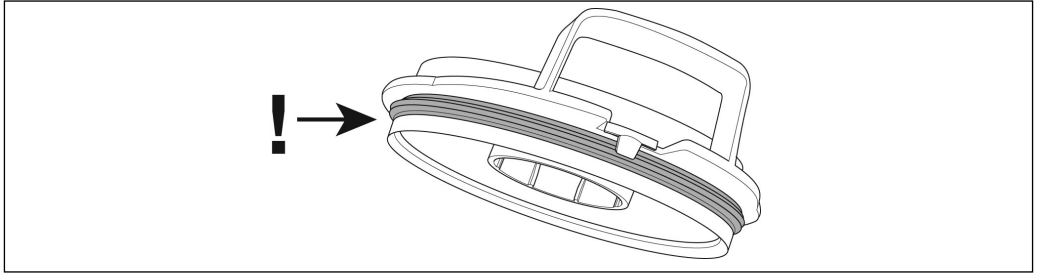
2. Fitting the mixer bowl:

- Before the mixing bowl is fitted to the unit, ensure that the selector switch is in its 'Off' position (⏻), and the locking knob in its 'Open' position (🔓).
- Fit the mixing bowl with the handle facing to the front.

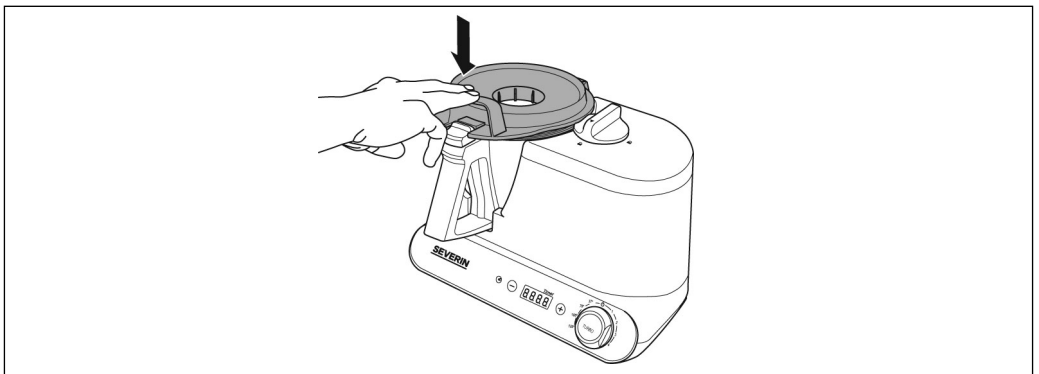
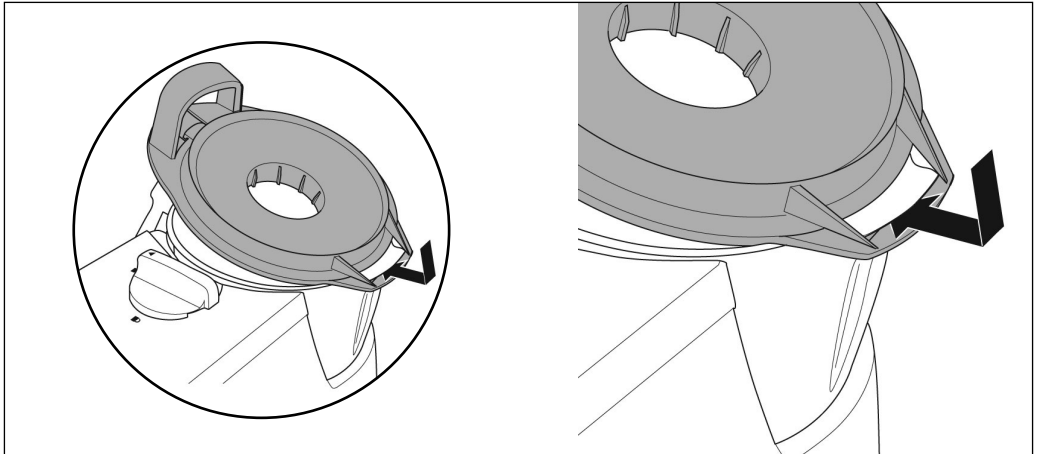


3. Fitting the lid:

- **Caution:** The lid may only be used together with its sealing gasket.

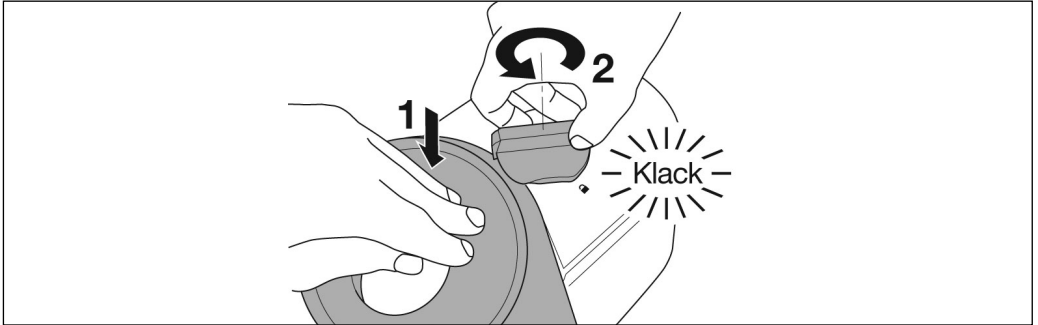


- First, pull the lid over the flange on the mixing bowl, and then push it firmly down on the handle side until the lid locks into place.



4. Locking the mixing bowl:

- Now push down on the mixer bowl lid and turn the locking knob to its 'Closed' position (🔒).



Always ensure that the selector switch is in its 'Off' position (⏻) before locking the lid.

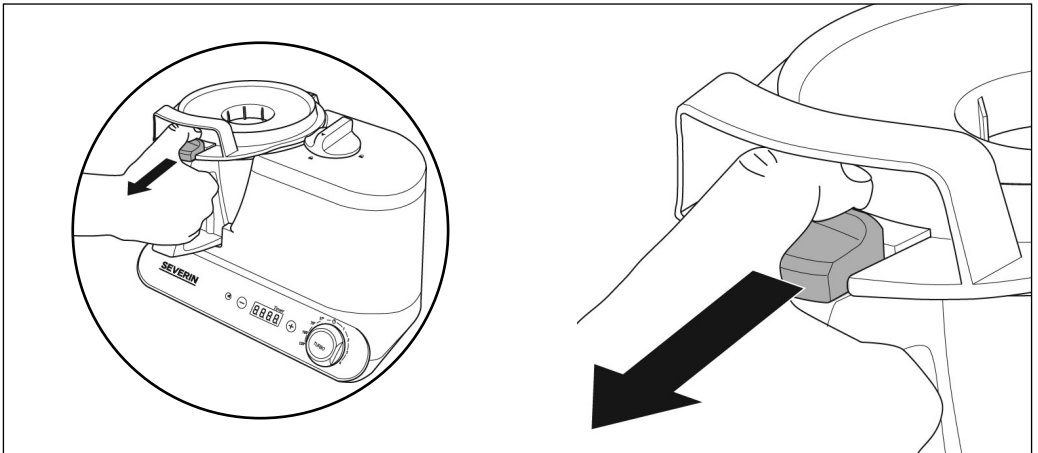
5. Fitting the lid insert:

- Select the appropriate lid insert and place it onto the lid opening. This prevents any food from escaping while being mixed or cooked.
- The lid insert can be removed during mixing or cooking to add ingredients.
- **Caution:** During and after cooking, the lid insert may be very hot. Always use the handle or a suitable oven cloth when handling the insert.

Tip: To enable water vapour to escape, the lid insert should not be fitted when reducing sauces or soups.

Removing the lid:

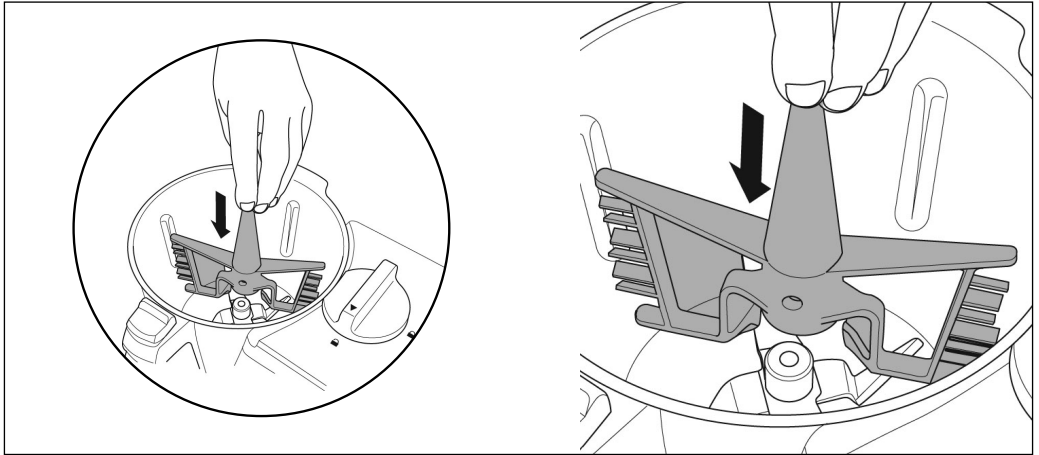
- To take off the lid, first turn the locking knob to its 'Open' position (🔓).
- Then carefully take off the transparent lid insert.
- Pull the lid opener out to the front and lift off the lid.



- **Caution:** Even after the cooking process, hot vapour may escape from the mixing bowl.

Butterfly stirring attachment

- This attachment serves to emulsify, beat egg-whites or cream, and to stir thin dough (eg for pancakes or waffles).
- First, fit and then lock the blade inside the mixing bowl, as described in section 1. *Fitting the blade.*
- The stirring attachment can now be simply fitted on top of the blade.



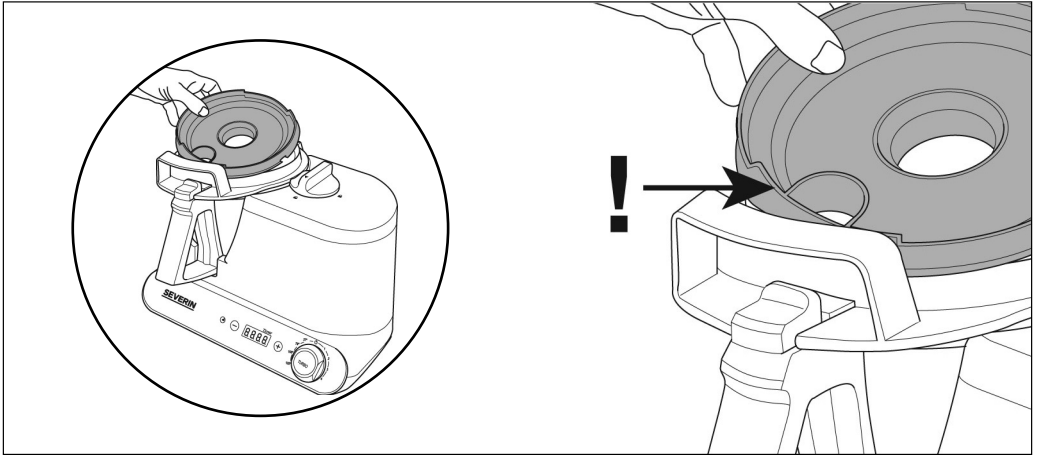
- Proceed to fit the mixing bowl to the appliance. Fit and lock the lid as described in section 4. *Locking the mixing bowl.*
- **The stirring attachment must only be used at mixer settings 1 and 2, and cooker settings 37 °, 70 ° and 100 °C.**
- **Caution:** Using the stirring attachment at cooker setting 120 °C or mixer settings 3 and 4 is likely to cause damage to the appliance.

Hint: The stirring attachment can be easily removed: simply loosen it by turning left and right a few times and pulling upwards, and then lift it out.

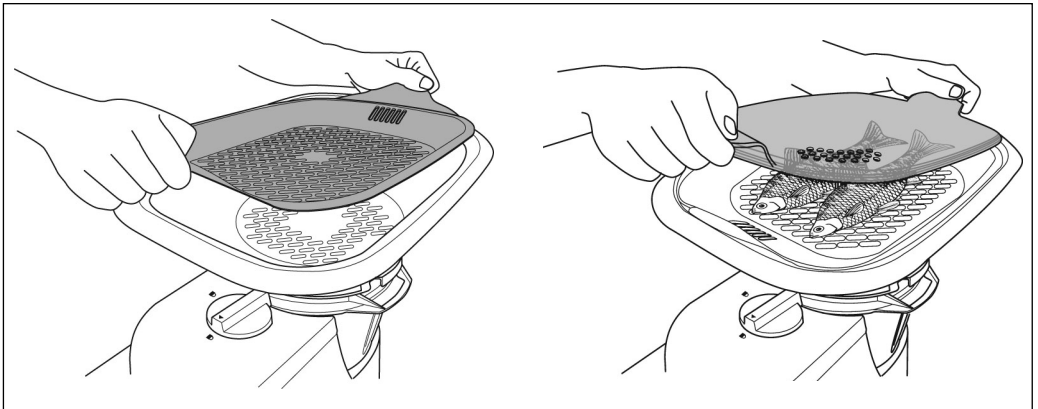
Steaming assembly

The steaming assembly consists of four components:

- Adaptor
- Steam tray
- Steaming grid
- Lid
- First, fit and then lock the blade in the mixing bowl as described in section 1. *Fitting the blade.*
- Now fit the mixing bowl with its lid in the appliance and lock it as described in section 4. *Locking the mixing bowl.*
- Then fit the adaptor onto the mixing bowl, with its connecting piece facing down and the small aperture facing to the front.



- Fit the steam tray and steaming grid. Lastly, fit the lid.



General operation

First, select and assemble the required accessory parts. The individual cooking and mixing programmes can only be started once the appliance has been correctly assembled and locked.

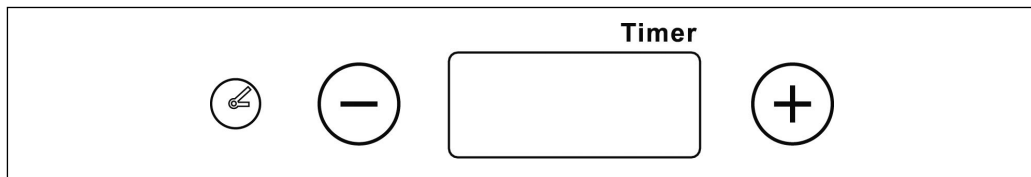
Inserting the plug

As soon as the appliance is connected to the mains, the display lights up and the appliance is ready for use.

Cooling fan

The cooling fan protects the motor against over-heating. After each cycle of use, it continues to run for about three minutes.

Timer



- The desired operating time is selected using the + or – buttons.
- Always set the operating time first, followed by the cooker or mixer setting.
- For all cooker settings, it is necessary to select the required operating time, which is then shown on the display. If the timer is set after the cooking time itself, it will take a few seconds longer for the appliance to start.
- The mixing times are adjusted individually. If no particular operating time has been selected, the appliance will run for only one minute, with the display showing the time as it elapses.

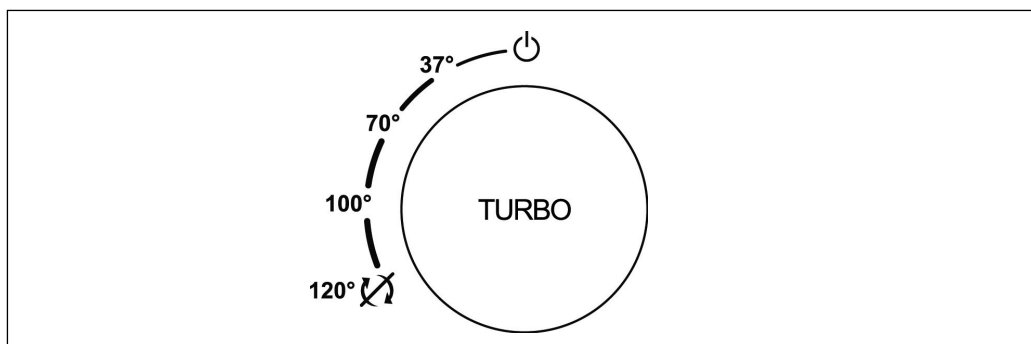
Setting the timer

- Pressing the + button once will select the 1-minute minimum operating time. With each additional push, the operating time increases in 30-second steps.
- Pressing the – button decreases the selected time in 30-second steps.
- To select an operating time of less than one minute, press the + button once, and then use the – button to adjust the time to the exact second.
- Pressing and holding the + or – buttons allows you to select the desired time in fast mode.

Selector switch

- This selector switch allows you to choose the individual mixing and cooking programmes.
- The individual cooking programmes can be selected with the switch turned anti-clockwise.
- Turning the switch clockwise allows you to select the individual mixing programmes without the cooking function.
- Pushing in and holding the selector switch activates the turbo setting.

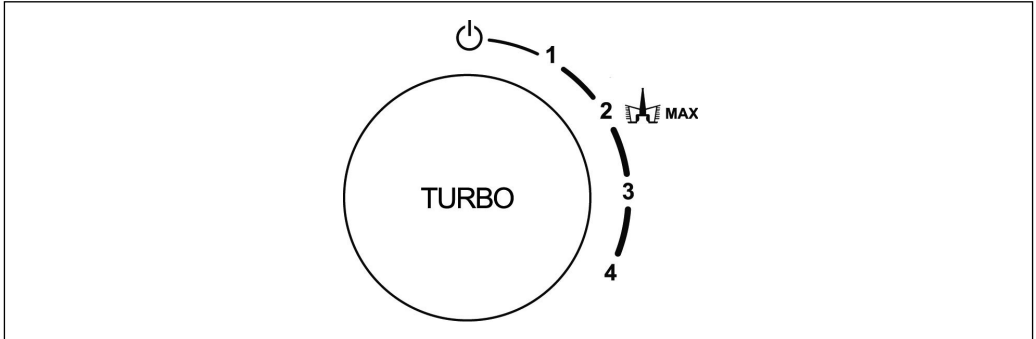
Cooker settings



- 37 °:** The food is heated to 37 °C and stirred at 200 rpm.
This setting is suitable for warming chocolate, butter, pudding, crèmes and hot-stirred desserts.
- 70 °:** The food is heated to 70 °C and stirred at 200 rpm.
This setting is suitable for sauce hollandaise, béchamel sauces (with stirring attachment), puddings, crèmes and hot-stirred desserts.
- 100 °:** The food is heated to 100 °C and stirred at 200 rpm.
This setting is suitable for soups, stews, sauces and hot-stirred desserts.
- 120 °:** The food is heated at the maximum power setting, but without stirring.
This is suitable for steam cooking and all cooking processes where stirring is not needed: eg boiling potatoes, briefly boiling up soups, sauces and desserts.

Tip: The 120 °C cooker setting can also be used to sauté onions, spices etc for soups and sauces. Mix these ingredients with oil before putting them into the bowl. As the blade is not rotating at this setting, the ingredients must be deglazed after about two minutes.

Mixer settings



- 1 400 rpm: for beating egg-whites, whipped cream and emulsifying mayonnaise.

Hint: To stiffen properly, whipping cream must be really cold.

- 2 1000 rpm: for beating egg-whites or whipped cream, for cold-stirred desserts, for cold-stirred desserts and for kneading thin dough (with the stirring attachment) or yeast-dough type (without the attachment).
- 3 3000 rpm: for chopping fruit, vegetables, herbs or nuts, puréeing soups or sauces.
- 4 6000 rpm: for chopping fruit, vegetables, herbs or nuts, puréeing soups or sauces, and making icing.

- **After any cooking process, puréeing is only possible with settings 1 and 2, settings 3 and 4 being limited to the speed of 2 in this case; this is for safety reasons.**

Tip: Each mixing cycle should be started at the lowest setting, and then increasing the speed at 10-second intervals, until the intended mixer setting is reached. This ensures thorough mixing of the ingredients and, at the same time, prevents ingredients from spilling.

Turbo setting

- For short-term maximum mixer performance (7000 rpm), the turbo function can be activated at any time at all cooker or mixer settings by pushing in and holding the selector switch. This function is also available with the selector switch in the 'Off' position (⏻).
- **If the turbo function is used after any cooking process, puréeing is only possible with setting 2 for safety reasons.**

Hints:

- The turbo setting is very useful for chopping herbs. Simply activate the turbo function in short bursts, checking regularly, until the herbs have reached the intended state. Please note that only dry herbs can be properly processed this way. We therefore recommend that the herbs are thoroughly dried after washing.
- To make crushed ice, put the cubes into the mixing bowl and use the turbo function repeatedly in short bursts, until the ice has reached the intended size.

Steam cooking

- Fill the mixing bowl with a minimum of 0.5 litres of water, which is sufficient for 40 minutes of steaming.
- Put the steaming assembly together as described in the section 'Steaming assembly'.
- Put in the food to be steamed and fit the lid.
- Use the timer to select the required steaming time and turn the selector switch anti-clockwise to the 120 ° setting.

Tip: While the steaming grid is best suited for gently cooking fish or meat, you can steam vegetables at the same time in the steam tray. However, to cook the food in the grid insert properly, a sufficient amount of steam is required. Therefore ensure, that not all the openings in the steam tray are blocked by food. Additional side-dishes (such as potatoes or noodles) may be steamed at the same time in the mixing bowl, with water added up to the max marking.

Acoustic signals, eg programme end etc.

- To mark the end of a cooking or mixing cycle, or an improperly locked appliance or other errors, the unit will give acoustic signals.
- Once a cooking or mixing cycle has finished, always turn the selector switch to the 'Off' position (⏻) first before selecting a new programme or operating time.

Power interruption

In the case of a power interruption while a programme is running, the display shows the error code **EE03** and acoustic warning signals are heard. Should this occur, first switch the appliance off and turn the selector switch to the 'Off' position (⏻). Then switch on again and re-start the cooking or mixing programme.

Error codes - overview

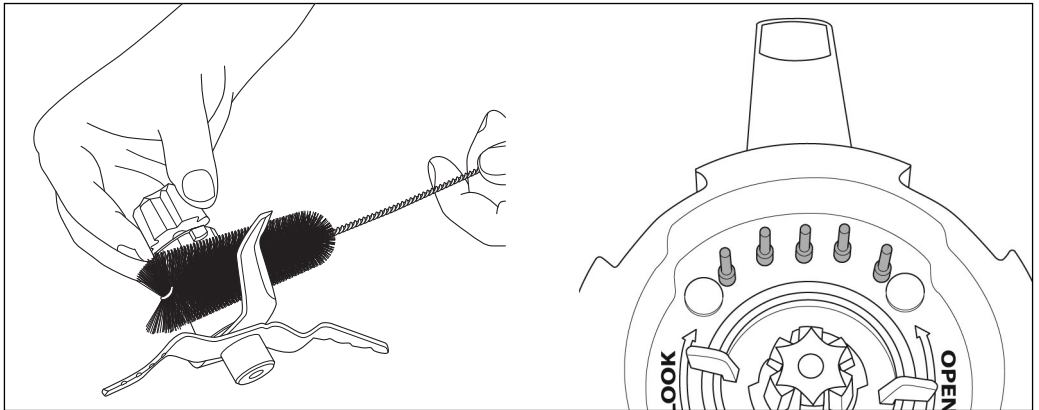
EE01	The mixing bowl is incorrectly fitted and the appliance is not yet securely locked. → Install the mixing bowl correctly and lock the appliance.
EE02	The mixing bowl lid is not fitted properly and not locked. → Fit the lid correctly and lock the appliance.
EE03	The selector switch was not in its 'Off' position (⏻) when the appliance was switched on. See also 'Power interruption'. → Switch the appliance off, turn the selector switch to its 'Off' position (⏻), and switch on again.
EE04	The temperature inside the mixing bowl is too high. → Switch the appliance off, turn the selector switch to its 'Off' position (⏻) and allow the bowl to cool down. Put ingredients or water into the bowl before switching on again.
EE05	The motor jams. → Switch the appliance off immediately and disconnect it from the mains. Check whether the blade inside the bowl is blocked by ingredients. If so, remove the blockage, re-connect the appliance to the mains and switch on again. If the error message persists, switch off immediately and contact our Customer Service.
EE06	Electronic fault → Contact our Customer Service. The contact details can be found in the appendix to this instruction manual.
EE07	Electronic fault → Contact our Customer Service. The contact details can be found in the appendix to this instruction manual.
EE08	The locking knob (1) is not in the correct position. → Turn the selector switch to its 'Off' position (⏻). Check the mixing bowl and lid for correct positioning and lock the appliance again.

Wind-up cable storage

The wind-up power cord storage on the rear the base helps limiting the length of the power cord during use, and also makes it easy to store the appliance.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Clean the main unit by wiping it with a slightly damp cloth.
- Clean the inside of the mixing bowl under running water. Do not immerse the lower part of the bowl in water.
- The bowl is not dishwasher-safe.
- All other detachable parts may be cleaned in hot, soapy water or in the dishwasher.
- **We recommend removing the blade from the bowl after each cycle of use and cleaning it thoroughly.**
- If necessary, the blade may be cleaned with the cleaning brush provided. **Caution:** The blade is extremely sharp. (see diagram 'Cleaning the blade' below)
- The detachable sealing gaskets on the blade unit and the lid should also be removed and cleaned regularly.
- When processing strongly coloured foods or spices, such as curry, turmeric or carrots, all plastic parts of the appliance should be rinsed immediately to prevent discolouring.
- The contacts underneath the mixing bowl must be kept clean and dry at all times. Any food residue must be removed immediately.



Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse. This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

James – Robot ménager miracle

Chère cliente, Cher client,

Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation. Pour des informations détaillées, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Les zones de contact sous le bol mixeur doivent être conservées propres en permanence. (voir *Entretien et nettoyage*).
- **Attention** : La lame à l'intérieur du bol mixeur est extrêmement acérée. Pour éviter tout risque de blessure, prenez particulièrement soin en vidant le bol mixeur.
- Le fouet mélangeur à ailettes doit être utilisé uniquement avec les réglages mixer 1 et 2, et les réglages température de cuisson de 37 ° à 100 °C.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
 - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
 - après l'emploi,
 - en cas de fonctionnement défectueux,
 - avant le nettoyage, le montage ou le démontage de l'appareil.
- Pour retirer le cordon de la prise murale, ne tirez jamais sur le fil mais servez-vous de la fiche.
- **Attention** : Le remplissage excessif peut présenter un danger si l'eau bouillante ou les aliments débordent – respectez toujours les repères maximaux de remplissage. La capacité maximale est de 1,5 l.
- Prenez particulièrement soin lors de la préparation de liquides chauds dans le bol mixeur car de la vapeur peut s'échapper.
- **Attention** : Pour cette raison, ne pas utiliser la fonction turbo pour préparer des aliments ayant été chauffés séparément avant d'être placés dans le bol mixeur.
- **Attention** : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Le bol mixeur, y compris son couvercle, ainsi que le panier vapeur, chauffent pendant

l'utilisation et restent chauds ensuite pendant quelques temps.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - des fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Attention** : Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Placez l'appareil sur une surface plane, stable et résistant à la chaleur, aux taches ou aux éclaboussures.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes (comme des plaques de cuisson) ou à proximité de flammes de gaz nues.
- N'utilisez pas l'appareil sous ou à proximité de rideaux, buffets ou autres matériaux inflammables.
- **Attention** : La vapeur qui s'échappe est brûlante. Ne pas toucher les parties de l'appareil situées près du clapet pendant ou immédiatement après l'utilisation.
- Pour éviter les brûlures causées par la vapeur brûlante, soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture du couvercle.
- Ne mettez jamais vos doigts ou des ustensiles de cuisine dans l'ouverture du couvercle pendant le fonctionnement.
- **Attention** : Des aliments surchauffés peuvent s'enflammer. Mais ce risque augmente considérablement avec des aliments très gras ou cuits dans beaucoup d'huile.
- **Attention** : Ne jamais faire chauffer le bol mixeur à vide.
- Ne déplacer l'appareil que lorsqu'il a eu suffisamment le temps de refroidir et que le bol mixeur a été vidé.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation ou à la non-conformité aux présentes consignes de sécurité.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de terre installée selon les normes en vigueur.

Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".



Mise en marche

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, retirez tout emballage et essuyez la surface avec un chiffon humide. Nettoyez toutes les parties détachables tel indiqué au paragraphe *Entretien et nettoyage*.

Familiarisez-vous avec votre appareil

Aperçu

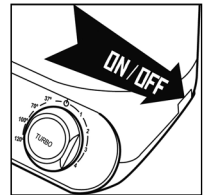
1. Bouton de verrouillage
2. Corps de l'appareil
3. Cordon d'alimentation avec fiche
4. Interrupteur marche/arrêt (dessous)
5. Sélecteur de fonction
6. Minuterie
7. Couvercle ensemble cuisson vapeur
8. Grille vapeur
9. Panier vapeur
10. Adaptateur ensemble cuisson vapeur
11. Brosse de nettoyage
12. Spatule
13. Fouet mélangeur à ailettes
14. Couvercle transparent pour fouet mélangeur
15. Couvercle transparent avec poignée
16. Plaque signalétique (dessous)
17. Compartiment de rangement du cordon d'alimentation (derrière)
18. Bol mixeur
19. Loquet d'ouverture du couvercle
20. Couvercle bol mixeur

Interrupteur marche/arrêt

- L'interrupteur marche/arrêt est situé derrière l'appareil, à droite, sur le socle. Eteignez toujours l'appareil après utilisation et également avant de le nettoyer.

Bol mixeur

- Le bol mixeur a une capacité maximale de 1,5 litres. A l'intérieur du bol, figurent les repères correspondants pour 0,5, 1 et 1,5 litres.
- Le bol mixeur doit être assemblé et installé correctement sur l'appareil pour tous les programmes de cuisson et de mélange ainsi que pour la cuisson vapeur. Si le bol mixeur n'est pas correctement installé ou verrouillé incorrectement, des signaux sonores sont émis et l'écran affiche un code d'erreur.



Couvercles transparents pour accessoires

- L'appareil est fourni avec deux couvercles transparents pour accessoires. Celui avec poignée est utilisé pour tous les mélanges et cuissons ne nécessitant pas le fouet mélangeur à ailettes. Le couvercle transparent sans poignée est utilisé pour tous les mélanges et cuissons nécessitant l'utilisation du fouet mélangeur. **Attention** : N'utilisez **aucun** de ces couvercles pendant la cuisson vapeur.

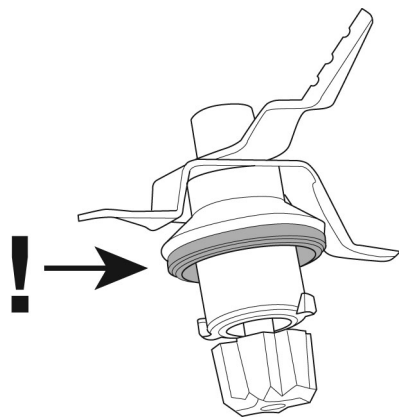
Spatule

- La spatule fournie aide à retirer les aliments contenus dans le bol mixeur.
- N'insérez **jamais** la spatule dans l'appareil pendant le fonctionnement.

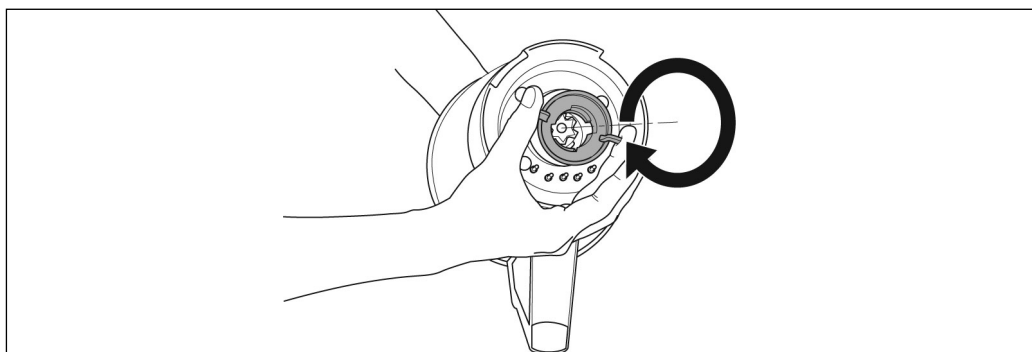
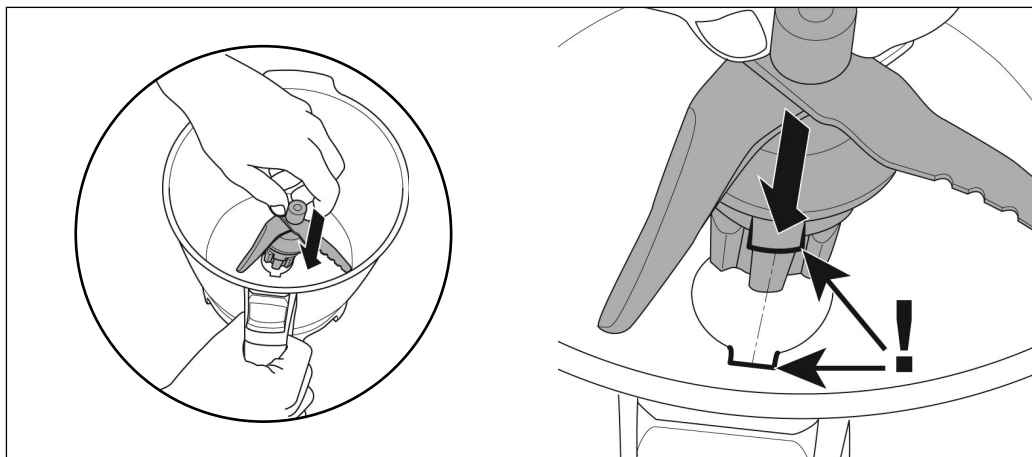
Assemblage de l'appareil

1. Installation de la lame :

- **Attention** : Pour empêcher le bol mixeur de fuir, ce qui pourrait endommager l'appareil, la lame doit être montée avec son joint d'étanchéité.

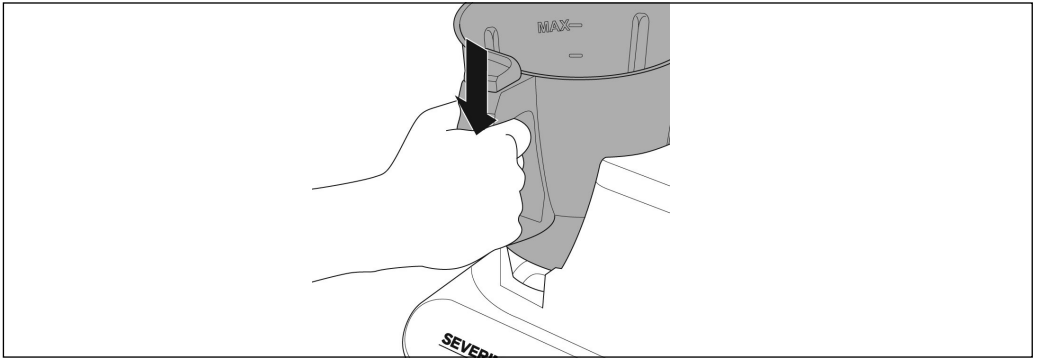


- Installez la lame dans le bol mixeur de l'intérieur, maintenez-la en place et verrouillez-la par en-dessous en tournant le système de verrouillage papillon dans le sens des aiguilles d'une montre (**VERROUILLAGE**).



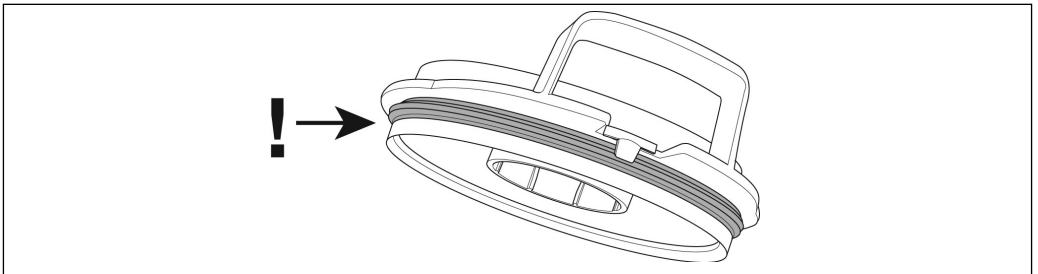
2. Installation du bol mixeur :

- Avant de monter le bol mixeur sur l'appareil, assurez-vous que le sélecteur de fonction est sur la position 'Arrêt' (⏹), et que le bouton de verrouillage est sur la position 'Ouvert' (🔓).
- Installez le bol mixeur, poignée vers l'avant.

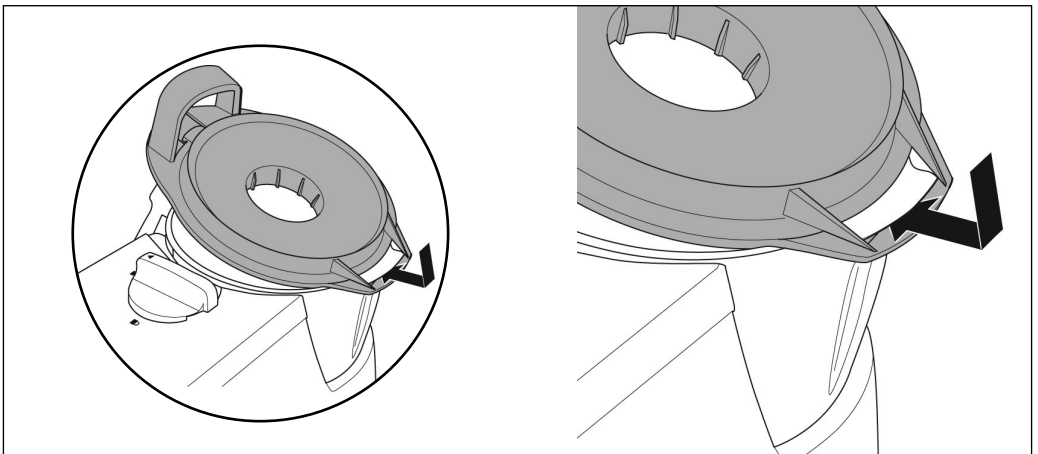


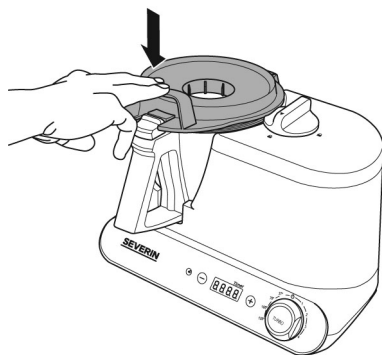
3. Installation du couvercle :

- **Attention** : Le couvercle ne peut être utilisé qu'avec son joint d'étanchéité.



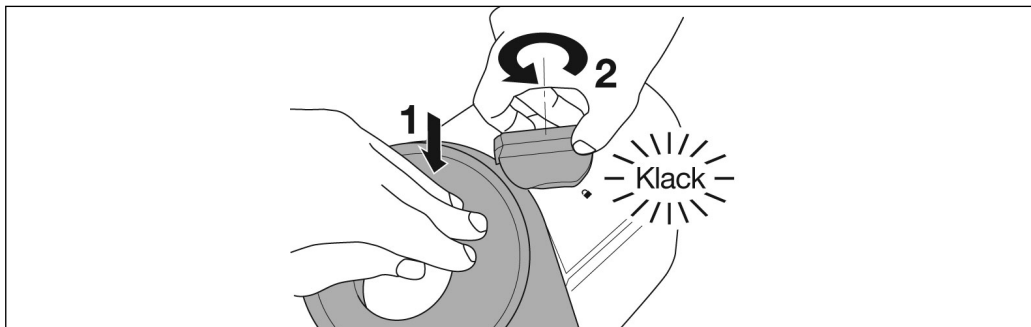
- Tout d'abord, tirez le couvercle sur la collerette du bol mixeur, puis appuyez fermement dessus, du côté de la poignée, jusqu'à ce que le couvercle se verrouille.





4. Verrouillage du bol mixeur :

- Puis appuyez sur le couvercle du bol mixeur et tournez le bouton de verrouillage pour le mettre sur la position 'Fermé' (🔒).



Assurez-vous toujours que le sélecteur de fonction est sur la position 'Arrêt' (⏻) avant de verrouiller le couvercle.

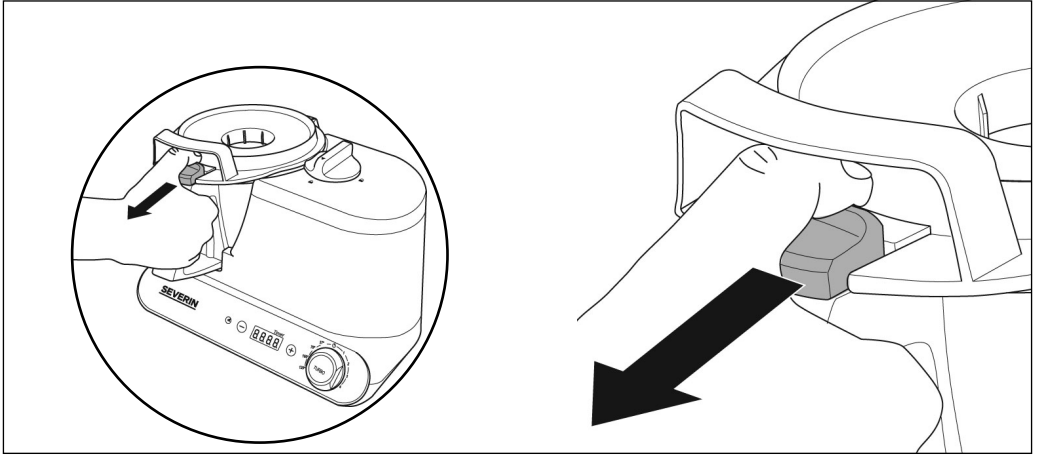
5. Installation du couvercle accessoire :

- Choisissez le couvercle accessoire qui convient et posez-le sur l'ouverture. Ceci empêche les aliments d'être expulsés pendant le mélange ou la cuisson.
- Le couvercle accessoire peut être retiré pendant le mélange ou la cuisson pour ajouter des aliments.
- **Attention** : Pendant ou après la cuisson, le couvercle accessoire peut être très chaud. Utilisez toujours la poignée ou une manique lors du maniement du couvercle.

Conseil : Pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper, le couvercle accessoire ne devrait pas être utilisé lors de la préparation de sauces ou de soupes.

Retrait du couvercle :

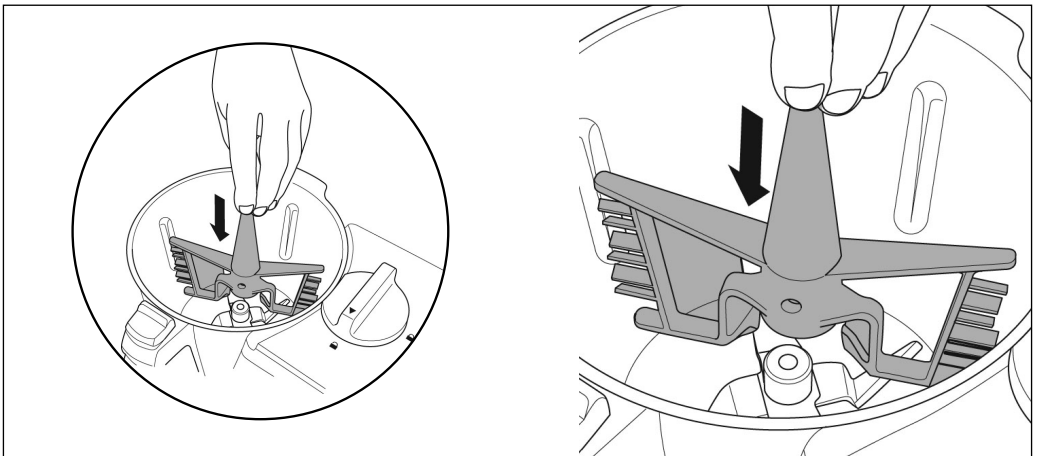
- Pour retirer le couvercle, tournez d'abord le bouton de verrouillage sur la position 'Ouvert' (🔓).
- Puis prudemment retirez le couvercle transparent pour accessoire.
- Tirez le levier d'ouverture vers l'avant et soulevez le couvercle.



- **Attention** : Même après la cuisson de la vapeur chaude peut s'échapper du bol mixeur.

Fouet mélangeur à ailettes

- Cet accessoire sert à émulsifier, battre les blancs d'œufs ou la crème et à mélanger une pâte légère (ex. pâte à crêpes ou gaufres).
- Tout d'abord, montez et verrouillez la lame dans le bol mixeur, tel décrit au paragraphe 1. *Installation de la lame.*
- Le fouet mélangeur peut être tout simplement monté sur la lame.



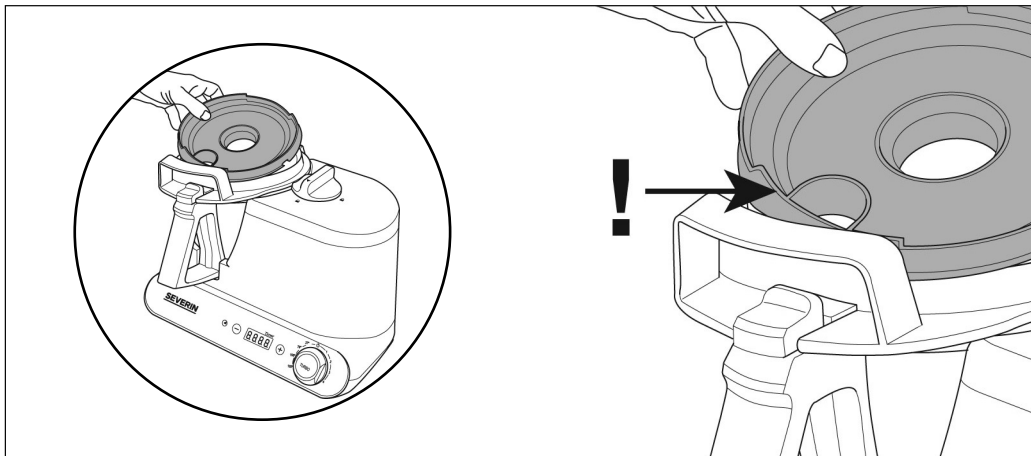
- Installez le bol mixeur sur l'appareil. Mettez et verrouillez le couvercle tel décrit au paragraphe 4. *Verrouillage du bol mixeur.*
- **Le fouet mélangeur ne doit être utilisé qu'avec les réglages 1 et 2, et les températures de cuisson 37 °, 70 ° et 100 °C.**
- **Attention** : L'utilisation de ce fouet mélangeur à une température de cuisson de 120 °C ou aux réglages mixer 3 et 4 endommagera probablement l'appareil.

Conseil : Le fouet mélangeur peut être facilement retiré : libérez-le en le tournant simplement plusieurs fois de gauche à droite tout en le tirant vers le haut puis dégagez-le de l'appareil.

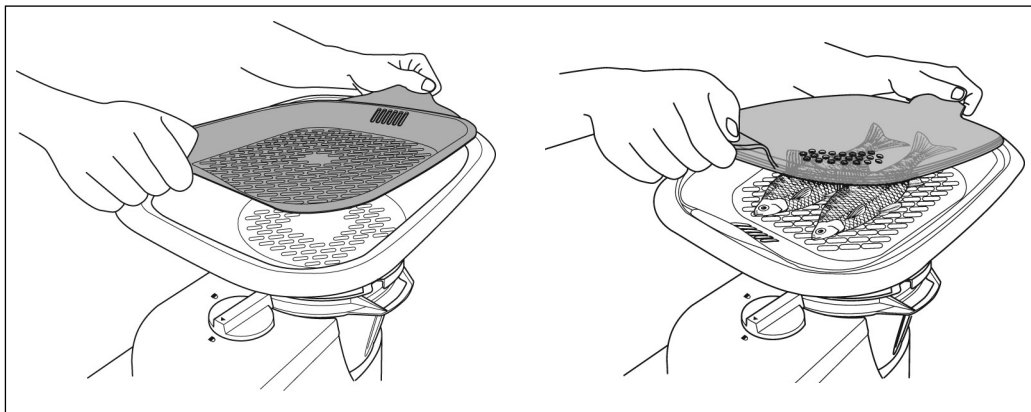
Assemblage de l'ensemble cuisson vapeur

L'ensemble cuisson vapeur se compose de quatre parties :

- Adaptateur
- Panier vapeur
- Grille vapeur
- Couvercle
- Tout d'abord, montez et verrouillez la lame dans le bol mixeur, tel décrit au paragraphe 1. *Installation de la lame.*
- Puis, installez le bol mixeur avec son couvercle sur l'appareil et verrouillez-le tel décrit au paragraphe 4. *Verrouillage du bol mixeur.*
- Puis, montez l'adaptateur sur le bol mixeur, sa partie raccord vers le bas et la petite ouverture vers l'avant.



- Installez le panier vapeur et la grille vapeur. Enfin, fermez avec le couvercle.



Utilisation générale

Tout d'abord, choisissez et assemblez les accessoires requis. Les programmes individuels pour la cuisson et le mélange ne peuvent être démarrés qu'une fois l'appareil correctement assemblé et verrouillé.

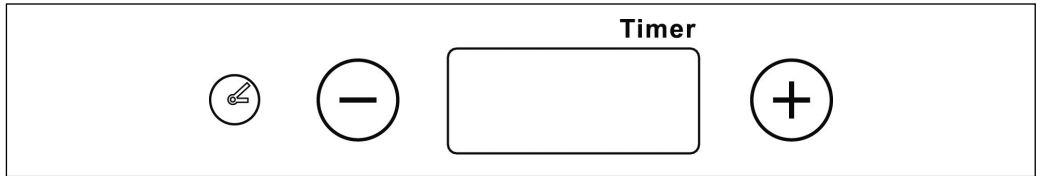
Branchement de la fiche

Dès que l'appareil est branché sur le secteur, l'écran s'allume et l'appareil est prêt à l'utilisation.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement protège le moteur contre la surchauffe. Après chaque utilisation, le ventilateur de refroidissement continue à tourner pendant environ trois minutes.

Minuterie



- Le temps de fonctionnement désiré est sélectionné à l'aide des touches + ou -.
- Sélectionnez toujours d'abord le temps de fonctionnement, suivi de la fonction cuisson ou mélange.
- Pour tous les réglages de temps de cuisson, il est nécessaire de sélectionner le temps de cuisson requis qui s'affiche alors à l'écran. Lorsque la minuterie est réglée après le temps de cuisson, l'appareil met alors quelques secondes de plus pour démarrer.
- Les temps de mélange sont réglés individuellement. Lorsqu'aucune durée de fonctionnement n'a été sélectionnée, l'appareil fonctionne pendant une minute uniquement et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

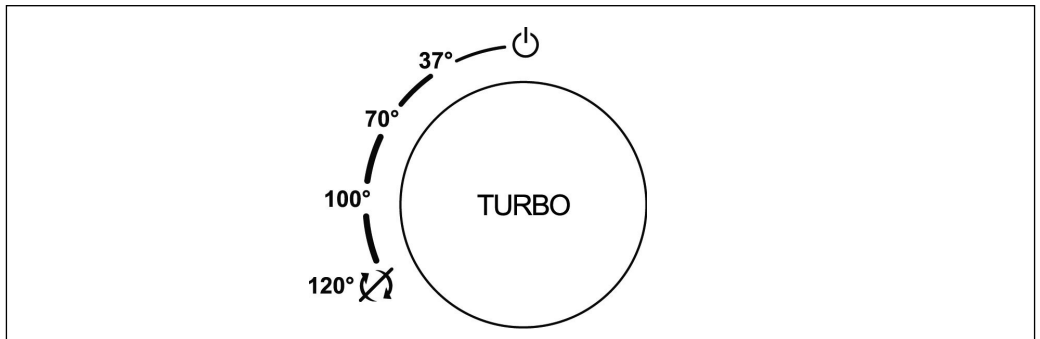
Réglage de la minuterie

- En appuyant une fois sur la touche + le temps de fonctionnement augmente d'1 minute. A chaque pression, le temps de fonctionnement augmente de 30 secondes.
- En appuyant sur la touche - le temps de fonctionnement diminue de 30 secondes.
- Pour choisir un temps de fonctionnement inférieur à une minute, appuyez une fois sur la touche +, puis servez-vous de la touche - pour régler la durée à la seconde exacte.
- Lorsque les touches + ou - sont maintenues appuyées, l'appareil vous permet de sélectionner la durée de fonctionnement plus rapidement.

Sélecteur de fonction

- Ce sélecteur de fonction permet de choisir parmi les programmes individuels de cuisson et de mélange.
- Les programmes individuels de cuisson peuvent être sélectionnés en tournant le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- En tournant le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre, vous pouvez sélectionner les programmes de mélange indépendants de la fonction cuisson.
- En maintenant appuyé le sélecteur, vous activez la fonction turbo.

Réglages température de cuisson



37°: Les aliments sont chauffés à 37 °C et mélangés à une vitesse de 200 tr/min.

Ce réglage convient pour faire fondre le chocolat, le beurre, préparer flans, crèmes et desserts battus chauds.

70°: Les aliments sont chauffés à 70 °C et mélangés à une vitesse de 200 tr/min.

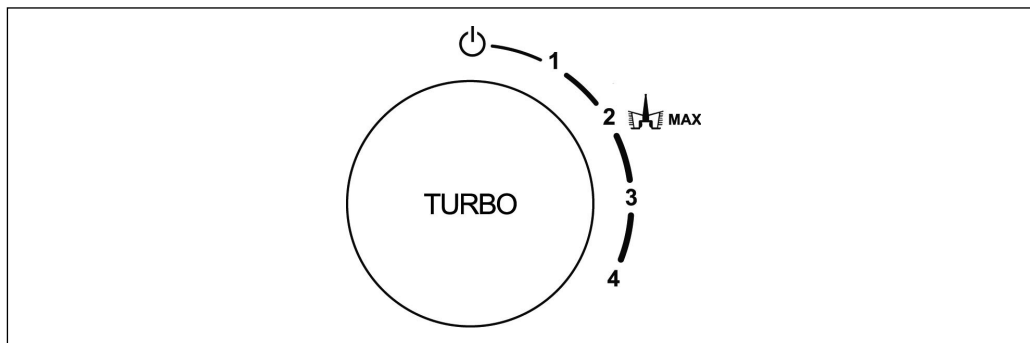
Ce réglage convient pour préparer sauce hollandaise, béchamel (avec le fouet mélangeur), flans, crèmes et desserts battus

chauds.

- 100°:** Les aliments sont chauffés à 100 °C et mélangés à une vitesse de 200 tr/min.
Ce réglage convient pour préparer soupes, plats mijotés, sauces et desserts battus chauds.
- 120°:** Les aliments sont chauffés à température maximale mais sans être mélangés.
Ce réglage convient pour la cuisson vapeur et tous les programmes de cuisson pendant lesquels le mélange n'est pas nécessaire : par ex. pour faire cuire des pommes de terre, préparer rapidement des soupes, sauces et desserts.

Conseil : La cuisson à 120 °C peut être également utilisée pour faire revenir des oignons, des épices, etc., pour préparer des soupes et sauces. Mélangez ces ingrédients avec de l'huile avant de les placer dans le bol mixeur. Étant donné que la lame ne tourne pas dans le cadre de ce réglage, les ingrédients doivent être déglacés au bout d'environ deux minutes.

Réglages mixer



- 1 400 tr/min : pour battre les œufs en neige, la crème fouettée, et émulsionner la mayonnaise.

Conseil : Pour prendre correctement, la crème doit être extrêmement froide.

- 2 1000 tr/min : pour battre les œufs en neige ou la crème fouettée, les desserts battus froids et pour pétrir la pâte légère (avec le fouet mélangeur) ou la pâte à levure (sans le fouet).
- 3 3000 tr/min : pour couper des fruits, légumes, herbes aromatiques ou des noix, mettre des soupes en purée ou préparer des sauces.
- 4 6000 tr/min : pour couper des fruits, légumes, herbes aromatiques ou des noix, mettre des soupes en purée ou préparer des sauces, et faire un glaçage.

- **Après toute cuisson, la mise en purée n'est possible qu'avec les réglages 1 et 2, les réglages 3 et 4 étant limités, dans ce cas, à la vitesse du réglage 2 ; ceci pour des raisons de sûreté.**

Conseil : Chaque cycle de mélange doit être démarré au réglage le plus bas, puis la vitesse augmentée par intervalles de 10 secondes, jusqu'à ce que la vitesse de mélange désirée soit atteinte. Cette démarche assure un mélange complet des ingrédients et, en même temps empêche les ingrédients de se répandre hors du bol.

Fonction turbo

- Pour une performance maximale à court terme (7000 tr/min), la fonction turbo peut être activée à tout moment pour tous les réglages cuisson et mélange en appuyant sur le sélecteur de fonction. Cette fonction est également disponible lorsque le sélecteur de fonction est sur la position 'Arrêt' (⏻).
- **Si la fonction turbo est utilisée après toute cuisson, la mise en purée est possible uniquement avec le réglage 2 ; ceci pour des raisons de sûreté.**

Conseils :

- La fonction turbo est très utile pour hacher des herbes aromatiques. Activez simplement la fonction turbo par courtes périodes, en vérifiant régulièrement, jusqu'à ce que les herbes soient coupées tel désiré. Veuillez noter que seules les herbes sèches peuvent être préparées de cette façon. Nous vous conseillons donc de sécher soigneusement les herbes après les avoir lavées.
- Pour préparer de la glace pilée, placez les glaçons dans le bol mixeur et servez-vous de la fonction turbo, de façon répétée, sur de courtes périodes, jusqu'à ce que les morceaux de glace aient atteint la taille désirée.

Cuisson vapeur

- Remplissez le bol mixeur d'un minimum de 0,5 litres d'eau, ce qui suffit pour une cuisson vapeur de 40 minutes.
- Assemblez l'ensemble cuisson vapeur tel décrit au paragraphe '*Assemblage de l'ensemble cuisson vapeur*'.
- Mettez les aliments à cuire dans le panier et fermez avec le couvercle.
- Servez-vous de la minuterie pour sélectionner le temps de cuisson vapeur requis et tournez le sélecteur de fonction dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur le réglage 120 °.

Conseil : Alors que la grille vapeur convient plus particulièrement à la cuisson délicate du poisson ou de la viande, vous pouvez également faire cuire les légumes en même temps dans le panier vapeur. Cependant, pour bien faire cuire les aliments sur la grille, une certaine quantité de vapeur est nécessaire. Assurez-vous donc que toutes les ouvertures dans la grille ne sont pas bloquées par les aliments. D'autres plats d'accompagnement (tels que des pommes de terre ou des pâtes) peuvent être, en même temps, cuits à la vapeur dans le bol mixeur, avec une quantité d'eau ajoutée jusqu'au repère maximal.

Signaux sonores, par ex. fin de programme, etc.

- Pour indiquer la fin d'un programme de cuisson ou de mélange, ou si l'appareil n'a pas été verrouillé correctement ou autres erreurs, l'appareil émet des signaux sonores.
- Une fois que le programme de cuisson ou de mélange est terminé, remplacez d'abord toujours le sélecteur de fonction sur la position 'Arrêt' (⏻) avant de sélectionner un nouveau programme ou une durée de fonctionnement.

Interruption de courant

Dans le cas d'une interruption de courant pendant un programme en cours, l'écran affiche le code d'erreur **EE03** et des signaux sonores d'avertissement sont émis. Dans ce cas, éteignez d'abord l'appareil puis tournez le sélecteur de fonction sur la position 'Arrêt' (⏻). Remettez ensuite l'appareil en marche et redémarrez le programme de cuisson ou de mélange.

Codes d'erreur - aperçu

EE01	Le bol mixeur est mal installé et l'appareil n'est pas encore verrouillé. → Installez correctement le bol mixeur et verrouillez l'appareil.
EE02	Le couvercle du bol mixeur n'est pas installé correctement et n'est pas verrouillé. → Installez correctement le couvercle et verrouillez l'appareil.
EE03	Le sélecteur de fonction n'était pas sur la position 'Arrêt' (⏻) lorsque l'appareil a été mis en marche. Voir également ' <i>Interruption de courant</i> '. → Eteignez l'appareil, tournez le sélecteur de fonction sur la position 'Arrêt' (⏻), puis rallumez l'appareil.
EE04	La température à l'intérieur du bol mixeur est trop élevée. → Eteignez l'appareil, tournez le sélecteur de fonction sur la position 'Arrêt' (⏻) et laissez refroidir le bol mixeur. Versez les ingrédients ou l'eau dans le bol avant de remettre l'appareil en marche.
EE05	Le moteur se bloque. → Eteignez immédiatement l'appareil et débranchez-le du secteur. Vérifiez que la lame, à l'intérieur du bol, n'est pas bloquée par des ingrédients. Enlevez le blocage. Rebranchez l'appareil sur le secteur et remettez-le en marche. Dans le cas où le code d'erreur persiste, éteignez immédiatement l'appareil et contactez notre Service Clientèle.
EE06	Erreur électronique → Contactez notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent en annexe de ce manuel d'utilisation.

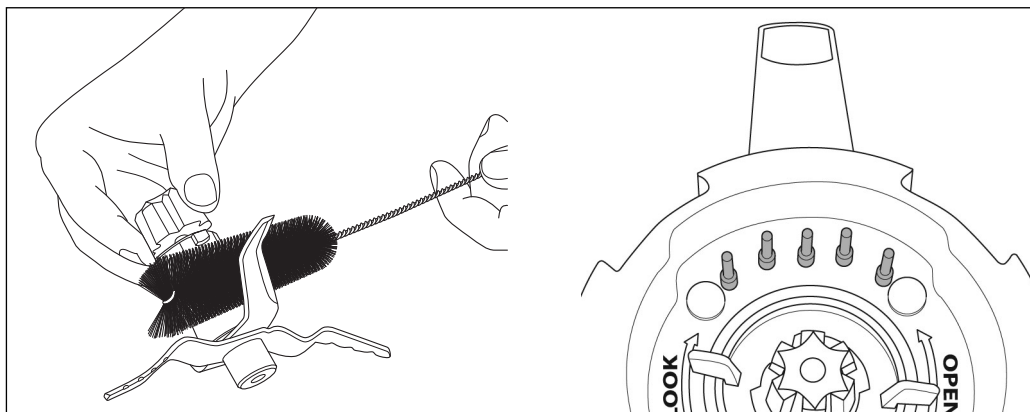
EE07	Erreur électronique → Contactez notre Service Clientèle. Les coordonnées se trouvent en annexe de ce manuel d'utilisation.
EE08	Le bouton de verrouillage n'est pas dans la position correcte. → Tournez le sélecteur de fonction sur la position 'Arrêt' (⏻). Vérifiez que le bol mixeur et son couvercle sont installés correctement et verrouillez à nouveau l'appareil.
EE09	Le moteur est en surcharge. → Eteignez l'appareil et laissez-le refroidir.

Compartment de rangement par enrouleur du cordon d'alimentation

Le compartiment de rangement par enrouleur à la base de l'appareil permet de limiter la longueur de cordon d'alimentation pendant l'utilisation et permet également de ranger plus facilement l'appareil.

Entretien et nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours la fiche de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir suffisamment.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l'appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents très puissants.
- Nettoyez le corps de l'appareil en l'essuyant avec un chiffon légèrement humide.
- Nettoyez l'intérieur du bol mixeur à l'eau courante. Ne pas immerger la partie inférieure du bol dans l'eau.
- Le bol mixeur n'est pas lavable au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces détachables peuvent être lavées à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
- **Nous vous conseillons de retirer la lame du bol après chaque utilisation et de la nettoyer soigneusement.**
- Si nécessaire, la lame peut être nettoyée à l'aide de la brosse de nettoyage fournie. **Attention** : La lame est extrêmement acérée. (voir diagramme 'Nettoyage de la lame' ci-dessous)
- Les joints d'étanchéité détachables de la lame et du couvercle doivent également être retirés et nettoyés régulièrement.
- Lors de la préparation d'aliments fortement colorés ou d'épices tels que le curry, le curcuma ou les carottes, toutes les parties en plastique de l'appareil doivent être rincées immédiatement pour éviter la décoloration.
- Les zones de contact sous le bol mixeur doivent être conservées propres en permanence. Tout reste d'aliment doit être immédiatement retiré.



Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou d'entretien par des personnes non-agrées par nous-mêmes. Cette garantie n'affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d'achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l'adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n'oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

James – De Wondermachine

Geachte klant,

Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Veiligheidsaanwijzingen

- Om *risico* te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur *het* dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal *altijd* de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om *elektrische* schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Het apparaat moet na elke gebruikscyclus schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie, het hoofdstuk *Onderhoud en schoonmaken* raadplegen.
- De contacten onder de mixerschaal moeten te allen tijde schoongehouden worden. (zie *Onderhoud en schoonmaken*).
- **Let op:** Het mes in de mixerschaal is zeer scherp. Om letsel te voorkomen, extra opletten bij het leegmaken van de schaal.
- Het vlindervormig roerhulpstuk mag alleen gebruikt worden bij de mixerinstellingen 1 en 2, en kooktoestel instellingen 37 °C - 100 °C.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijd klok of een apart afstandsbediening.
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
 - wanneer er geen toezicht is,
 - na gebruik,
 - wanneer het apparaat niet werkt,
 - voor het schoonmaken, opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- **Let op:** Overvullen kan gevaar veroorzaken wanneer kokend water of eten eruit geforceerd wordt – dus altijd de maximum markeringen in de gaten houden. De maximale capaciteit is 1.5 l.
- Aandacht is vereist tijdens het verwerken van hete vloeistoffen in de mixerschaal, aangezien er stoom kan ontsnappen.
- **Let op:** Om die reden de turbo instelling niet gebruiken om voedsel te verwerken wat apart opgewarmd is voordat het in de schaal is gedaan.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- De mixerschaal, inclusief zijn deksel en de stoom samenstelling worden warm tijdens

werking en zullen enige tijd daarna nog warm blijven.

- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
 - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
 - in agrarische instellingen,
 - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
 - in bed and breakfast gasthuizen.
- Het apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde fysieke, zintuigelijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen niet dit apparaat gebruiken. Het apparaat en zijn netsnoer moeten te allen tijde buiten bereik blijven van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal daar dit een bron van gevaar zijn voor bijv. verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het netsnoer als welk ander hulpstuk dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het netsnoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig en vlak werkoppervlak, niet doorlaatbaar voor spetters of vlekken.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak (bijv. kookplaten) of in de nabijheid van een gasvlam.
- Plaats dit apparaat nooit bij of onder overhangende kasten of gordijnen of andere brandbare materialen.
- **Let op:** Ontsnappend stoom is erg heet. Raak geen plekken aan in de nabijheid van de stoomuitlaat tijdens of direct na gebruik.
- Om verbranding door hete stoom te voorkomen, de deksel uiterst voorzichtig openen.
- Steek nooit je vingers of keukengerei in de dekselopening tijdens werking.
- **Attentie:** Bij oververhitting kan het voedsel tot zelfontbranding overgaan. De mogelijkheid dat dit zal gebeuren zal toenemen naarmate het vet- of oliegehalte van het voedsel hoger is.
- **Let op:** Nooit de lege mixerschaal opwarmen.
- Verplaats het apparaat niet totdat deze voldoende is afgekoeld en de mixerschaal leeg is.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Het netsnoer moet goed uit de nabijheid gehouden worden van alle hete delen van het toestel.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt wordt of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Aansluiting op de netvoeding

Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een, volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard, stopcontact.

Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Opstarten

Voordat het toestel voor de eerste keer gebruikt wordt, alle resterende verpakking verwijderen en de buitenkant afvegen met een vochtige doek. Reinig alle afneembare onderdelen zoals beschreven in de paragraaf *Onderhoud en schoonmaken*.



Opbouw

Overzicht

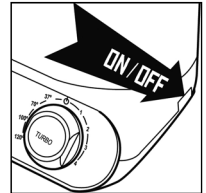
1. Vergrendelknop
2. Hoofdeenheid
3. Netsnoer met stekker
4. Aan/uit schakelaar (aan de onderkant)
5. Keuzeschakelaar
6. Timer
7. Deksel stoomkoker
8. Stoomrooster
9. Stoomplateau
10. Adapter voor stoomkoker
11. Schoonmaak borstel
12. Spatel
13. Vliedervormig roerhulpstuk
14. Transparant deksel-inzetstuk voor roerhulpstuk
15. Transparant deksel-inzetstuk met handvat
16. Typeplaatje (aan onderzijde)
17. Netsnoer opbergruimte (aan de achterkant)
18. Mixerschaal
19. Dekselopener
20. Deksel van mixerschaal

Aan/uit schakelaar

- De Aan/uit schakelaar bevindt zich rechtsachter op de basis. Schakel het apparaat altijd uit na gebruik, en ook voordat het schoongemaakt wordt.

Mixerschaal

- De mixerschaal heeft een maximale capaciteit van 1.5 liter. In de schaal zitten corresponderende markeringen voor 0,5, 1,0 en 1,5 liter.
- De mixerschaal moet op de juiste manier gemonteerd en geplaatst worden in het apparaat voor alle kook en meng programma's zowel als stoomkoken. Mocht de schaal verkeerd geplaatst zijn, of onjuist vergrendeld zitten, dan zullen er piepsignalen gaan luiden en toont het display een foutcode.



Transparante deksel inzetstukken

- Het apparaat wordt geleverd met twee transparante deksel inzetstukken. Die met het handvat wordt gebruikt voor alle meng of kook bewerkingen als het vliedervormig roerhulpstuk niet gebruikt wordt. Het deksel inzetstuk zonder handvat wordt gebruikt voor alle meng of kook bewerkingen waar het roerhulpstuk gebruikt wordt. **Let op:** Plaats **geen** van beide deksel inzetstukken tijdens het stoomkoken.

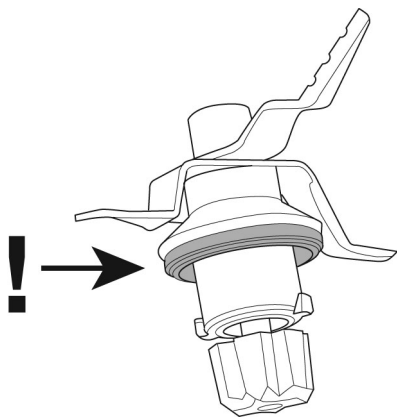
Spatel

- De spatel die meegeleverd is helpt met het verwijderen van het bewerkte voedsel uit de mixerschaal.
- Steek **Nooit** de spatel in de opening van het apparaat tijdens werking.

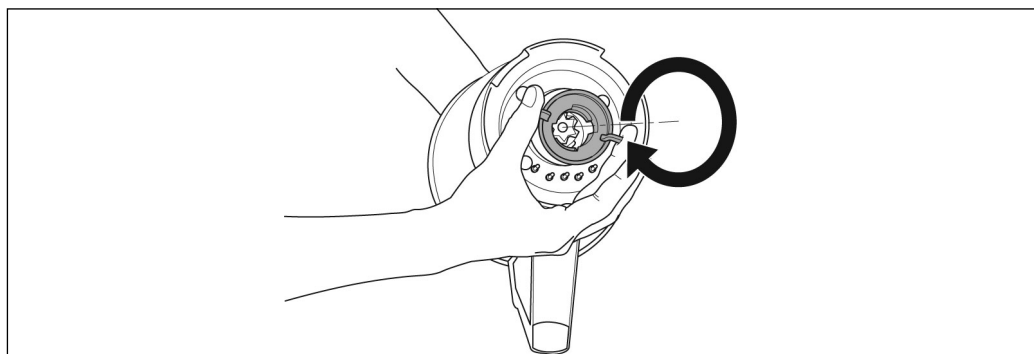
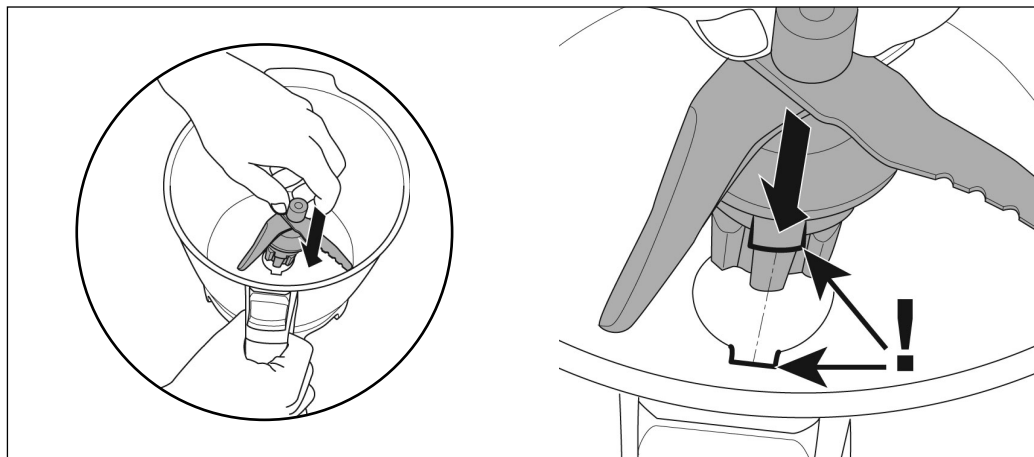
Assembleren van het apparaat

1. Installeren van het mes:

- **Let op:** Om te voorkomen dat de mixerschaal gaat lekken, met daaropvolgend mogelijke schade aan het apparaat, mag het mes alleen gelijktijdig gemonteerd worden met zijn afdichting.

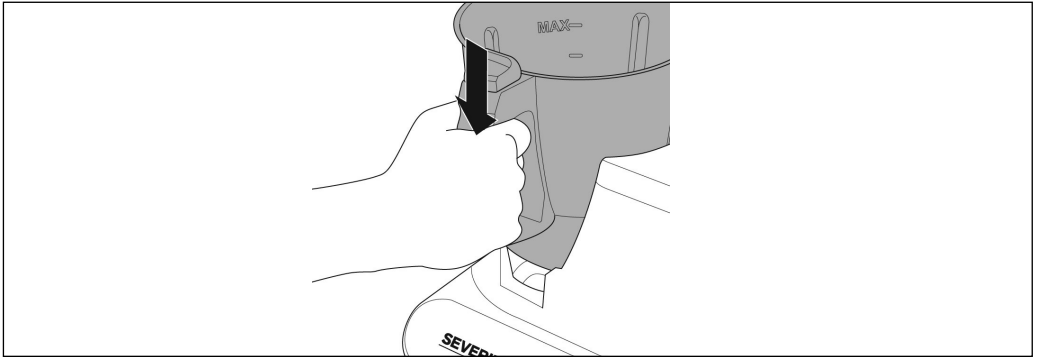


• Installeer vanuit de binnenkant het mixer mes in de mixerschaal, houd deze op zijn plaats en vergrendel hem aan de onderkant door de vlindersluiting rechtsom te draaien (**LOCK**)(**VERGRENDELEN**).



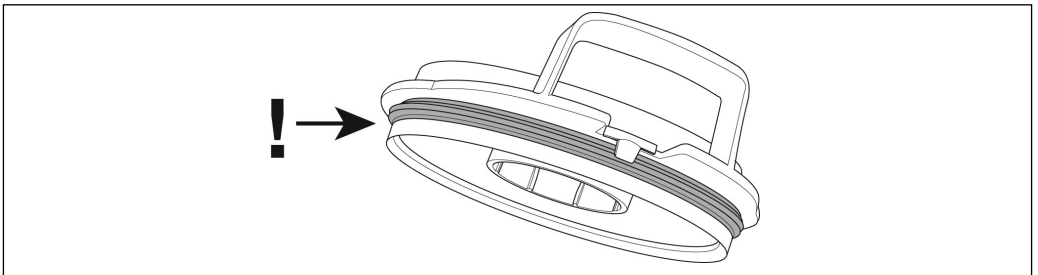
2. Plaatsen van de mixerschaal:

- Voordat de mixerschaal geplaatst wordt op de eenheid, ervoor zorgen dat de keuzeschakelaar op de 'Off' ('Uit') stand (⏻) en de vergrendelknop in zijn 'open' stand staat (🔓).
- Plaats de mixerschaal met het handvat naar voren gericht.

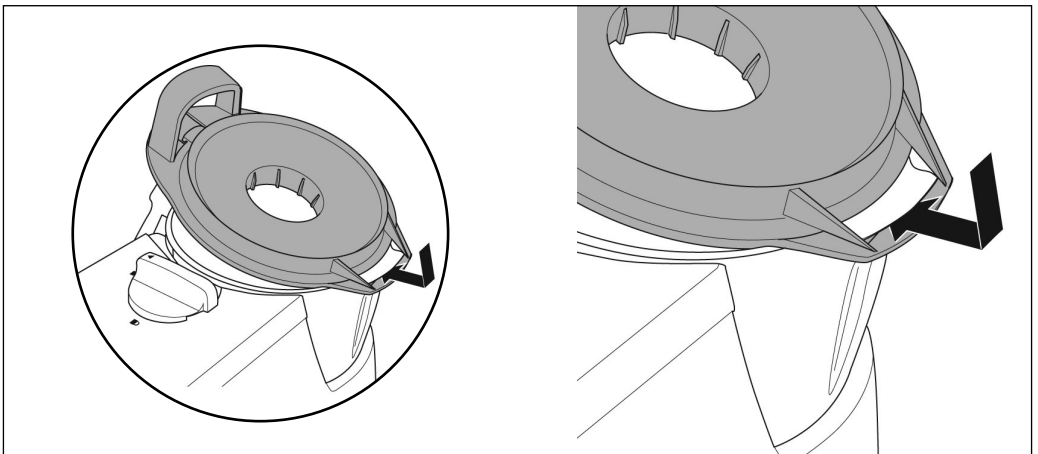


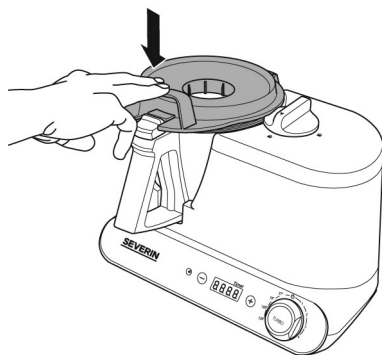
3. Plaatsen van de deksel:

- **Let op:** De deksel mag alleen tegelijk met zijn afdichting gebruikt worden.



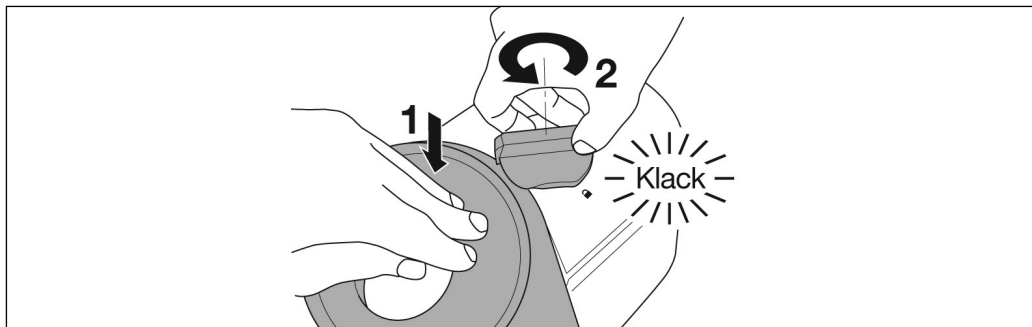
- Trek eerst de deksel over de flens van de mixerschaal, en duw deze dan stevig omlaag aan de kant van het handvat totdat de deksel op zijn plek vergrendeld zit.





4. Vergrendelen van de mixerschaal:

- Druk nu de deksel van de mixerschaal omlaag en draai de vergrendelingsknop naar zijn 'Closed' ('Gesloten') stand (🔒).



Zorg er altijd voor dat de keuzeschakelaar in zijn 'Off' ('Uit') stand (🔌) staat voordat de deksel vergrendeld wordt.

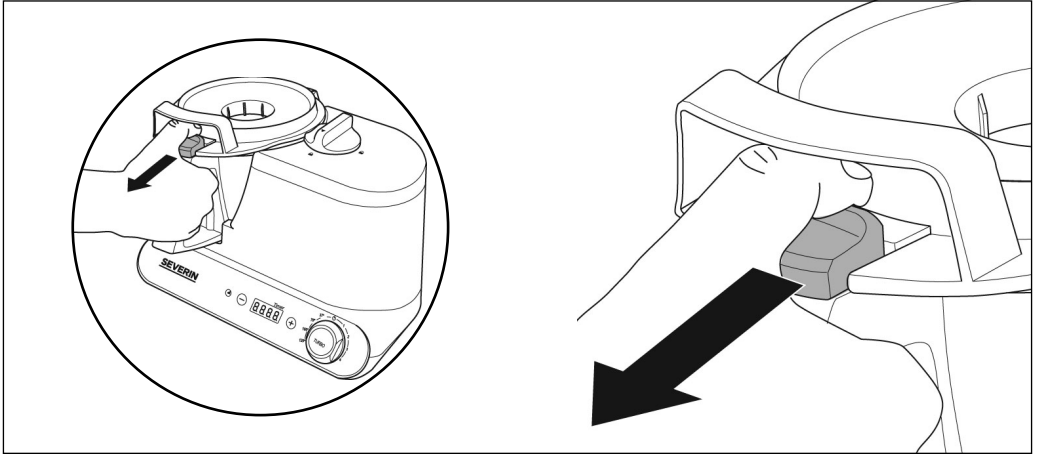
5. Plaatsen van het deksel inzetstuk:

- Selecteer het geschikte deksel inzetstuk en plaats deze op de deksel opening. Dit voorkomt dat er voedsel ontsnapt terwijl het wordt gemengd of gekookt.
- Het deksel inzetstuk kan verwijderd worden tijdens mixen of het koken om ingrediënten toe te voegen.
- **Let op:** Gedurende en na het koken, kan het deksel inzetstuk zeer warm zijn. Gebruik altijd het handvat of een geschikt ovendoek tijdens gebruik van het inzetstuk.

Tip: Om stoom te kunnen laten ontsnappen, mag bij het verdikken van sauzen of soep het deksel inzetstuk niet geplaatst worden.

Afnemen van de deksel:

- Om de deksel eraf te nemen, eerst de vergrendelingsknop naar zijn stand 'Open' draaien (🔓).
- Dan het transparante deksel inzetstuk er afnemen.
- Trek de deksel opener naar voren en til de deksel eraf.



- **Let op:** Zelfs na het kookproces, kan er hete waterdamp ontsnappen uit de mixerschaal.

Vlindervormig roerhulpstuk

- Dit hulpstuk dient voor het emulgeren, kloppen van eiwit of slagroom, en om dun deeg om te roeren (bijv. voor pannenkoeken of wafels).
- Eerst het mes plaatsen en dan het mes in de mixerschaal vergrendelen, zoals beschreven in paragraaf 1. *Installeren van het mes.*
- Het roerhulpstuk kan nu eenvoudig geplaatst worden op de bovenkant van het mes.



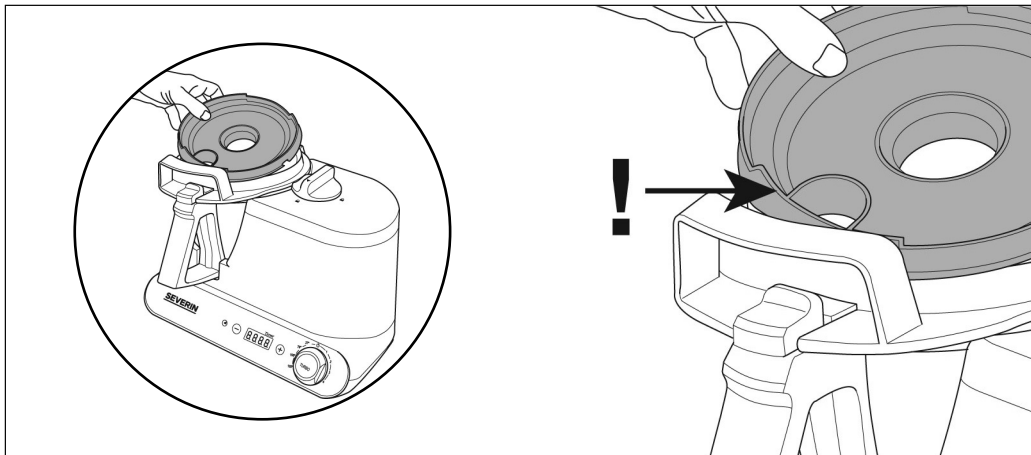
- Ga verder met het aanbrengen van de mixerschaal op het apparaat. Plaats en vergrendel de deksel zoals beschreven in paragraaf 4. *Vergrendelen van de mixerschaal.*
- **Het roerhulpstuk mag alleen gebruikt worden in de mixer standen 1 en 2, en de kookinstellingen 37 °, 70 ° en 100 °C.**
- **Let op:** Het gebruik van het roerhulpstuk bij een kookinstelling van 120 °C of mixer instellingen 3 en 4 zal waarschijnlijk schade aan het apparaat veroorzaken.

Hint: Het roerhulpstuk kan eenvoudig verwijderd worden: gewoon losmaken door het een paar keer links en rechts te draaien en omhoog te trekken, en dan eruit te lichten.

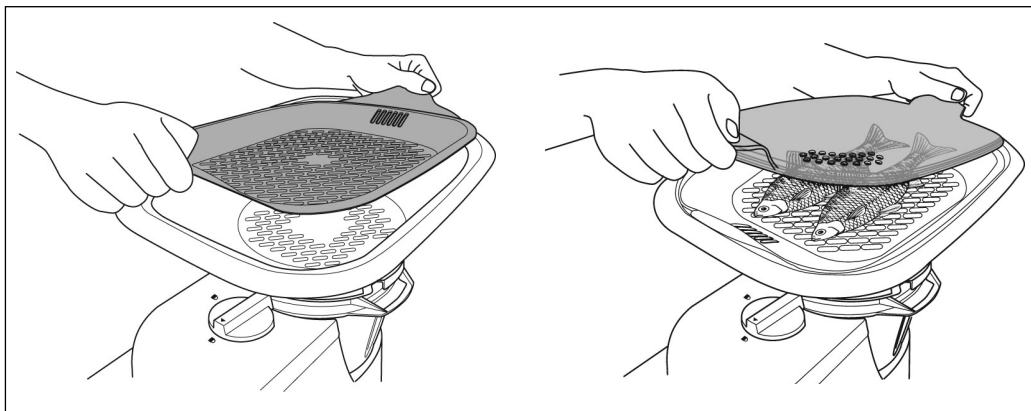
Stoomkoker samenstelling

De stoomkoker samenstelling bestaat uit vier onderdelen:

- Adapter
 - Stoomplateau
 - Stoomrooster
 - Deksel
- Installeer eerst en vergrendel dan het mes in de mixerschaal zoals beschreven in paragraaf 1. *Installeren van het mes.*
- Plaats nu de mixerschaal met zijn deksel in het apparaat en vergrendel deze zoals beschreven in paragraaf 4. *Vergrendelen van de mixerschaal.*
- Plaats dan de adapter in de mixerschaal, met zijn verbindingstuk naar beneden gericht en de kleine opening naar voren gericht.



- Plaats het stoomplateau en stoomrooster. Tenslotte de deksel erop plaatsen.



Algehele bediening

Eerst de benodigde hulpstukken uitkiezen en monteren. De aparte kook en mengprogramma's kunnen alleen gestart worden als het apparaat op de juiste wijze gemonteerd en vergrendeld is.

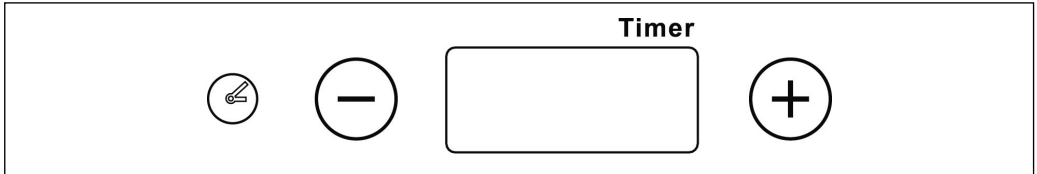
Stekker insteken

Zodra het apparaat aan het lichtnet verbonden is, licht het display op en is het apparaat klaar voor gebruik.

Koelventilator

De koelventilator beschermt de motor tegen oververhitting. Na elke gebruikscyclus, blijft de koelventilator nog gedurende ongeveer drie minuten lopen.

Timer



- De gewenste werkingstijd wordt geselecteerd door de + of – knoppen.
- Stel altijd eerst de werkingstijd in, gevolgd door de kook of mixer instelling.
- Voor alle instellingen van het kooktoestel is het nodig de benodigde werktijd te selecteren, die dan op het display getoond wordt. Als de timer ingesteld wordt na de kooktijd zelf, duurt het een paar seconden langer voordat het apparaat begint.
- De mixertijden worden apart ingesteld. Als er geen speciale werkingstijd geselecteerd is, zal het apparaat maar 1 minuut lopen, waarbij het display de tijdsverloop aangeeft.

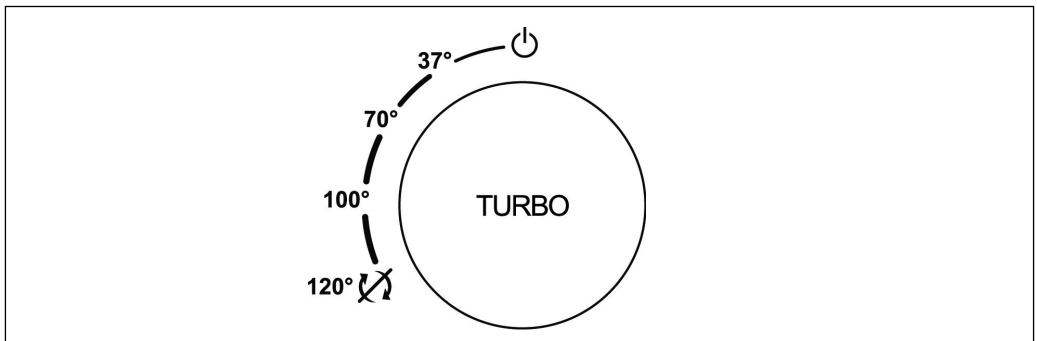
Instellen van de timer

- Eenmaal op de + knop drukken zal de minimale werkingstijd van 1 minuut selecteren. Bij elke extra keer indrukken, zal de werkingstijd in stappen van 30 seconden toenemen.
- Het indrukken van de – knop vermindert de geselecteerde tijd in stappen van 30 seconden.
- Om een werkingstijd van minder dan één minuut te selecteren, eenmaal op de + knop drukken en gebruik dan de – knop om de tijd tot op de seconde exact in te stellen.
- Ingedrukt houden van de + of – knoppen laat je de gewenste tijd in de snelle modus selecteren.

Keuzeschakelaar

- Deze keuzeschakelaar laat je kiezen uit de afzonderlijke meng en kookprogramma's.
- De afzonderlijke kookprogramma's kunnen geselecteerd worden door de schakelaar linksom te draaien.
- De schakelaar rechtsom draaien laat je de afzonderlijke mixer programma's selecteren zonder de kookfunctie.
- Ingedrukt houden van de keuzeschakelaar activeert de turbo instelling.

Instellingen kooktoestel

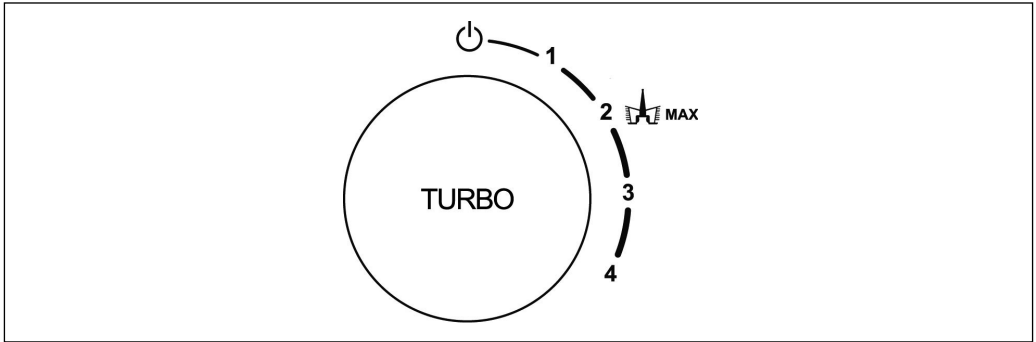


- 37°:** Het voedsel wordt verwarmd tot 37 °C en doorgeroerd met 200 omw/min. Deze instelling is geschikt voor het opwarmen van chocolade, boter, pudding, crème en warm omgeroerde desserts.
- 70°:** Het voedsel wordt opgewarmd tot 70 °C en doorgeroerd met 200 omw/min. Deze instelling is geschikt voor hollandaise saus, béchamelsauzen (met roerhulpstuk), pudding, crème en warm omgeroerde desserts.
- 100°:** Het voedsel wordt opgewarmd tot 100 °C en doorgeroerd met 200 omw/min. Deze instelling is geschikt voor soep, gestoofd vlees, sauzen en warm omgeroerde desserts.

- 120°:** Het voedsel wordt verwarmd met de maximale vermogensinstelling, maar zonder te roeren. Dit is geschikt voor stoomkoken en alle kookprocessen waarbij omroeren niet nodig is: bijv. aardappels koken, kort aan de kook brengen van soep, saus en desserts.

Tip: De 120 °C kooktoestel instelling kan ook gebruikt worden om uien, kruiden etc. voor soep en sauzen te sauteren. Meng deze ingrediënten met olie voordat ze in de schaal geplaatst worden. Omdat het mes niet draait in deze stand, moeten de ingrediënten na ongeveer twee minuten afgeblust worden.

Mixer instellingen



- 1 400 omw/min: voor het kloppen van eiwit, slagroom en emulgerende mayonaise.

Tip: Om slagroom goed op te stijven moet deze echt koud zijn.

- 2 1000 omw/min: voor het kloppen van eiwit of slagroom, voor koud omgeroerde desserts en voor het kneden van dunne deeg (met het roerhulpstuk) of gistdeeg (zonder hulpstuk).
- 3 3000 omw/min: voor het hakken van fruit, groenten, kruiden of noten, pureren van soep of sauzen.
- 4 6000 omw/min: voor het hakken van fruit, groenten, kruiden of noten, pureren van soep of sauzen, en het glaceren.

- **Na elk kookproces is pureren alleen mogelijk met instellingen 1 en 2, waarbij in dit geval instellingen 3 en 4 om veiligheidsredenen gelimiteerd zijn tot de snelheid van instelling 2.**

Tip: Elke mengcyclus moet gestart worden in de laagste stand, en dan de snelheid verhogen met intervallen van 10-seconden, totdat de beoogde mixerstand bereikt is. Dit zorgt voor het grondig doormengen van de ingrediënten en voorkomt tegelijkertijd het morsen van de ingrediënten.

Turbo instelling

- Voor kortdurend maximale mixer prestatie (7000 omw/min), kan de turbo functie altijd geactiveerd worden op alle koker of mixer instellingen door het ingedrukt houden van de keuzeschakelaar. Deze functie is ook beschikbaar met de keuzeschakelaar in de 'Off' ('Uit') stand (⏻).
- **Wanneer de turbofunctie na een kookproces gebruikt wordt is om veiligheidsredenen pureren alleen mogelijk bij instelling 2.**

Tips:

- De turbo instelling is zeer handig voor het hakken van kruiden. Eenvoudigweg de turbofunctie in korte stoten activeren, daarbij regelmatig controlerend, totdat de kruiden hun beoogde toestand hebben. Houd er rekening mee dat alleen droge kruiden op deze wijze goed verwerkt kunnen worden. Wij adviseren daarom dat de kruiden na het afwassen goed afgedroogd worden.
- Om gemalen ijs te maken, de blokjes in de mixerschalen plaatsen en de turbofunctie herhaaldelijk in korte pulsen gebruiken totdat het ijs de gewenste grootte heeft.

Stoomkoken

- Vul de mixerschaal met minimaal 0,5 liter water, wat voldoende is voor 40 minuten stoomkoken.
- Zet de stoomkoker samenstelling in elkaar zoals beschreven in de paragraaf 'Stoomkoker samenstelling'.
- Plaats het eten wat gestoomd moet worden erin en plaats de deksel erop.
- Gebruik de timer om de vereiste stoomtijd te selecteren en draai de keuzeschakelaar linksom naar de 120 °C instelling.

Tip: Terwijl het stoomrooster het beste geschikt is voor het zachtjes koken van vis of vlees, kan je groenten tegelijkertijd stomen in het stoomplateau. Echter, om het eten goed te koken op het kookrooster, moet er voldoende stoom zijn. Zorg er daarom voor dat niet alle openingen in het stoomplateau dichtzitten met eten. Extra bijgerechten (zoals aardappels of pasta) kunnen tegelijkertijd gestoomd worden in de mixerschaal, met water toegevoegd tot aan de max markering.

Geluidssignalen, bijv. programma einde enz.

- Om het einde van een kook of mengcyclus aan te geven, of een onjuist vergrendeld apparaat of andere fouten, zal het apparaat geluidssignalen geven.
- Wanneer een kook of meng cyclus voltooid is, de keuzeschakelaar altijd eerst in de 'Off' ('Uit') stand (⏻) zetten voordat er een nieuw programma of werkingstijd wordt geselecteerd.

Stroomonderbreking

In het geval van een stroomonderbreking terwijl er een programma loopt, toont het display de foutcode EE03 en luiden er akoestische waarschuwingssignalen. Mocht dit gebeuren, schakel dan eerst het apparaat uit en draai de keuzeschakelaar naar de stand 'Off' (Uit) (⏻). Schakel dan het apparaat weer aan en herstart het kook of mixer-programma.

Foutcodes - overzicht

EE01	De mixerschaal is onjuist gemonteerd en het apparaat is nog niet goed vergrendeld. → Plaats de mixerschaal op de juiste wijze en vergrendel het apparaat.
EE02	De deksel van de mixerschaal is niet goed geplaatst en zit niet vergrendeld. → Plaats de deksel op de juiste wijze en vergrendel het apparaat.
EE03	De keuzeschakelaar stond niet in zijn 'Off' (Uit) stand (⏻) toen het apparaat aangeschakeld werd. Zie ook 'Stroomonderbreking'. → Schakel het apparaat uit, draai de keuzeschakelaar naar zijn 'Off' (Uit) stand (⏻) en schakel hem weer aan.
EE04	De temperatuur in de mixerschaal is te hoog. → Schakel het apparaat uit, draai de keuzeschakelaar naar zijn 'Off' (Uit) stand (⏻) en laat de schaal afkoelen. Plaats de ingrediënten of het water in de schaal voordat het apparaat weer wordt aangeschakeld.
EE05	De motor loopt vast → Schakel het apparaat onmiddellijk uit en koppel hem los van het lichtnet. Controleer of het mes in de schaal geblokkeerd wordt door ingrediënten. Verwijder de blokkade. Sluit het apparaat weer aan op het lichtnet en schakel hem weer aan. Als de foutmelding blijft, schakel hem dan onmiddellijk uit en neem contact op met onze klantenservice.
EE06	Elektronische fout → Neem contact op met onze klantenservice. Contactinformatie kan gevonden worden in de bijlage van deze handleiding.
EE07	Elektronische fout → Neem contact op met onze klantenservice. Contactinformatie kan gevonden worden in de bijlage van deze handleiding.
EE08	De vergrendelknop staat niet in de juiste stand. → Draai de keuzeschakelaar naar zijn 'Off' (Uit) stand (⏻). Controleer de mixerschaal en deksel op juiste positionering en vergrendel het apparaat nogmaals.

EE09

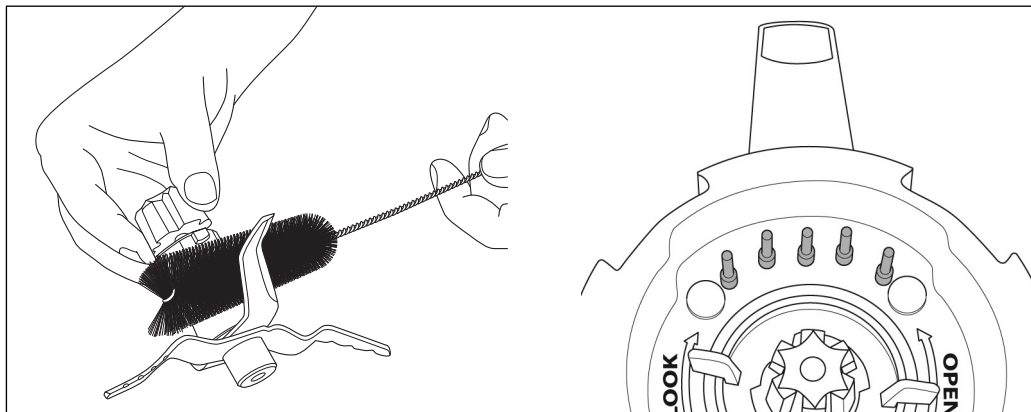
De motor is overbelast.
→ Schakel het apparaat uit en laat hem afkoelen.

Snoerhaspel

De snoerhaspel aan de achterkant van de basis helpt het beperken van de snoerlente tijdens gebruik, en maakt het opbergen van het apparaat ook makkelijker.

Onderhoud en schoonmaken

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende schoonmaakproducten.
- Maak de hoofdeenheid schoon door deze met een vochtige doek af te vegen.
- De binnenkant van de mixerschaal onder de kraan schoonmaken. Het onderste gedeelte van de mixerschaal niet in water onderdompelen.
- De mixerschaal is niet vaatwasserbestendig.
- Alle andere afneembare onderdelen mogen schoongemaakt worden in warm zeepwater of in de vaatwasser.
- **Wij raden aan na elke cyclus het mes uit de mixerschaal te verwijderen en deze grondig schoon te maken.**
- Indien nodig, mag het mes schoongemaakt worden met gebruik van de bijgeleverde schoonmaak borstel. **Let op:** Het mes is zeer scherp. (zie hieronder de afbeelding 'Schoonmaken van het mes')
- De afneembare afdichtingen op het mes en de deksel moeten ook verwijderd en regelmatig schoongemaakt worden.
- Tijdens het bewerken van sterk gekleurd voedsel of kruiden, zoals kerrie, kurkuma of wortels, moeten alle plastic onderdelen van het apparaat onmiddellijk afgespoeld worden om verkleuring te voorkomen.
- De contacten onder de mixerschaal moeten te allen tijde schoongehouden worden. Alle etensresten moeten onmiddellijk verwijderd worden.



Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooid worden van het huishoudelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

James – La máquina maravillosa**Estimado Cliente,**

Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Instrucciones de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- El aparato se debe limpiar después de cada ciclo de uso. En la sección *Mantenimiento y limpieza* se incluye información detallada al respecto.
- Los contactos bajo el recipiente de mezcla deben ser mantenidos limpios en todo momento. (consulte *Mantenimiento y limpieza*).
- **Precaución:** La cuchilla del interior del recipiente de mezcla está extremadamente afilada. Para evitar lesiones, tenga una especial precaución al vaciar el recipiente.
- El accesorio para revolver en forma de mariposa debe ser utilizado exclusivamente con los ajustes para mezclar 1 y 2, y con los ajustes para cocinar 37 ° - 100 °C.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Desenchufe siempre el aparato
 - antes de dejar el aparato sin supervisión,
 - después del uso,
 - si hay una avería, y
 - antes de limpiar, montar o desmontar el aparato.
- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- **Precaución:** Un llenado en exceso puede resultar peligroso si fuerza la expulsión de alimentos o agua hirviendo – por ello, respete siempre las marcas de máximo. La capacidad máxima es 1,5 l.
- Hay que tener precaución cuando procese líquidos calientes en el recipiente de mezcla, ya que puede expulsar vapor.
- **Precaución:** Por dicha razón, no utilice el ajuste del turbo para procesar alimentos que hayan sido calentados separadamente antes de verterlos en el recipiente.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- El recipiente de mezcla, incluida su tapa, y el conjunto de cocción al vapor se calientan

durante su funcionamiento y permanecerán calientes durante un rato tras su utilización.

- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
 - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
 - en empresas agrícolas,
 - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
 - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños utilicen el aparato. El aparato y su cable de alimentación eléctrica deben ser mantenidos fuera del alcance de los niños en todo momento.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo lisa, estable y resistente al calor, impermeable a salpicaduras y manchas.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes (por ejemplo un fuego eléctrico) ni cerca de llamas de gas.
- No utilice ni coloque este aparato cerca de objetos tales como cortinas o materiales inflamables.
- **Precaución:** El vapor expulsado está muy caliente. No toque ninguna zona próxima al orificio de salida del vapor durante o inmediatamente después del funcionamiento del aparato.
- Para evitar sufrir quemaduras por el vapor caliente, extreme las precauciones al abrir la tapa.
- Nunca meta los dedos ni introduzca ningún utensilio de cocina en la apertura de la tapa durante su utilización.
- **Cuidado:** Cuando se caliente en exceso, el alimento se podría prender fuego. Sin embargo, la probabilidad de que esto suceda incrementa con los alimentos de alto contenido en grasa o aceite.
- **Precaución:** Nunca caliente el recipiente de mezcla vacío.
- No mueva el aparato salvo que se haya enfriado suficientemente y el recipiente de mezcla esté vacío.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- Mantenga el cable de alimentación suficientemente alejado de cualquier parte caliente de la placa.
- No se acepta ninguna responsabilidad si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Conexión a la red eléctrica

Este aparato solo se debe conectar a una toma de tierra instalada según las normas en vigor.

Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Puesta en marcha

Antes de utilizar el aparato por primera vez, retire el material de embalaje restante y limpie su superficie con un paño húmedo.

Limpie todos los componentes extraíbles tal y como se describe en la sección *Mantenimiento y limpieza*.



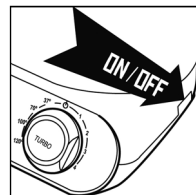
Elementos componentes

Información General

1. Mando de bloqueo
2. Unidad principal
3. Cable de alimentación eléctrica con enchufe
4. Interruptor Encendido/Apagado (en la parte inferior)
5. Mando selector
6. Temporizador
7. Tapa para cocción al vapor
8. Rejilla para cocción al vapor
9. Bandeja para cocción al vapor
10. Adaptador para cocción al vapor
11. Cepillo de limpieza
12. Espátula
13. Accesorio para revolver en forma de mariposa
14. Pieza accesorio transparente para la tapa para revolver
15. Pieza transparente con asa para la tapa
16. Etiqueta de especificaciones (en la parte inferior)
17. Almacenamiento del cable (en la parte posterior)
18. Recipiente de mezcla
19. Abridor de la tapa
20. Tapa del recipiente de mezcla

Interruptor de Encendido/Apagado

- El interruptor de Encendido/Apagado está situado en la parte posterior derecha de la base. Apague el aparato siempre tras su utilización, y también antes de limpiarlo.



Recipiente de mezcla

- El recipiente de mezcla tiene una capacidad máxima de 1,5 litros. En el interior del recipiente figuran las marcas correspondientes para 0,5, 1,0 y 1,5 litros.
- El recipiente de mezcla debe ser correctamente montado e instalado en el aparato para todos los programas de cocción y de mezcla así como de cocción al vapor. Si el recipiente no está correctamente instalado, o no está correctamente bloqueado, sonarán unos pitidos, y el visualizador mostrará un código de error.

Piezas transparentes para la tapa

- El aparato incluye dos piezas transparentes para la tapa. La que tiene asa se utiliza para todos los procesos de mezcla o cocción cuando no se utiliza el accesorio para revolver en forma de mariposa. La pieza sin asa para la tapa se utiliza para todos los procesos de mezcla o cocción cuando se utiliza el accesorio para revolver. **Precaución:** No introduzca ninguna de las piezas para la tapa durante la cocción al vapor.

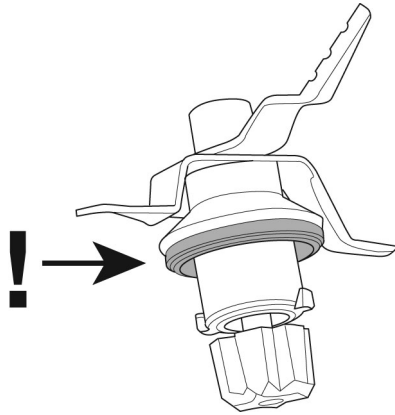
Espátula

- La espátula suministrada le ayudará a revolver los alimentos procesados en el recipiente de mezcla.
- **Nunca** introduzca la espátula en la apertura del aparato durante su funcionamiento.

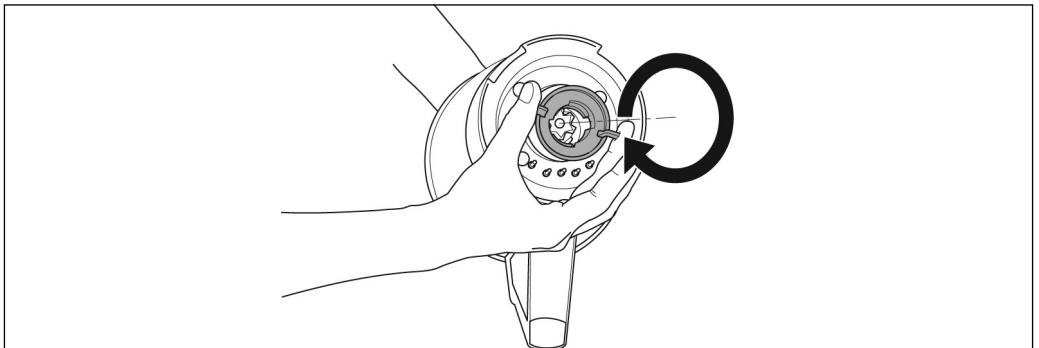
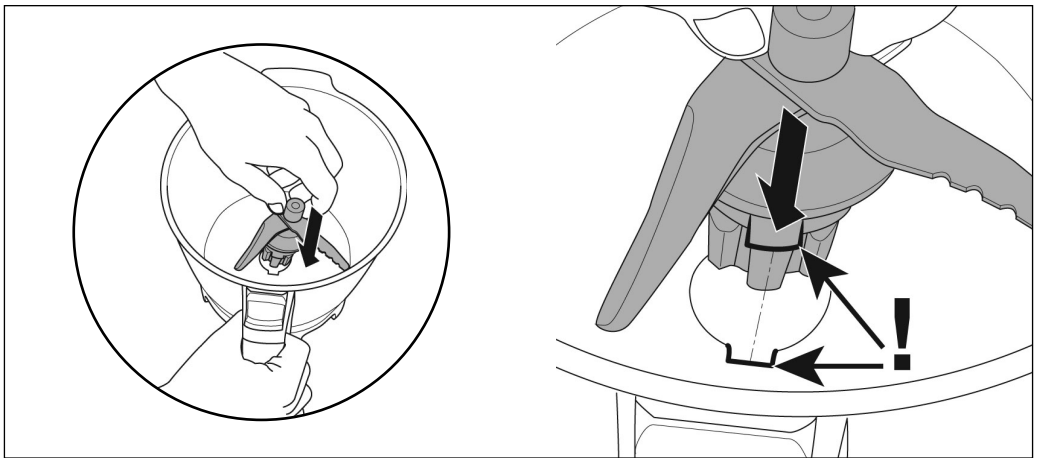
Montaje del aparato

1. Colocación de la cuchilla:

- **Precaución:** Para evitar que el recipiente de mezcla sufra fugas, con el consecuente eventual daño para el aparato, la cuchilla solo debe ser instalada junto con su junta de estanqueidad.

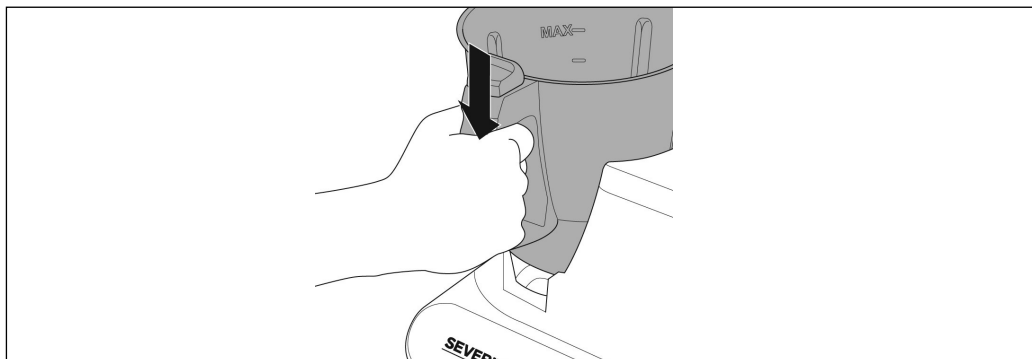


- Coloque la cuchilla en el recipiente de mezcla desde el interior, sujétela en su lugar y bloquéela desde atrás girando el bloqueo en forma de mariposa en el sentido de las agujas del reloj (**BLOQUEO**).



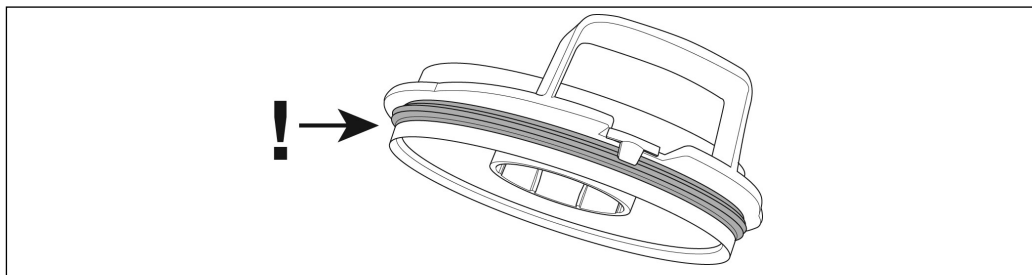
2. Colocación del recipiente de mezcla:

- Antes de colocar el recipiente de mezcla en la unidad, asegúrese de que el mando selector esté en su posición 'Off' (⏻), y el mando de bloqueo esté en su posición 'Open' (🔓).
- Instale el recipiente de mezcla con el asa orientada hacia la parte frontal.

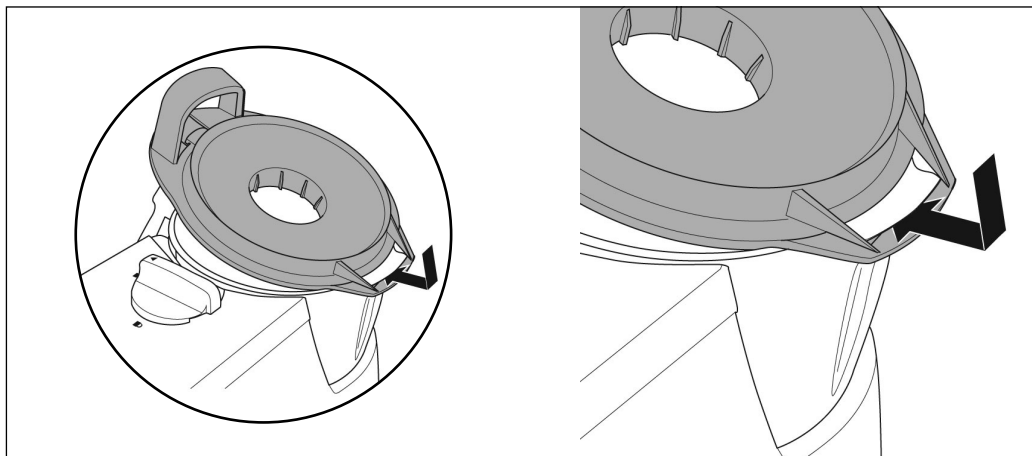


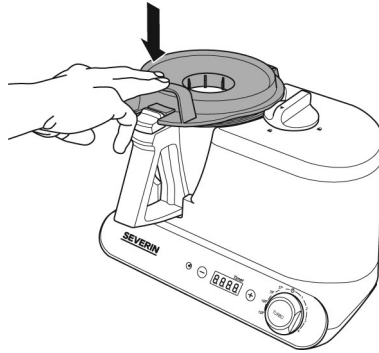
3. Colocación de la tapa:

- **Precaución:** La tapa solo puede ser utilizada junto con su junta de estanqueidad.



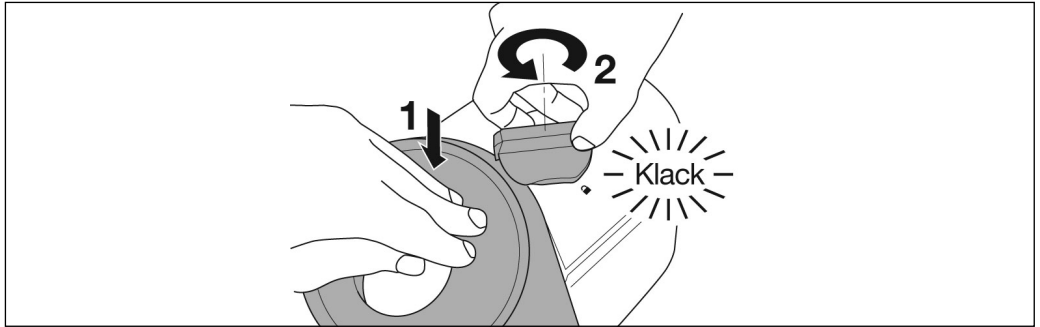
- En primer lugar, coloque la tapa sobre el reborde del recipiente de mezcla, y a continuación presiónela firmemente hacia abajo hasta que la tapa quede acoplada correctamente.





4. Bloqueo del recipiente de mezcla:

- Entonces presione hacia abajo sobre la tapa del recipiente de mezcla y gire el mando de bloqueo a su posición 'Closed' (🔒).



Asegúrese siempre de que el mando selector esté en su posición 'Off' (🔌) antes de bloquear la tapa.

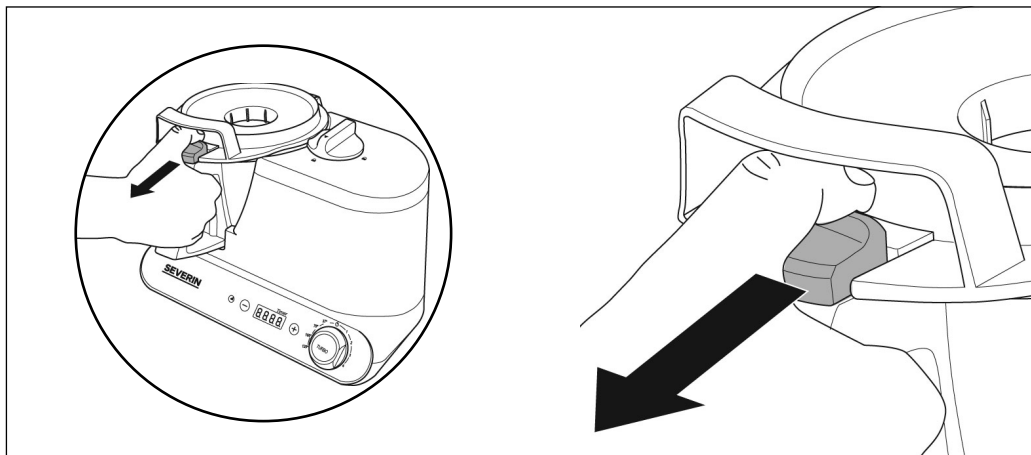
5. Colocación de la pieza para la tapa:

- Seleccione la pieza apropiada para la tapa y colóquela en la apertura de la tapa. Esto evita que se escape ningún alimento mientras está siendo mezclado o cocinado.
- La pieza para la tapa puede ser extraída durante el mezclado o la cocción para añadir ingredientes.
- **Precaución:** Durante y después del proceso de cocción, la pieza para la tapa puede estar muy caliente. Utilice siempre el asa o un paño acolchado apropiado para manipular la pieza.

Consejo: Para permitir que salga el vapor de agua, la pieza para la tapa no debe ser colocada cuando esté cocinando reducciones de salsas o sopas.

Extracción de la tapa:

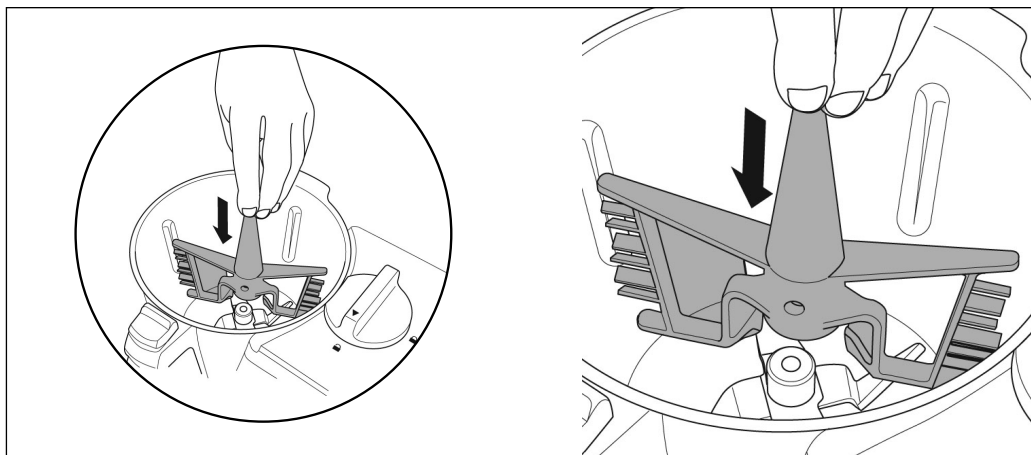
- Para levantar la tapa, en primer lugar gire el mando de bloqueo a su posición 'Open' (🔓).
- Entonces levante cuidadosamente la pieza transparente para la tapa.
- Tire del abridor de la tapa hacia la parte frontal y levante la tapa.



- **Precaución:** Incluso después del proceso de cocción, el recipiente de mezcla puede expulsar vapor caliente.

Accesorio para revolver en forma de mariposa

- Este accesorio sirve para emulsionar, batir claras de huevo o nata, y para revolver masas muy finas (por ejemplo para tortitas o gófres).
- En primer lugar, coloque y entonces bloquee la cuchilla en el interior del recipiente de mezcla, tal y como se describe en la sección 1. *Colocación de la cuchilla.*
- El accesorio para revolver puede entonces ser simplemente colocado sobre la cuchilla.



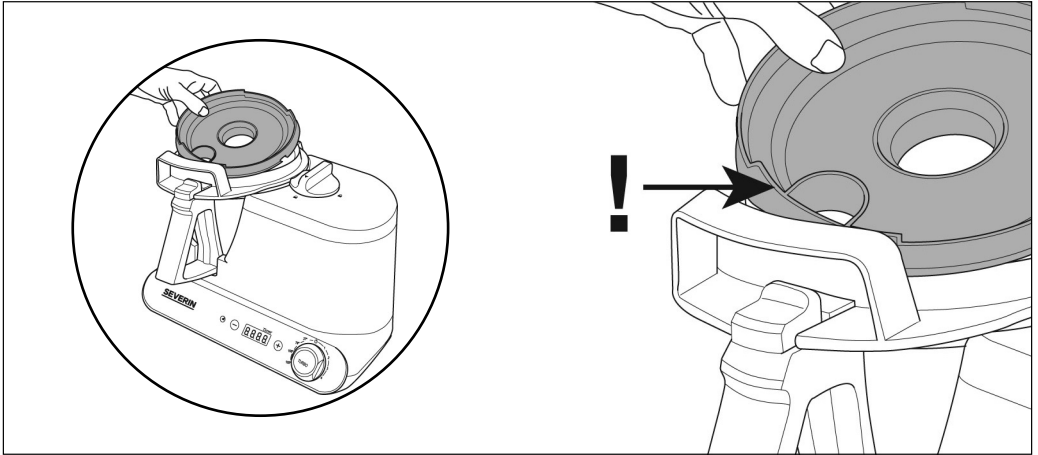
- Proceda a colocar el recipiente de mezcla en el aparato. Coloque y bloquee la tapa tal y como se describe en la sección 4. *Bloqueo del recipiente de mezcla.*
- **El accesorio para revolver solo debe ser utilizado con los ajustes para mezclar 1 y 2, y con los ajustes para cocinar 37 °, 70 ° y 100 °C.**
- **Precaución:** La utilización del accesorio para revolver con el ajuste para cocinar 120 °C o los ajustes para mezclar 3 y 4 probablemente causará daños en el aparato.

Consejo: El accesorio para revolver se puede extraer fácilmente: simplemente aflójealo girando hacia la izquierda y la derecha varias veces y tirando de él hacia arriba, y después extráigalo.

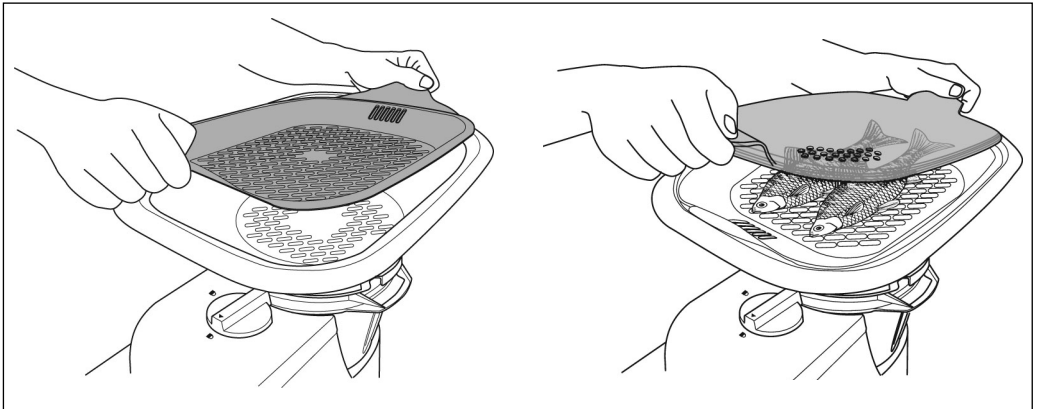
Conjunto para cocción al vapor

El conjunto para cocción al vapor consta de cuatro componentes:

- Adaptador
 - Bandeja para cocción al vapor
 - Rejilla para cocción al vapor
 - Tapa
- En primer lugar, coloque y entonces bloquee la cuchilla en el recipiente de mezcla tal y como se describe en la sección 1.
Colocación de la cuchilla.
- Entonces coloque el recipiente de mezcla con su tapa en el aparato y bloquéelo tal y como se describe en la sección 4. *Bloqueo del recipiente de mezcla.*
- Entonces coloque el adaptador sobre el recipiente de mezcla, con su pieza de conexión orientada hacia abajo y la pequeña apertura orientada hacia la parte frontal.



- Coloque la bandeja para cocción al vapor y la rejilla para cocción al vapor. Por último, coloque la tapa.



Funcionamiento general

En primer lugar, seleccione y monte los accesorios necesarios. Los programas individuales para mezclar y para cocinar solo pueden ser iniciados una vez el aparato haya sido correctamente montado y bloqueado.

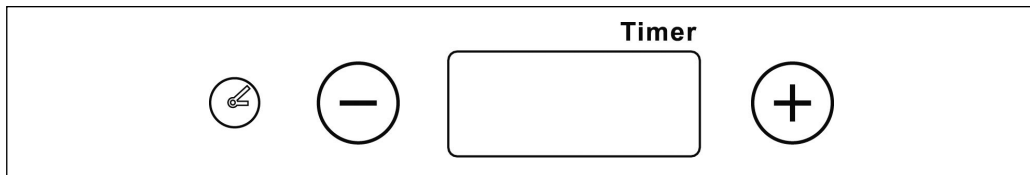
Introducción del enchufe

Tan pronto como el aparato sea enchufado a la toma de alimentación eléctrica, el visualizador se iluminará y el aparato estará listo para ser utilizado.

Ventilador de refrigeración

El ventilador de refrigeración protege el motor contra el sobrecalentamiento. Tras cada ciclo de utilización, el ventilador de refrigeración continúa funcionando durante unos tres minutos.

Temporizador



- El tiempo de funcionamiento deseado es seleccionado mediante los botones + o -.
- Establezca siempre en primer lugar el tiempo de funcionamiento, seguido por el ajuste para cocinar o para mezclar.
- Para todos los ajustes para cocinar, es necesario seleccionar el tiempo de funcionamiento necesario, que se indica entonces en el visualizador. Si el temporizador es ajustado después del tiempo de cocción, el aparato tardará unos pocos segundos más en comenzar a funcionar.
- Los tiempos para mezclar se ajustan individualmente. Si no se ha seleccionado un tiempo de funcionamiento determinado, el aparato funcionará solo durante un minuto, con el visualizador mostrando el tiempo transcurrido.

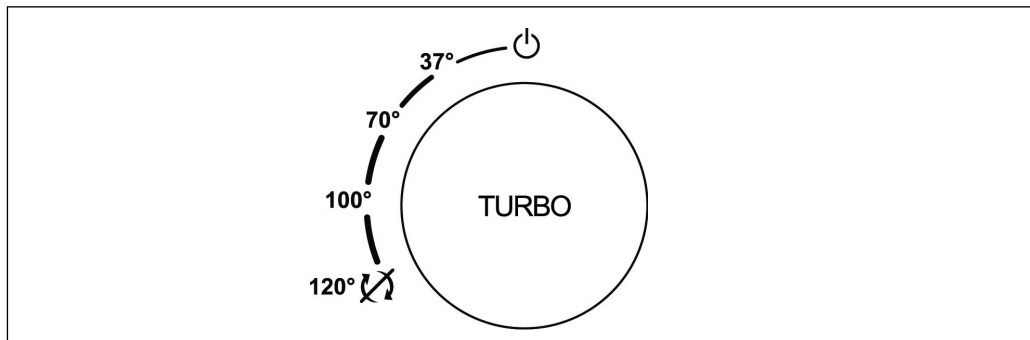
Ajuste del temporizador

- Pulsando el botón + una vez seleccionará el tiempo mínimo de funcionamiento de 1 minuto. Con cada pulsación adicional, el tiempo de funcionamiento se incrementará en intervalos de 30 segundos.
- Pulsando el botón - reducirá el tiempo seleccionado en intervalos de 30 segundos.
- Para seleccionar un tiempo de funcionamiento de menos de un minuto, pulse el botón + una vez, y entonces utilice el botón - para ajustar el tiempo hasta el segundo exacto.
- Pulsando y manteniendo pulsados los botones + o - podrá seleccionar rápidamente el tiempo deseado.

Mando selector

- Este mando selector le permite elegir los programas individuales para mezclar y cocinar.
- Los programas individuales para cocinar pueden ser seleccionados girando el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj.
- Girando el mando en el sentido de las agujas del reloj puede seleccionar los programas individuales para mezclar sin la función de cocinar.
- Pulsando y manteniendo pulsado el mando selector activará el ajuste del turbo.

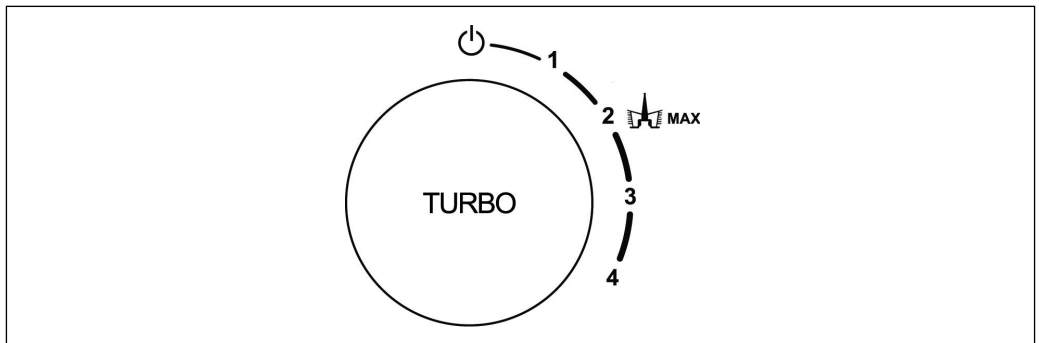
Ajustes para cocinar



- 37°:** Los alimentos se calientan a 37 °C y se revuelven a 200 rpm.
Este ajuste es adecuado para calentar chocolate, mantequilla, pasteles, cremas y postres que se revuelven en caliente.
- 70°:** Los alimentos se calientan a 70 °C y se revuelven a 200 rpm.
Este ajuste es adecuado para salsa holandesa, salsas con besamel (con accesorio para revolver), pasteles, cremas y postres que se revuelven en caliente.
- 100°:** Los alimentos se calientan a 100 °C y se revuelven a 200 rpm.
Este ajuste es adecuado para sopas, guisos, salsas y postres que se revuelven en caliente.
- 120°:** Los alimentos se calientan al ajuste máximo de potencia, pero sin revolver.
Este ajuste es adecuado para cocción al vapor y para todos los procesos de cocción que no necesitan que se revuelva: por ejemplo, hervir patatas, hervir brevemente sopas, salsas y postres.

Consejo: El ajuste para cocinar 120 °C también puede ser utilizado para sofreír cebollas, especias, etc. para sopas y salsas. Mezcle estos ingredientes con aceite antes de verterlos en el recipiente. Dado que la cuchilla no rota en este ajuste, los ingredientes deben ser desglasados tras unos dos minutos.

Ajustes para mezclar



- 1** 400 rpm: para batir claras de huevo, nata montada y emulsionar mayonesa.

Sugerencia: Para que espese adecuadamente, la nata montada debe estar muy fría.

- 2** 1000 rpm: para batir claras de huevo o nata montada, para postres que se deben mezclar en frío y para preparar masas finas (con el accesorio para revolver) o masa con levadura (sin el accesorio).
- 3** 3000 rpm: para picar fruta, verdura, hierbas o frutos secos, triturar sopas o salsas.
- 4** 6000 rpm: para picar fruta, verdura, hierbas o frutos secos, triturar sopas o salsas, y picar hielo.

- **Tras cualquier proceso de cocinado, la trituración solo es posible con los ajustes 1 y 2, limitando los ajustes 3 y 4 a la velocidad 2 en este caso; esto es así por razones de seguridad.**

Consejo: Cada ciclo de mezclado debe iniciarse al ajuste más bajo, para incrementar la velocidad a intervalos de 10 segundos, hasta alcanzar el ajuste para mezclar deseado. De esta manera asegura una mezcla homogénea de los ingredientes y, al mismo tiempo, evita salpicaduras de los ingredientes.

Ajuste del turbo

- Para un máximo rendimiento de mezclado en un corto tiempo (7000 rpm), la función turbo puede ser activada en cualquier momento con cualquier ajuste para cocinar o para mezclar pulsando y manteniendo pulsado el mando selector. Esta función también está disponible con el mando selector en la posición 'Off' (⏻).
- **Si se utiliza la función turbo tras cualquier proceso de cocinado, la trituración solo es posible con el ajuste 2 por razones de seguridad.**

Sugerencias:

- El ajuste turbo es muy útil para picar hierbas. Simplemente active la función turbo en ráfagas cortas, comprobando con regularidad, hasta que las hierbas hayan alcanzado el estado deseado. Tenga en cuenta que solo las hierbas secas pueden ser procesadas de esta manera. Por ello recomendamos secar las hierbas minuciosamente tras haberlas lavado.
- Para elaborar hielo picado, coloque los cubitos en el recipiente para mezclas y utilice la función turbo reiteradamente en ráfagas cortas, hasta que el hielo haya alcanzado el tamaño deseado.

Cocción al vapor

- Llene el recipiente para mezclas con un mínimo de 0,5 litros de agua, lo que será suficiente para 40 minutos de cocción al vapor.
- Coloque el conjunto para cocción al vapor tal y como se describe en la sección '**Conjunto para cocción al vapor**'.
- Coloque los alimentos que va a cocinar al vapor y coloque la tapa.
- Utilice el temporizador para seleccionar el tiempo necesario de cocción al vapor y gire el mando selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta el ajuste 120 °.

Consejo: Mientras que la rejilla para cocción al vapor es perfecta para cocinar con suavidad pescado o carne, puede cocinar al vapor a la vez verduras en la bandeja para cocción al vapor. Sin embargo, para cocinar los alimentos en la rejilla correctamente, se necesita una cantidad de vapor suficiente. Por ello, asegúrese de que no todas las aperturas en la bandeja para cocción al vapor estén bloqueadas por los alimentos. Guarniciones adicionales (como patatas o noodles) pueden ser cocinadas al vapor a la vez en el recipiente de mezcla, habiendo añadido agua hasta la marca máx.

Señales acústicas, por ejemplo finalización del programa, etc.

- Para marcar la finalización de un ciclo de cocción o mezcla, o un aparato incorrectamente bloqueado u otros errores, la unidad emitirá señales acústicas.
- Una vez finalizado un ciclo de cocción o mezcla, gire siempre el mando selector a la posición 'Off' (⏻) en primer lugar antes de seleccionar un nuevo programa o tiempo de funcionamiento.

Corte del suministro eléctrico

En caso de que se produzca un corte del suministro eléctrico mientras un programa está funcionando, el visualizador mostrará el código de error **EE03** y escuchará señales acústicas de advertencia. Si esto sucediera, apague el aparato en primer lugar y gire el mando selector a la posición 'Off' (⏻). Vuelva a encender entonces el aparato y reinicie el programa para cocinar o para mezclar.

Códigos de error – información general

EE01	El recipiente de mezcla está incorrectamente colocado y el aparato no está bloqueado de manera segura. → Instale el recipiente de mezcla correctamente y bloquee el aparato.
EE02	La tapa del recipiente de mezcla no está correctamente colocada y no está bloqueada. → Coloque la tapa correctamente y bloquee el aparato.
EE03	El mando selector no estaba en la posición 'Off' (⏻) cuando el aparato fue encendido. Consulte también ' <i>Corte del suministro eléctrico</i> '. → Apague el aparato, gire el mando selector a la posición 'Off' (⏻), y vuelva a encenderlo.
EE04	La temperatura dentro del recipiente de mezcla es demasiado alta. → Apague el aparato, gire el mando selector a la posición 'Off' (⏻) y deje que el recipiente se enfríe. Vierta los ingredientes o el agua en el recipiente antes de volver a encender el aparato.

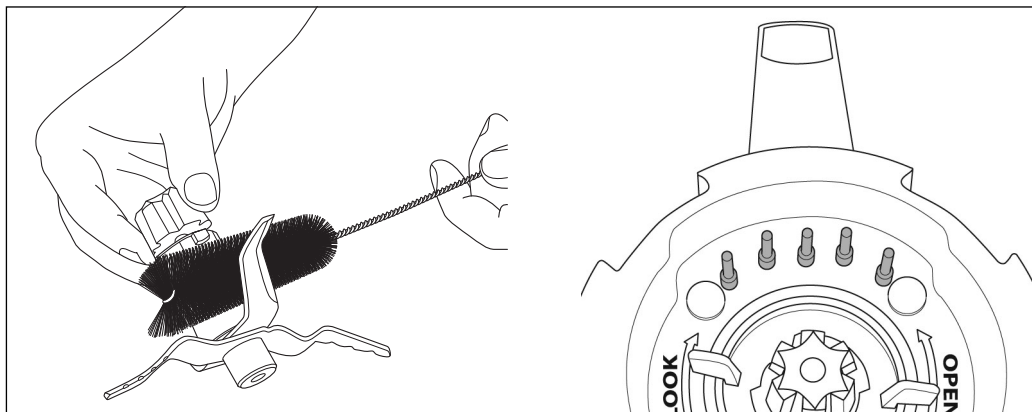
EE05	<p>El motor se atasca. → Apague el aparato inmediatamente y desenchúfelo de la toma de alimentación eléctrica. Compruebe si la cuchilla dentro del recipiente está bloqueada por algún ingrediente. Elimine la obstrucción. Vuelva a enchufar el aparato a la toma de alimentación eléctrica y enciéndalo de nuevo. Si el mensaje de error persiste, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.</p>
EE06	<p>Fallo electrónico → Póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente. Los datos de contacto se encuentran en el apéndice de este manual de instrucciones.</p>
EE07	<p>Fallo electrónico → Póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente. Los datos de contacto se encuentran en el apéndice de este manual de instrucciones.</p>
EE08	<p>El mando de bloqueo no está en la posición correcta. → Gire el mando selector a la posición 'Off' (⏻). Compruebe que el recipiente de mezcla y la tapa estén correctamente colocados y bloquee de nuevo el aparato.</p>
EE09	<p>El motor está sobrecargado. → Apague el aparato y deje que se enfríe.</p>

Espacio recoge-cable


El espacio recoge-cable en la parte posterior de la base le permite limitar la longitud del cable de alimentación eléctrica durante su utilización, facilitando también el almacenamiento del aparato.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- No emplee productos de limpieza abrasivos o muy fuertes.
- Limpie la unidad principal pasándole un paño ligeramente humedecido.
- Limpie el interior del recipiente de mezcla bajo el grifo de agua. No sumerja la parte inferior del recipiente en agua.
- El recipiente no se puede lavar en el lavavajillas.
- El resto de componentes extraíbles se pueden limpiar con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
- **Recomendamos extraer la cuchilla del recipiente tras cada ciclo de utilización y limpiarla minuciosamente.**
- En caso necesario, la cuchilla puede ser limpiada usando el cepillo de limpieza incluido. **Precaución:** La cuchilla está extremadamente afilada. (consulte el diagrama siguiente '*Limpieza de la cuchilla*')
- También deben extraerse y limpiarse con regularidad las juntas de estanqueidad extraíbles en la unidad de las cuchillas y la tapa.
- Cuando procese alimentos con fuerte coloración o especias, como curry, cúrcuma o zanahorias, todos los componentes de plástico del aparato deben ser aclarados inmediatamente para evitar su decoloración.
- Los contactos bajo el recipiente de mezcla deben ser mantenidos limpios y secos en todo momento. Cualquier residuo de alimentos debe ser retirado inmediatamente.



Eliminación

 Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, siempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

James – La macchina delle meraviglie

Gentile Cliente,

Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- L'apparecchio deve essere pulito dopo ogni ciclo di utilizzo. Per informazioni più dettagliate, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- I contatti sotto la coppa per la lavorazione devono rimanere sempre puliti. (v. sezione *Manutenzione e pulizia*).
- **Avvertenza:** La lama all'interno della coppa per la lavorazione è estremamente affilata. Per evitare ferite, prestate la massima attenzione nello svuotare la coppa.
- L'accessorio a due ali per mescolare deve essere usato solo con le impostazioni di lavorazione 1 e 2 e con le impostazioni per la cottura 37 ° - 100 °C.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Disinserite sempre la spina dalla presa
 - se lasciate l'apparecchio incustodito,
 - dopo l'uso,
 - in caso di cattivo funzionamento,
 - prima di pulire, montare o smontare l'apparecchio.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- **Avvertenza:** Sovraccaricare l'apparecchio può essere rischioso nel caso si stia bollendo dell'acqua o gli alimenti debordino, rispettate sempre i segni di livello massimo. La capienza massima è di 1,5 l.
- È necessario prestare attenzione quando si lavorano liquidi caldi nella coppa per la lavorazione, perché potrebbe fuoriuscire del vapore bollente.
- **Avvertenza:** Per questa ragione, non utilizzate l'impostazione turbo per lavorare alimenti che sono stati riscaldati separatamente prima di essere inseriti nella coppa.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.

- La coppa per la lavorazione, il suo coperchio e il gruppo per la cottura a vapore diventano molto caldi durante il funzionamento e rimangono caldi anche per un certo tempo successivo.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
 - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
 - in aziende agricole,
 - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
 - da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull’uso dell’apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l’apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito l’utilizzo dell’apparecchio. Tenete sempre lontano dalla portata dei bambini l’apparecchio e il cavo di alimentazione.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l’apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell’apparecchio, controllate attentamente che l’apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l’apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell’apparecchio.
- Sistemate l’apparecchio su una superficie di lavoro stabile e piana, resistente al calore, agli spruzzi e alle macchie.
- Non poggiare l’apparecchio su superfici calde (per esempio piastre di cottura) o vicino a fornelli a gas a fiamma libera.
- Non installate né utilizzate l’apparecchio vicino o sotto un armadio a muro o oggetti pendenti come tendaggi o altro materiale infiammabile.
- **Avvertenza:** Il vapore in uscita è molto caldo. Non toccate nessuna parte vicina alle aperture di aerazione durante o immediatamente dopo il funzionamento.
- Per evitare scottature a causa del vapore caldo, usate estrema attenzione quando aprite il coperchio.
- Non inserite mai le dita o utensili o accessori da cucina nell’apertura sul coperchio durante il funzionamento dell’apparecchio.
- **Avvertenza:** In caso di surriscaldamento, c’è pericolo che il cibo prenda fuoco e questa eventualità aumenta con cibi ad alto contenuto di grasso o olio.
- **Avvertenza:** Non mettete mai a riscaldare la coppa per la lavorazione vuota.
- Non spostate l’apparecchio se prima non si è raffreddato sufficientemente e la coppa per la lavorazione non è vuota.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto sempre ben lontano dalle parti dell’apparecchio soggette a riscaldarsi.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Collegamento alla rete

L’apparecchio deve essere collegato esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l’etichettatura CE.

Primo utilizzo

Al momento del primo utilizzo dell’apparecchio, eliminate ogni elemento dell’imballaggio e pulite le piastre con un panno umido. Pulite tutti gli elementi staccabili secondo quanto descritto nella sezione *Manutenzione e pulizia*.



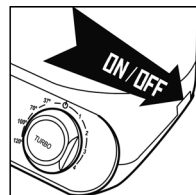
Descrizione

Quadro riassuntivo

1. Tasto di bloccaggio
2. Apparecchio centrale
3. Cavo di alimentazione con spina
4. Interruttore di acceso/spento (On/Off) (dietro l'apparecchio)
5. Manopola di selezione
6. Timer
7. Coperchio per la cottura a vapore
8. Griglia per la cottura a vapore
9. Vassoio per la cottura a vapore
10. Adattatore per la cottura a vapore
11. Spazzolino per pulire
12. Spatola
13. Accessorio per mescolare a due ali
14. Insetto trasparente del coperchio per l'accessorio per mescolare
15. Insetto trasparente del coperchio con manico
16. Tabella portadati (sotto l'apparecchio)
17. Vano avvolgicavo (dietro l'apparecchio)
18. Coppa per la lavorazione
19. Apertura del coperchio
20. Coperchio della coppa per la lavorazione

Interruttore Acceso/Spento (On/Off)

- L'interruttore di Acceso/Spento (On/Off) è collocato sulla parte posteriore destra della base. Spengete sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di ogni operazione di pulizia.



Coppa per la lavorazione

- La coppa per la lavorazione ha una capienza massima di 1,5 litri. Dentro la coppa, ci sono le tacche che corrispondono a 0,5, 1,0 e 1,5 litri.
- La coppa per la lavorazione deve essere montata correttamente e inserita nell'apparecchio per tutti i programmi di cottura o di lavorazione degli alimenti, oltre che a quello per la cottura a vapore. Se la coppa non è inserita correttamente, o è stata chiusa male, si sentono dei segnali acustici e sul display compare un codice di errore.

Insetti trasparenti del coperchio

- Questo apparecchio è dotato di due insetti trasparenti del coperchio. Quello con il manico è utilizzato per tutti i processi per mescolare e di cottura quando non si utilizza l'accessorio a due ali. L'insetto del coperchio senza manico è utilizzato per tutti i processi per mescolare e di cottura per i quali è utilizzato l'accessorio a due ali. **Avvertenza: Non** inserite nessuno dei due coperchi durante la cottura a vapore.

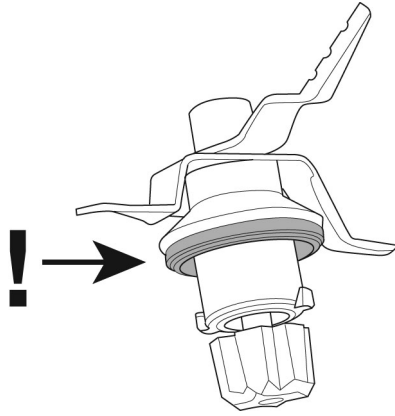
Spatola

- La spatola fornita in dotazione aiuta a rimuovere gli alimenti lavorati dalla coppa.
- **Non** inserite mai la spatola nell'apertura dell'apparecchio durante il suo funzionamento.

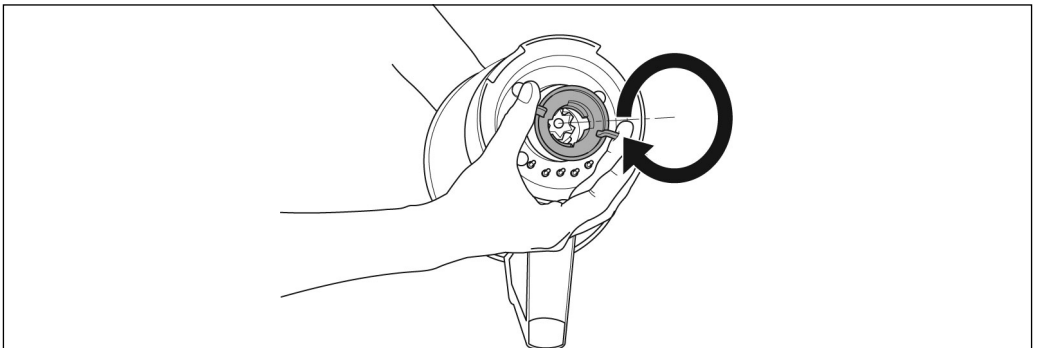
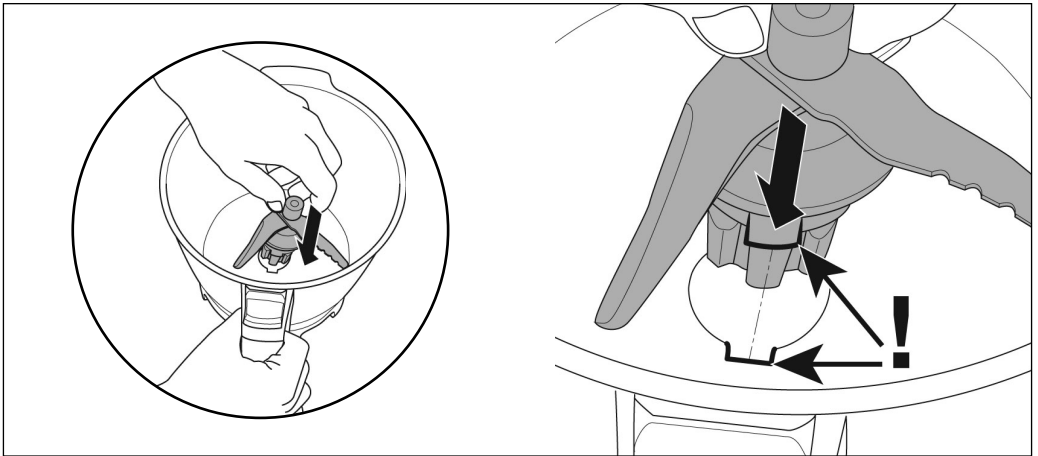
Montaggio dell'apparecchio

1. Inserimento della lama:

- **Avvertenza:** Per evitare perdite di liquidi dalla coppa per la lavorazione, e quindi danni all'apparecchio, la lama va inserita solo con la sua guarnizione sigillante.

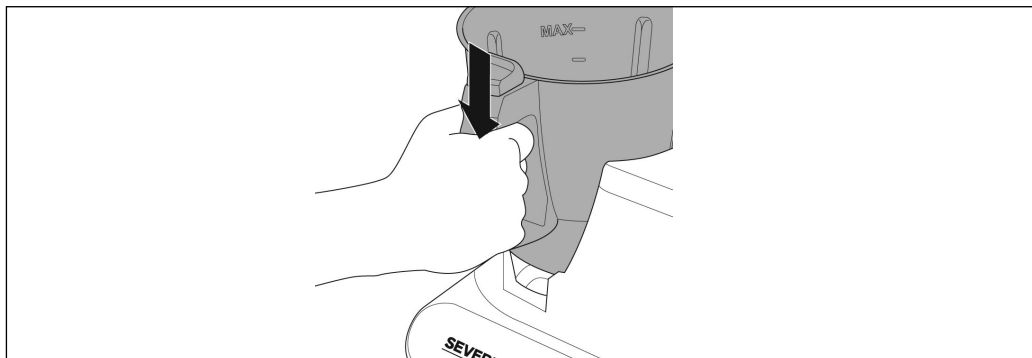


- Inserite la lama alla coppa per la lavorazione dall'interno, tenetela in sede e bloccatela da sotto ruotando il gancio a farfalla in senso orario (**LOCK = BLOCCATO**).



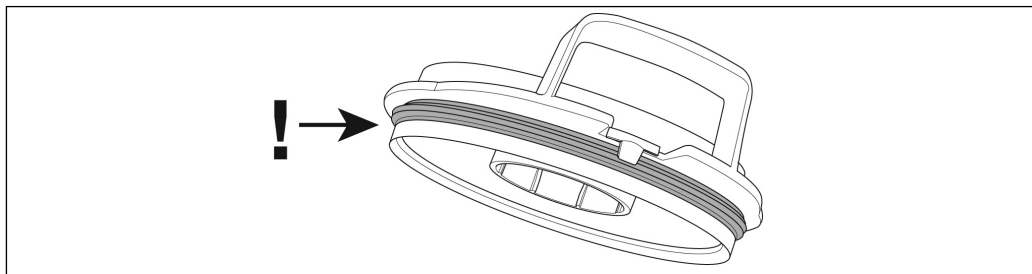
2. Inserimento della coppa per la lavorazione:

- Prima di inserire la coppa sull'apparecchio, accertatevi che la manopola di selezione sia impostata sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻), e che il tasto di bloccaggio sia sulla posizione di "Aperto" (🔓).
- Inserite la coppa per la lavorazione con il manico rivolto verso avanti.

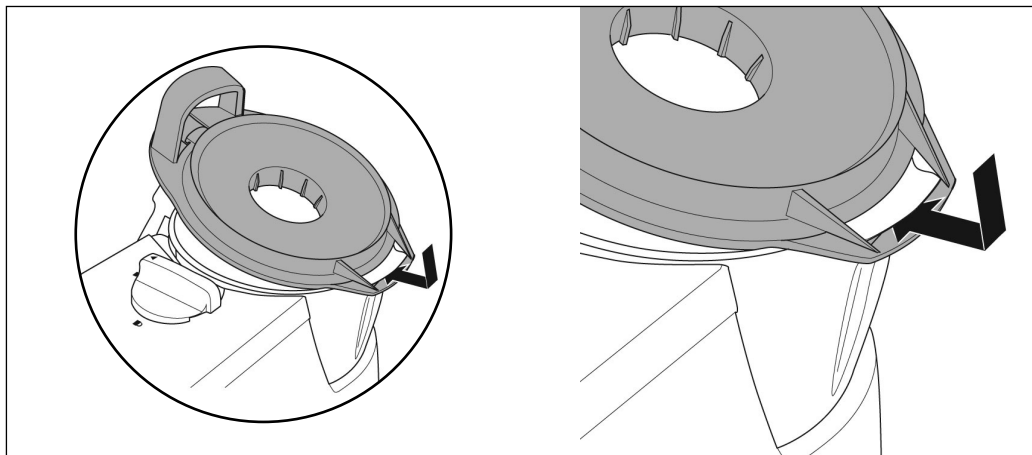


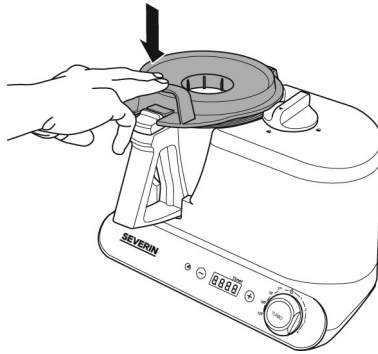
3. Inserimento del coperchio:

- **Avvertenza:** Il coperchio può essere usato solo con la sua guarnizione sigillante.



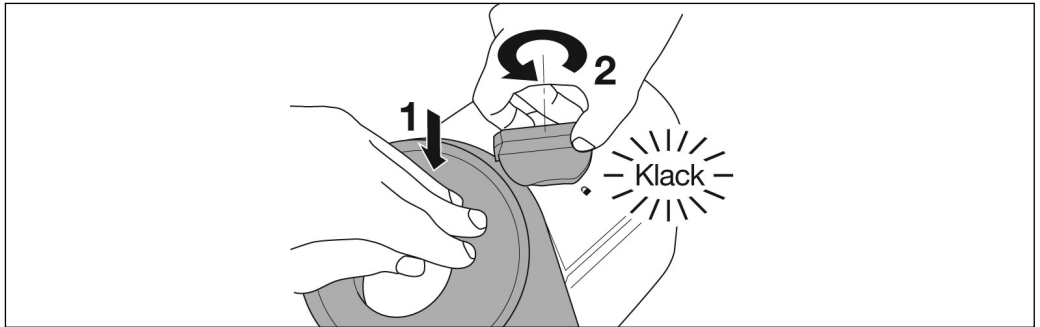
- Prima, appoggiate il coperchio sulla guarnizione della coppa per la lavorazione e poi spingete con decisione verso il basso sino a bloccare in sede il coperchio.





4. Bloccaggio della coppa per la lavorazione:

- Ora spingete verso il basso sul coperchio della coppa per la lavorazione e portate il tasto di bloccaggio sulla posizione di "Chiuso" (🔒).



Accertatevi sempre che la manopola di selezione sia sulla posizione di "Spento" (Off) (🔌) prima di bloccare il coperchio.

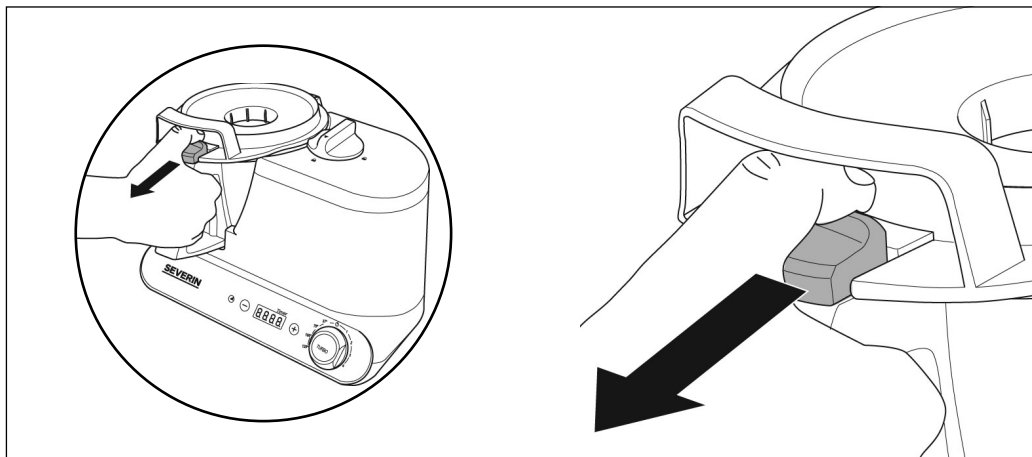
5. Posizionamento dell'inserto del coperchio:

- Scegliete l'inserto del coperchio adatto e sistematelo sull'apertura del coperchio. Questo evita che gli alimenti fuoriescano durante la lavorazione o cottura.
- Potete togliere l'inserto del coperchio durante la lavorazione o la cottura degli alimenti per aggiungere altri ingredienti.
- **Avvertenza:** Durante la cottura e anche dopo, l'inserto del coperchio può essere molto caldo. Usate sempre il guanto da forno adatto per maneggiare l'inserto.

Consiglio pratico: Per consentire l'evaporazione dell'acqua, non mettete l'inserto del coperchio quando volete far asciugare salse o zuppe.

Rimozione del coperchio:

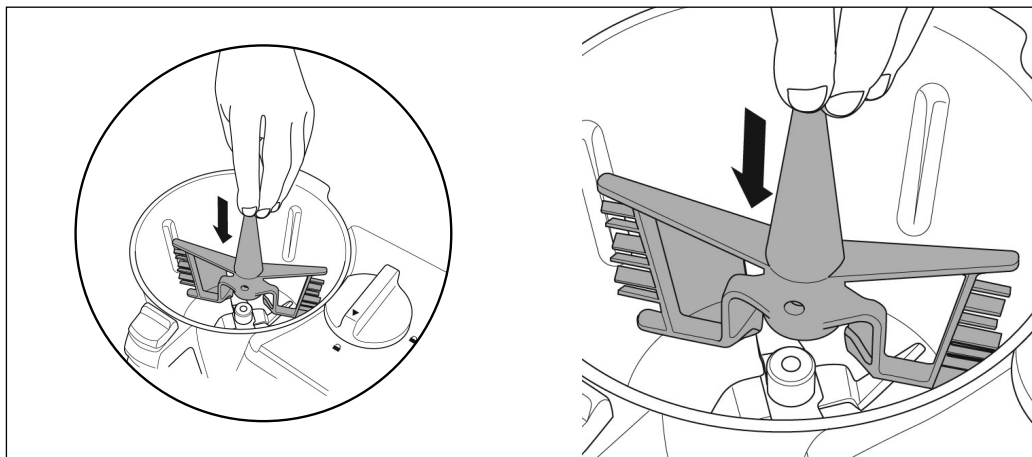
- Per togliere il coperchio, prima portate il tasto di bloccaggio sulla posizione di "Aperto" (🔓).
- Poi, con attenzione, togliete l'inserto trasparente del coperchio.
- Tirate in avanti l'apertura del coperchio e tirate via il coperchio.



- **Avvertenza:** Anche dopo il processo di cottura, è possibile che fuoriesca del vapore dalla coppa per la lavorazione.

Accessorio per mescolare a due ali

- Questo accessorio serve per emulsionare, montare a neve gli albumi delle uova o la panna, e per mescolare impasti leggeri (per es. per frittelle o cialde waffle).
- Prima, inserite e bloccate la lama all'interno della coppa per la lavorazione, secondo quanto descritto nella sezione 1. *Inserimento della lama.*
- Ora potete semplicemente inserire l'accessorio a due ali sulla cima della lama.



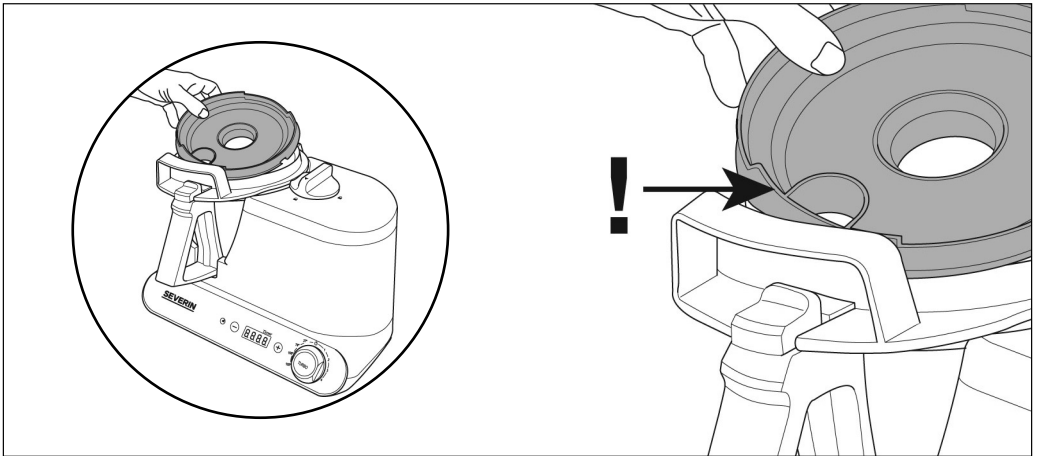
- Continuate inserendo la coppa per la lavorazione nell'apparecchio. Inserite e bloccate il coperchio secondo quanto descritto nella sezione 4. *Bloccaggio della coppa per la lavorazione.*
- **L'accessorio per mescolare a due ali va utilizzato solo con le impostazioni di lavorazione 1 e 2 e con le impostazioni per la cottura a 37°, a 70° e a 100 °C.**
- **Avvertenza:** L'utilizzo dell'accessorio per mescolare con l'impostazione per la cottura a 120 °C o con le impostazioni di lavorazione 3 e 4 potrebbe danneggiare l'apparecchio.

Consiglio: L'accessorio per mescolare può essere rimosso facilmente: basterà svitarlo ruotandolo a sinistra e a destra per alcune volte, spingendolo in alto e poi potrete toglierlo via.

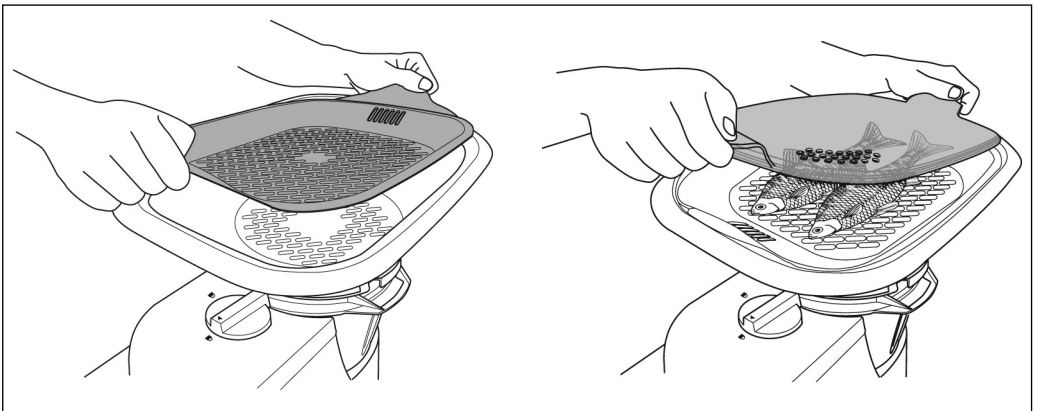
Gruppo per la cottura a vapore

Il gruppo per la cottura a vapore è composto da quattro elementi:

- Adattatore
 - Vassoio per la cottura a vapore
 - Griglia per la cottura a vapore
 - Coperchio
- Prima, inserite e bloccate la lama all'interno della coppa per la lavorazione, secondo quanto descritto nella sezione 1. *Inserimento della lama.*
- Poi inserite sull'apparecchio la coppa per la lavorazione con il suo coperchio e bloccatela secondo quanto descritto nella sezione 4. *Bloccaggio della coppa per la lavorazione.*
- Ora inserite l'adattatore sulla coppa per la lavorazione, con gli elementi di collegamento rivolti verso il basso e la piccola apertura rivolta verso avanti.



- Inserite il vassoio e la griglia per la cottura a vapore. Per ultimo, inserite il coperchio.



Funzionamento generale

Prima, selezionate e montate gli elementi accessori richiesti. I singoli programmi di cottura e di lavorazione possono essere avviati solo quando l'apparecchio è stato montato e bloccato correttamente.

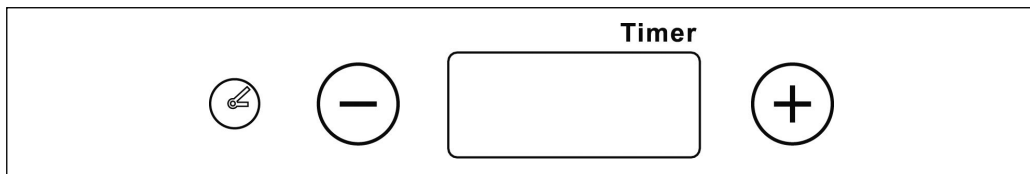
Collegamento della spina

Appena collegate l'apparecchio all'alimentazione elettrica, il display si illumina e l'apparecchio è pronto per l'uso.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento protegge il motore da un eventuale surriscaldamento. Alla fine di ogni ciclo di utilizzo, la ventola di raffreddamento continua a funzionare per ancora tre minuti circa.

Timer



- Potete impostare il tempo di funzionamento desiderato agendo sui tasti più/meno (+/-).
- Impostate sempre prima il tempo di funzionamento, seguito dalle impostazioni per la cottura o per la lavorazione.
- Per tutte le impostazioni per la cottura, è necessario selezionare il tempo di funzionamento richiesto, che poi sarà indicato sul display. Se impostate il timer dopo il tempo di cottura, ci vorranno dei secondi in più prima che l'apparecchio si avvii.
- I tempi per la lavorazione sono regolati singolarmente. Se non è selezionato nessun tempo di lavorazione particolare, l'apparecchio funzionerà per solo un minuto e sul display sarà indicato il tempo appena è trascorso.

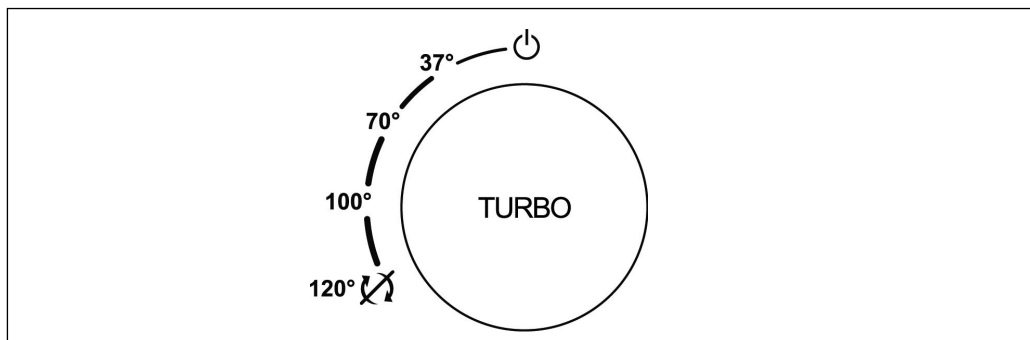
Impostazione del timer

- Premendo il tasto più (+) una volta, selezionate il tempo di lavorazione minimo di 1 minuto. Con ogni pressione aggiuntiva del tasto, si aumenta il tempo di lavorazione a intervalli di 30 secondi.
- Premendo il tasto meno (-) si diminuisce il tempo selezionato a intervalli di 30 secondi.
- Per selezionare un tempo di lavorazione inferiore a un minuto, premete il tasto + una volta e poi con il tasto - regolate il tempo sino al numero di secondi desiderati.
- Premendo e lasciando premuto i tasti + o - potrete regolare il tempo desiderato in modo veloce.

Manopola di selezione

- Questa manopola di selezione consente di scegliere i singoli programmi di lavorazione e di cottura.
- I singoli programmi di cottura possono essere selezionati ruotando la manopola in senso anti-orario.
- Ruotando la manopola in senso orario, invece, si possono selezionare i singoli programmi di lavorazione senza la funzione di cottura.
- Premendo in basso e tenendo premuta la manopola di selezione si attiva l'impostazione turbo.

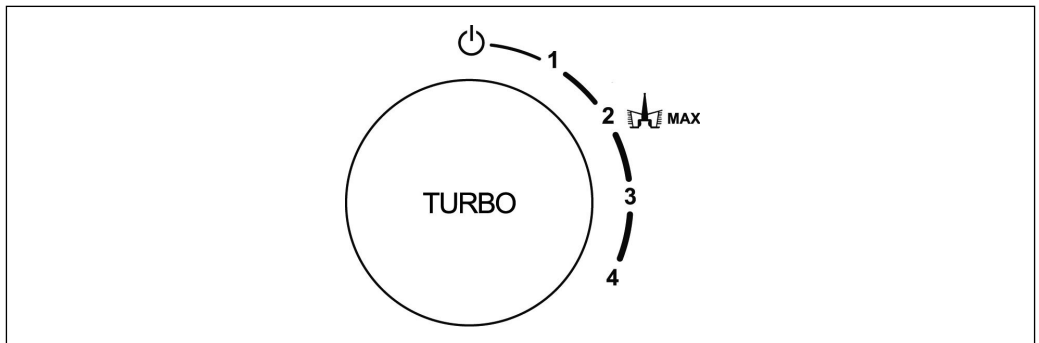
Impostazioni di cottura



- 37°:** Gli alimenti sono riscaldati sino a 37 °C e sono mescolati a 200 gpm.
Questa impostazione è ideale per riscaldare cioccolato, burro, budino, crema e dessert a caldo.
- 70°:** Gli alimenti sono riscaldati sino a 70 °C e mescolati a 200 gpm.
Questa impostazione è ideale per preparare salsa olandese, besciamella (con l'accessorio a due ali), budini, creme e dessert a caldo.
- 100°:** Gli alimenti sono riscaldati sino a 100 °C e mescolati a 200 gpm.
Questa impostazione è ideale per zuppe, salse e dessert a caldo.
- 120°:** Gli alimenti sono riscaldati sino all'impostazione massima di potenza, ma non sono mescolati.
È l'impostazione ideale per cucinare al vapore e per tutti i processi di cottura a vapore per cui non è necessario mescolare: per esempio bollire patate, bollire brevemente zuppe, salse e dessert.

Consiglio pratico: L'impostazione di cottura a 120 °C può essere utilizzata anche per saltare cipolle, spezie e altro per zuppe e salse. Mescolate gli ingredienti con olio prima di inserirli nella coppa di lavorazione. Con questa impostazione, la lama non ruota, per questo gli ingredienti devono essere diluiti dopo circa due minuti.

Impostazioni sbattitore



- 1** 400 gpm: per battere albumi di uova, montare la panna e emulsionare la maionese.

Consiglio: Per farla consolidare correttamente, la panna montata deve essere ben fredda.

- 2** 1000 gpm: per battere albumi di uova o montare la panna, per dessert mescolati a freddo e per amalgamare impasti leggeri (con l'accessorio per mescolare a due ali) o per impasti del tipo a lievito (senza accessorio a due ali).
- 3** 3000 gpm: per sminuzzare frutta, ortaggi, erbe aromatiche o nocciole, rendere a purea zuppe o salse.
- 4** 6000 gpm: per sminuzzare frutta, ortaggi, erbe aromatiche o nocciole, rendere a purea zuppe o salse e preparare glassa.

- **Dopo un qualsiasi processo di cottura, è possibile rendere a purea solo con le impostazioni 1 e 2, le impostazioni 3 e 4 sono limitate alla velocità del 2; questo accorgimento è per motivi di sicurezza.**

Consiglio pratico: Ogni ciclo di lavorazione deve cominciare dall'impostazione più bassa, poi potete aumentare la velocità a intervalli di 10 secondi, sino a raggiungere l'impostazione desiderata. Questo accorgimento assicura che gli ingredienti siano mescolati bene e allo stesso tempo evita schizzi.

Impostazione Turbo

- Per la massima resa di breve durata dello sbattitore (a 7000 gpm), si può attivare la funzione turbo in qualsiasi momento in tutte le impostazioni di cottura o di lavorazione premendo e tenendo premuta la manopola di selezione. Questa funzione è disponibile anche con la manopola di selezione impostata sulla posizione di "spento" (Off) (🔌).
- **Se la funzione turbo è utilizzata dopo un qualsiasi processo di cottura, per ragioni di sicurezza è possibile rendere a purea solo con l'impostazione 2.**

Consigli pratici:

- L'impostazione turbo è molto utile per sminuzzare erbe aromatiche. Attivate semplicemente la funzione turbo a brevi colpi, controllando costantemente sino a quando le erbe aromatiche hanno assunto la consistenza desiderata. Tenete presente però che è possibile lavorare in questo modo solo erbe aromatiche asciutte. Vi consigliamo quindi di asciugarle bene dopo averle sciacquate sotto l'acqua.
- Per sminuzzare cubetti di ghiaccio, mettete i cubetti nella coppa di lavorazione e utilizzate la funzione turbo a brevi colpi ripetuti sino ad ottenere la consistenza desiderata.

Cottura a vapore

- Riempite la coppa di lavorazione con un minimo di 0,5 litri di acqua, questa quantità è sufficiente per 40 minuti di cottura a vapore.
- Montate il gruppo per la cottura a vapore seguendo quanto descritto nella sezione "Gruppo per la cottura a vapore".
- Inserite gli alimenti da cuocere a vapore e mettete il coperchio.
- Con il timer, selezionate il tempo di cottura a vapore richiesto e ruotate la manopola di selezione in senso anti-orario sino all'impostazione di 120°.

Consiglio pratico: Mentre la griglia per la cottura a vapore è ideale per cuocere delicatamente carni e pesci, è possibile cucinare contemporaneamente anche ortaggi nel vassoio per la cottura a vapore. Comunque, per cucinare correttamente gli alimenti inseriti sulla griglia, è necessaria una certa quantità di vapore. Pertanto, è bene assicurarsi che gli alimenti non coprano tutte le aperture del vassoio per la cottura a vapore. Pietanze di contorno (come patate o pasta) possono essere cotte a vapore allo stesso tempo nella coppa per la lavorazione, riempiendola di acqua sino al livello di massimo.

Segnali acustici, per esempio fine del programma e altro.

- Per segnalare la fine di un ciclo di cottura o di lavorazione, o la non corretta chiusura dell'apparecchio o altri problemi, l'apparecchio emette dei segnali acustici.
- Quando il ciclo di cottura o di lavorazione è terminato, riportate sempre la manopola di selezione sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻) prima di selezionare un nuovo programma o un nuovo tempo di funzionamento.

Interruzione di corrente

In caso di un'interruzione di corrente nel corso di un programma, sul display compare il codice di errore **EE03** e si sente un segnale acustico di avvertimento. Se si verifica questa eventualità, spegnete prima l'apparecchio e ruotate la manopola di selezione sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻). Poi riaccendete l'apparecchio e riavviate il programma di cottura o di lavorazione.

Codici di errore – tabella riassuntiva

EE01	La coppa per la lavorazione non è inserita correttamente e l'apparecchio non è chiuso in modo sicuro. → Inserite in modo corretto la coppa per la lavorazione e bloccate l'apparecchio.
EE02	Il coperchio della coppa per la lavorazione non è inserito correttamente e non è bloccato. → Inserite in modo corretto il coperchio e bloccate l'apparecchio.
EE03	La manopola di selezione non era sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻) quando è stato acceso l'apparecchio. Consultate anche la sezione "Interruzione di corrente". → Spegnete l'apparecchio, ruotate la manopola di selezione sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻), e riaccendete l'apparecchio.
EE04	La temperatura all'interno della coppa di lavorazione è troppo alta. → Spegnete l'apparecchio, ruotate la manopola di selezione sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻) e aspettate che la coppa si raffreddi. Mettete gli ingredienti o l'acqua nella coppa prima di riaccendere l'apparecchio.
EE05	Il motorino si inceppa. → Spegnete immediatamente l'apparecchio e scollegatelo dall'alimentazione elettrica. Controllate se le lame all'interno della coppa sono rimaste bloccate da qualcuno degli ingredienti. Eliminate la causa del blocco. Ricollegate l'apparecchio alla corrente elettrica e riaccendetelo. Se l'errore di messaggio continua a essere presente, spegnete immediatamente l'apparecchio e contattate il nostro Centro di Assistenza Tecnica.

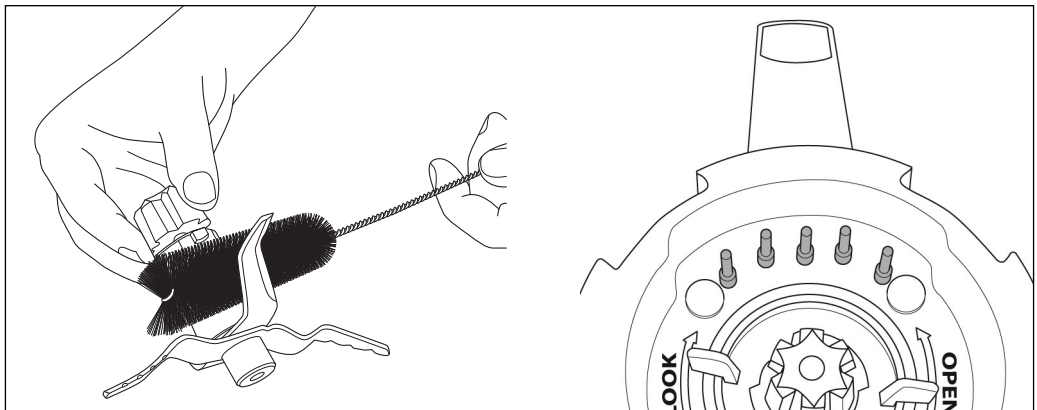
EE06	Guasto del sistema elettronico → Contattate il nostro Centro di Assistenza Tecnica. Le informazioni di contatto si trovano in appendice a questo manuale di istruzioni.
EE07	Guasto del sistema elettronico → Contattate il nostro Centro di Assistenza Tecnica. Le informazioni di contatto si trovano in appendice a questo manuale di istruzioni.
EE08	Il tasto di bloccaggio non è nella posizione corretta. → Ruotate la manopola di selezione sulla posizione di "Spento" (Off) (⏻). Controllate che la coppa per la lavorazione e il suo coperchio siano posizionati correttamente e bloccate di nuovo l'apparecchio.
EE09	Il motorino è in sovraccarico. → Spegnete l'apparecchio e lasciatelo raffreddare.

Vano avvolgicavo

Il vano per avvolgere il cavo di alimentazione posto sul retro della base aiuta a limitare la lunghezza del cavo durante l'uso, e rende anche più facile conservare l'apparecchio.

Manutenzione e pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- Non usate soluzioni abrasive o detergenti concentrati.
- Pulite l'apparecchio centrale strofinandolo con un panno leggermente umido.
- Potete lavare l'interno della coppa per la lavorazione sotto l'acqua corrente. Non immergete però la parte inferiore in acqua.
- La coppa non è lavabile in lavastoviglie.
- Tutti gli altri elementi staccabili possono essere lavati con acqua calda e detersivo per i piatti o anche in lavastoviglie.
- **Consigliamo di rimuovere la lama dalla coppa dopo ogni ciclo di utilizzo e di pulirla perfettamente.**
- Se necessario, la lama può essere pulita con lo spazzolino fornito in dotazione. **Avvertenza:** La lama è estremamente affilata. (ved. lo schema "Pulitura della lama" qui sotto)
- Anche le guarnizioni sigillanti staccabili sul gruppo lame e il coperchio devono essere rimosse e lavate con regolarità.
- Quando lavorate alimenti o spezie dai colori intensi, come per esempio il curry, la curcuma o le carote, risciacquate immediatamente tutti gli elementi in plastica dell'apparecchio per evitare macchie di colore.
- I contatti sotto la coppa per la lavorazione devono essere tenuti sempre puliti e asciutti. Ogni eventuale residuo di cibo deve essere immediatamente rimosso.





Smaltimento

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni. La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

James – Vidundermaskinen**Kære kunde,**

Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

Sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Apparatet skal rengøres hver gang det har været i brug. Detaljeret information findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Kontakterne under røreskålen skal altid holdes rene. (se *Rengøring og vedligehold*).
- **Advarsel:** Kniven indeni røreskålen er ekstremt skarp. For at undgå skader, bør man være særlig forsigtig, når man tømmer skålen.
- 'Sommerfugle'-røretilbehøret må kun bruges ved røreindstillinger 1 og 2, og ved tilberedningsindstillinger 37 ° - 100 °C.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
 - når apparatet ikke er under opsyn,
 - efter brug,
 - i tilfælde af fejlfunktion,
 - inden rengøring, samling eller demontering af apparatet.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- **Advarsel:** Overfyldning kan medføre fare, hvis kogende vand eller mad er presset ud - overhold derfor altid maksimum markeringerne. Maksimum kapaciteten er 1,5 l.
- Forsigtighed er påkrævet, når man tilbereder varme væsker i røreskålen, da varme dampe kan slippe ud.
- **Advarsel:** Af den grund bør man aldrig bruge turbo indstillingen til mad, som er blevet varmet op separat, inden den kommer i røreskålen.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- Røreskålen, inklusiv låget og dampkomponenterne bliver varme under brug og forbliver varme i nogen tid derefter.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom

- i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
- landbrugsvirksomheder,
- af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
- B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at benytte dette apparat. Apparatet og dets ledning skal til enhver tid holdes væk fra børn.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballagen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Placer apparatet på en stabil og plan overflade, som tåler varme, stænk og pletter.
- Stil ikke apparatet på varme flader (f.eks. kogeplader) eller i nærheden af åben ild.
- Undlad at placere eller benytte apparatet tæt ved eller under køkkenoverskabe, eller under hængende genstande såsom gardiner eller andet brandbart materiale.
- **Advarsel:** Udsivende damp er ekstremt varm. Rør ikke nogen områder nær dampventilen under eller umiddelbart efter brug.
- For at undgå at blive skoldet af varm damp, skal man være overordentlig forsigtig når låget åbnes.
- Stik aldrig fingrene eller nogen form for redskab ned gennem låget, medens apparatet er i brug.
- **Advarsel:** Fødevarer der overophedes har let ved at antænde. Risikoen for at dette sker er imidlertid forøget når det drejer sig om fødevarer med højt indhold af fedt eller olie.
- **Advarsel:** Opvarm aldrig den tomme røreskål.
- Flyt aldrig apparatet, med mindre det er tilstrækkeligt nedkølet, og røreskålen er tom.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Hold altid ledningen langt væk fra apparatets varme dele.
- Vi påtager os ikke ansvaret for skader, der skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

El-tilslutning

Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Før brug

Inden apparatet tages i brug første gang, må al tilbageværende emballage fjernes og overfladen tørres af med en fugtig klud. Rengør alle aftagelige dele som beskrevet i sektionen *Rengøring og vedligehold*.



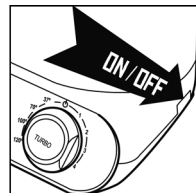
Apparatets dele

Oversigt

1. Håndtag med lås
2. Kabinettet
3. El-ledning med stik
4. Afbryderknap (på undersiden)
5. Programvælger
6. Timer
7. Låg til dampning
8. Dampningsrist
9. Dampningbakke
10. Mellemstykke til dampaggregat
11. Rensebørste
12. Spatel
13. 'Sommerfugle'- røretilbehør
14. Gennemsigtig lågindsats til røretilbehør
15. Gennemsigtig lågindsats med håndtag
16. Typeskilt (på undersiden)
17. Ledningsopbevaring (på bagsiden)
18. Røreskål
19. Låg udløser
20. Låg til røreskålen

Afbryderknap

- Afbryderknappen sidder bagerst på højre side af kabinettet. Sluk altid for apparatet efter brug, og også før rengøring.



Røreskål

- Røreskålen har en maksimum kapacitet på 1,5 liter. Indeni skålen er der markeringer for 0,5, 1,0 og 1,5 liter.
- Røreskålen skal være korrekt samlet og placeret indeni apparatet til alle madlavnings- og røreprogrammer, så vel som til dampning. Hvis skålen ikke er monteret korrekt, eller er fastlåst forkert, vil der høres lydsignaler og displayet vil vise en fejlkode.

Gennemsigtige lågindsatser

- Apparatet kommer med to gennemsigtige lågindsatser. Det med håndtaget bruges til alle røre- og tilberedningsprocesser hvor 'sommerfugle'-røretilbehøret ikke bruges. Lågindsatsen uden håndtag bruges til alle røre- og tilberedningsprocesser hvor røretilbehøret bruges. **Advarsel:** Sæt **ikke** nogen af indsatserne i ved dampning.

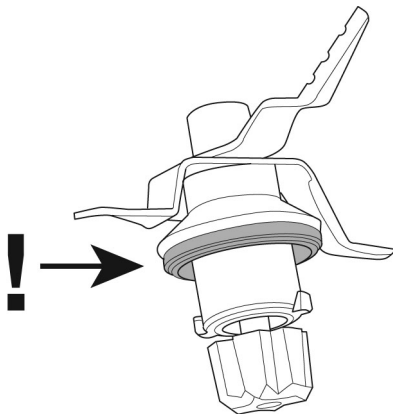
Spatel

- Den medfølgende spatel bruges til at fjerne den tilberedte mad fra røreskålen
- Stik **aldrig** spatelen ned gennem apparatets åbning, medens det er i drift.

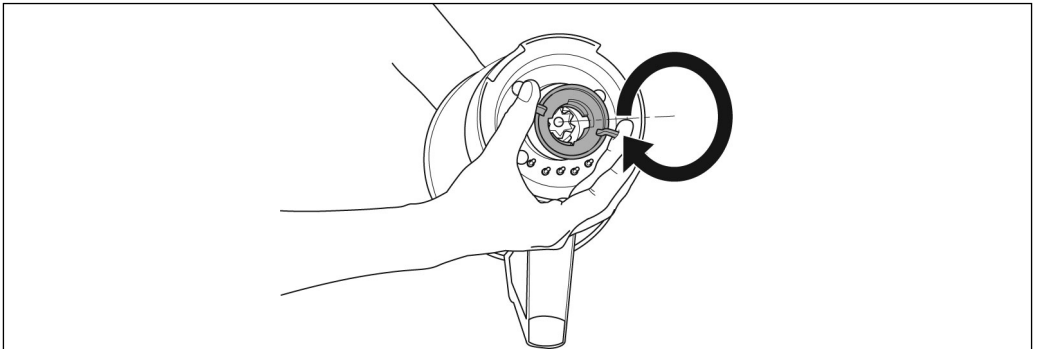
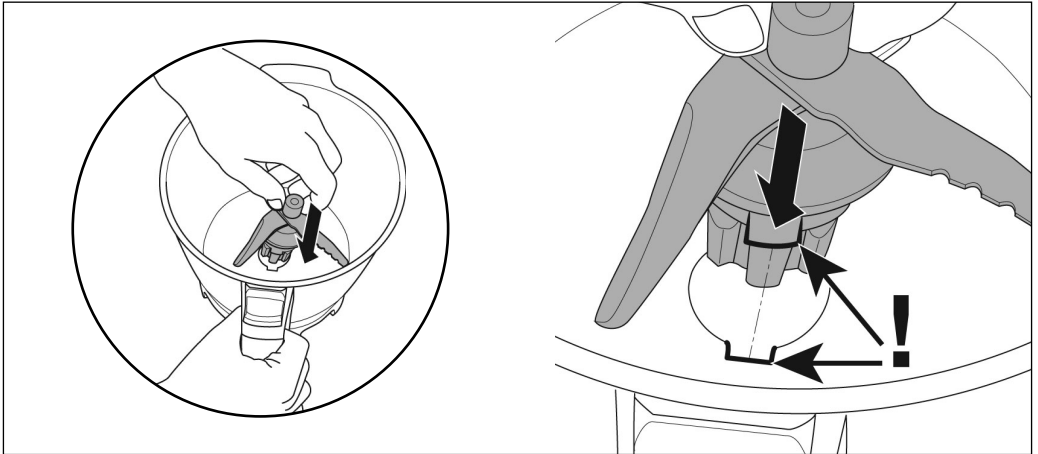
Samling af apparatet

1. Montering af kniven:

- **Advarsel:** For at undgå at røreskålen bliver utæt, hvilket kunne medføre skade på apparatet, skal kniven altid monteres sammen med den medfølgende tætningspakning.

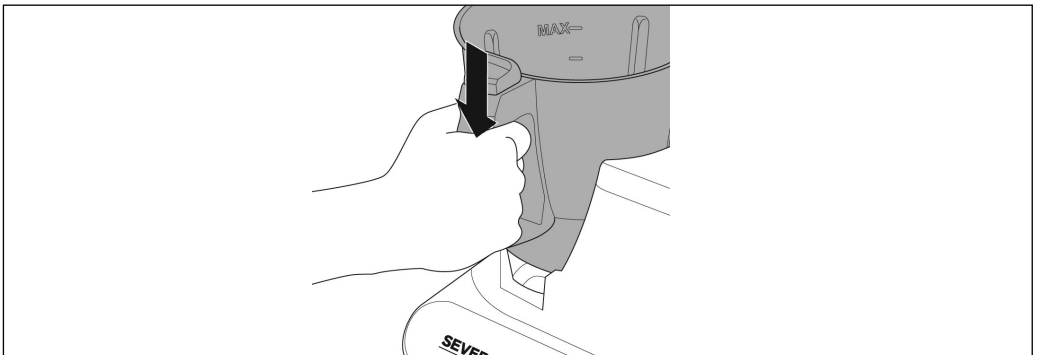


- Sæt kniven på plads indeni røreskålen, hold den på plads og lås den fast på bunden ved at dreje vingelåseringen med uret (LOCK).



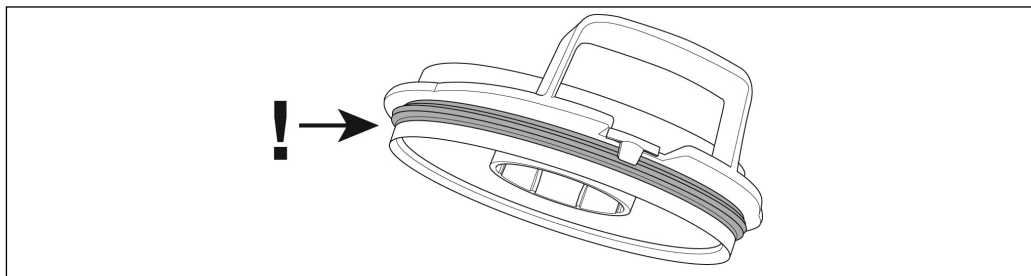
2. Montering af røreskålen:

- Inden røreskålen monteres på kabinettet, vær sikker på at programvælgeren står på 'sluk' positionen (⏻), og at håndtagslåsen er i 'åben' positionen (🔓).
- Monter røreskålen med håndtaget pegende fremad.

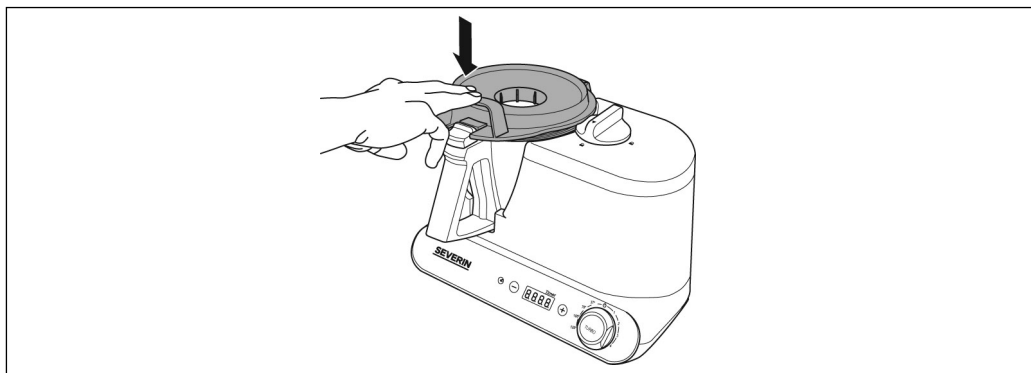
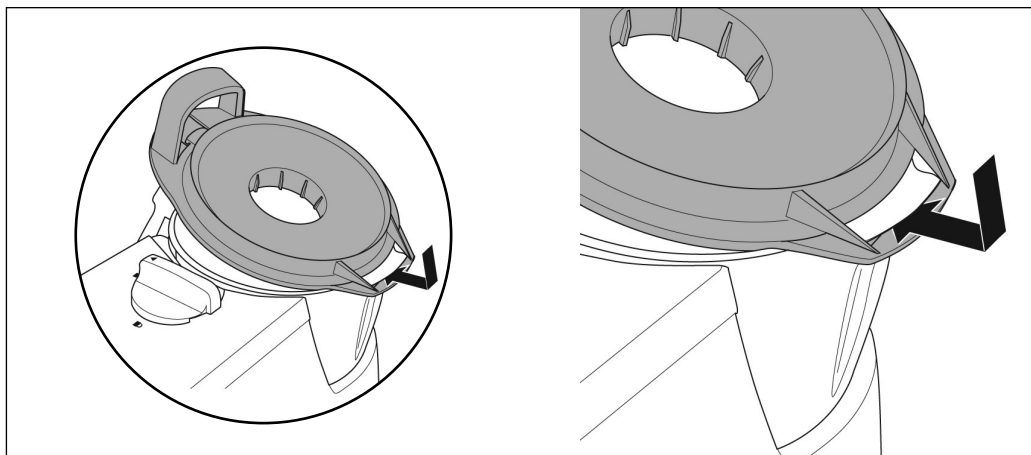


3. Montering af låget:

- **Advarsel:** Låget må kun bruges sammen med den tilhørende tætningspakning.

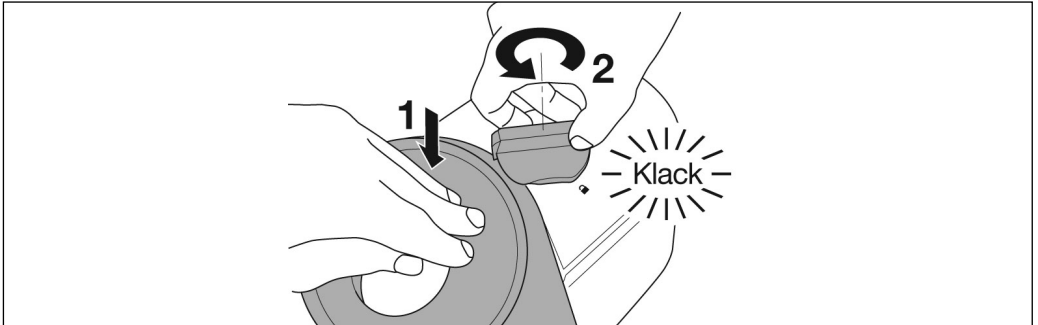


- Træk først låget ned over den fremspringende kant på røreskålen, og tryk derefter hårdt ned, indtil låget låses på plads.



4. Fastlåsning af røreskålen:

- Tryk nu ned på røreskålens låg og drej håndtagsslåsen til 'lukket' positionen (🔒).



Vær altid sikker på at programvælgeren står på 'sluk' positionen (🔌) inden låget låses.

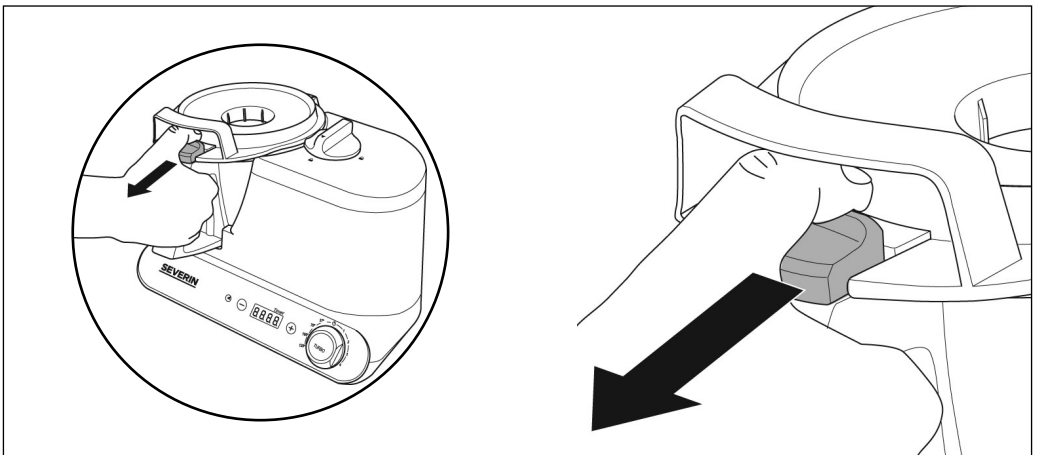
5. Brug af lågindsatser:

- Vælg den passende lågindsats og placer den i åbningen i låget. Dette forbygger at maden sprøjter ud under omrøring og tilberedning.
- Lågindsatsen kan fjernes, medens omrøring og tilberedningen er i gang, for at tilføje ingredienser.
- Advarsel:** Under og efter madlavningen kan lågindsatsen være meget varm. Brug altid håndtaget eller en passende grydelap når indsatsen håndteres.

Tip: For at lade vanddamp undslippe, bør lågindsatsen ikke sættes i, når man reducerer sauce og supper.

Fjernelse af låget:

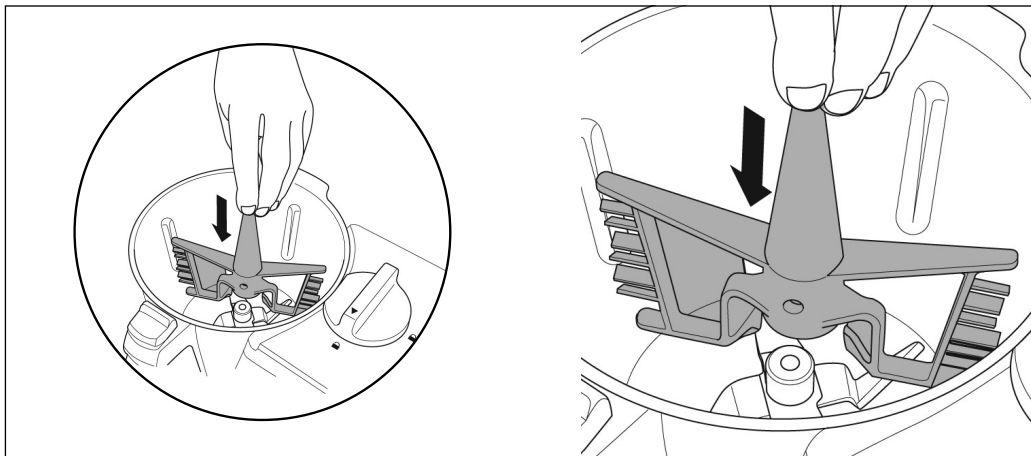
- For at tage låget af, drejes håndtagsslåsen først til 'åben' positionen (🔓).
- Derefter fjernes den gennemsigtige lågindsats forsigtigt.
- Træk låg udløseren fremad og løft låget af.



- Advarsel:** Selv efter madlavningsprocessen, kan meget varme dampe stige ud af røreskålen.

'Sommerfugle'- røretilbehør

- Dette tilbehør kan bruges til at emulgere, piske æggehviter og fløde, og røre tyndflydende dej (f.eks. til pandekager og vafler).
- Først monteres og låses kniven på plads indeni røreskålen, som beskrevet i sektion 1. *Montering af kniven*
- Røretilbehøret kan nu helt enkelt monteres ovenpå kniven.



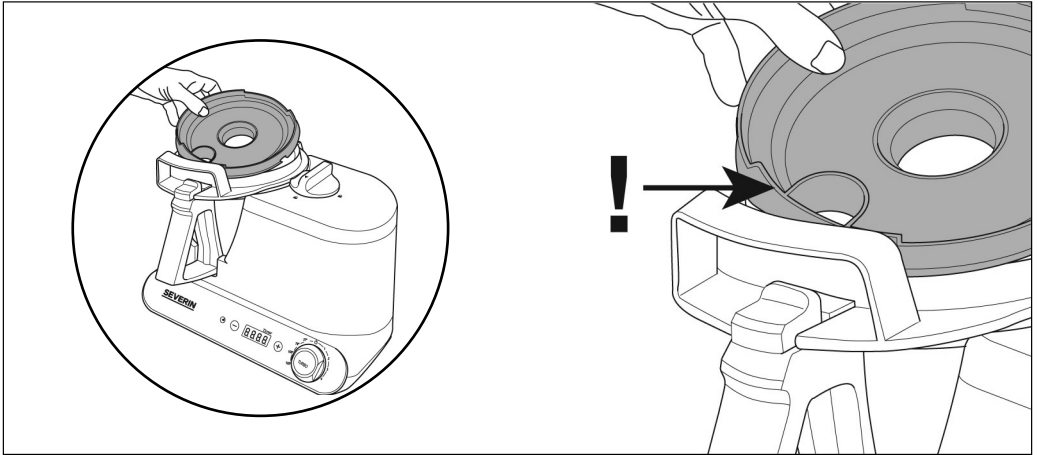
- Forsæt med at montere røreskålen på apparatet. Sæt låget på og lås det som beskrevet i sektion 4. *Fastlåsning af røreskålen*.
- **Røretilbehøret må kun bruges ved mikserindstillingerne 1 og 2, og ved tilberedningsindstillingerne 37 °, 70 ° og 100 °C.**
- **Advarsel:** Bruges røretilbehøret ved tilberedningsindstillingen 120 °C eller røreindstillingerne 3 og 4 vil det højst sandsynligt skade apparatet.

Tip: Røretilbehøret kan let fjernes: det løsnes helt enkelt ved at dreje det mod venstre og højre nogle få gange og trække opad, og derefter løfte det ud.

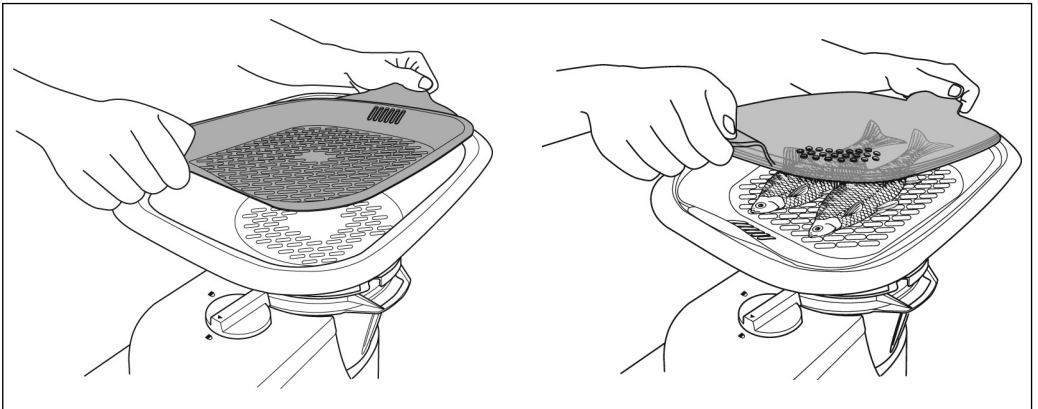
Samling af dampningsaggregat

Dampningsaggregatet består af fire komponenter:

- Mellemstykke
- Dampningsbakke
- Dampningsrist
- Låg
- Først monteres og låses kniven på plads indeni røreskålen, som beskrevet i sektion 1. *Montering af kniven*
- Nu monteres røreskålen med dens låg på apparatet og låses fast som beskrevet i sektion 4. *Fastlåsning af røreskålen*.
- Derefter monteres mellemstykket på røreskålen, med forbindelsesstykket nedad og den lille åbning fremad.



- Monter dampningsbakken og dampningsristen. Til sidst sættes låget på.



Generel betjening

Først vælges og samles de nødvendige tilbehørsdele. De enkelte tilberednings- og mikserprogrammer kan kun påbegyndes når apparatet er blevet korrekt samlet og låst.

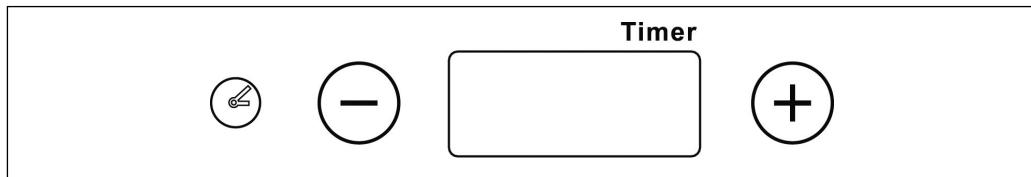
Tilslutning

Så snart apparatet er tilsluttet lysnettet, lyser displayet op, og apparatet er klar til brug.

Køleventilator

Køleventilatoren beskytter motoren mod overophedning. Efter hvert brug, vil køleventilatoren fortsætte med at køre i ca. tre minutter.

Timer



- Den ønskede tilberedningstid vælges ved brug af + eller – knapperne.
- Vælg altid tilberedningstiden først, og vælg derefter tilberednings- eller mikserindstillingen.
- For alle tilberedningsindstillinger er det nødvendigt at vælge den påkrævede tilberedningstid, som så vises på displayet. Hvis tiden er indstillet efter selve tilberedningen, vil det tage nogle få sekunder længere før apparatet starter.
- Røretider justeres individuelt. Hvis der ikke er valgt en bestemt driftstid, vil apparatet køre i kun et minut, medens displayet viser tiden efterhånden som den går.

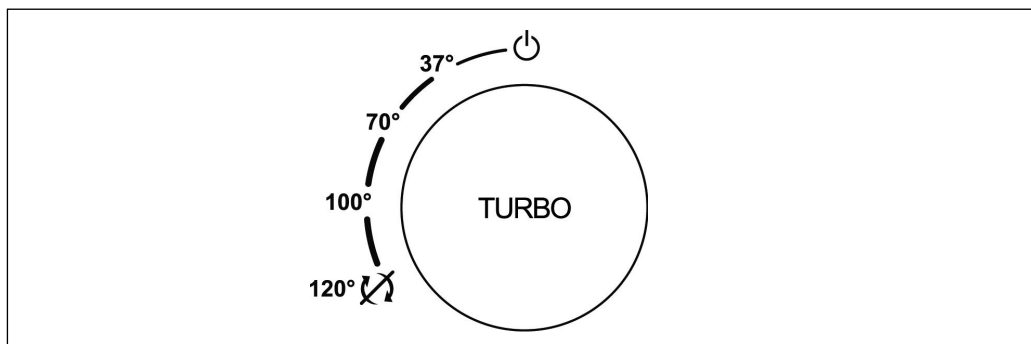
Indstilling af timeren

- Tryk på + knappen en gang vælger en minimums driftstid på 1 minut. Med hvert yderligere tryk stiger driftstiden med 30 sekunder ad gangen.
- Tryk på – knappen mindsker den valgte tid med 30 sekunder ad gangen.
- For at vælge en tid på mindre end et minut, tryk på + knappen en gang, og brug så – knappen til at justere tiden til det præcise sekund.
- Trykker man og holde + eller – knapperne nede, kan den ønskede tid vælges hurtigere.

Programvælger

- Programvælgeren lader dig vælge de individuelle mikser- og tilberedningsprogrammer.
- Det enkelte tilberedningsprogram kan vælges ved at dreje knappen mod uret.
- Drejes knappen med uret kan du vælge det enkelte mikserprogram uden tilberedningsfunktionen.
- Trykker man og holder knappen nede aktiveres turbo funktionen.

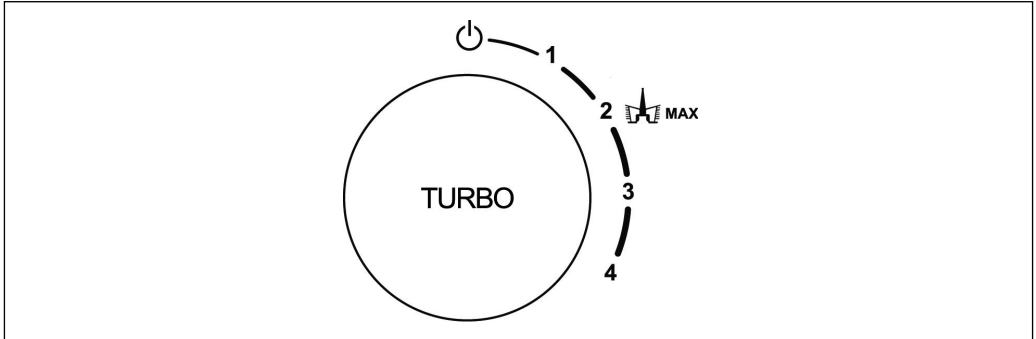
Tilberedningsindstillinger



- 37°:** Maden er varmet til 37 °C og rørt rundt ved 200 rpm.
Denne indstilling er egnet til at smelte chokolade, smør, buddinger, cremer og varme rørte deserter.
- 70°:** Maden er varmet til 70 °C og rørt rundt ved 200 rpm.
Denne indstilling er egnet til hollandaise sauce, bechamel sauce (med røretilbehøret), buddinger, cremer og varme rørte deserter.
- 100°:** Maden er varmet til 100 °C og rørt rundt ved 200 rpm.
Denne indstilling er egnet til supper, stuvninger, sauce og varme rørte deserter.
- 120°:** Maden er varmet på den maksimale styrkeindstilling, men uden omrøring.
Dette er egnet til dampning og alle tilberedningsprocesser, hvor der ikke er behov for omrøring: f.eks. kogning af kartofler, hurtigt opkog af supper, sauce og deserter.

Tip: 120 °C indstillingen kan også bruges til at sautere løg, krydderier mm. til supper og sauce. Bland disse ingredienser med olie før de lægges i skålen. Eftersom kniven ikke roterer på denne indstilling, skal der tilsættes væske til ingredienserne efter ca. to minutter.

Mikserindstillinger



- 1 400 rpm: til at piske æggeghvider, flødeskum og emulgering af mayonnaise.

Tip: for en god, fast flødeskum skal piskefløden være rigtig kold.

- 2 1000 rpm: til at piske æggeghvider eller flødeskum, til kolde-rørte deserty og til at ælte tyndtflydende deje (med røretilbehøret) eller gærdeje og lignende (uden tilbehøret).
- 3 3000 rpm: til at hakke frugt, grøntsager, urter eller nødder, purering af supper og sauce.
- 4 6000 rpm: til at hakke frugt, grøntsager, urter eller nødder, purering af supper og sauce, samt at lave glasur.

- **Efter enhver madlavningsproces kan man, af sikkerhedsgrunde, kun purere på indstillingerne 1 og 2. På indstillingerne 3 og 4 er hastigheden begrænset til indstilling 2's.**

Tip: Hver gang mikseren bruges, bør man starte på den laveste indstilling og derefter øge hastigheden i 10-sekunders intervaller, indtil den tilsigtede mikserindstilling er nået. Dette sikrer grundig bearbejdning af ingredienserne og samtidig forhindre det ingredienserne i at spildes ud.

Turbo indstilling

- For kortvarig maksimal ydeevne af mikseren (7000 rpm), kan turbofunktionen aktiveres, når som helst i alle tilberednings og mikserindstillinger, ved at trykke og holde programvælgeren nede. Denne funktion er også tilgængelig med programvælgeren i 'sluk' positionen (⏻).
- **Hvis turbo funktionen anvendes efter en tilberedningsproces, er purering, af sikkerhedsgrunde, kun mulig på indstilling 2.**

Tips:

- Turbo funktionen er meget anvendelig til at hakke urter. Bare aktiver den i korte stød, kontroller regelmæssigt, indtil urterne har fået den ønskede tilstand. Være opmærksom på at kun tørre urter kan blive ordentligt behandlet på denne måde. Vi anbefaler derfor at urter bliver omhyggeligt tørret efter vask.
- For at lave knust is, kom isterninger i røreskålen og brug turbofunktionen gentagende gange i korte stød, indtil isen har fået den ønskede størrelse.

Dampning

- Fyld røreskålen med mindst 0,5 liter vand, hvilket er nok til 40 minutters dampning.
- Sæt dampningsaggregatet sammen som beskrevet i sektionen 'Samling af dampningsaggregatet'.
- Læg maden, som skal dampes, i og læg låget på.
- Brug timeren til at vælge den ønskede dampningstid og drej programvælgeren mod uret til 120 °C indstillingen.

Tip: Medens dampningsristen er bedst egnet til nænsom tilberedning af fisk eller kød, kan man samtidigt dampe grønsager i dampningsbakken. Dog, for at maden på risten skal blive ordentligt tilberedt, kræves der en tilstrækkelig mængde damp. Derfor skal man sikre sig at alle åbningerne i dampningsbakken ikke er blokerede af mad. Andet tilbehør (så som kartofler eller nudler) kan samtidigt tilberedes i røreskålen, med vand fyldt op til max markeringen.

Lydsignaler: programafslutning mm.

- Apparatet vil udsende lydsignaler for at markere slutningen af et tilberednings- eller mikserprogram, at dele af apparatet ikke er lukket rigtigt eller andre fejl.
- Når et tilberednings- eller mikserprogram er færdigt, skal programvælgeren altid først drejes til 'sluk' positionen (⏻), før et nyt program eller en ny tid kan vælges.

Strømafbrydelse

I tilfælde af en strømafbrydelse medens et program kører, vil displayet vise fejlkoden **EE03** og advarslende lydsignaler vil høres. Skulle dette ske, sluk først for apparatet og drej programvælgeren til 'sluk' positionen (⏻). Tænd derefter for apparatet igen og genstart tilberednings- eller mikserprogrammet.

Fejlkoder - oversigt

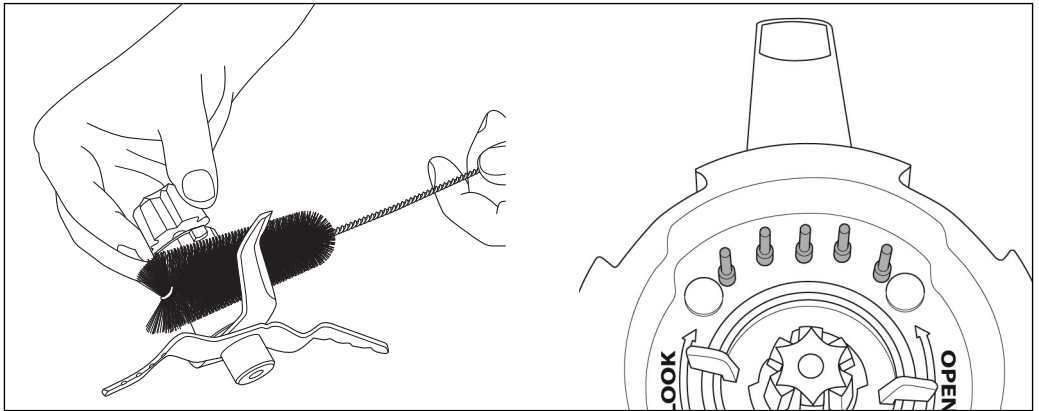
EE01	Røreskålen er ikke korrekt monteret og apparatet er endnu ikke sikkert låst.
EE02	Røreskålens låg sidder ikke rigtigt på og er ikke låst. → Sæt låget korrekt og lås apparatet.
EE03	Programvælgeren var ikke i 'sluk' positionen (⏻) da apparatet blev tændt. Se også 'Strømafbrydelse'. → Sluk apparatet og drej programvælgeren til 'sluk' positionen (⏻), og tænd det igen.
EE04	Temperaturen indeni røreskålen er for høj. → Sluk apparatet, drej programvælgeren til 'sluk' positionen (⏻) og lad røreskålen køle ned. Kom ingredienserne eller vandet i skålen før apparatet tændes igen.
EE05	Motoren sidder fast. → Sluk straks for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten. Kontroller om kniven i skålen er blokeret af ingredienser. Fjern blokeringen. Sæt stikket i kontakten og tænd igen. Hvis fejlmeddelelsen fortsætter, sluk straks og kontakt vores kundeservice.
EE06	Elektronisk fejl → Kontakt vores kundeservice. Kontaktoplysninger findes i tillægget til denne brugsanvisning.
EE07	Elektronisk fejl → Kontakt vores kundeservice. Kontaktoplysninger findes i tillægget til denne brugsanvisning.
EE08	Håndtagslåsen er ikke i den korrekte position. → Drej programvælgeren til 'sluk' positionen (⏻). Kontroller om røreskålen og låget sidder rigtigt og lås apparatet igen.
EE09	Motoren er overbelastet. → Sluk apparatet og lad det køle ned.


Ledningsoprul

Ledningen opbevares oprullet på bagsiden af kabinettet, hvilket begrænser længden af ledningen under brug, og gør det også lettere at opbevare apparatet.

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Benyt ikke skuremidler eller skræppe rengøringsmidler.
- Rengør kabinettet ved at tørre det af med en let fugtig klud.
- Rengør indersiden af røreskålen under rindende vand. Nedsænk ikke underdelen af skålen i vand.
- Røreskålen må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- Alle andre aftagelige dele kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.
- **Vi anbefaler at kniven tages ud af skålen efter hvert brug og rengøres omhyggeligt.**
- Om nødvendigt, kan kniven rengøres ved hjælp af den medfølgende rensebørste. **Advarsel:** Kniven er ekstremt skarp. (se diagrammet 'Rengøring af kniven' nedenfor)
- Den aftagelige tætningspakning på knivsenheden og låget bør også tages af og rengøres regelmæssigt.
- Ved behandling af stærkt farvede fødevarer eller krydderier, såsom karry, gurkemeje eller gulerødder, bør alle apparatets plastdele straks skylles for at forhindre misfarvning.
- Kontakterne nederunder røreskålen skal til enhver tid holdes rene og tørre. Enhver form for madrester skal fjernes med det samme.



 **Bortskaffelse**
Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

James – Supermaskinen

Bästa kund!

Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Apparaten bör diskas efter varje användning. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur du rengör apparaten.
- Kontakterna under mixerskålen måste alltid hållas rena. (se *Skötsel och rengöring*).
- **Var försiktig:** Bladet i mixerskålen är extremt vasst. För att förhindra skador, var extra försiktig när du tömmer skålen.
- Rörtillbehöret med vingar får endast användas med mixerinställningar 1 och 2 och tillagningsinställningar 37° - 100 °C.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
 - när apparaten inte övervakas,
 - efter användning,
 - ifall apparaten skulle krångla,
 - innan du rengör apparaten, tar den i användning eller monterar ihop den.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- **Var försiktig:** Överfyllning kan orsaka fara om kokande vatten eller mat svämmer över – så observera alltid maxmarkeringarna. Maxkapaciteten är 1,5 l.
- Man måste vara försiktig när man bearbetar heta vätskor i mixerskålen eftersom de kan skapa ånga.
- **Var försiktig:** Använd därför inte turboställningen för mat som har värmts upp innan den hållts i skålen.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- Mixerskålen, inklusive dess lock, och ångkokningsdelen värms upp vid användning och fortsätter att vara varma en stund efteråt.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
 - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
 - i företag inom jordbrukssektorn,
 - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,

- för gäster i bed-and-breakfasthus.
- Denna apparat kan användas av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn får inte använda denna apparat. Apparaten och dess elsladd måste alltid hållas utom räckhåll för barn.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Placera apparaten på en stabil, värmetålig och slät arbetsyta som tål stänk och fläckar.
- Placera inte apparaten på varma ytor (t.ex. heta plattor) eller nära gaslägor.
- Placera inte apparaten eller använd apparaten nära eller under väggskåp eller hängande föremål såsom gardiner eller annat lättantändligt material.
- **Varning: Utsläpp** av ånga är mycket varmt. Rör inte några ytor nära ventilen under eller omedelbart efter användning.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket för att undvika skällning från het ånga.
- Stoppa aldrig dina fingrar eller redskap i lockets öppning under drift.
- **Varning:** Mat kan antändas om den upphettas alltför mycket. Sannolikheten för att detta skall hända är dock större med mat som innehåller mycket fett eller olja.
- **Var försiktig:** Värm aldrig upp den tomma mixerskålen.
- Flytta inte apparaten om den inte har svalnat ordentligt och mixerskålen är tom.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Nätsladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens alla varma delar.
- Inget ansvar godtas om skada uppkommer till följd av felaktig användning, eller om dessa instruktioner inte följts.

Anslutning till vägguttaget

Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser.

Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Upstart

Innan apparaten används för första gången ska allt förpackningsmaterial tas bort och ytan ska torkas av med en fuktig trasa. Rengör alla löstagbara delar såsom beskrivs i *Skötsel och rengöring*.



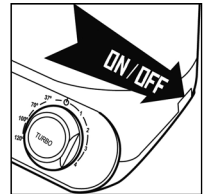
Komponenter

Överblick

1. Läsknopp
2. Huvudenheter
3. Elsladd med kontakt
4. Strömbrytare (på undersidan)
5. Funktionsknapp
6. Timer
7. Ångkokarlok
8. Ångkokningsgaller
9. Ångbricka
10. Ångkokaradapter
11. Rengöringsborste
12. Spatel
13. Rörtillbehör med vingar
14. Transparent lockinsats för rörtillbehör
15. Transparent lockinsats med handtag
16. Märketikett (på undersidan)
17. Sladdförvaring (på baksidan)
18. Mixerskål
19. Locköppnare
20. Mixerskålens lock

Strömbrytare

- Strömbrytaren sitter bak till höger på basen. Stäng alltid av apparaten efter användning och före rengöring.



Mixerskål

- Mixerskålen har en maxkapacitet på 1,5 liter. Inuti skålen finns markeringar för 0,5, 1,0 och 1,5 liter.
- Mixerskålen måste vara korrekt ihopsatt och fastsatt i apparaten för alla tillagnings- och mixningsprogram och även för ångkokning. Om skålen satts på fel eller inte låsts fast ordentligt ljuder pipsignaler och displayen visar en felkod.

Transparenta lockinsatser

- Med apparaten följer två transparenta lockinsatser. Den med handtag används för alla mixnings- och tillagningsprocesser då rörtillbehöret med vingar inte används. Lockinsatsen utan handtag används för alla mixnings- och tillagningsprocesser då rörtillbehöret med vingar används. **Var försiktig:** Sätt **inte** dit någon lockinsats vid ångkokning.

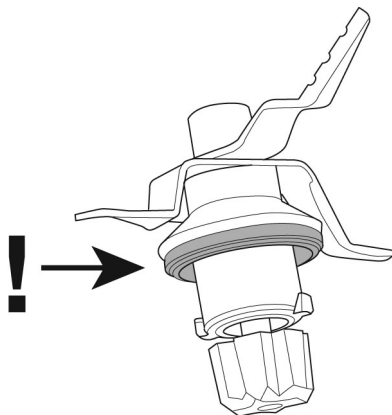
Spatel

- Spateln hjälper till att få ur bearbetad mat ur mixerskålen.
- Stoppa **aldrig** i spateln i apparatens öppning vid drift.

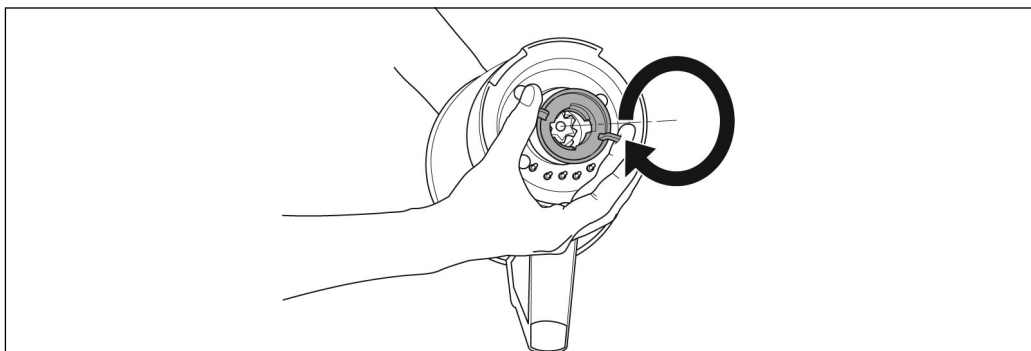
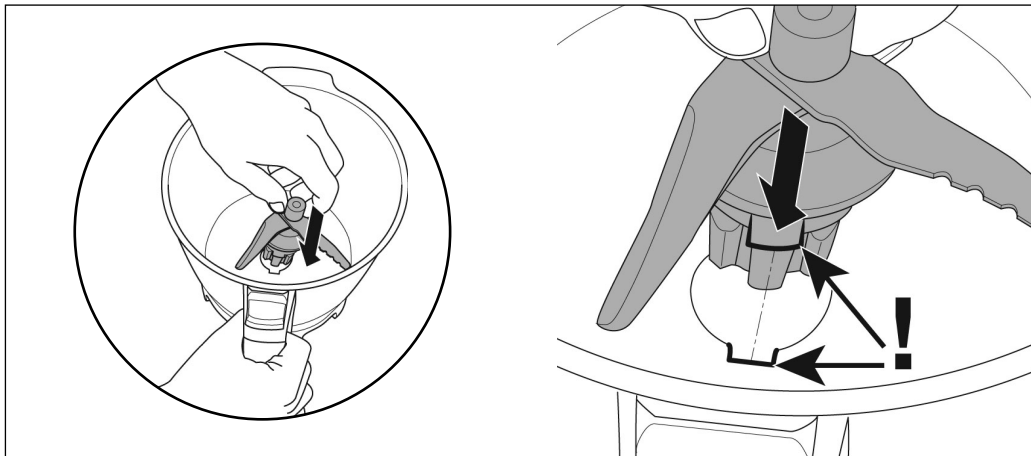
Montera ihop enheten

1. Sätta fast bladet

- **Var försiktig:** För att förhindra att mixerskålen läcker, med eventuell påföljande skada på apparaten, måste bladet sättas dit med en packning.

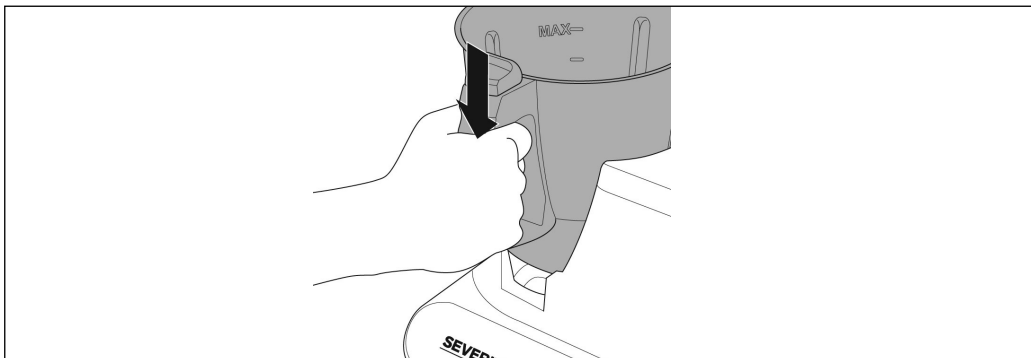


- Fäst bladet i mixerskålen från insidan, håll det på plats och lås fast det underifrån genom att vrida vinglåset medurs (**LOCK**).



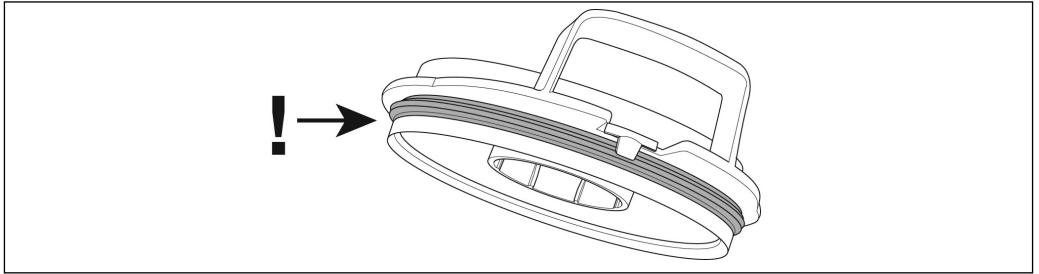
2. Sätta dit mixerskålen:

- Innan mixerskålen sätts på enheten, se till att funktionsknappen står på "av" (⏻) och att låsknappen är i öppet läge (🔓).
- Sätt dit mixerskålen med handtaget framåt.

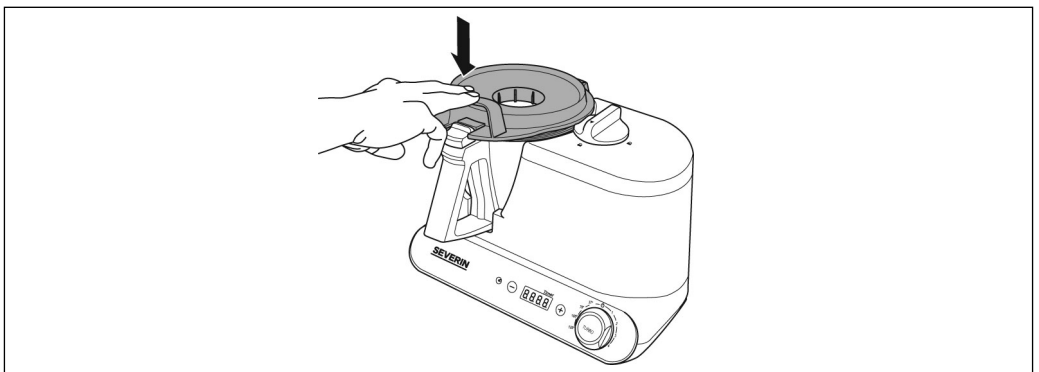
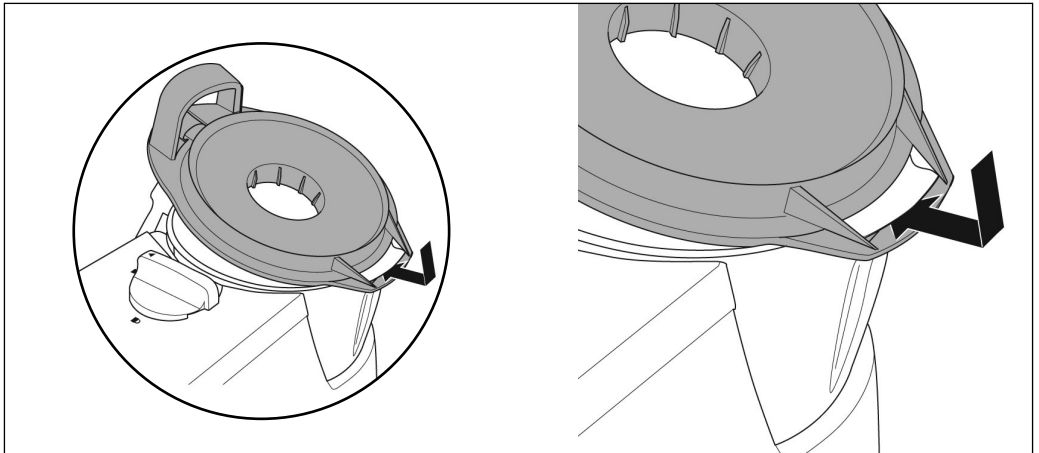


3. Sätta på locket:

Var försiktig: Locket får endast användas tillsammans med sin packning.

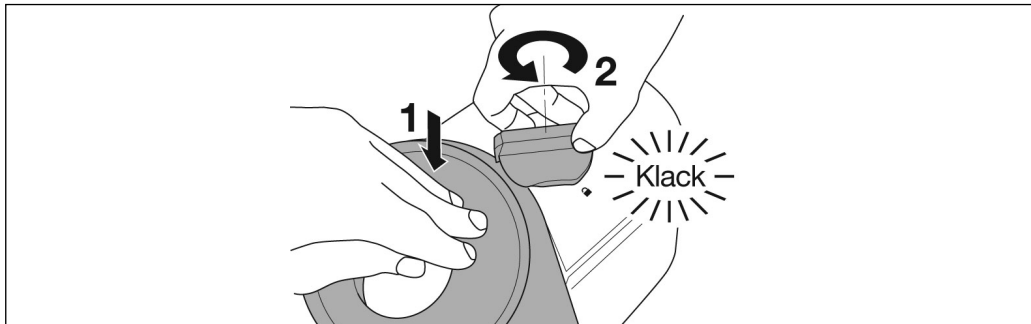


- Dra först locket över mixerskålens krage och tryck sedan ner det ordentligt tills det låser fast.



4. Låsa mixerskålen:

- Tryck nu ner mixerskålens lock och vrid låsknappen till "Låst" läge (🔒).



Se alltid till att funktionsknappen står på "Av" (⏻) innan locket låses fast.

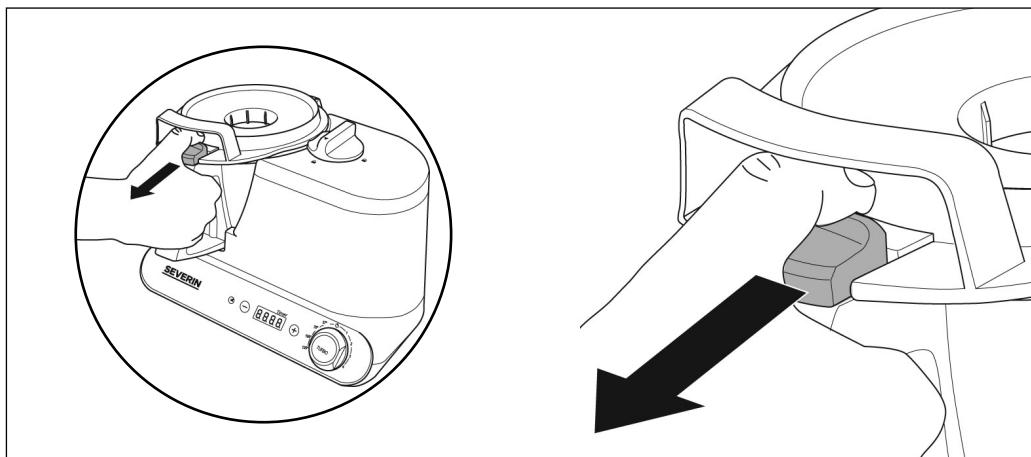
5. Sätta i insatserna:

- Välj lämplig lockinsats och placera den på locket öppning. Detta förhindrar att mat spills ut då den mixas eller tillagas.
- Lockinsatsen kan tas bort vid mixning eller tillagning för tillsättning av ingredienser.
- Var försiktig:** Under och efter tillagning kan lockinsatserna vara mycket varma. Använd alltid handtaget eller en lämplig ugnsvante när du hanterar insatsen.

Tips: För att låta vattenånga slippa ut ska insatsen inte sitta på plats då såser eller soppor reduceras.

Ta bort locket:

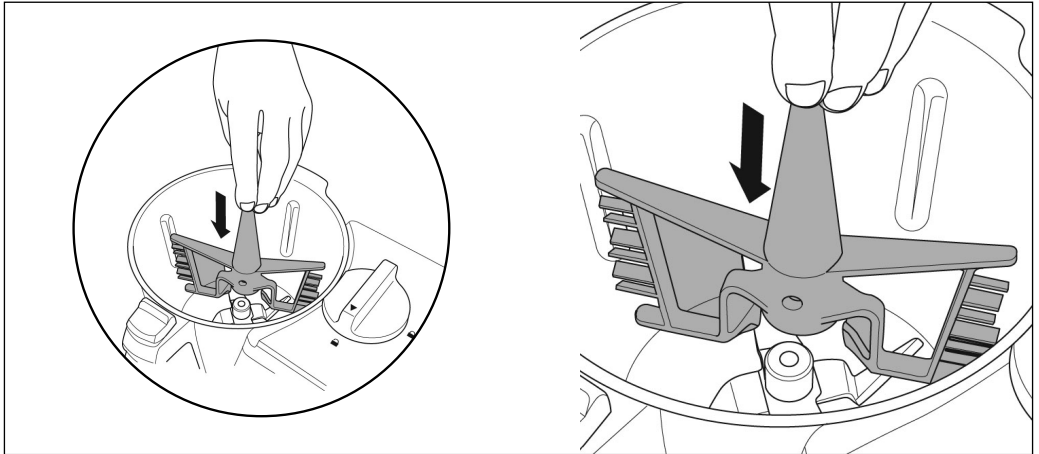
- För att ta bort locket vrid du först låsknappen till öppet läge (🔓).
- Ta sedan försiktigt bort den transparenta lockinsatsen.
- Dra ut locköppnaren till framsidan och lyft av locket.



- Var försiktig:** Även efter tillagningsprocessen kan het ånga komma från mixerskålen.

Rörtillbehör med vingar

- Detta tillbehör hjälper till att emulgera, vispa äggvitor eller grädde och blanda smetar (t.ex. till pannkakor och väfflor).
- Sätt först i och lås fast bladet i mixerskålen såsom beskrivs i avsnitt 1. *Sätta fast bladet.*
- Rörtillbehöret kan nu enkelt sättas fast ovanpå bladet.



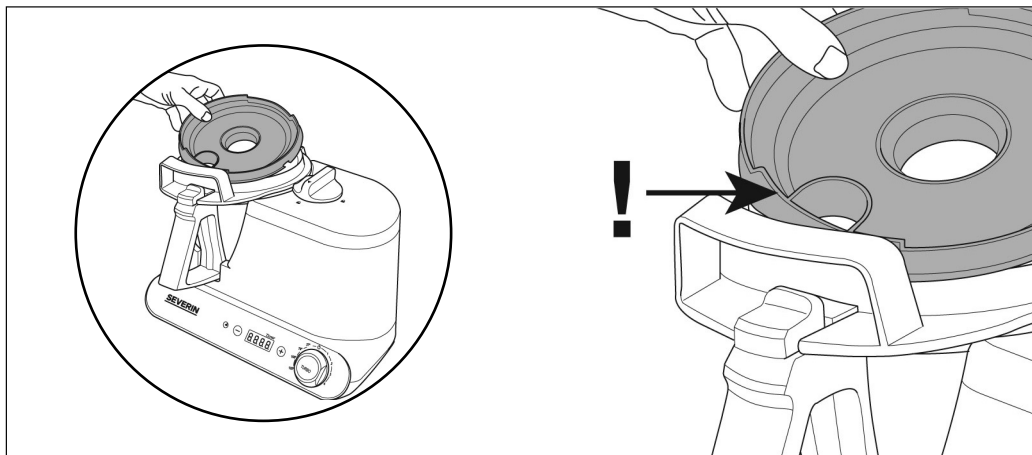
- Fortsätt genom att sätta fat mixerskålen på apparaten. Sätt dit och lås fast locket såsom beskrivs i avsnitt 4. *Låsa mixerskålen.*
- **Rörtillbehöret får endast användas med mixerinställningar 1 och 2 och tillagningsinställningar 37°, 70° och 100 °C.**
- **Var försiktig:** Om rörtillbehöret används vid tillagningsinställning 120 °C eller mixerinställningar 3 och 4 så kommer detta sannolikt att skada apparaten.

Tips: Lossa tillbehöret för blandning genom att helt enkelt vrida det åt vänster och höger några gånger innan du drar det uppåt och lyfter ut det.

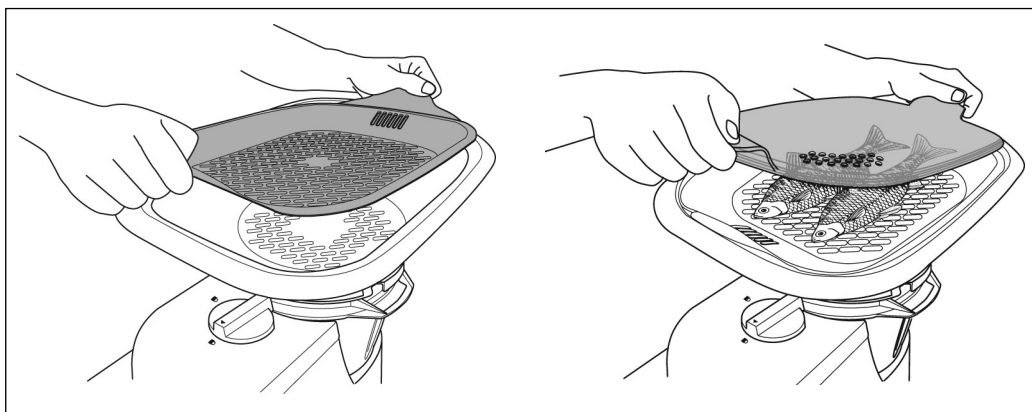
Ångkokningsenhet

Ångkokningsenheten består av fyra komponenter:

- Adapter
- Ångbricka
- Ångkokningsgaller
- Lock
- Sätt först i och lås fast bladet i mixerskålen såsom beskrivs i avsnitt 1. *Sätta fast bladet.*
- Sätt nu fast mixerskålen med dess lock i apparaten och lås den på plats såsom beskrivs i avsnitt 4. *Låsa mixerskålen.*
- Sätt sedan adaptern på mixerskålen med anslutningsdelen nedåt och den lilla öppningen framåt.



- Sätt dit ångbrickan och ångkockningsgallret. Sätt till sist på locket.



Allmän användning

Välj först de tillbehörsdelar som behövs och sätt ihop dem. De individuella tillagnings- och mixningsprogrammen kan inte startas förrän apparaten har satts ihop och lästs korrekt.

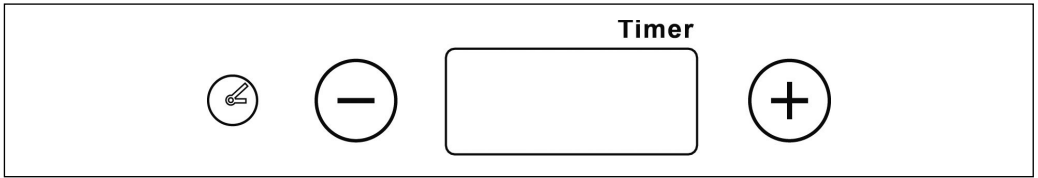
Sätta i kontakten

Så fort apparaten är ansluten till eluttaget tänds displayen och maskinen är klar att använda.

Kylfläkt

Kylfläkten skyddar motorn mot överhettning. Efter varje användningscykel fortsätter kylfläkten att gå i ca 3 minuter.

Timer



- Önskad beredningstid ställs in med knapparna + eller –.
- Ställ alltid in beredningstiden först, följt av tillagnings- eller mixerinställningen.
- För alla tillagningsinställningar måste man välja önskad beredningstid som sedan visas på displayen. Om timern ställs in efter själva tillagningstiden så tar det några sekunder längre för apparaten att starta.
- Mixningstiderna kan anpassas individuellt. Om ingen specifik tid har valts kommer maskinen endast att köras i en minut och displayen visar tiden som förflyter.

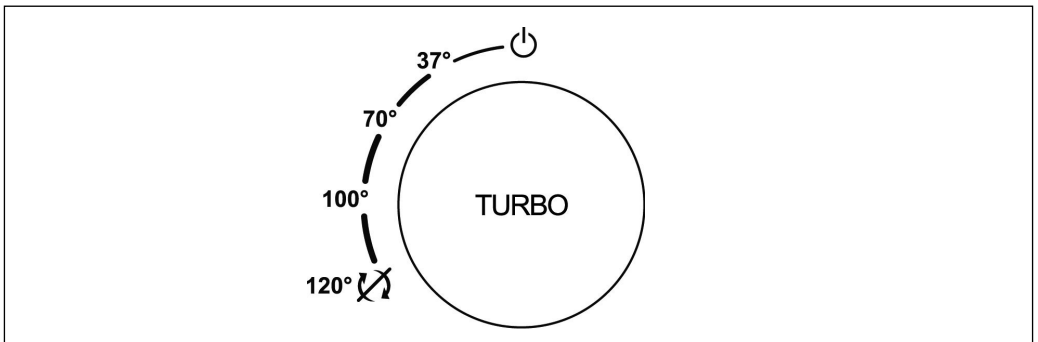
Ställa in timern

- Genom att trycka på knappen + ställs den lägsta användningstiden på 1 minut in. Med varje ytterligare tryckning ökar användningstiden med 30-sekunderssteg.
- Genom att trycka på knappen – minskar användningstiden med 30-sekunderssteg.
- För att välja en tid på mindre än 1 minut, tryck på knappen + en gång och använd sedan knappen – för att ställa in tiden till önskat antal sekunder.
- Genom att trycka och hålla in knapparna + eller – kan du välja önskad tid i snabbläge.

Funktionsknapp

- Denna funktionsknapp låter dig välja de individuella mixnings- och tillagningsprogrammen.
- De individuella tillagningsprogrammen kan väljas genom att knappen vrids moturs.
- Om du vrider knappen medurs kan du välja de individuella mixningsprogrammen utan tillagningsfunktion.
- Om funktionsknappen trycks och hålls in aktiveras turboinställningen.

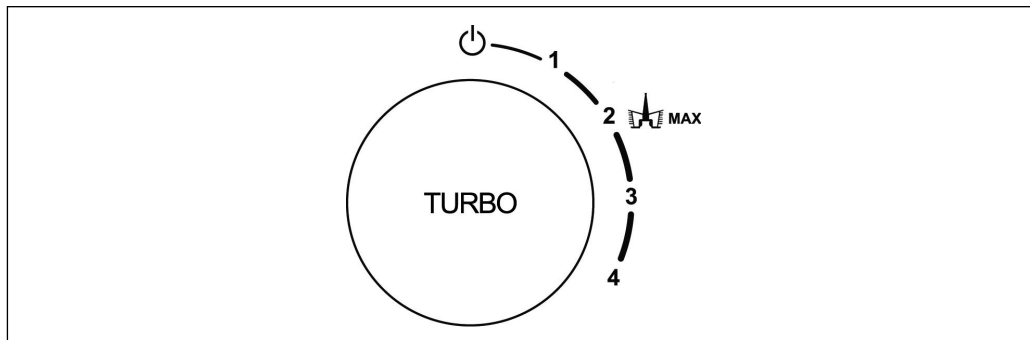
Tillagningsinställningar



- 37°:** Maten värms upp till 37 °C och rörs om med 200 rpm. Denna inställning är lämplig för uppvärmning av choklad, smör, pudding, kräm och varmrörda efterrätter.
- 70°:** Maten värms upp till 70 °C och rörs om med 200 rpm. Denna inställning är lämplig för hollandaisesås, bechamelsås (med rörtillbehör), puddingar, krämer och varmrörda efterrätter.
- 100°:** Maten värms upp till 100 °C och rörs om med 200 rpm. Denna inställning är lämplig för soppor, grytor, såser och varmrörda efterrätter.
- 120°:** Maten värms upp till högsta effekt utan omrörning. Detta är lämpligt för ångkokning och alla tillagningsprocesser där ingen omrörning krävs; d.v.s. kokning av potatis, snabbuppvärmning av soppor, såser och efterrätter.

Tips: Tillagningsinställningen på 120 °C kan också användas för att sautera lök, kryddor m.m. till soppor och såser. Blanda ingredienserna med olja innan du lägger dem i skålen. Eftersom bladet inte roterar vid den här inställningen måste ingredienserna deglaceras efter ett par minuter.

Mixerinställningar



- 1 400 rpm: för att vispa äggvitor, grädde och emulgera majonnäs.

Tips: För att bli ordentligt stelvispad bör vispgrädden vara riktigt kall.

- 2 1000 rpm: för att vispa äggvitor, för kallrörda efterrätter och för att blanda smet (med rörtillbehöret) eller tunnare deg av jästtyp (utan tillbehöret).
- 3 3000 rpm: för att hacka frukt, grönsaker, örter eller nötter, mixa soppor eller såser.
- 4 6000 rpm: för att hacka frukt, grönsaker, örter eller nötter, mixa soppor eller såser.

- **Efter kokning är mosning endast möjlig med inställning 1 och 2, inställningarna 3 och 4 är begränsade till inställning 2 i detta fall; Detta av säkerhetsskäl.**

Tips: Varje mixingscykel ska startas på lägsta inställningen och sedan ska hastigheten ökas med 10-sekundersintervall tills önskad mixerinställning uppnåtts. Detta säkerställer ordentlig mixning och, samtidigt, förhindrar att ingredienserna spills.

Turboinställning

- För kortvarig maximal mixerfunktion (7000 rpm) kan turbofunktionen aktiveras när som helst i alla tillagnings- och mixerinställningar genom att funktionsknappen trycks och hålls in. Denna funktion är också tillgänglig när funktionsknappen står på "Av" (⏻).
- **Om turbofunktionen används efter kokning kan mosning av säkerhetsskäl endast göras med inställning 2.**

Tips:

- Turboinställningen är väldigt användbar när man ska hacka örter. Aktivera helt enkelt turboinställningen i korta intervall och kontrollera regelbundet tills örterna nått önskad konsistens. Notera att endast torra örter kan hackas på detta sätt. Vi rekommenderar därför att örter torkas noga efter att de har sköljts.
- Då du vill krossa is lägger du iskuberna i mixerskålen och använder turbofunktionen i korta stötar flera gånger tills isen har fått önskad storlek.

Ångkokning

- Fyll mixerskålen med minst 0,5 l vatten, vilket räcker för 40 min ångkokning.
- Sätt ihop ångkokningsenheten såsom beskrivs i avsnittet "Ångkokningsenhet".
- Lägg i den mat som ska ångkokas och sätt på locket.
- Använd timern för att välja önskad tillagningstid och vrid funktionsknappen moturs till 120°.

Tips: Då ångkokningsgallret är bäst lämpat för försiktig tillagning av fisk eller kött så kan du samtidigt ångkoka grönsaker på ångbrickan. Men för att maten i gallerinsatsen ska tillagas ordentligt krävs en tillräcklig mängd ånga. Se därför till att inte alla öppningar i ångbrickan är blockerade av mat. Ytterligare tillbehör (såsom potatis eller nudlar) kan samtidigt tillagas i mixerskålen med vatten tillsatt upp till maxmarkeringen.

Ljudsignaler - programslut m.m.

- För att markera slutet på en tillagnings- eller mixningscykel, eller en felaktigt stängd apparat eller andra fel, ger enheten från sig ljudsignaler.
- När en tillagnings eller mixningscykel är klar, vrid alltid funktionsknappen till "Av" (⏻) innan du väljer ett nytt program eller beredningstid.

Strömavbrott

I händelse av strömavbrott då ett program körs kommer displayen att visa fel **EE03** och en varningssignal ljuder. Om detta skulle ske, stäng då av apparaten och vrid funktionsknappen till "Av" (⏻). Starta sedan apparaten igen och starta om tillagnings- eller mixningsprogrammet.

Felkoder - överblick

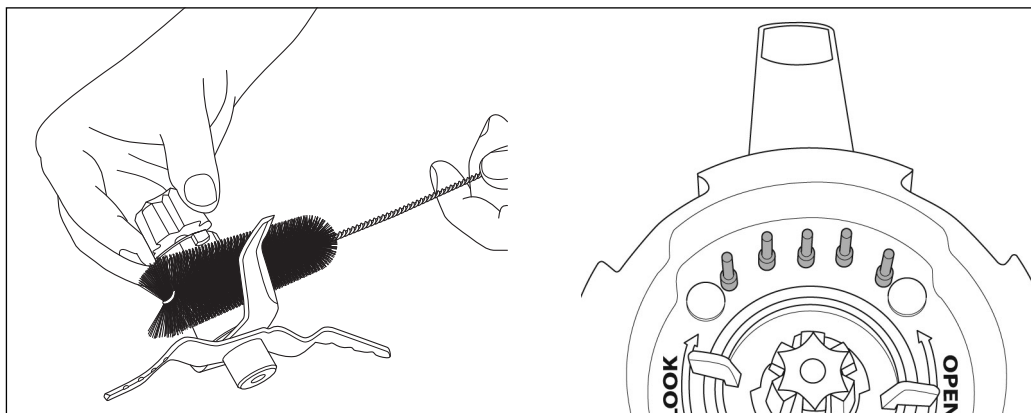
EE01	Mixerskålen sitter fel eller så är inte apparaten ordentligt låst. → Sätt fast mixerskålen på rätt sätt och lås apparaten.
EE02	Mixerskålens lock sitter inte rätt och är inte låst. → Sätt fast locket på rätt sätt och lås apparaten.
EE03	Funktionsknappen stod inte på "Av" (⏻) när apparaten sattes på. Se även "Strömavbrott". → Stäng av apparaten, vrid funktionsknappen till "Av" (⏻) och sätt på den igen.
EE04	Temperaturen i mixerskålen är för hög. → Stäng av apparaten, vrid funktionsknappen till "Av" (⏻) och låt skålen svalna. Håll i ingredienserna eller vattnet i skålen innan apparaten sätts på igen.
EE05	Motorn hänger sig. → Stäng omedelbart av apparaten och koppla bort den från eluttaget. Kontrollera om bladet i den är blockerat av någon ingrediens. Ta bort blockeringen. Återanslut apparaten till elen och starta den igen. Om felmeddelandet kvarstår, stäng omedelbart av den och kontakta vår kundtjänst.
EE06	Elektroniskt fel → Kontakta vår kundtjänst. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.
EE07	Elektroniskt fel → Kontakta vår kundtjänst. Kontaktuppgifterna finns i bilagan till denna bruksanvisning.
EE08	Låsknappen är inte i rätt läge. → Vrid funktionsknappen till "Av" (⏻). Kontrollera mixerskålen och locket så att de sitter rätt och lås apparaten igen.
EE09	Motorn är överbelastad. → Stäng av apparaten och låt den svalna.

Sladdvinda

Sladdvindan på basens baksida hjälper till att begränsa elsladdens längd vid användning och gör det också enkelt att förvara apparaten.

Skötsel och rengöring

- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Använd inte slipmedel eller starka rengöringslösningar.
- Rengör huvudenheten genom att torka av den med en lätt fuktad trasa.
- Rengör insidan av mixerskålen under rinnande vatten. Sänk inte ner den nedre delen av skålen i vatten.
- Skålen tål inte maskindisk.
- Alla andra löstagbara delar kan rengöras i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.
- **Vi rekommenderar att du tar bort bladet ur mixerskålen efter varje användningsomgång och rengör det noga.**
- Vid behov kan bladet rengöras med den medföljande rengöringsborsten. **Var försiktig:** Bladet är väldigt vasst. (se bilden 'Rengöring av bladet' nedan)
- Bladets och locket löstagbara tätningspackningar bör regelbundet avlägsnas och rengöras.
- När du tillreder kraftigt färgad mat eller kryddor såsom curry, gurkmeja eller morötter, bör apparatens plastdelar sköljas genast efter användningen för att förhindra missfärgning.
- Kontakterna under mixerskålen måste alltid hållas rena och torra. Alla matrester måste omedelbart avlägsnas.



Avfallshantering

Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personsador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

James – Ihmeellinen yleiskone**Hyvä Asiakas,**

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että laitteesta on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Laite täytyy puhdistaa jokaisen käyttöjakson jälkeen. Yksityiskohtaisia tietoja on osassa *Puhdistus ja hoito*.
- Sekoituskulhon alla olevat koskettimet täytyy pitää aina puhtaina. (katso *Puhdistus ja hoito*).
- **Varoitus:** Sekoituskulhossa oleva terä on erittäin terävä. Tyhjennä kulho vammojen välttämiseksi erittäin varoen.
- Perhosen muotoista sekoitinosaa saa käyttää vain sekoitinasetuksilla 1 ja 2 ja keitinasetuksilla 37 - 100 °C.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
 - kun laite ei ole valvottuna,
 - käytön jälkeen,
 - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
 - ennen laitteen puhdistamista, lisäosan asentamista siihen tai purkua.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- **Varoitus:** Liiallinen täyttäminen voi aiheuttaa vaaran, jos kiehuu vettä tai ruokaa pääsee ulos – noudata aina maksimimerkintöjä. Maksimitilavuus on 1,5 l.
- Ole varovainen, kun käsittelet kuumia nesteitä sekoituskulhossa, sillä siitä saattaa poistua höyryä.
- **Varoitus:** Älä siksi käsittele turboasetuksella ruoka-aineksia, jotka on lämmitetty erikseen ennen kulhoon laittamista.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- Sekoituskulho, mukaan lukien sen kansi ja höyrytyskokoontalo kuumenevat käytön aikana ja ovat kuumia jonkin aikaa käytön jälkeen.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
 - ruokalut, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
 - maatalousyritykset

- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää poissa lasten luota.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Aseta laite vakaalle, kuumuudenkestävälle ja tasaiselle työalustalle, joka on roiskeen- ja tahrankestävä.
- Älä sijoita laitetta kuumille pinnoille (esim. kuumille levyille) tai kaasuliekkien läheisyyteen.
- Älä aseta laitetta seinäkaapin tai minkään riippuvan esineen (verhojen, muun tulenaran materiaalin) alle tai läheisyyteen.
- **Varoitus:** Poistuva höyry on erittäin kuumaa. Älä kosketa höyrynpistoaukon lähellä olevia alueita käytön aikana tai heti sen jälkeen.
- Ole erittäin varovainen avatessasi kantta, jotta vältät kuuman höyryn aiheuttamat palovammat.
- Älä koskaan laita sormia tai keittiövälineitä kannen aukkoon käytön aikana.
- **Varoitus:** Ylikuumennettu ruoka voi syttyä palamaan, varsinkin jos kyseessä on paljon rasvaa tai öljyä sisältävä ruoka.
- **Varoitus:** Älä koskaan kuumenna tyhjää sekoituskulhoa.
- Älä siirrä laitetta, ellei se ole jäähtynyt riittävästi ja sekoituskulho on tyhjä.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- Liitäntäjohto on pidettävä kaukana laitteen kuumista osista.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

Verkkoliitäntä

Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun pistorasiaan.

Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Käyttöönotto

Poista ennen laitteen ensimmäistä käyttöä siitä kaikki pakkausmateriaalit ja pyyhi pinta kostealla rätillä. Pese kaikki irrotettavissa olevat osat kohdassa *Laitteen puhdistus ja hoito* olevan kuvauksen mukaisesti.



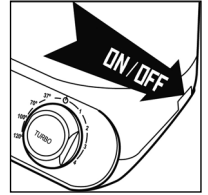
Osat

Yleiskuva

1. Lukitusnappi
2. Päälaite
3. Liitäntäjohto ja pistotulppa
4. Virtakytkin (alapuolella)
5. Valintakytkin
6. Ajastin
7. Höyrykeittimen kansi
8. Höyryytysritilä
9. Höyryytysastia
10. Höyrykeittimen adapteri
11. Puhdistusharja
12. Lasta
13. Perhosen muotoinen sekoitinosa
14. Läpinäkyvä kansiosa sekoitinosa varten
15. Läpinäkyvä kahvallinen kansiosa
16. Arvokilpi (alapuolella)
17. Kaapelin säilytystila (takana)
18. Sekoituskulho
19. Kannen avaaja
20. Sekoituskulhon kansi

Virtakytkin

- Virtakytkin sijaitsee jalustan takana oikealla. Katkaise aina laitteesta virta käytön jälkeen sekä myös ennen puhdistusta.



Sekoituskulho

- Sekoituskulhon maksimitilavuus on 1,5 litraa. Kulhon sisäpuolella on 0,5, 1,0 ja 1,5 litraa vastaavat merkinnät.
- Sekoituskulho täytyy koota oikein ja kiinnittää laitteen sisään kaikkia kypsennys- ja sekoitusohjelmia sekä höyrykypsennystä varten. Jos kulho kiinnitetään väärin tai lukitaan virheellisesti, kuuluu merkkiäniä ja näyttöön tulee virhekoodi.

Läpinäkyvät kansiosat

- Laitteen mukana tulee kaksi läpinäkyvää kansiosaa. Kahvallista osaa käytetään kaikkiin sekoitus- tai kypsennystoimenpiteisiin, kun perhosen muotoista sekoitinosa ei käytetä. Kahvatonta kansiosaa käytetään kaikkiin sekoitus- tai kypsennystoimenpiteisiin sekoitinosa käytettäessä. **Varoitus:** Kumpaakaan kansiosaa ei saa asentaa höyrykypsennyksen ajaksi.

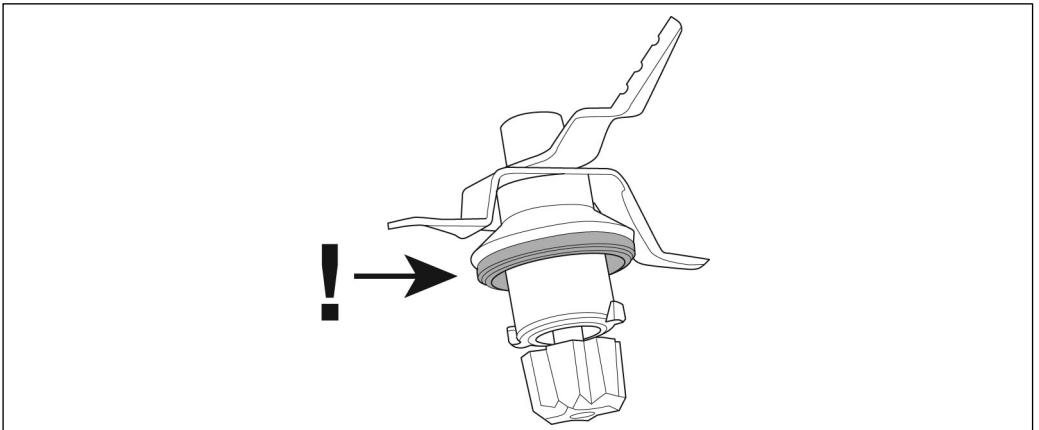
Lasta

- Käsitelty ruoka on helpompi poistaa sekoituskulhosta oheisella lastalla.
- Lastaa ei saa koskaan laittaa laitteen aukkoon käytön aikana.

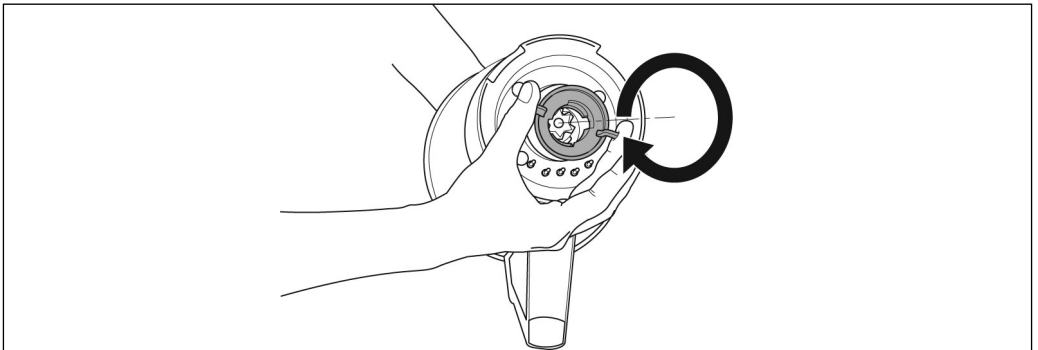
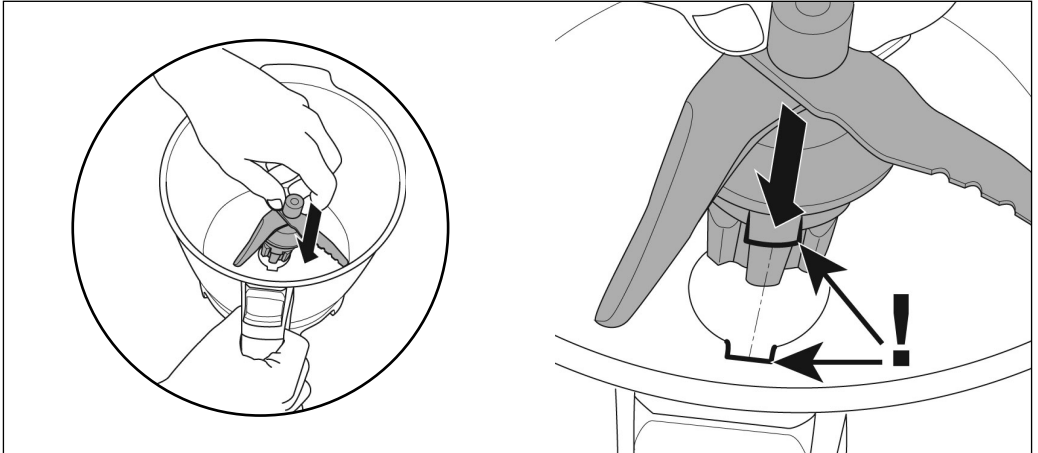
Laitteen kokoaminen

1. Terän kiinnittäminen:

- **Varoitus:** Jotta estetään sekoituskulhon vuotaminen, josta voi aiheutua laitevahinkoja, terän saa kiinnittää vain yhdessä sen tiivisteen kanssa.

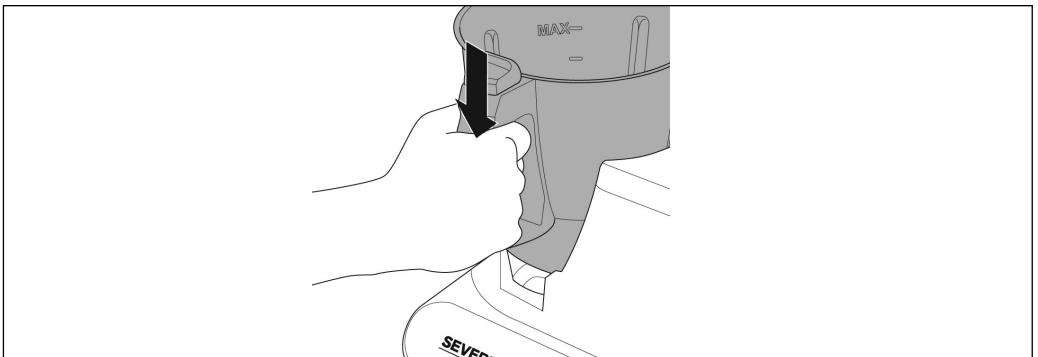


- Kiinnitä terä sekoituskulhoon sisäpuolelta, pidä se paikallaan ja lukitse se alapäin kääntämällä perhoslukkoa myötäpäivään (LOCK).



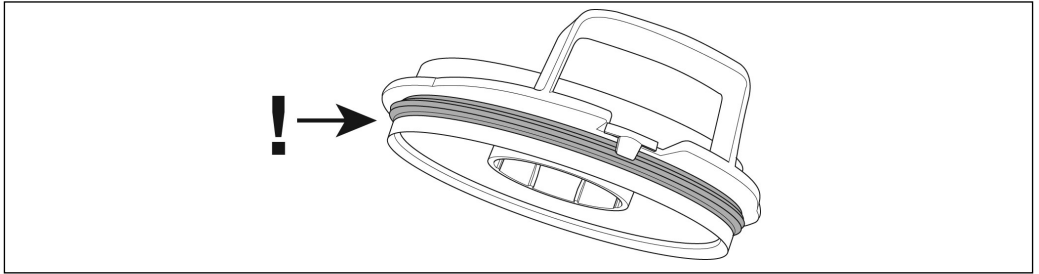
2. Sekoituskulhon kiinnittäminen:

- Varmista ennen sekoituskulhon kiinnittämistä laitteeseen, että valintakytkin on asennossa "pois päältä" (⏻) ja lukitusnappi on asennossa „auki“ (🔓).
- Kiinnitä sekoituskulho niin, että kahva osoittaa etupuolelle.

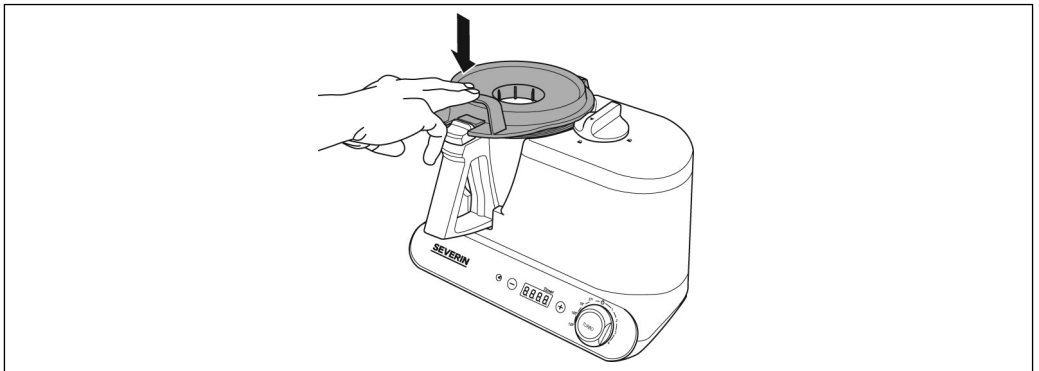
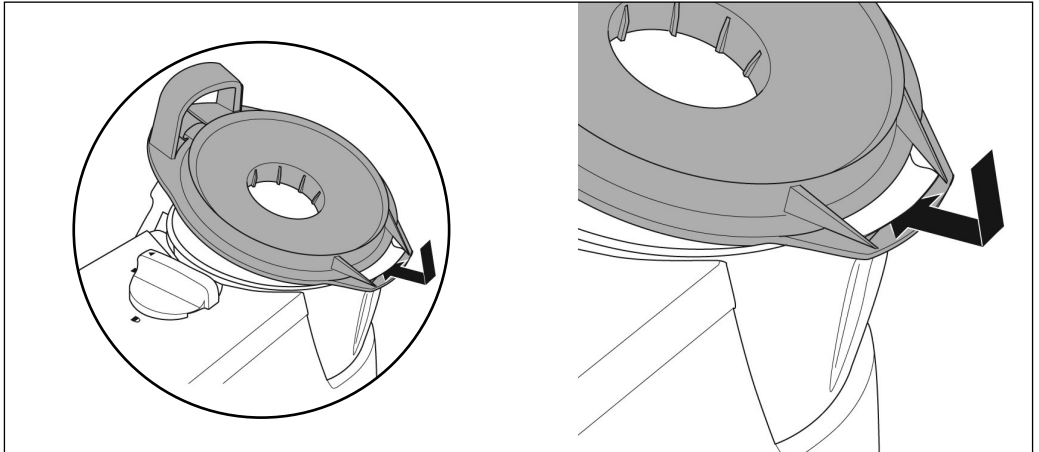


3. Kannen kiinnittäminen:

- **Varoitus:** Kantta saa käyttää vain yhdessä tiivisteensä kanssa.

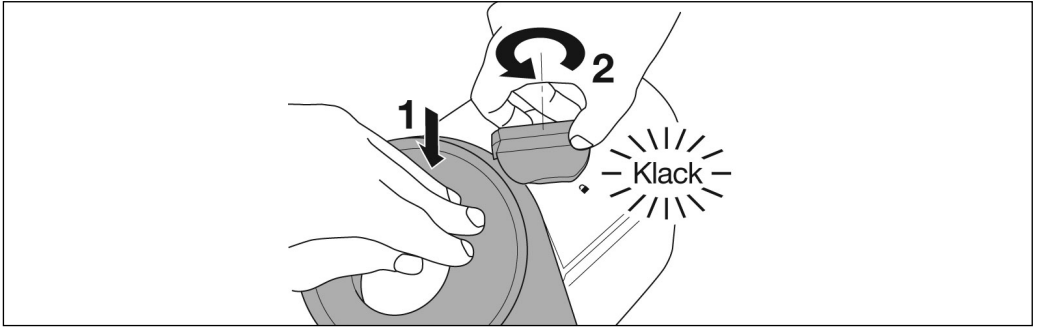


- Vedä ensin kansi sekoituskulhon laipan päälle ja paina kantta sitten tiukasti alas kahvan puolelta, kunnes se lukkiutuu paikalleen.



4. Sekoituskulhon lukitseminen:

- Paina sitten sekoituskulhon kantta alas ja käännä lukitusnuppi asentoon "kiinni" (🔒).



Varmista aina, että valintakytkin on asennossa „pois päältä“ (⏻) ennen kannen lukitsemista.

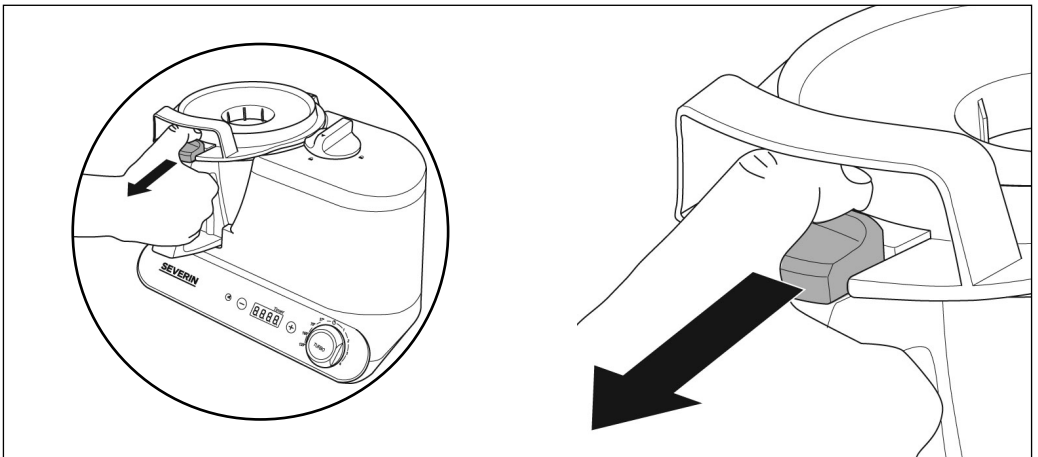
5. Kansiosan kiinnittäminen:

- Valitse sopiva kansiosa ja laita se kannen aukkoon. Se estää ruoan pääsemisen ulos sekoittamisen tai kypsentämisen aikana.
- Kansiosa voidaan irrottaa sekoittamisen tai kypsentämisen aikana aineiden lisäämistä varten.
- **Varoitus:** Kansiosa voi olla erittäin kuuma kypsentämisen aikana ja sen jälkeen. Käytä aina kahvaa tai sopivaa pannulappua käsitellessäsi osaa.

Vihje: Kansiosaa ei saa kiinnittää paikalleen kastikkeita tai keittoja tiivistettäessä, jotta vesihöyry pääsee ulos.

Kannen irrottaminen:

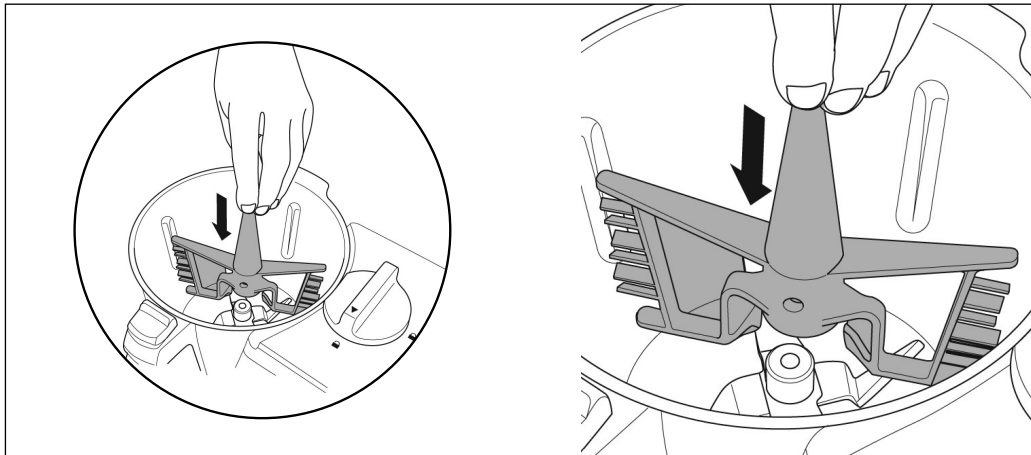
- Käännä kannen irrottamiseksi ensin lukitusnuppi asentoon "auki" (🔓).
- Irrota sitten varoen läpinäkyvä kansiosa.
- Vedä kannen avaajaa ulos etupuolelle ja nosta kansi pois.



- **Varoitus:** Sekoituskulhosta voi päästä ulos kuumaa höyryä vielä kypsennysprosessin jälkeen.

Perhosen muotoinen sekoitinosa

- Tämä osa on tarkoitettu munanvalkuaisten tai kerman emulgointiin, vatkaamiseen ja ohuen taikinan (esim. pannukakkuja tai vohveleita varten) sekoittamiseen.
- Kiinnitä ja lukitse ensin terä sekoituskulhoon kohdassa 1. *Terän kiinnittäminen* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Sekoitinosa voidaan nyt helposti kiinnittää terän päälle.



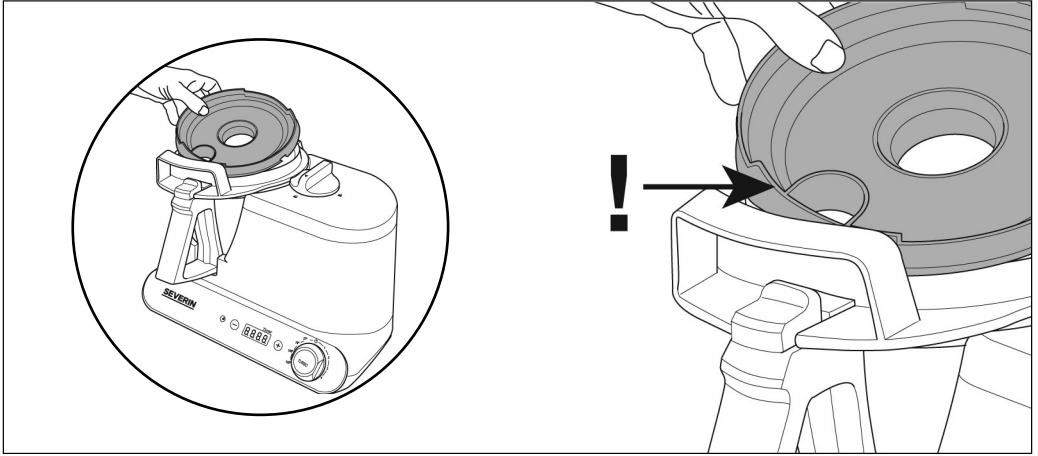
- Kiinnitä sitten sekoituskulho laitteeseen. Kiinnitä ja lukitse kansi kohdassa 4. *Sekoituskulhon lukitseminen* olevan kuvauksen mukaisesti.
- **Sekoitinosa saa käyttää vain sekoitinasetuksilla 1 ja 2 ja keitinasetuksilla 37, 70 ja 100 °C.**
- **Varoitus:** Sekoitinosan käyttö keitinasetuksella 120 °C tai sekoitinasetuksilla 3 ja 4 vaurioittaa todennäköisesti laitetta.

Vihje: Sekoitinosa on helppo irrottaa: avaat sen yksinkertaisesti vasemmalle ja oikealle muutamia kertoja kiertämällä ja vetämällä ylöspäin ja sitten nostamalla sen ulos.

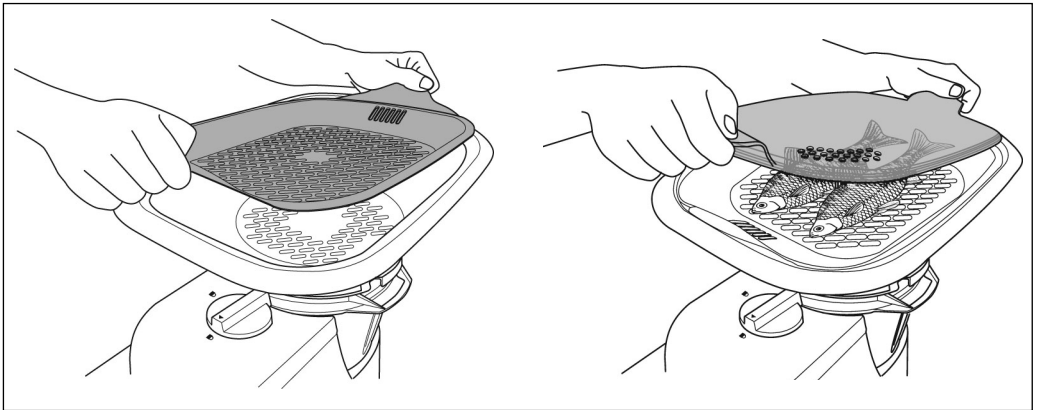
Höyrytyskokooppa

Höyrytyskokooppa koostuu neljästä osasta:

- Adapteri
- Höyrytysastia
- Höyrytysritilä
- Kansi
- Kiinnitä ja lukitse ensin terä sekoituskulhoon kohdassa 1. *Terän kiinnittäminen* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kiinnitä sitten sekoituskulho laitteeseen kannen kera ja lukitse se kohdassa 4. *Sekoituskulhon lukitseminen* olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kiinnitä sitten adapteri sekoituskulhoon niin, että sen liitososa osoittaa alaspäin ja pieni aukko etupuolelle.



- Kiinnitä höyrytysastia ja höyrytysritilä. Kiinnitä lopuksi kansi.



Yleinen käyttö

Valitse ja kokoa ensin tarvittavat tarvikkeosat. Yksittäiset kypsennys- ja sekoitusohjelmat voidaan käynnistää vasta kun laite on oikein koottu ja lukittu.

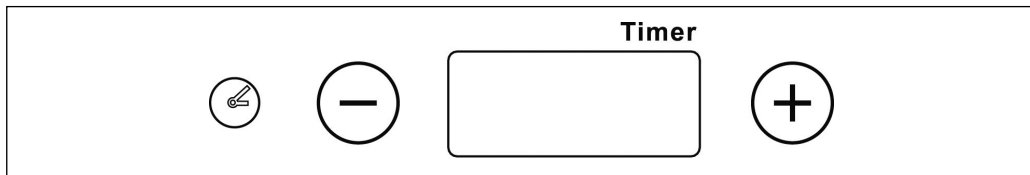
Pistokkeen liittäminen

Heti kun laite on liitetty verkkovirtaan, näyttöön syttyy valo ja laite on käyttövalmis.

Tuuletuspuhallin

Tuuletuspuhallin estää moottorin ylikuumentumisen. Tuuletuspuhallin on käynnissä noin kolmen minuutin ajan jokaisen käyttöjakson jälkeen.

Ajastin



- Haluttu toiminta-aika valitaan painikkeella + tai –.
- Aseta aina ensin toiminta-aika ja valitse sitten keittimen tai sekoittimen asetus.
- Kaikkia keitinasetuksia varten täytyy valita tarvittava toiminta-aika, joka näkyy sen jälkeen näytöllä. Jos ajastin asetetaan itse kypsennysajan jälkeen, laitteen käynnistyminen kestää muutaman sekunnin pidempään.
- Sekoitussajat säädetään yksitellen. Ellei mitään tiettyä toiminta-aikaa valita, laite käy vain yhden minuutin ajan ja ajan kuluminen näkyy näytöllä.

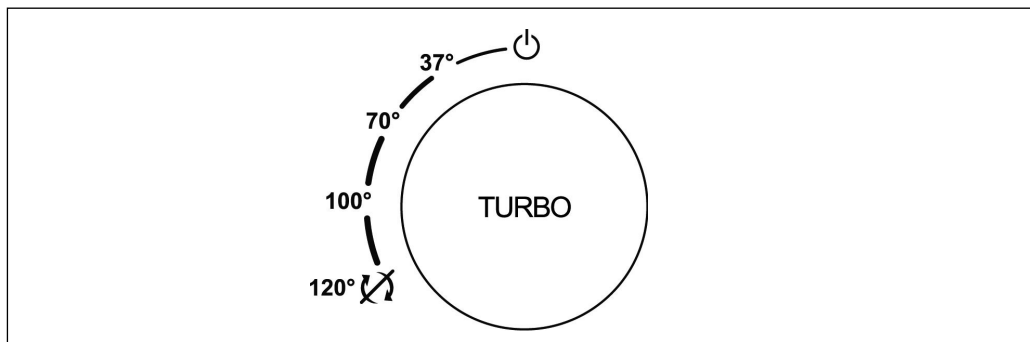
Ajastinasetukset

- 1 minuutin vähimmäistoiminta-aika valitaan painamalla kerran painiketta +. Jokainen lisäpainallus pidentää toiminta-aikaa 30 sekunnin askelin.
- Valittua toiminta-aikaa lyhennetään 30 sekunnin askelin painiketta – painamalla.
- Voit valita alle minuutin pituisen toiminta-ajan painamalla kerran painiketta + ja säätämällä sitten tarkan sekuntimäärän painikkeella –.
- Painikkeen + tai – pitäminen painettuna mahdollistaa halutun ajan nopean valitsemisen.

Valintakytkin

- Tämä valintakytkin mahdollistaa yksittäisten sekoitus- ja kypsennysohjelmien valinnan.
- Yksittäiset kypsennysohjelmat voidaan valita kääntämällä kytkintä vastapäivään.
- Kytkimen kääntäminen myötäpäivään mahdollistaa yksittäisten sekoitusohjelmien valinnan ilman kypsennystoimintoa.
- Valintakytkimen painaminen alas ja pitäminen painettuna aktivoi turboasetuksen.

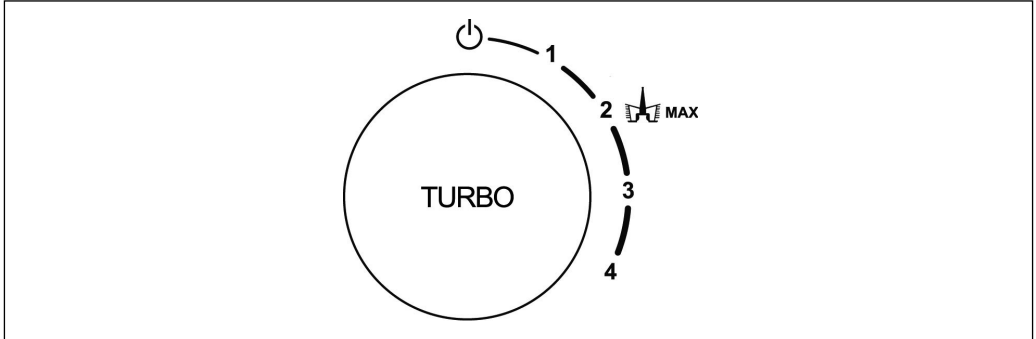
Keitinasetukset



- 37°:** Ruoka kuumennetaan 37 °C lämpötilaan ja sitä sekoitetaan nopeudella 200 kier./min. Tämä asetus soveltuu suklaan, voin, vanukkaan, soseiden lämmitykseen ja kuumana sekoitettaville jälkiruuille.
- 70°:** Ruoka kuumennetaan 70 °C lämpötilaan ja sitä sekoitetaan nopeudella 200 kier./min. Tämä asetus soveltuu hollandaise-kastikkeelle, bechamel-kastikkeille (sekoitinosan kanssa), vanukkaille, soseille ja kuumana sekoitettaville jälkiruuille.
- 100°:** Ruoka kuumennetaan 100 °C lämpötilaan ja sitä sekoitetaan nopeudella 200 kier./min. Tämä asetus soveltuu keitoille, muhennoksille, kastikkeille ja kuumana sekoitettaville jälkiruuille.
- 120°:** Ruoka lämmitetään maksimilla tehoasetuksella, mutta ilman sekoittamista. Tämä soveltuu höyrykypsennykseen ja kaikkiin valmistusprosesseihin, joissa ei tarvita sekoittamista: esim. perunoiden keittämiseen, keittojen, kastikkeiden ja jälkiruokien nopeaan kiehauttamiseen.

Vihje: Keitinasetusta 120 °C voidaan käyttää myös sipulien, mausteiden yms. kuullottamiseen keittoja ja kastikkeita varten. Sekoita nämä ainekset öljyyn ennen niiden laittamista kulhoon. Koska terä ei pyöri tässä asetuksessa, aineksia täytyy deglaseerata noin kahden minuutin kuluttua.

Sekoitinasetukset



- 1 400 kier./min: munanvalkuaisten, kermavaahdon vatkaamiseen ja majoneesin emulgointiin.

Vihje: Vatkaavan kerman täytyy olla erittäin kylmää, että se kovettuu kunnolla.

- 2 1000 kier./min: munanvalkuaisten ja kermavaahdon vatkaamiseen, kylmänä sekoitettaville jälkiruoille ja ohuen taikinan (sekoitinosalla) tai hiivataikinan (ilman sekoitinosaa) veivaamiseen.
- 3 3000 kier./min: hedelmien, vihannesten, yrttien ja pähkinöiden pilkkomiseen, keittojen tai kastikkeiden soseutukseen.
- 4 6000 kier./min: hedelmien, vihannesten, yrttien ja pähkinöiden pilkkomiseen, keittojen tai kastikkeiden soseutukseen ja sokerikuorrutuksen tekoon.

- **Kypsennysprosessin jälkeen soseutus on mahdollista vain asetuksilla 1 ja 2, asetukset 3 ja 4 ovat tässä tapauksessa rajoitettuja nopeuteen 2 turvallisuussyistä.**

Vihje: Kukin sekoitusjakso tulisi käynnistää pienimmällä asetuksella ja sitten nopeutta tulee lisätä 10 sekunnin välein, kunnes saavutetaan haluttu sekoitinasetus. Tämä takaa ainesten perusteellisen sekoittumisen ja samalla estää niiden läikkymisen.

Turboasetus

- Turbotoiminnolla voidaan aktivoida sekoittimen lyhytaikainen maksimiteho (7000 kier./min) milloin tahansa kaikissa keitin- ja sekoitinasetuksissa valintakytkintä painamalla ja painettuna pitämällä. Tämä toiminto on käytettävissä myös, kun valintakytkin on asennossa "pois päältä" (⏻).
- **Jos turbotoimintoa käytetään kypsennysprosessin jälkeen, soseutus on turvallisuussyistä mahdollista vain asetuksella 2.**

Vihjeitä:

- Turboasetus on erittäin hyödyllinen yrttien pilkkomiseen. Aktivoi turbotoiminto yksinkertaisesti lyhyin jaksoin ja tarkasta säännöllisesti, milloin yrtit on pilkottu haluttuun koostumukseen. Huomaa, että tällä tavalla voidaan käsitellä vain kuivia yrttejä. Suosittelemme siksi yrttien perusteellista kuivaamista pesun jälkeen.
- Jäämurska valmistetaan laittamalla kuutiot sekoituskulhoon ja painamalla turbotoimintoa toistamiseen lyhyin jaksoin, kunnes jää on halutunkokoista.

Höyrykypsennys

- Lisää sekoituskulhoon 0,5 l vettä, mikä riittää 40 minuutin höyrytykseen.
- Kokoa höyrytyskookonpano kohdassa "Höyrytyskookonpano" olevan kuvauksen mukaisesti.
- Laita höyrytetävä ruoka kulhoon ja kiinnitä kansi.
- Valitse ajastimella tarvittava höyrytysaika ja käännä valintakytkintä vastapäivään asetukseen 120 °.

Vihje: Höyrytysritilä soveltuu parhaiten kalan tai lihan hellään kypsentämiseen, ja voit höyryttää vihannekset samanaikaisesti höyrytysastiassa. Ruoka-ainesten kunnolliseen kypsentämiseen ritiläosassa tarvitaan kuitenkin riittävä määrä höyryä. Varmista siksi, ettei ruoka tuki kaikkia höyrytysritilän aukkoja. Muita lisukkeita (kuten perunoita tai nuudeleita) voidaan höyryttää samanaikaisesti sekoituskulhossa lisäämällä vettä maksimimerkintään saakka.

Merkkiäänät – ohjelman päätyminen jne.

- Laite antaa merkkiäänä, jotka ilmaisevat kypsennys- tai sekoitusjakson päättymisen tai ilmoittavat virheellisesti lukitusta laitteesta tai muista virheistä.
- Kun kypsennys- tai sekoitusjakso päättyy, käännä aina valintakytkin ensin asentoon "pois päältä" (⏻) ennen uuden ohjelman tai toiminta-ajan valintaa.

Virtakatko

Mikäli ohjelman keston aikana ilmenee virtakatko, näyttöön tulee virhekoodi **EE03** ja kuuluu varoittavia merkkiäänä. Jos näin käy, katkaise laitteesta ensin virta ja käännä valintakytkin asentoon "pois päältä" (⏻). Kytke laitteeseen jälleen virta ja käynnistä kypsennys- tai sekoitusohjelma uudelleen.

Virhekoodit - yleiskatsaus

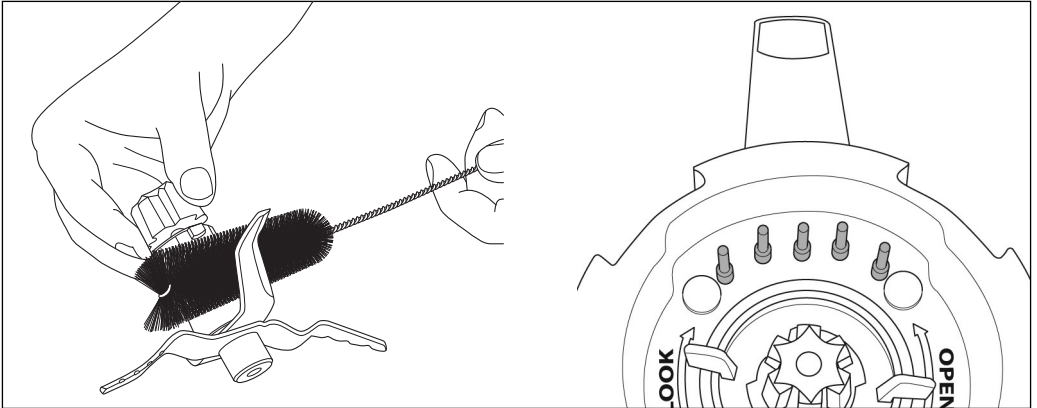
EE01	Sekoituskulho on väärin kiinnitetty ja laite ei ole vielä turvallisesti lukittu. → Asenna sekoituskulho oikein ja lukitse laite.
EE02	Sekoituskulhon kansi ei ole oikein kiinnitetty eikä sitä ole lukittu. → Asenna kansi oikein ja lukitse laite.
EE03	Valintakytkin ei ollut asennossa "pois päältä" (⏻), kun laitteeseen kytkettiin virta. Katso myös "Virtakatko". → Katkaise laitteesta virta, käännä valintakytkin asentoon "pois päältä" (⏻) ja kytke virta takaisin päälle.
EE04	Lämpötila on liian korkea sekoituskulhon sisällä. → Katkaise laitteesta virta, käännä valintakytkin asentoon "pois päältä" (⏻) ja anna kulhon jäähtyä. Laita ainekset tai vettä kulhoon ennen kuin kytket laitteeseen jälleen virran.
EE05	Moottori juuttuu. → Katkaise laitteesta välittömästi virta ja irrota se verkkovirrasta. Tarkasta, onko kulhon terä juuttunut aineksien vuoksi. Poista tukos. Liitä laite takaisin verkkovirtaan ja kytke siihen jälleen virta. Jos virheilmoitus pysyy, katkaise laitteesta välittömästi virta ja ota yhteyttä asiakaspalveluun.
EE06	Elektroninen vika → Ota yhteyttä asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat tämän käyttöoppaan liitteessä.
EE07	Elektroninen vika → Ota yhteyttä asiakaspalveluun. Yhteystiedot ovat tämän käyttöoppaan liitteessä.
EE08	Lukitusnappi ei ole oikeassa asennossa. → Käännä valintakytkin asentoon "pois päältä" (⏻). Tarkista, että sekoituskulho ja kansi ovat oikeassa asennossa ja lukitse laite sitten uudelleen.
EE09	Moottori on ylikuormittunut. → Katkaise laitteesta virta ja anna sen jäähtyä.

Kaapelin säilytystä

Kelatun liitäntäjohdon säilytystä jalustan takaosassa auttaa rajoittamaan liitäntäjohdon pituutta käytön aikana ja helpottaa myös laitteen säilytystä.

Puhdistus ja hoito

- Katkaise virta ja anna laitteen jäähtyä ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdistu laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Älä käytä hankaavia tai karkeita puhdistusaineita.
- Puhdista päälaite pyyhkimällä se kosteahkolla rätillä.
- Puhdista sekoituskulhon sisäpuoli juoksevassa vedessä. Älä upota kulhon alaosaa veteen.
- Sekoituskulho ei sovellu astianpesukonepesuun.
- Kaikki muut irrotettavat osat voidaan pestä kuumassa saippuavedessä tai astianpesukoneessa.
- **Suosittelemme terän irrottamista kulhosta ja perusteellista puhdistusta joka käyttökerran jälkeen.**
- Terä voidaan puhdistaa tarvittaessa oheisella puhdistusharjalla. **Varoitus:** Terä on erittäin terävä. (katso alta kuva "Terän puhdistaminen")
- Teräyksikön irrotettavat tiivisteet ja kansi täytyy myös irrottaa ja pestä säännöllisesti.
- Voimakkaasti värjääviä ruoka-aineita tai mausteita, kuten currya, kurkumaa tai porkkanoita käytettäessä laitteen kaikki muoviosat tulee huuhdella välittömästi värimuutosten välttämiseksi.
- Sekoituskulhon alapuolella olevat koskettimet täytyy pitää aina puhtaina ja kuivina. Ruokajäämät täytyy poistaa välittömästi.



Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuitia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuojat:

Oy Harry Marcell Ab

PL 63, 01511 VANTAA

Puh (09) 870 87860

Fax (09) 870 87801

www.harrymarcell.fi

asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

James, cud-robot kuchenny

Szanowni Klienci!

Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Urządzenie należy wyczyścić po każdym użyciu. Więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie pt. *Czyszczenie i konserwacja*.
- Styki pod dzbankiem miksującym należy zawsze utrzymywać w czystości. (Zob. *Czyszczenie i konserwacja*).
- **Ostrzeżenie:** Ostrze w dzbanku miksującym jest bardzo ostre. Aby nie dopuścić do obrażenia ciała, należy zachować szczególną ostrożność podczas opróżniania dzbanka.
- Mieszadło motylkowe można stosować tylko przy ustawieniu miksera na poziomie 1 lub 2 i przy ustawieniach gotowania 37 ° - 100 °C.
- Urządzenie nie jest przystosowane, by je uruchamiać przy użyciu zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego:
 - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
 - po zakończeniu pracy;
 - w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;
 - przed przystąpieniem do czyszczenia, składania lub rozkładania urządzenia.
- Nigdy nie należy ciągnąć za przewód przy wyjmowaniu wtyczki z gniazdka.
- **Ostrzeżenie:** Przepelnienie pojemnika może spowodować zagrożenie, jeżeli wrząca woda lub gorący produkt wyleci na zewnątrz, dlatego należy zawsze przestrzegać oznaczeń maksymalnego poziomu. Maksymalna pojemność wynosi 1,5 l.
- Podczas miksowania gorących płynów należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ istnieje niebezpieczeństwo kontaktu z gorącą parą.
- **Ostrzeżenie:** Dlatego podczas miksowania produktów, które zostały uprzednio podgrzane do wysokiej temperatury, nie należy używać ustawienia turbo.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Zarówno dzbanek miksujący, jak i jego pokrywka i zestaw do gotowania na parze,

- nagrzewają się podczas pracy i pozostają gorące przez jakiś czas po jej zakończeniu.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
 - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
 - agroturystyce;
 - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
 - pensjonatach.
 - Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia przez dzieci. Nie dopuszczać w żadnym wypadku dzieci w pobliżu urządzenia lub jego przewodu zasilającego.
 - Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
 - **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ może to doprowadzić do niebezpiecznego wypadku, np. uduszenia.
 - Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
 - Ustawić urządzenie na stabilnej, równej powierzchni, odpornej na wysokie temperatury, gorące odpryski i plamy.
 - Nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach (np. płyta grzewcza kuchenki) ani w pobliżu źródeł otwartego ognia.
 - Nie należy używać urządzenia w pobliżu półek ściennych lub pod przedmiotami wiszącymi takimi jak firanki czy inne łatwopalne tworzywa.
 - **Ostrzeżenie:** Wylatująca para jest bardzo gorąca. Nie dotykać miejsc wokół otworu ujścia pary w trakcie pracy urządzenia ani bezpośrednio po jej zakończeniu.
 - Aby nie dopuścić do oparzenia się gorącą parą, zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy.
 - W żadnym wypadku nie wkładać palców ani przyborów kuchennych przez otwór w pokrywie podczas pracy urządzenia.
 - **Ostrzeżenie:** W przypadku przegrzania żywności, może się ona zapalić. Niebezpieczeństwo zapalenia zwiększa się w przypadku produktów z dużą zawartością tłuszczu lub oleju.
 - **Ostrzeżenie:** Nie podgrzewać pustego dzbanka miksującego.
 - Nie przestawiać urządzenia, dopóki odpowiednio nie ostygnie i dopóki nie zostanie opróżniony dzbanek miksujący.
 - Nie pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
 - Przewód zasilający należy zawsze trzymać z dala od gorących elementów urządzenia.
 - Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Podłączanie do sieci zasilającej

Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie przez prawidłowo zainstalowane gniazdko z uziemieniem.

Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Uruchomienie

Przed pierwszym użyciem urządzenia zdjąć z niego wszystkie elementy opakowania i przetrzeć powierzchnię wilgotną ściereczką. Umyć wszystkie zdejmowane elementy w sposób opisany w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.



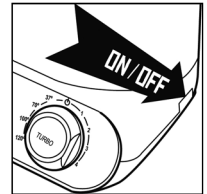
Zestaw

Widok ogólny

1. Uchwyt blokady
2. Korpus
3. Przewód zasilający z wtyczką
4. Włącznik On/Off (na spodzie)
5. Przełącznik trybów pracy
6. Czasomierz
7. Pokrywa garnka parowego
8. Kratka do gotowania na parze
9. Miska do gotowania na parze
10. Przejściówka garnka parowego
11. Szczoteczka do czyszczenia
12. Łopatka
13. Mieszadło motylkowe
14. Przezroczysta wkładka do pokrywy
15. Przezroczysta wkładka do pokrywy z uchwytem
16. Tabliczka znamionowa (na spodzie)
17. Schowek na przewód (z tyłu)
18. Dzbaneł miksujący
19. Przycisk otwierania pokrywy
20. Pokrywa dzbanka miksującego

Włącznik On/Off

- Włącznik On/Off znajduje się z tyłu, po prawej stronie podstawy. Po zakończeniu pracy oraz przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze należy urządzenie wyłączyć.



Dzbaneł miksujący

- Pojemność dzbanka miksującego wynosi 1,5 litra. Wewnątrz dzbanka znajdują się oznaczenia 0,5, 1,0 i 1,5 litra.
- Przed przystąpieniem do włączenia jakiegokolwiek programu miksowania lub gotowania na parze należy prawidłowo zmontować i założyć w urządzeniu dzbanek miksujący. Jeżeli dzbanek zostanie nieprawidłowo założony lub zamknięty, pojawią się sygnały dźwiękowe a na wyświetlaczu pokaże się kod błędu.

Przezroczyste wkładki do pokrywy

- W zestawie wraz z urządzeniem znajdują się dwie przezroczyste wkładki do pokrywy. Wkładka z uchwytem przeznaczona jest do stosowania przy wszystkich czynnościach niewymagających użycia mieszadła motylkowego. Wkładkę bez uchwyty należy stosować przy czynnościach wymagających użycia mieszadła. **Ostrzeżenie:** Nie zakładać żadnej wkładki do pokrywy podczas gotowania na parze.

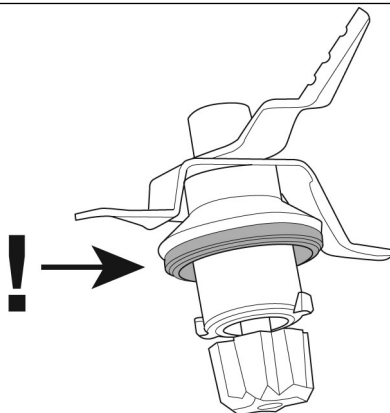
Łopatka

- Łopatka dołączona do zestawu służy do wyjmowania przygotowanego produktu z dzbanka miksującego.
- W żadnym wypadku nie wkładać łopatki do urządzenia, kiedy pracuje.

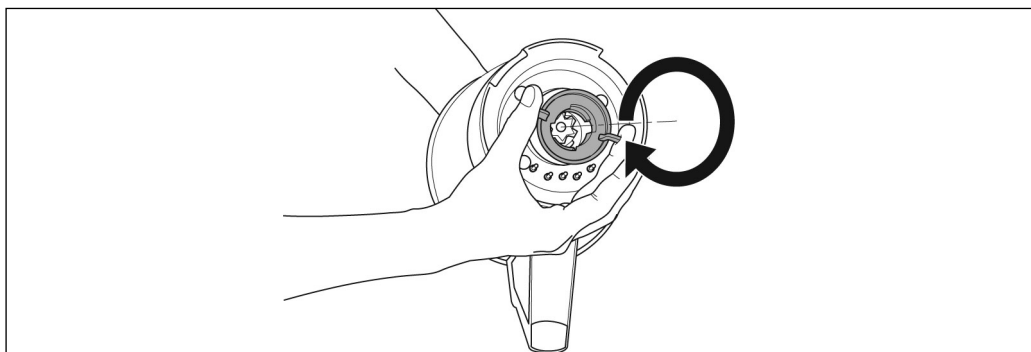
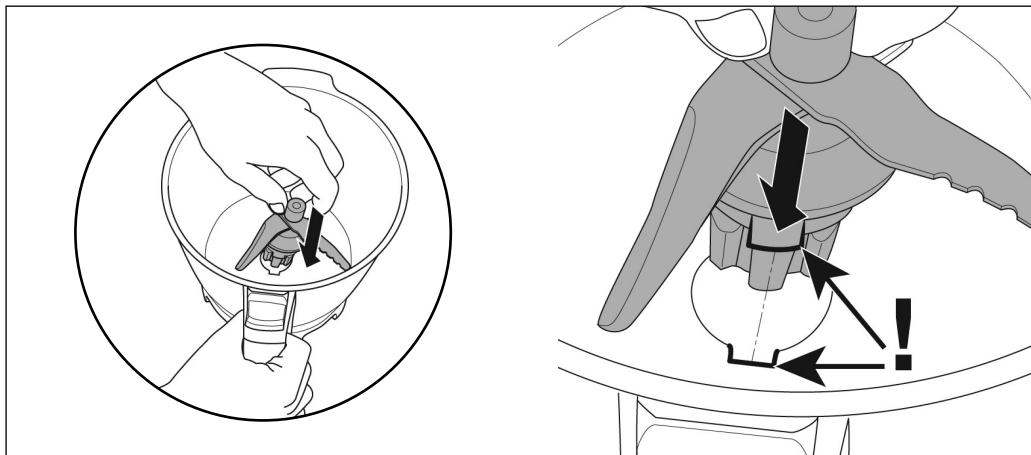
Montaż urządzenia

1. Zakładanie ostrza:

- **Ostrzeżenie:** Aby zapobiec wyciekom z dzbanka miksującego i ewentualnym uszkodzeniom urządzenia wynikłym z tego, ostrze należy zakładać zawsze razem z uszczelką.

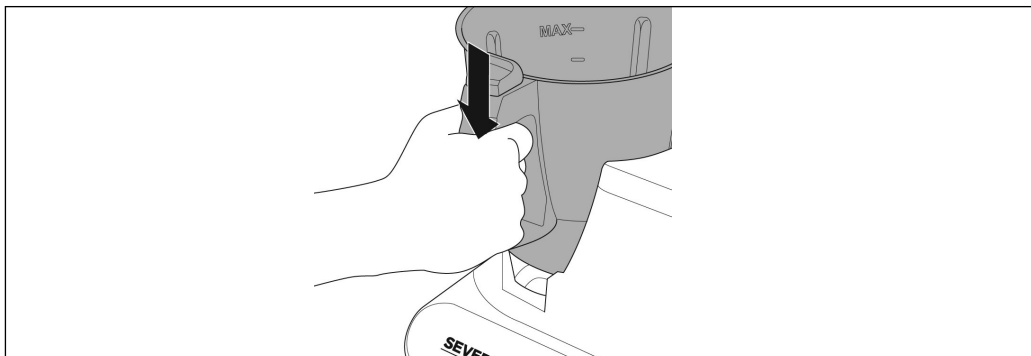


- Włożyć ostrze do dzbanka miksującego i przytrzymując zablokować je od zewnątrz, obracając motylkową blokadę (LOCK) w lewo.



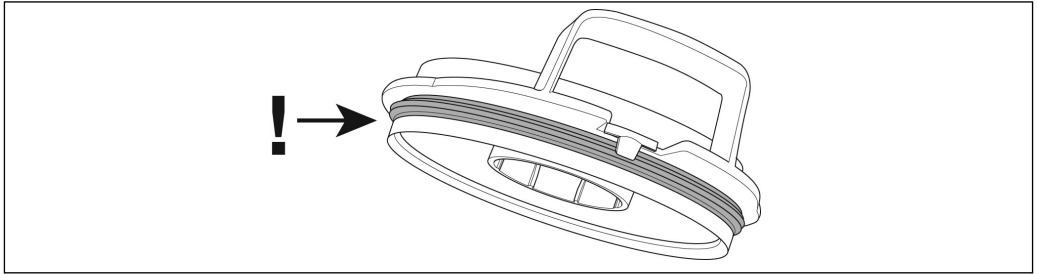
2. Zakładanie dzbanka miksującego:

- Przed przystąpieniem do zakładania dzbanka miksującego sprawdzić, czy włącznik znajduje się w pozycji Off (⏻) a uchwyt blokady w pozycji otwartej (🔓).
- Wstawić dzbanek miksujący z uchwytem ustawionym prostopadle do przedniej ścianki urządzenia.

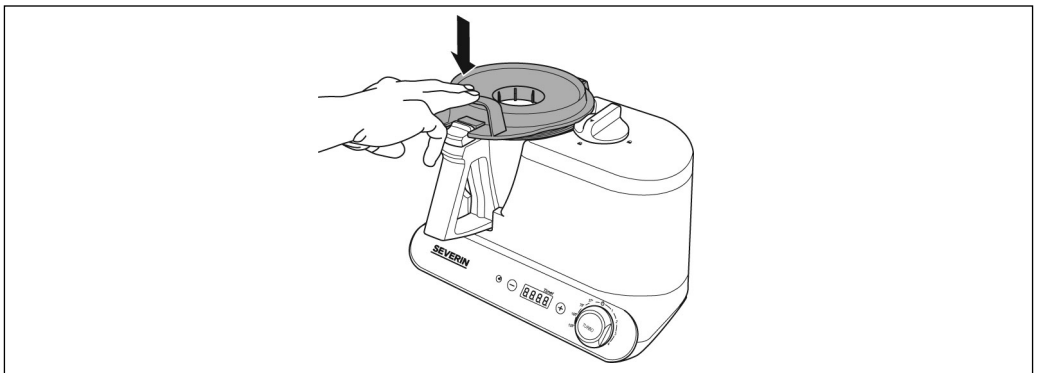
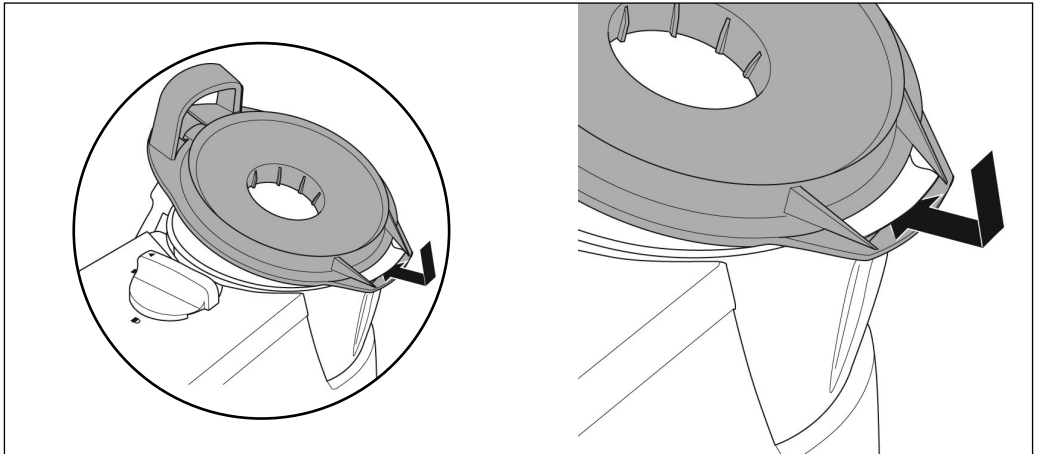


3. Zakładanie pokrywki:

- **Ostrzeżenie:** Pokrywkę należy zakładać zawsze razem z uszczelką.

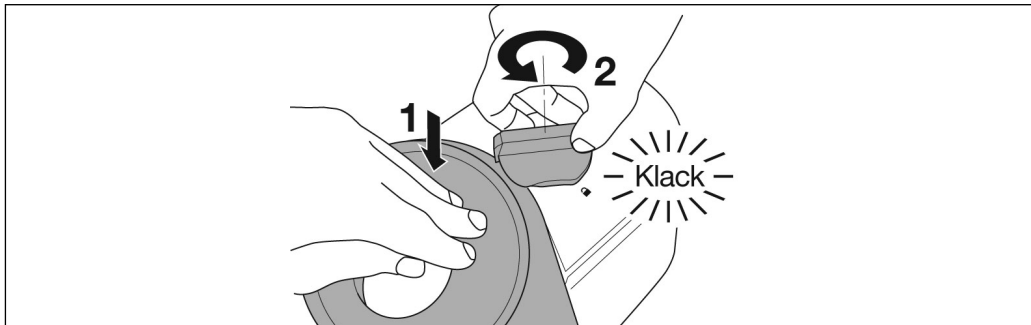


- Wsunąć pokrywkę pod kołnierz dzbanka miksującego, po czym docisnąć ją pewnie po stronie uchwyty, aż się zatrzaśnie na swoim miejscu.



4. Blokowanie dzbanka miksującego:

- Docisnąć pokrywkę dzbanka miksującego i obrócić uchwyt blokady do pozycji zamknięcia (🔒).



Przed zablokowaniem pokrywki zawsze należy sprawdzić, czy włącznik znajduje się w pozycji Off (⏻).

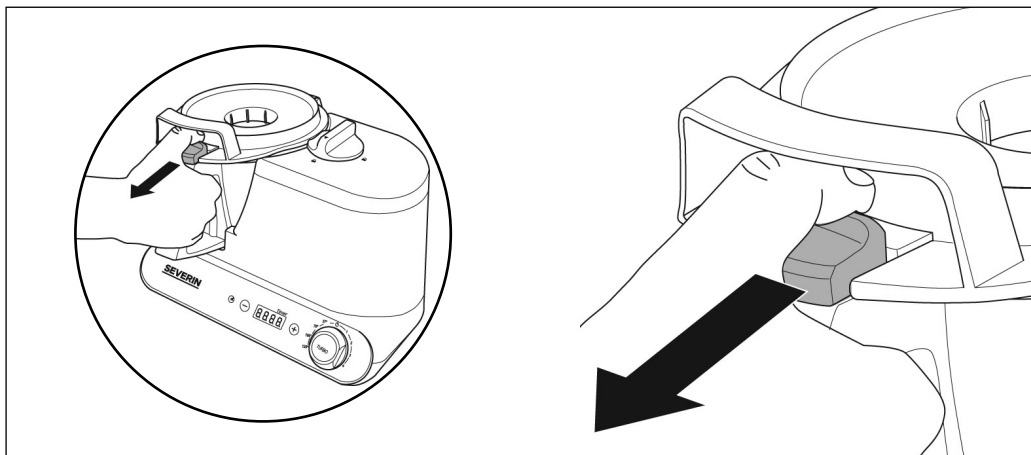
5. Zakładanie wkładki do pokrywki:

- Wybrać odpowiednią wkładkę i umieścić ją w otworze znajdującym się w pokrywce. Pozwala to zapobiec wylatywaniu produktu podczas miksowania lub gotowania.
- Wkładkę do pokrywki można wyjąć w trakcie miksowania lub gotowania w celu dodania składników.
- **Ostrzeżenie:** Podczas gotowania i bezpośrednio po jego zakończeniu wkładka do pokrywki może być bardzo gorąca. Dlatego zawsze należy chwytać wkładkę za uchwyt albo przez odpowiednią rękawicę kuchenną.

Wskazówka: Podczas zagęszczania sosu lub zupy wkładka do pokrywki powinna być wyjęta, aby umożliwić odparowywanie wody.

Zdejmowanie pokrywki:

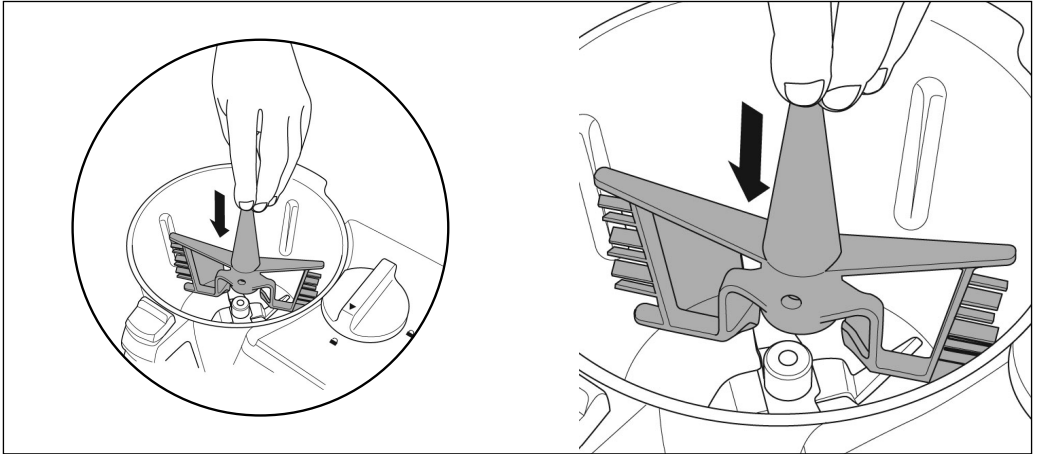
- W celu zdjęcia pokrywki najpierw należy obrócić uchwyt blokady do pozycji otwarcia (🔓).
- Następnie ostrożnie zdjąć przezroczystą wkładkę do pokrywki.
- Pociągnąć przycisk otwierania pokrywki do siebie i podnieść pokrywkę.



- **Ostrzeżenie:** Nawet po zakończeniu gotowania z dzbanka miksującego może wylecieć gorąca para.

Mieszadło motylkowe

- Mieszadło przeznaczone jest do zagęszczania i ubijania jaj lub śmietany oraz do mieszania rzadkiego ciasta (np. naleśnikowego).
- Najpierw założyć i zablokować ostrze wewnątrz dzbanka miksującego, w sposób opisany w punkcie 1. *Zakładanie ostrza.*
- Następnie na ostrze założyć mieszadło.



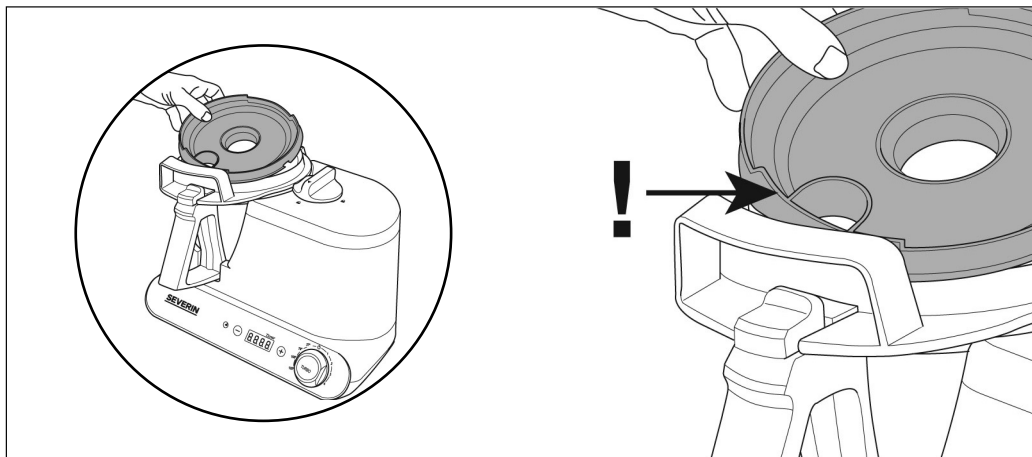
- Po czym założyć dzbanek miksujący w urządzeniu. Założyć i zablokować pokrywę w sposób opisany w punkcie 4. *Blokowanie dzbanka miksującego.*
- **Mieszadło motylkowe można stosować tylko przy ustawieniu miksera na poziomie 1 lub 2 i przy ustawieniach gotowania 37 °, 70 ° i 100 °C.**
- **Ostrzeżenie:** Użycie mieszadła przy ustawieniu gotowania na poziomie 120 ° lub miksera na poziomie 4 najprawdopodobniej spowoduje uszkodzenie urządzenia.

Porada: Mieszadło motylkowe można łatwo zdjąć: wystarczy poluzować je, przekręcając kilkakrotnie w lewo i w prawo, po czym ciągnąc w górę, aż do wyjęcia.

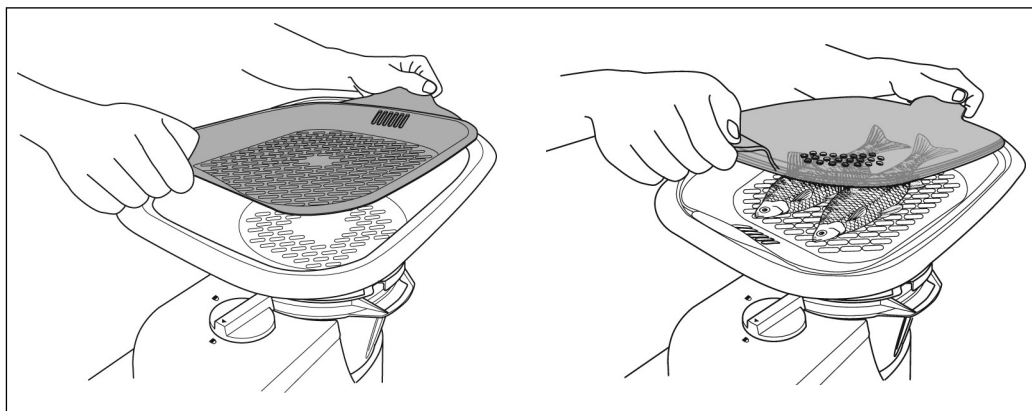
Zestaw do gotowania na parze

Zestaw do gotowania na parze składa się z czterech elementów:

- Przejściówka
- Miska do gotowania na parze
- Kratka do gotowania na parze
- Pokrywka
- Najpierw założyć i zablokować ostrze wewnątrz dzbanka miksującego, w sposób opisany w punkcie 1. *Zakładanie ostrza.*
- Założyć dzbanek miksujący z pokrywką i zablokować go w sposób opisany w punkcie 4. *Blokowanie dzbanka miksującego.*
- Założyć na dzbanku miksującym przejściówkę, z elementem łączącym zwróconym w dół i z wcięciem zwróconym do przodu.



- Założyć miskę i kratkę do gotowania na parze. Na koniec założyć pokrywkę.



Obsługa – uwagi ogólne

Najpierw należy wybrać i założyć wymagane akcesoria. Wybrany program gotowania i/lub miksowania można uruchomić dopiero po prawidłowym zmontowaniu i zablokowaniu elementów urządzenia.

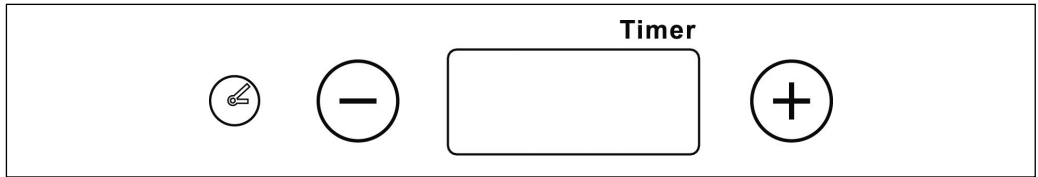
Wkładanie wtyczki do kontaktu

Po podłączeniu urządzenia do zasilania włącza się wyświetlacz i urządzenie jest gotowe do użycia.

Wentylator chłodzący

Wentylator chłodzący chroni silnik przed przegrzaniem. Po zakończeniu cyklu pracy wentylator będzie jeszcze pracować przez około trzy minuty.

Czasomierz



- Żądany czas pracy ustawia się przyciskami + i –.
- Najpierw należy ustawić czas pracy, a dopiero potem wybrać ustawienia gotowania i/lub miksowania.
- W przypadku gotowania zawsze wymagane jest ustawienie czasomierza i czas pokazywany jest na wyświetlaczu. Jeżeli czasomierz zostanie ustawiony po czasie gotowania, urządzenie uruchomi się z kilkusekundowym opóźnieniem.
- Czas miksowania ustawiany jest indywidualnie. Jeżeli nie zostanie ustawiony czas pracy, urządzenie będzie pracować tylko przez minutę, a czas będzie odliczany na wyświetlaczu.

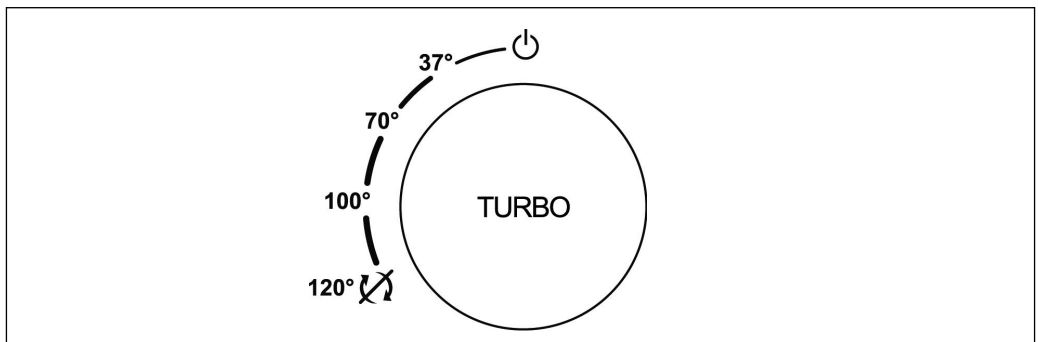
Ustawianie czasomierza

- Naciśnięcie jeden raz przycisku + spowoduje ustawienie minimalnego czasu pracy: 1 minuta. Każde kolejne naciśnięcie przedłuży czas pracy o kolejne 30 sekund.
- Naciśnięcie przycisku – skraca czas pracy o 30 sekund.
- Aby ustawić czas pracy krótszy niż jedna minuta, najpierw naciśnąć jeden raz przycisk +, po czym skrócić czas przyciskiem – do żądanej liczby sekund.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku + lub – pozwala ustawić czas w trybie przyspieszonym.

Przełącznik trybów pracy

- Przełącznik trybów pracy służy do ustawiania żądanego programu miksowania lub gotowania.
- Programy gotowania wybiera się przekręcając przełącznik w prawo.
- Przekręcenie przełącznika w lewo umożliwia wybranie programu miksowania bez funkcji gotowania.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przełącznika powoduje uruchomienie funkcji turbo.

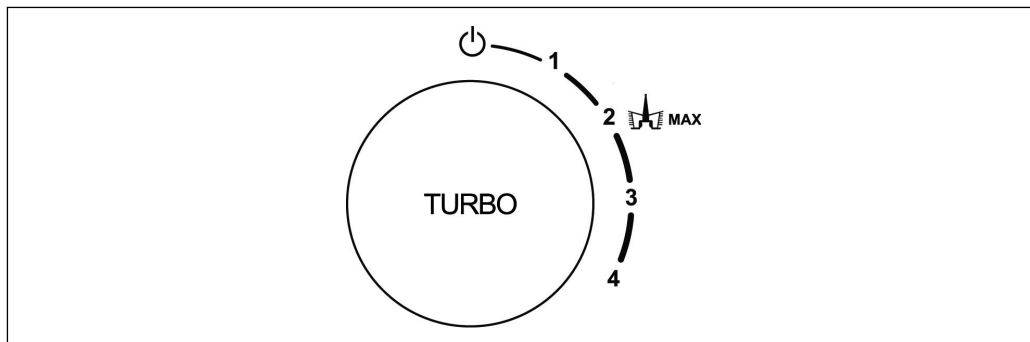
Ustawienia gotowania



- 37°:** Produkt podgrzewany jest do temp. 37 °C i miksowany z prędkością 200 obr./min.
To ustawienie przeznaczone jest do ogrzewania czekolady, masła, puddingu, kremów czy ciepłych, miksowanych deserów.
- 70°:** Produkt podgrzewany jest do temp. 70 °C i miksowany z prędkością 200 obr./min.
To ustawienie przeznaczone jest do przygotowywania sosu holenderskiego, sosów beszamelowych (z mieszałem), puddingów, kremów i miksowanych deserów na ciepło.
- 100°:** Produkt podgrzewany jest do temp. 100 °C i miksowany z prędkością 200 obr./min.
Ustawienie przeznaczone do przygotowywania zup, potrawek, sosów i gorących, miksowanych deserów.
- 120°:** Produkt jest podgrzewany na maksymalnym ustawieniu mocy, ale bez miksowania.
Ustawienie do gotowania na parze oraz innych dań gotowanych niewymagających miksowania: np. gotowanie ziemniaków, szybkie gotowanie zupy, sosu czy deseru.

Wskazówka: Ustawienie 120 °C nadaje się także do smażenia sauté cebuli, przypraw itp., do zup i sosów. Przed włożeniem składników w dzbanka wymieszać je z oliwą. Ponieważ przy tym ustawieniu ostrze nie obraca się, po około dwóch minutach trzeba składniki zdeglasować.

Ustawienia miksowania



- 1 400 obr./min.: ubijanie jaj, śmietany, zagęszczanie majonezu.

Wskazówka: Aby pianka była spoista, śmietanka musi być dobrze schłodzona.

- 2 1000 obr./min.: ubijanie jaj lub śmietany, miksowanie deserów na zimno, miksowanie rzadkiego ciasta (mieszadłem) lub zagniatanie ciasta drożdżowego (bez mieszadła).
- 3 3000 obr./min.: rozdrabnianie owoców, warzyw, ziół lub orzechów, miksowanie sosów lub zup.
- 4 6000 obr./min.: rozdrabnianie owoców, warzyw, ziół lub orzechów, miksowanie sosów lub zup oraz przygotowywanie lukru bądź polewy.

- Po zakończeniu gotowania, puree można przyrządzać tylko z użyciem prędkości 1 i 2, ponieważ ze względów bezpieczeństwa ustawienia prędkości 3 i 4 są wtedy ograniczone do poziomu 2.

Wskazówka: Każdy cykl miksowania należy rozpoczynać od najniższego ustawienia, zwiększając prędkość co 10 sekund, aż do osiągnięcia żądanego poziomu. W ten sposób składniki zostają dokładnie wymieszane bez ryzyka ich wylania bądź wysypiania z miksera.

Ustawienie turbo

- Na każdym etapie gotowania lub miksowania można na chwilę włączyć funkcję turbo, czyli maksymalną prędkość miksowania (7000 obr./min.), przyciskając i przytrzymując przełącznik trybów pracy. Funkcja ta jest również dostępna, kiedy włącznik jest w pozycji Off (⏻).
- Jeśli funkcja turbo zostanie włączona po zakończeniu procesu gotowania, puree można przyrządzać tylko z prędkością na poziomie 2 – ograniczenie to wynika ze względów bezpieczeństwa.

Wskazówki:

- Funkcja turbo doskonale sprawdza się przy rozdrabnianiu ziół. Wystarczy co jakiś czas na chwilę włączać funkcję turbo, aż ziola osiągną żądaną formę. Zwracamy uwagę, że w ten sposób można prawidłowo rozdrobnić tylko suche zioła. Dlatego zaleca się dokładne osuszenie ziół po umyciu.
- W celu rozdrobnienia lodu włożyć kostki do dzbanka miksującego i użyć pulsacyjnie funkcji turbo, aż lód osiągnie żądaną gęstość.

Gotowanie na parze

- Napełnić dzbanek miksujący co najmniej 0,5 litra wody, która to ilość wystarczy na 40 minut gotowania na parze.
- Założyć zestaw do gotowania na parze w sposób opisany w punkcie *Zestaw do gotowania na parze*.
- Włożyć produkty przeznaczone do gotowania i założyć pokrywkę.
- Ustawić czas gotowania za pomocą czasomierza i przekręcić przełącznik trybów pracy na pozycję 120°.

Wskazówka: Kratka do gotowania na parze najlepiej nadaje się do delikatnego gotowania mięsa i ryb, ale można jednocześnie gotować też warzywa w misce do gotowania na parze. Aby jednak produkty na kratce mogły się prawidłowo ugotować, potrzebna jest odpowiednia ilość pary. Dlatego należy zwrócić uwagę, aby nie wszystkie otwory w misce były zasłonięte przez gotowane produkty. Przystawki (jak ziemniaki czy makaron) można gotować jednocześnie w dzbanku miksującym, nalewając uprzednio wody do maksymalnego poziomu.

Sygnaly dźwiękowe, np. zakończenia programu itp.

- Aby poinformować o zakończeniu cyklu gotowania lub miksowania albo o nieprawidłowo zablokowanym elemencie urządzenia czy innym błędzie, urządzenie wydaje sygnały dźwiękowe.
- Po zakończeniu cyklu gotowania lub miksowania, przed wybraniem nowego programu lub czasu pracy, zawsze należy najpierw ustawić włącznik w pozycji Off (⏻).

Przerwa w dostawie prądu

W przypadku przerwy w dostawie prądu podczas wykonywania programu, na wyświetlaczu pojawi się kod błędu **EE03** oraz pojawiają się ostrzegawcze sygnały dźwiękowe. W takiej sytuacji należy najpierw wyłączyć urządzenie i ustawić włącznik w pozycji Off (⏻). Następnie włączyć urządzenie i uruchomić ponownie program gotowania lub miksowania.

Kody błędów – przegląd

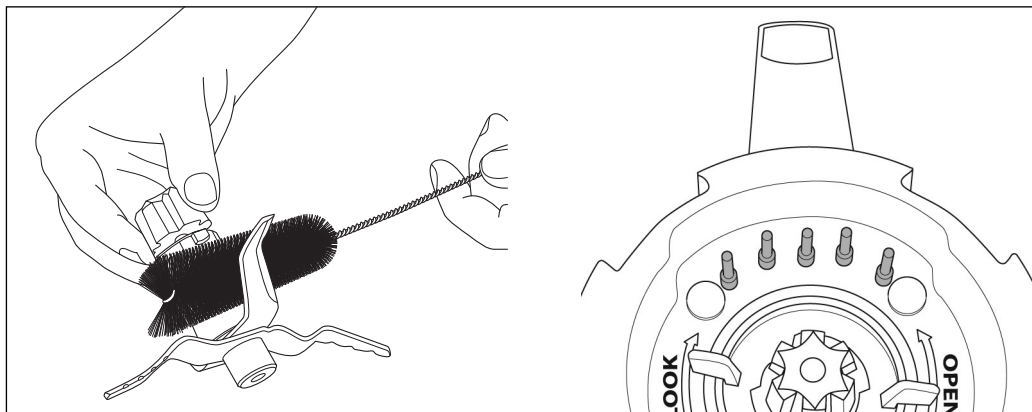
EE01	Dzbanek miksujący jest nieprawidłowo założony i urządzenie nie zostało bezpiecznie zablokowane. → Założyć prawidłowo dzbanek i zablokować urządzenie.
EE02	Pokrywka dzbanka miksującego jest nieprawidłowo założona i niezablokowana. → Założyć prawidłowo pokrywkę i zablokować urządzenie.
EE03	Włącznik nie znajdował się w pozycji Off (⏻), kiedy urządzenie zostało podłączone. Patrz też <i>Przerwa w dostawie prądu</i> . → Odlączyć urządzenie, ustawić włącznik w pozycji Off (⏻), po czym ponownie podłączyć.
EE04	Temperatura w dzbanku miksującym jest za wysoka. → Odlączyć urządzenie, ustawić włącznik w pozycji Off (⏻) i zostawić, aż temperatura w dzbanku spadnie. Przed ponownym włączeniem urządzenia włożyć składniki lub wlać wodę do dzbanka.
EE05	Silnik się zacina. → Natychmiast wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania. Sprawdzić, czy ostrze w dzbanku nie zostało zablokowane przez jakiś składnik. Usunąć blokujący element. Podłączyć urządzenie ponownie do zasilania i włączyć je. Jeżeli komunikat błędu pojawi się ponownie, natychmiast wyłączyć urządzenie i skontaktować się z serwisem.
EE06	Błąd elektroniki. → Skontaktować się z serwisem. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.
EE07	Błąd elektroniki. → Skontaktować się z serwisem. Odpowiednie dane kontaktowe znajdują się w załączniku do niniejszej instrukcji.
EE08	Uchwyt blokady znajduje się w nieprawidłowej pozycji. → Ustawić włącznik w pozycji Off (⏻). Sprawdzić, czy dzbanek miksujący i pokrywka są prawidłowo założone i ponownie zablokować urządzenie.
EE09	Przeciążenie silnika. → Wyłączyć urządzenie i zostawić do ostygnięcia.

Schówek na przewód

Schówek na zwinięty przewód, znajdujący się z tyłu podstawy urządzenia, umożliwi skrócenie przewodu w trakcie używania urządzenia oraz ułatwia przechowywanie go.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie całkowicie oстыgło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ściernych.
- Korpus należy przecierać lekko wilgotną ściereczką.
- Umyć wnętrze dzbanka miksującego pod bieżącą wodą. Nie zanurzać dolnej części dzbanka w wodzie.
- Dzbanek nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Wszystkie inne zdejmowane elementy można myć w gorącej wodzie z detergentem albo w zmywarce.
- **Zaleca się po każdym cyklu pracy wyjąć mieszadło z dzbanka i dokładnie je wyczyścić.**
- W razie potrzeby ostrze można wyczyścić szczoteczką do czyszczenia znajdującą się w zestawie. **Ostrzeżenie:** Ostrze jest bardzo ostre. (Zob. ilustracja poniżej „Czyszczenie ostrza”).
- Zdejmowane uszczelki między jednostką mieszającą a pokrywką także należy regularnie zdejmować i czyścić.
- Przyrządzając danie zawierające silnie barwiące składniki, jak curry, kurkuma czy marchew, wszystkie elementy urządzenia wykonane z tworzywa sztucznego należy wypłukać bezpośrednio po zakończeniu pracy, aby zapobiec ich przebarwieniu się.
- Sytki pod dzbankiem miksującym muszą być zawsze suche i czyste. Wszelkie pozostałe resztki produktów spożywczych należy niezwłocznie usuwać.



Utylizacja

- Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony przez klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzywa sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

James – Η συσκευή-θαύμα**Αγαπητοί πελάτες,**

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Πρέπει να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε κύκλο χρήσης. Για αναλυτικές πληροφορίες, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Οι επαφές κάτω από το μπολ ανάμιξης πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές. (δείτε «Καθαρισμός και φροντίδα»).
- **Προσοχή!** Η λεπίδα στο εσωτερικό του μπολ ανάμιξης είναι εξαιρετικά αιχμηρή. Για να αποφεύγετε τους τραυματισμούς, δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το άδειασμα του μπολ.
- Το εξάρτημα ανάδευσης με πτερύγια πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με τις ρυθμίσεις μίξερ 1 και 2 και τις ρυθμίσεις φούρνου 37 °C - 100 °C.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.
- Φροντίστε πάντοτε να βγάζετε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα
 - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
 - μετά τη χρήση,
 - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας, και επίσης
 - πριν από τον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φιν του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φιν.
- **Προσοχή!** Η υπερχειλίση μπορεί να είναι επικίνδυνη στην περίπτωση που βγει εξαναγκαστικά βραστό νερό ή τρόφιμα – γι' αυτό πάντα να τηρείτε τις μέγιστες ενδείξεις. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1,5 λίτρα.
- Κατά την επεξεργασία ζεστών υγρών στο μπολ ανάμιξης, απαιτείται προσοχή επειδή μπορεί να διαφύγει ατμός.
- **Προσοχή!** Για το λόγο αυτό, μη χρησιμοποιείτε τις ρυθμίσεις τούρμπο για την επεξεργασία τροφίμων που έχουν θερμομανθεί ξεχωριστά πριν τοποθετηθούν στο μπολ.

- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- Το μπολ ανάμιξης, μαζί με το καπάκι, και η διάταξη ατμού θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και θα παραμένουν ζεστά για κάποιο χρόνο μετέπειτα.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
 - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - σε γεωργικές εταιρείες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
 - σε ξενώνες που σεβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή. Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή αυτά τα υλικά είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου, αυτή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Να τοποθετείτε τη συσκευή σε σταθερή, θερμοανθεκτική και επίπεδη επιφάνεια εργασίας που δεν θα καταστραφεί από πιεσιλιές ή λεκέδες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ζεστές επιφάνειες (π.χ. ηλεκτρικές εστίες) ή κοντά σε γυμνές φλόγες σε εστίες αερίου.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή και μην τη θέτετε σε λειτουργία κοντά ή κάτω από ντουλάπια ή κρεμαστά αντικείμενα, όπως κουρτίνες ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- **Προσοχή!** Ο ατμός που διαφεύγει είναι πολύ ζεστός. Μην αγγίζετε οποιαδήποτε περιοχή κοντά στην έξοδο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή αμέσως μετά από αυτή.
- Για να αποφευχθεί η πρόκληση εγκαυμάτων από τον ζεστό ατμό, χρησιμοποιήστε ιδιαίτερη προσοχή όταν ανοίγετε το καπάκι.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μην τοποθετείτε τα δάχτυλά σας και μην εισαγάγετε μαγειρικά σκεύη μέσα στο άνοιγμα του καπακιού.
- **Προσοχή!** Αν υπερθερμανθούν, τα τρόφιμα μπορεί να έχουν την τάση να αναφλεχθούν. Ωστόσο, η πιθανότητα αυτή αυξάνεται όταν η περιεκτικότητα των τροφίμων σε λίπος ή λάδι είναι υψηλή.
- **Προσοχή!** Μην θερμαίνετε ποτέ ένα άδειο μπολ ανάμιξης.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή, εκτός εάν έχει ψυχθεί αρκετά και το μπολ ανάμιξης είναι άδειο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Να διατηρείτε πάντα το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από οποιαδήποτε ζεστά μέρη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος

Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Έναρξη

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, αφαιρέστε τυχόν εναπομένοντα υλικά συσκευασίας και σκουπίστε την επιφάνεια με ένα νωπό πανί. Καθαρίστε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα όπως περιγράφεται στην παράγραφο «Καθαρισμός και φροντίδα».



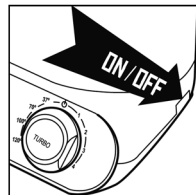
Τα μέρη της συσκευής

Σύνοψη

1. Κουμπί κλειδώματος
2. Κεντρική μονάδα
3. Ηλεκτρικό καλώδιο με φως
4. Διακόπτης λειτουργίας (On/Off) (στο κάτω μέρος)
5. Διακόπτης επιλογέα
6. Χρονοδιακόπτης
7. Καπάκι ατμομάγειρα
8. Πλέγμα ατμού
9. Δίσκος ατμού
10. Προσαρμογέας ατμομάγειρα
11. Βούρτσα καθαρισμού
12. Σπάτουλα
13. Εξάρτημα ανάδευσης με πτερύγια
14. Διάφανο ένθετο καπάκι για το εξάρτημα ανάδευσης
15. Διάφανο ένθετο καπάκι με λαβή
16. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος)
17. Χώρος φύλαξης καλωδίου (στο πίσω μέρος)
18. Μπολ ανάμιξης
19. Κουμπί ανοίγματος καπακιού
20. Καπάκι μπολ ανάμιξης

Διακόπτης λειτουργίας (On/Off)

- Ο διακόπτης λειτουργίας (On/Off) βρίσκεται στο πίσω, δεξιό μέρος της βάσης. Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση και επίσης πριν από το καθαρίσμα.



Μπολ ανάμιξης

- Το μπολ ανάμιξης έχει μέγιστη χωρητικότητα 1,5 λίτρα. Μέσα στο μπολ, υπάρχουν οι ενδείξεις για 0,5, 1,0 και 1,5 λίτρα.
- Το μπολ ανάμιξης πρέπει να συναρμολογηθεί και να προσαρμοστεί σωστά μέσα στη συσκευή για όλα τα προγράμματα μαγειρέματος και ανάμιξης, καθώς και για το μαγείρεμα με ατμό. Αν το μπολ προσαρμοστεί λανθασμένα, ή αν ασφαλιστεί λανθασμένα, θα παραχθούν ηχητικά σήματα και στην οθόνη θα εμφανιστεί ένας κωδικός σφάλματος.

Διάφανα ένθετα καπάκια

- Η συσκευή παρέχεται με δύο διάφανα ένθετα καπάκια. Αυτό με τη λαβή χρησιμοποιείται για όλες τις διαδικασίες ανάμιξης ή μαγειρέματος όταν δεν χρησιμοποιείται το εξάρτημα ανάδευσης με πτερύγια. Το ένθετο καπάκι χωρίς λαβή χρησιμοποιείται για όλες τις διαδικασίες ανάμιξης ή μαγειρέματος όταν χρησιμοποιείται το εξάρτημα ανάδευσης. **Προσοχή! Μην** προσαρμόσετε κανένα ένθετο καπάκι κατά το μαγείρεμα με ατμό.

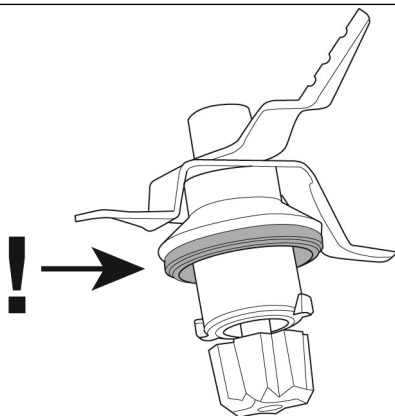
Σπάτουλα

- Η σπάτουλα που παρέχεται βοηθάει στην αφαίρεση των επεξεργασμένων τροφίμων από το μπολ ανάμιξης.
- Μην εισαγάγετε **ποτέ** τη σπάτουλα μέσα στο άνοιγμα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

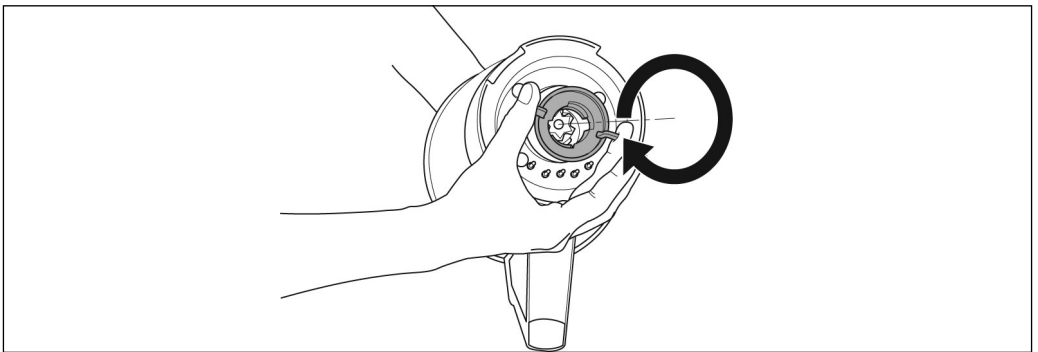
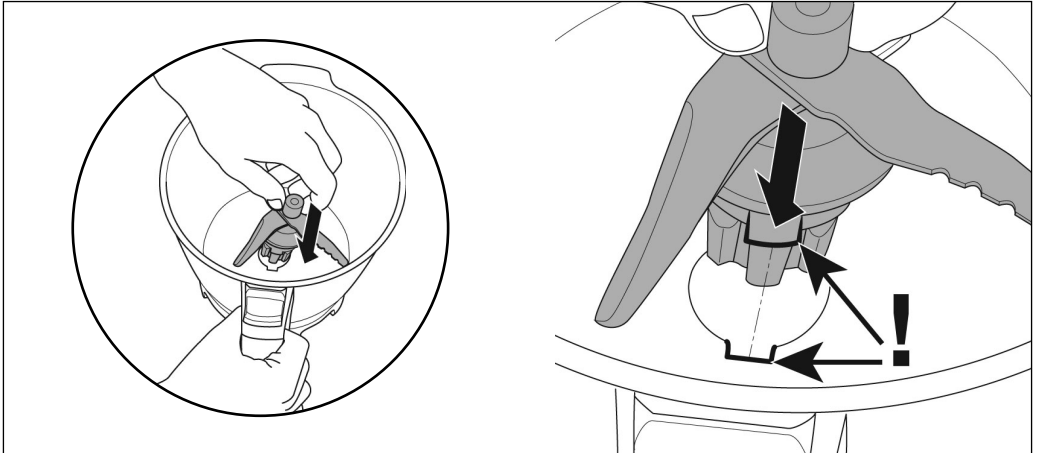
Συναρμολόγηση της συσκευής

1. Τοποθέτηση της λεπίδας:

- **Προσοχή!** Για να αποφευχθεί η διαρροή του μπολ ανάμιξης, με επακόλουθη πιθανή ζημιά στη συσκευή, η λεπίδα πρέπει να προσαρμοστεί μόνο μαζί με το σφραγιστικό παρέμβυσμα.

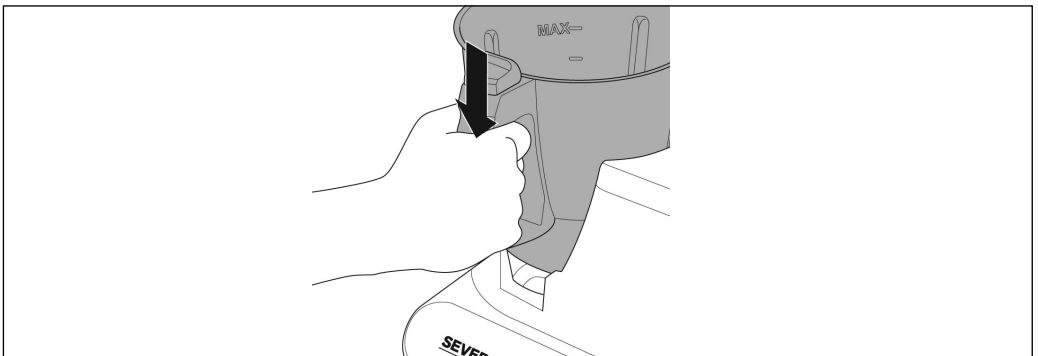


- Προσαρμόστε τη λεπίδα στο μπολ ανάμιξης από την εσωτερική πλευρά, κρατήστε τη στη θέση της και ασφαλίστε την από το κάτω μέρος αφού περιστρέψετε το κλειδώμα τύπου πεταλούδας δεξιάστροφα (LOCK).



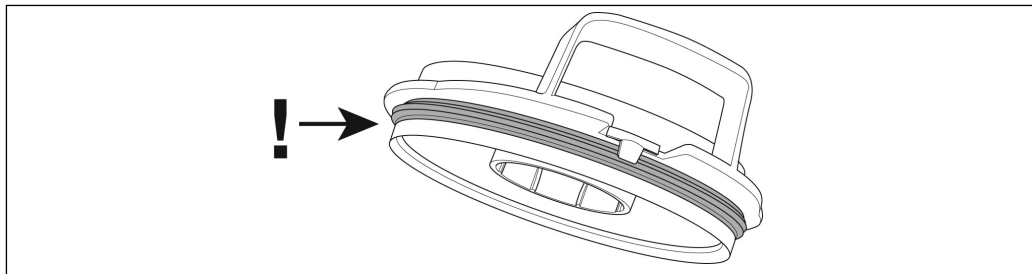
2. Τοποθέτηση του μπολ ανάμιξης:

- Πριν προσαρμοστεί το μπολ ανάμιξης στη μονάδα, βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογέα βρίσκεται στην ανενεργή θέση (⏏) και το κουμπί κλειδώματος στην ανοικτή θέση (🔓).
- Προσαρμόστε το μπολ ανάμιξης με τη λαβή στραμμένη προς τα μπροστά.

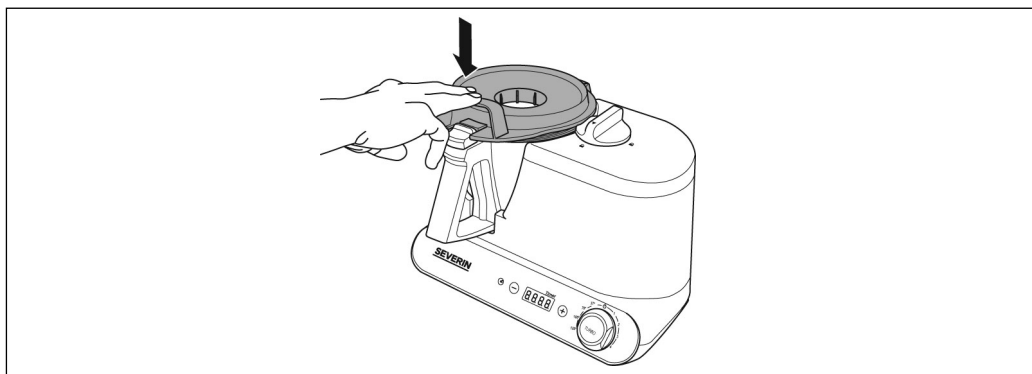
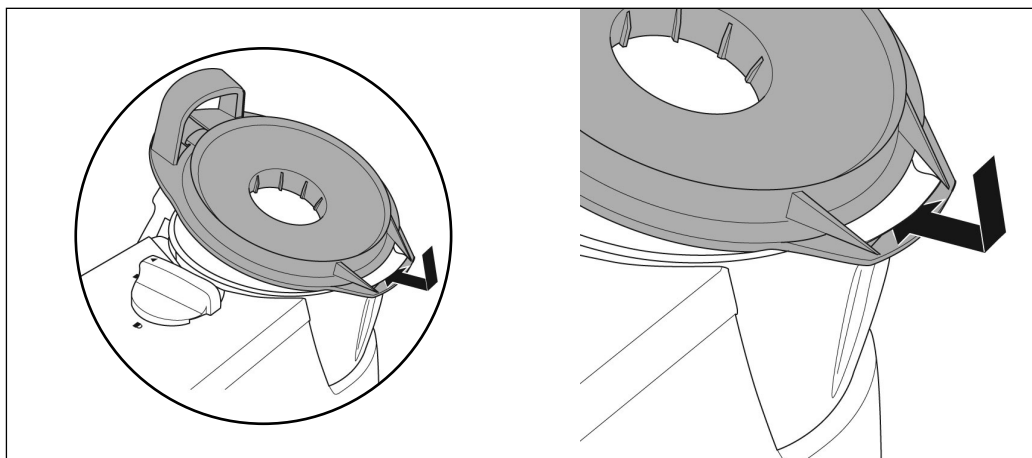


3. Τοποθέτηση του καπακιού:

- **Προσοχή!** Το καπάκι μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο μαζί με το σφραγιστικό παρέμβυσμα.

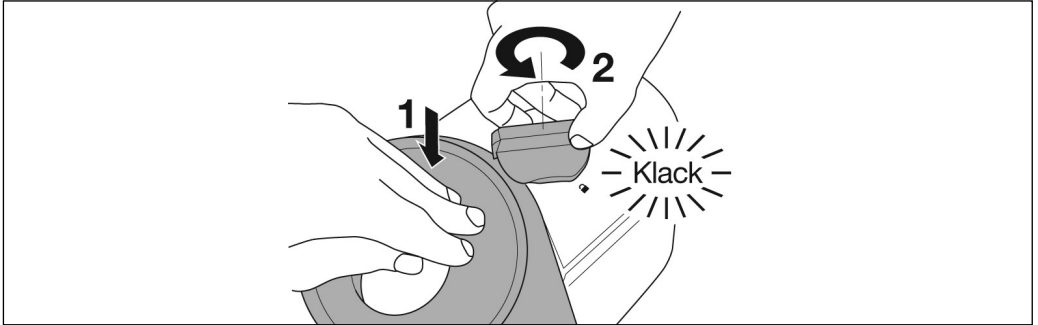


- Πρώτα, τραβήξτε το καπάκι πάνω από τη φλάντζα στο μπολ ανάμιξης και μετά ωθήστε το προς τα κάτω σταθερά στην πλευρά της λαβής, μέχρι να ασφαλίσει το καπάκι.



4. Κλειδωμα του μπολ ανάμιξης:

- Τώρα, πατήστε κάτω το καπάκι του μπολ ανάμιξης και περιστρέψτε το κουμπί κλειδώματος στην κλειστή θέση (🔒).



Να βεβαιώνεστε πάντα ότι ο διακόπτης επιλογήα βρίσκεται στην κλειστή θέση (🔒) πριν ασφαλίσετε το καπάκι.

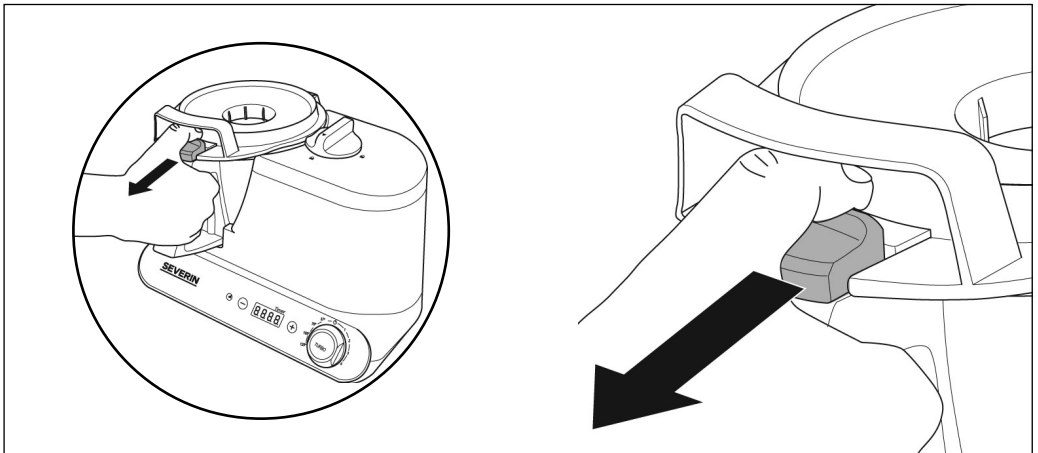
5. Τοποθέτηση του ένθετου καπακιού:

- Επιλέξτε το κατάλληλο ένθετο καπάκι και τοποθετήστε το στο άνοιγμα καπακιού. Έτσι αποφεύγεται η έξοδος τροφίμων κατά την ανάμιξη ή το μαγείρεμα.
- Το ένθετο καπάκι μπορεί να αφαιρεθεί κατά τη διάρκεια της ανάμιξης ή του μαγειρέματος για να προστεθούν συστατικά.
- **Προσοχή!** Κατά τη διάρκεια και μετά το μαγείρεμα, το ένθετο καπάκι μπορεί να είναι πολύ ζεστό. Κατά το χειρισμό του ένθετου, να χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή ή κατάλληλο γάντι για φούρνους.

Συμβουλή: Για να επιτραπεί η έξοδος των υδρατμών, το ένθετο καπάκι δεν πρέπει να τοποθετείτε κατά την πάχυνση σαλτσών και σουπών.

Αφαίρεση του καπακιού:

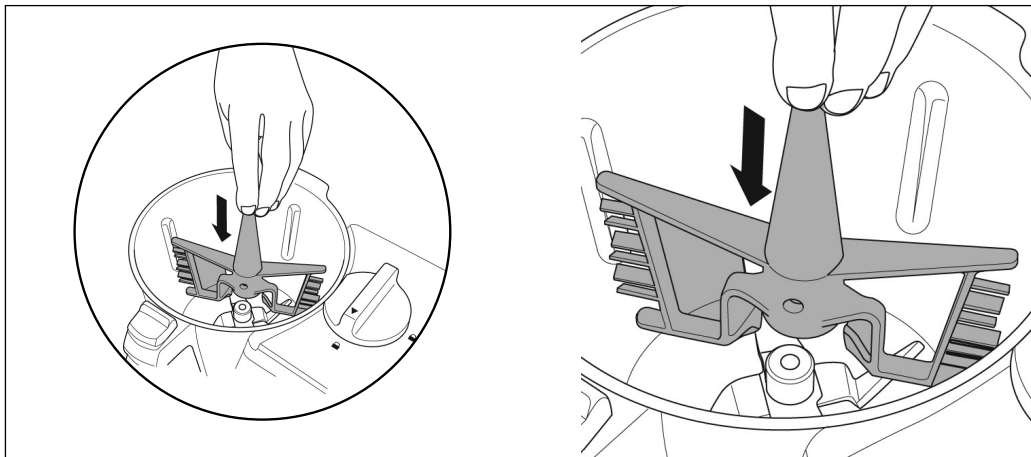
- Για να βγάλετε το καπάκι, περιστρέψτε πρώτα το κουμπί κλειδώματος στην ανοικτή θέση (🔓).
- Μετά, βγάλετε προσεκτικά το διάφανο ένθετο καπάκι.
- Τραβήξτε το ανοικτήρι καπακιού προς τα μπροστά και σηκώστε το καπάκι για να το βγάλετε.



- **Προσοχή!** Ακόμη και μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, μπορεί να διαφύγει ζεστός ατμός από το μπολ ανάμιξης.

Εξάρτημα ανάδευσης με πτερύγια

- Αυτό το εξάρτημα εξυπηρετεί για την ομογενοποίηση, το χτύπημα ασπραδιού αβγών ή κρέμας και το ανακάτεμα λεπτής ζύμης (π.χ. για πηγανίτες ή βράφλες).
- Πρώτα, προσαρμόστε και κλειδώστε τη λεπίδα μέσα στο μπολ ανάμιξης, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 1. *Τοποθέτηση της λεπίδας.*
- Τώρα, το εξάρτημα ανάδευσης μπορεί απλώς να προσαρμοστεί στο πάνω μέρος της λεπίδας.



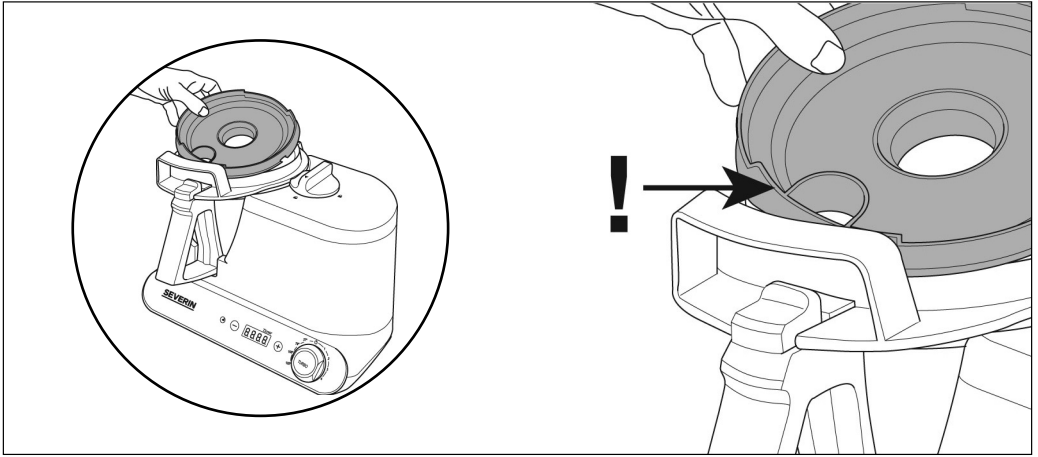
- Συνεχίστε με την προσαρμογή του μπολ ανάμιξης στη συσκευή. Προσαρμόστε και ασφαλίστε το καπάκι όπως περιγράφεται στην παράγραφο 4. *Ασφάλιση του μπολ ανάμιξης.*
- **Το εξάρτημα ανάδευσης πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο με τις ρυθμίσεις μίξερ 1 και 2 και ρυθμίσεις φούρνου 37 °C, 70 °C και 100 °C.**
- **Προσοχή!** Αν χρησιμοποιήσετε το εξάρτημα ανάδευσης στη ρύθμιση φούρνου 120 °C ή στις ρυθμίσεις μίξερ 3 και 4, είναι δυνατό να προκληθεί ζημιά στη συσκευή.

Συμβουλή: Το εξάρτημα ανάδευσης μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα: απλά χαλαρώστε το περιστρέφοντάς το αριστερά και δεξιά μερικές φορές και τραβώντας το προς τα πάνω, και μετά σηκώστε και βγάλτε το.

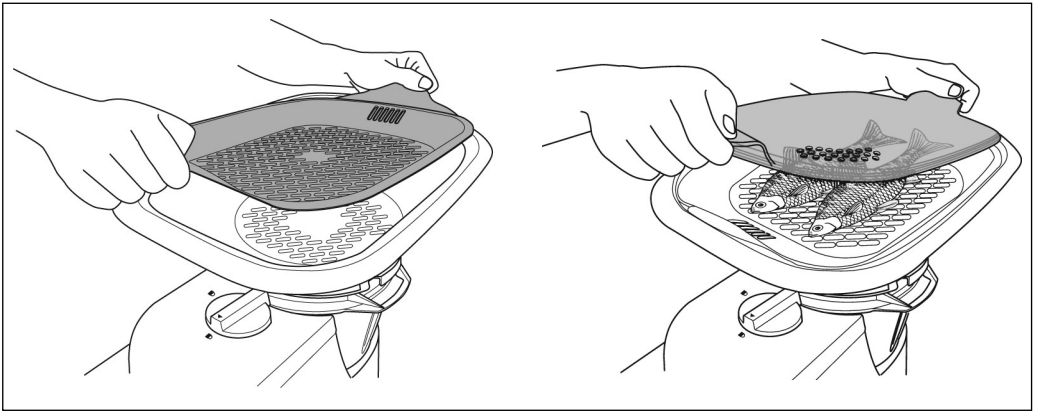
Διάταξη ατμού

Η διάταξη ατμού αποτελείται από τέσσερα συστατικά μέρη:

- Προσαρμογέας
- Δίσκος ατμού
- Πλέγμα ατμού
- Καπάκι
- Πρώτα, προσαρμόστε και κλειδώστε τη λεπίδα μέσα στο μπολ ανάμιξης, όπως περιγράφεται στην παράγραφο 1. *Τοποθέτηση της λεπίδας.*
- Τώρα, προσαρμόστε το μπολ ανάμιξης και το καπάκι του μέσα στη συσκευή και ασφαλίστε το όπως περιγράφεται στην παράγραφο 4. *Ασφάλιση του μπολ ανάμιξης.*
- Μετά, τοποθετήστε τον προσαρμογέα στο μπολ ανάμιξης, με το συνδετικό κομμάτι να είναι στραμμένο προς τα κάτω και το μικρό στόμιο να είναι στραμμένο προς τα μπροστά.



- Προσαρμόστε το δίσκο ατμού και το πλέγμα ατμού. Τέλος, προσαρμόστε το καπάκι.



Γενική λειτουργία

Πρώτα, επιλέξτε και συναρμολογήστε τα απαιτούμενα αξεσουάρ. Τα ξεχωριστά προγράμματα μαγειρέματος και ανάμιξης μπορούν να ξεκινήσουν μόλις η συσκευή έχει συναρμολογηθεί και ασφαλιστεί σωστά.

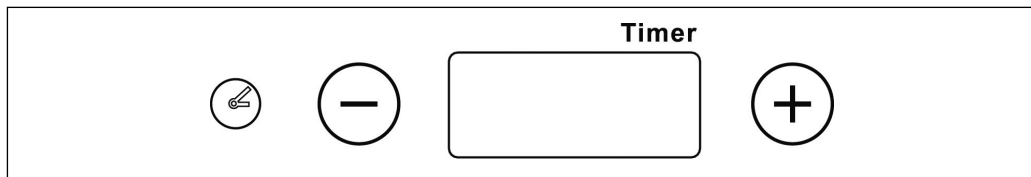
Εισαγωγή του φισ

Μόλις η συσκευή συνδεθεί στην κεντρική ηλεκτρική παροχή, ανάβει η οθόνη και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης προστατεύει το μοτέρ από την υπερθέρμανση. Μετά από κάθε κύκλο χρήσης, ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για περίπου τρία λεπτά.

Χρονοδιακόπτης



- Ο επιθυμητός χρόνος λειτουργίας επιλέγεται χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + ή -.
- Να ρυθμίσετε πάντα το χρόνο λειτουργίας πρώτα, και μετά τις ρυθμίσεις φούρνου ή μίξερ.
- Για όλες τις ρυθμίσεις φούρνου, είναι απαραίτητο να επιλέξετε τον απαιτούμενο χρόνο λειτουργίας, ο οποίος μετά εμφανίζεται στην οθόνη. Εάν ο χρονοδιακόπτης ρυθμιστεί μετά από το χρόνο μαγειρέματος, θα χρειαστούν λίγα δευτερόλεπτα περισσότερο για την εκκίνηση της συσκευής.
- Οι χρόνοι ανάμιξης ρυθμίζονται ξεχωριστά. Αν δεν έχει επιλεγεί συγκεκριμένος χρόνος λειτουργίας, η συσκευή θα ενεργοποιηθεί για ένα λεπτό μόνο, με την οθόνη να εμφανίζει το χρόνο καθώς αυτός περνάει.

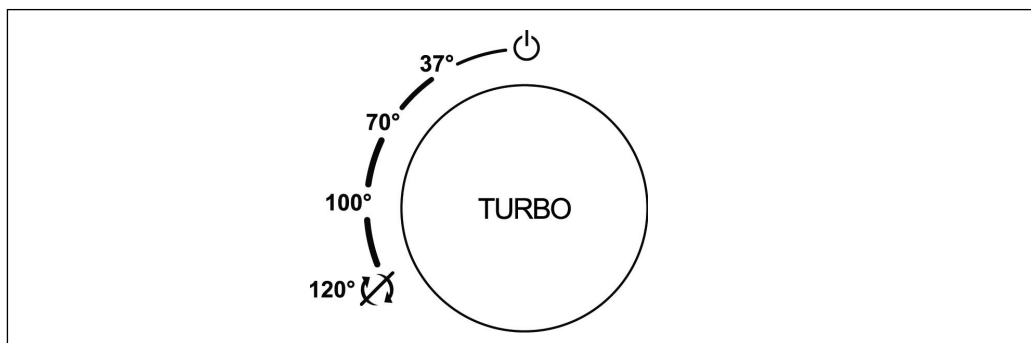
Ρύθμιση του χρονοδιακόπτη

- Αν πατήσετε το κουμπί + μία φορά, θα επιλεγεί ο ελάχιστος χρόνος λειτουργίας του 1 λεπτού. Με κάθε επιπρόσθετο πάτημα, ο χρόνος λειτουργίας αυξάνεται σε βήματα των 30 δευτερολέπτων.
- Αν πατήσετε το κουμπί -, μειώνεται ο επιλεγμένος χρόνος σε βήματα των 30 δευτερολέπτων.
- Για να επιλέξετε χρόνο λειτουργίας μικρότερο από ένα λεπτό, πατήστε το κουμπί + μία φορά και μετά χρησιμοποιήστε το κουμπί - για να προσαρμόσετε το χρόνο με ακρίβεια ενός δευτερολέπτου.
- Αν πατήσετε παρατεταμένα τα κουμπιά + ή -, μπορείτε να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο με γρήγορο ρυθμό.

Διακόπτης επιλογή

- Αυτός ο διακόπτης επιλογή σας επιτρέπει να επιλέξετε τα ξεχωριστά προγράμματα ανάμιξης και μαγειρέματος.
- Τα ξεχωριστά προγράμματα μαγειρέματος μπορούν να επιλεγούν αν περιστρέψετε το διακόπτη αριστερόστροφα.
- Αν περιστρέψετε το διακόπτη δεξιόστροφα, μπορείτε να επιλέξετε τα ξεχωριστά προγράμματα ανάμιξης χωρίς τη λειτουργία μαγειρέματος.
- Αν πατήσετε παρατεταμένα το διακόπτη επιλογή, ενεργοποιείται η ρύθμιση τούρμπο.

Ρυθμίσεις φούρνου

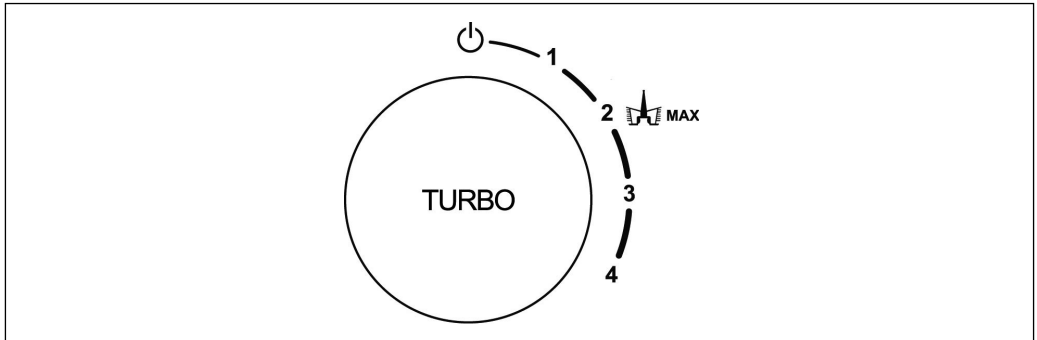


- 37°:** Τα τρόφιμα θερμαίνονται στους 37 °C και αναδεύονται στις 200 σ.α.λ. Αυτή η ρύθμιση είναι κατάλληλη για το ζεσταμα σοκολάτας, βουτύρου, πουτίγκας, κρεμών και ζεστών, αναδευμένων επιδορπίων.
- 70°:** Τα τρόφιμα θερμαίνονται στους 70 °C και αναδεύονται στις 200 σ.α.λ. Αυτή η ρύθμιση είναι κατάλληλη για σάλτσα ολαντέζ, μπεσαμέλ (με το εξάρτημα ανάδευσης), πουτίγκας, κρεμών και ζεστών, αναδευμένων επιδορπίων.
- 100°:** Τα τρόφιμα θερμαίνονται στους 100 °C και αναδεύονται στις 200 σ.α.λ. Αυτή η ρύθμιση είναι κατάλληλη για σουπές, στιφάδο, σάλτσες και ζεστών, αναδευμένων επιδορπίων.
- 120°:** Τα τρόφιμα θερμαίνονται με τη μέγιστη ρύθμιση ισχύος, χωρίς ανάδευση.

Αυτό είναι κατάλληλο για μαγειρέμα στον ατμό και όλες τις διεργασίες μαγειρέματος που δεν απαιτείται ανάδευση: π.χ. βράσιμο πατατών, γρήγορο βράσιμο σουπών, σαλτσών και επιδόρπιων.

Συμβουλή: Η ρύθμιση φούρνου 120 °C μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για το σιγάρισμα κρεμμυδιού, μπαχαρικών, κτλ. για σουπές και σάλτσες. Αναμίξτε αυτά τα συστατικά με λάδι πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο μπολ. Επειδή η λεπίδα δεν περιστρέφεται σε αυτή τη ρύθμιση, πρέπει να σβήσετε τα συστατικά μετά από περίπου δύο λεπτά.

Ρυθμίσεις μίξερ



1 400 σ.α.λ.: για το χτύπημα των ασπραδιών αυγών, την παρασκευή σαντιγί και την ομογενοποίηση μαγιονέζας.

Συμβουλή: Για να πήξει σωστά, η σαντιγί πρέπει να είναι πολύ κρύα.

- 2 1000 σ.α.λ.: για το χτύπημα των ασπραδιών αυγών ή σαντιγί, για κρύα, αναδευμένα επιδόρπια και για το ζύμωμα λεπτής ζύμης (με το εξάρτημα ανάδευσης) ή είδη ζύμης με μαγιά (χωρίς το εξάρτημα).
- 3 3000 σ.α.λ.: για τον τεμαχισμό φρούτων, λαχανικών, βοτάνων ή ξηρών καρπών, τη δημιουργία πουρέ από σουπές ή σάλτσες.
- 4 6000 σ.α.λ.: για τον τεμαχισμό φρούτων, λαχανικών, βοτάνων ή ξηρών καρπών, τη δημιουργία πουρέ από σουπές ή σάλτσες και την παρασκευή πάγου.

• **Μετά από οποιαδήποτε διαδικασία μαγειρέματος, η δημιουργία πουρέ είναι δυνατή μόνο με τις ρυθμίσεις 1 και 2, ενώ οι ρυθμίσεις 3 και 4 περιορίζονται στην ταχύτητα 2 σε αυτή την περίπτωση. Αυτό γίνεται για λόγους ασφαλείας.**

Συμβουλή: Κάθε κύκλος ανάμιξης πρέπει να εκκινείται από τη χαμηλότερη ρύθμιση και μετά η ταχύτητα να αυξάνεται σε διαστήματα 10 δευτερολέπτων, μέχρι να επιτευχθεί η ενδεδειγμένη ρύθμιση μίξερ. Αυτό εξασφαλίζει την πλήρη ανάμιξη των συστατικών και, ταυτόχρονα, εμποδίζει το χύσιμο των συστατικών.

Ρύθμιση τούρμπο

- Για βραχυχρόνια μέγιστη απόδοση μίξερ (7000 σ.α.λ.), μπορεί να ενεργοποιηθεί η λειτουργία τούρμπο οποιαδήποτε στιγμή, σε όλες τις ρυθμίσεις φούρνου ή μίξερ, αν πατήσετε παρατεταμένα το διακόπτη επιλογέα. Αυτή η λειτουργία είναι επίσης διαθέσιμη όταν ο διακόπτης επιλογέα βρίσκεται στην ανενεργή θέση (⏻).
- **Αν η λειτουργία τούρμπο χρησιμοποιηθεί μετά από οποιαδήποτε διαδικασία μαγειρέματος, η δημιουργία πουρέ είναι δυνατή μόνο με τη ρύθμιση 2, για λόγους ασφαλείας.**

Συμβουλές:

- Η ρύθμιση τούρμπο είναι πολύ χρήσιμη για τον τεμαχισμό βοτάνων. Απλώς ενεργοποιήστε τη λειτουργία τούρμπο σε σύντομες ριπές, ενώ ελέγχετε σε τακτά χρονικά διαστήματα, μέχρι τα βότανα να φτάσουν την ενδεδειγμένη κατάσταση. Να γνωρίζετε ότι μόνο στεγνά βότανα μπορούν να υποστούν σωστή επεξεργασία με αυτόν τον τρόπο. Συνεπώς, συνιστάται τα βότανα να στεγνώνονται πολύ καλά μετά το πλύσιμο.
- Για την παρασκευή τριμμένου πάγου, τοποθετήστε τα παγάκια στο μπολ ανάμιξης και χρησιμοποιήστε τη λειτουργία τούρμπο επανειλημμένα κατά ριπές, μέχρι ο πάγος να φτάσει το επιθυμητό μέγεθος.

Μαγείρεμα στον ατμό

- Γεμίστε το μπολ ανάμιξης με τουλάχιστον 0,5 λίτρα νερό, το οποίο είναι αρκετό για 40 λεπτά μαγειρέματος σε ατμό.
- Συναρμολογήστε τη διάταξη ατμού όπως περιγράφεται στην παράγραφο «*Διάταξη ατμού*».
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα μαγειρευτούν στον ατμό και προσαρμόστε το καπάκι.
- Χρησιμοποιήστε το χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος στον ατμό και γυρίστε το διακόπτη επιλογέα αριστερόστροφα μέχρι τη ρύθμιση 120 °C.

Συμβουλή: Ενώ το πλέγμα ατμού είναι πιο κατάλληλο για το αργό μαγείρεμα ψαριού ή κρέατος, στο δίσκο ατμού μπορείτε ταυτόχρονα να μαγειρέψετε λαχανικά στον ατμό. Όμως, για να μαγειρέψετε τα τρόφιμα στο ένθετο πλέγματος σωστά, απαιτείται μια επαρκής ποσότητα ατμού. Συνεπώς, να φροντίζετε να μην εμποδίζουν τα τρόφιμα όλες τις οπές στο δίσκο ατμού. Επιπρόσθετα συνοδευτικά τρόφιμα (όπως πατάτες ή νουντλ) μπορούν ταυτόχρονα να μαγειρευτούν στον ατμό στο μπολ ανάμιξης, με συμπλήρωση του νερού μέχρι τη μέγιστη ένδειξη.

Ηχητικά σήματα - τέλος προγράμματος και άλλα

- Για να σημανθεί το τέλος ενός κύκλου μαγειρέματος ή ανάμιξης, ή μια λανθασμένα ασφαλισμένη συσκευή ή άλλες βλάβες, η μονάδα παράγει ηχητικά σήματα.
- Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος ή ανάμιξης, πάντα να θέτετε το διακόπτη επιλογέα στην ανενεργή θέση (⏻) πριν επιλέξετε κάποιο καινούριο πρόγραμμα ή χρόνο λειτουργίας.

Διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, ενώ κάποιο πρόγραμμα λειτουργεί, στην οθόνη εμφανίζεται ο κωδικός σφάλματος **EE03** και παράγονται ηχητικά σήματα προειδοποίησης. Αν συμβεί αυτό, πρώτα απενεργοποιήστε τη συσκευή και θέστε τον διακόπτη επιλογέα στην ανενεργή θέση (⏻). Στην συνέχεια ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή και εκτελέστε επανεκκίνηση του προγράμματος μαγειρέματος ή ανάμιξης.

Κωδικοί σφαλμάτων - σύνοψη

EE01	Το μπολ ανάμιξης έχει προσαρμοστεί λανθασμένα και η συσκευή δεν έχει ασφαλιστεί ακόμη καλά. → Τοποθετήστε σωστά το μπολ ανάμιξης και ασφαλίστε τη συσκευή.
EE02	Το καπάκι του μπολ ανάμιξης δεν έχει προσαρμοστεί σωστά και δεν έχει ασφαλιστεί. → Τοποθετήστε σωστά το καπάκι και ασφαλίστε τη συσκευή.
EE03	Ο διακόπτης επιλογέα δεν ήταν στην ανενεργή θέση (⏻) όταν ενεργοποιήθηκε η συσκευή. Βλ. επίσης « <i>Διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος</i> ». → Απενεργοποιήστε τη συσκευή, θέστε τον διακόπτη επιλογέα στην ανενεργή θέση (⏻) και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή.
EE04	Η θερμοκρασία στο εσωτερικό του μπολ ανάμιξης είναι πολύ υψηλή. → Απενεργοποιήστε τη συσκευή, θέστε τον διακόπτη επιλογέα στην ανενεργή θέση (⏻) και αφήστε το μπολ να κρυώσει. Τοποθετήστε τα συστατικά ή το νερό μέσα στο μπολ πριν ενεργοποιήσετε ξανά τη συσκευή.
EE05	Το μοτέρ κολλάει. → Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την κεντρική ηλεκτρική παροχή. Ελέγξτε εάν η λεπίδα στο εσωτερικό του μπολ έχει φράξει από τυχόν συστατικά. Αφαιρέστε το εμπόδιο. Συνδέστε ξανά τη συσκευή στην κεντρική ηλεκτρική παροχή και ενεργοποιήστε την ξανά. Αν το μήνυμα σφάλματος επιμένει, απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή και επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας.
EE06	Ηλεκτρονική βλάβη → Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου οδηγιών.
EE07	Ηλεκτρονική βλάβη → Επικοινωνήστε με το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών μας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο παράρτημα αυτού του εγχειριδίου οδηγιών.

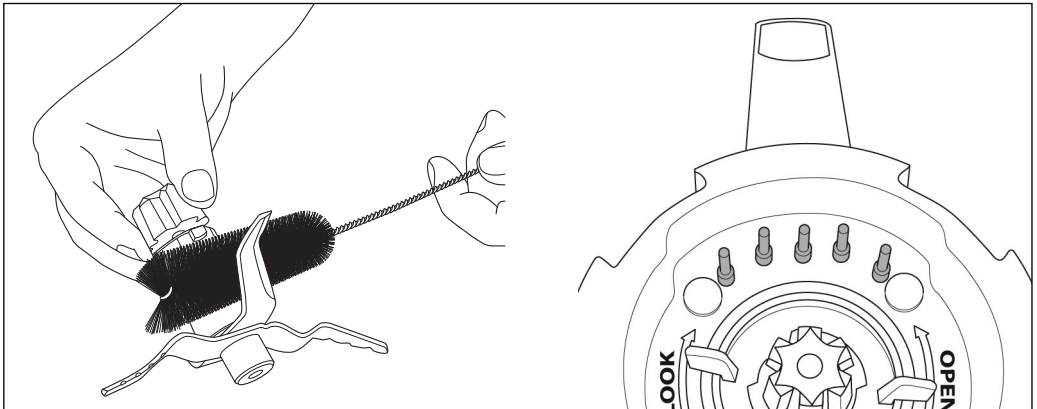
EE08	Το κουμπί κλειδώματος δεν βρίσκεται στη σωστή θέση. → Θέστε τον διακόπτη επιλογέα στην ανενεργή θέση (⏻). Ελέγξτε αν το μπολ ανάμιξης και το καπάκι είναι τοποθετημένα σωστά και ασφαλιστά ξανά στη συσκευή.
EE09	Το μοτέρ είναι υπερφορτωμένο. → Σβήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.

Χώρος περιέλιξης και φύλαξης του ηλεκτρικού καλωδίου

Ο χώρος περιέλιξης και φύλαξης του ηλεκτρικού καλωδίου, στο πίσω μέρος της βάσης, διευκολύνει τον περιορισμό του μήκους του ηλεκτρικού καλωδίου κατά τη χρήση και καθιστά εύκολη τη φύλαξη της συσκευής.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε την κεντρική μονάδα με ένα ελαφρά νωπό πανί για να την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε το εσωτερικό του μπολ ανάμιξης κάτω από τρεχούμενο νερό. Μην βυθίζετε το κάτω μέρος του μπολ σε νερό.
- Το μπολ δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να καθαρίσετε όλα τα άλλα αποσπώμενα μέρη σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.
- **Συνιστάται να αφαιρείτε τη λεπίδα από το μπολ μετά από κάθε κύκλο χρήσης και να το καθαρίζετε πολύ καλά.**
- Αν απαιτείται, η λεπίδα μπορεί να καθαριστεί με τη βούρτσα καθαρισμού που παρέχεται. **Προσοχή!** Η λεπίδα είναι εξαιρετικά αιχμηρή. (δείτε το διάγραμμα «Καθαρισμός της λεπίδας» παρακάτω)
- Θα πρέπει επίσης να αφαιρείτε και να καθαρίζετε τακτικά τα αποσπώμενα παρεμβύσματα σφράγισης στη μονάδα λεπίδας και το καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε έντονα χρωματιστά τρόφιμα ή μπαχαρικά, όπως κάρυ, κουρκουμά ή καρότα, θα πρέπει να ξεπλένετε αμέσως όλα τα πλαστικά μέρη της συσκευής για να αποφευχθεί ο αποχρωματισμός.
- Οι επαφές κάτω από το μπολ ανάμιξης πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές και στεγνές. Τυχόν υπολείμματα τροφίμων πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως.



Απόρριψη

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.

Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Чудо-машина «Джеймс» – Кухонный процессор «Все-в-одном»

Уважаемый покупатель!

Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Прибор нужно очищать после каждого цикла использования. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «Чистка и общий уход».
- Контакты под рабочей чашей необходимо всегда содержать в чистоте (см. «Чистка и общий уход»).
- **Предупреждение!** Нож в рабочей чаше очень острый. Чтобы не получить травму, соблюдайте крайнюю осторожность при опорожнении чаши.
- Насадку для перемешивания «бабочка» можно использовать только с уставками миксера 1 и 2, а также с уставками температуры готовки от 37 ° до 100 °С.
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.
- Всегда вынимайте сетевую вилку из розетки:
 - когда прибор не находится под присмотром;
 - после использования;
 - при любой неполадке;
 - перед чисткой, сборкой или разборкой прибора.
- Никогда не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из стенной розетки, беритесь только за вилку.
- **Предупреждение!** Переполнение прибора может представлять опасность, так как может привести к выплескиванию кипящей воды или горячей пищи, поэтому всегда соблюдайте метки максимального уровня. Максимальная вместимость рабочей чаши составляет 1,5 л.
- При работе с горячими жидкостями необходимо соблюдать осторожность, так как из чаши может вырваться пар.

- **Предупреждение!** По этой причине не используйте уставку «турбо» для обработки пищи, которая уже была подогрета до укладки в чашу.
- **Предупреждение!** При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- Рабочая чаша, включая крышку, и пароварка во время работы прибора нагреваются и затем остаются горячими еще в течение некоторого времени.
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
 - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
 - в сельскохозяйственной рабочей среде;
 - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
 - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Не разрешайте детям пользоваться прибором. Прибор и шнур питания необходимо постоянно держать вне доступности детей.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они являются потенциальным источником опасности, например, душка.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Установите прибор на устойчивую, ровную и теплостойкую рабочую поверхность, стойкую к брызгам и пятнам.
- Не ставьте прибор на горячую поверхность (например, на конфорки кухонной плиты) или у открытого пламени газовой плиты.
- Не устанавливайте прибор и не используйте его около настенных шкафов или под ними, или под такими предметами, как занавеси и другие воспламеняемые материалы.
- **Предупреждение!** Выходящий пар очень горячий. Не прикасайтесь к участкам поверхности около отверстия во время или сразу же после работы прибора.
- Чтобы не получить ожог от горячего пара, будьте очень осторожны при открывании крышки.
- Никогда не помещайте пальцы или не вставляйте какую-либо кухонную утварь в отверстие крышки во время работы прибора.
- **Внимание!** Перегретая пища может иметь тенденцию к воспламенению, причем вероятность этого явления возрастает при приготовлении пищи с большим количеством жира или масла.
- **Предупреждение!** Никогда не нагревайте порожнюю рабочую чашу.
- Не перемещайте прибор, пока он недостаточно остыл и рабочая чаша не опорожнена.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Следите за тем, чтобы шнур питания находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования или несоблюдения положений данного руководства.



Включение в сеть

Включать данный прибор можно только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими правилами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Ввод в эксплуатацию

Перед использованием прибора в первый раз удалите с него остающиеся упаковочные материалы и протрите поверхность прибора влажной тканью. Очистите все съемные части, как указано в разделе «*Чистка и общий уход*».

Устройство

Общий вид

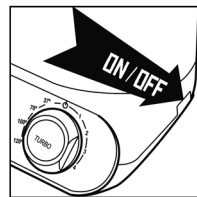
1. Ручка-фиксатор
2. Корпус
3. Шнур питания со штепсельной вилкой
4. Переключатель Вкл./Выкл. (на задней стороне прибора)
5. Переключатель программ
6. Таймер
7. Крышка пароварки
8. Паровая решетка
9. Паровой поддон
10. Переходная вставка для установки пароварки
11. Щетка для чистки
12. Лопаточка
13. Насадка для перемешивания «бабочка»
14. Прозрачная заглушка крышки для насадки для перемешивания
15. Прозрачная заглушка крышки с ручкой
16. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
17. Место для хранения шнура питания (на задней стороне прибора)
18. Рабочая чаша
19. Кнопка открывания крышки
20. Крышка рабочей чаши

Переключатель Вкл./Выкл.

- Переключатель Вкл./Выкл. находится на задней стороне основания прибора справа. Всегда выключайте прибор после использования, а также перед чисткой.

Рабочая чаша

- Рабочая чаша имеет максимальную вместимость 1,5 литра. На внутренней поверхности чаши имеются метки, соответствующие объемам 0,5 л, 1 л и 1,5 л.
- Чтобы обеспечить выполнение всех программ готовки и смешивания, а также готовки на пару, рабочая чаша должна быть правильно собрана и установлена внутри прибора. Если рабочая чаша будет установлена или зафиксирована неправильно, прозвучат звуковые сигналы, а на дисплее появится код ошибки.



Прозрачные заглушки крышки

- Прибор поставляется с двумя прозрачными заглушками крышки. Заглушка с ручкой применяется для всех процессов смешивания или готовки, в которых насадка для перемешивания не используется. **Предупреждение!** Не устанавливайте заглушки в крышку при готовке на пару.

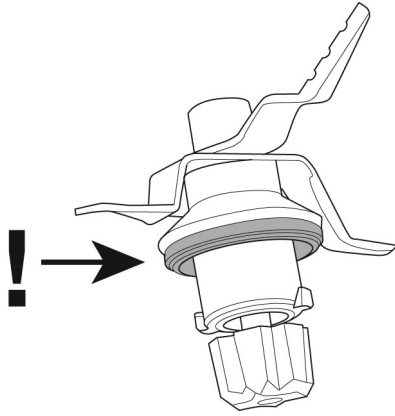
Лопаточка

- Лопаточка служит для удаления приготовленной пищи из рабочей чаши.
- **Никогда** не вставляйте лопаточку в отверстие прибора во время работы.

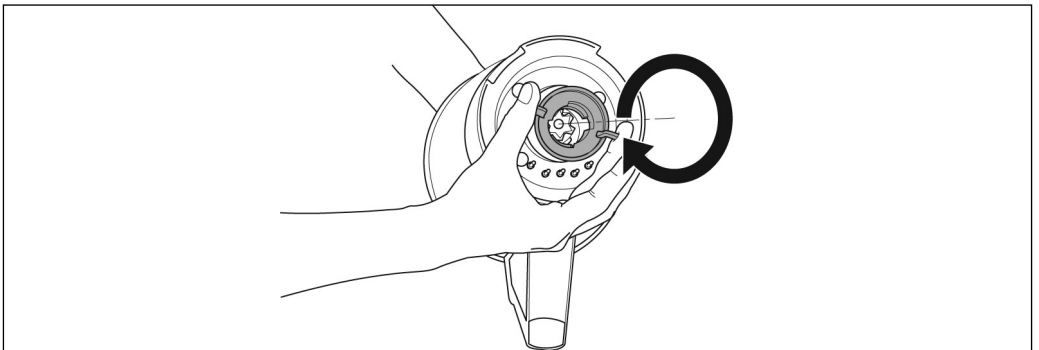
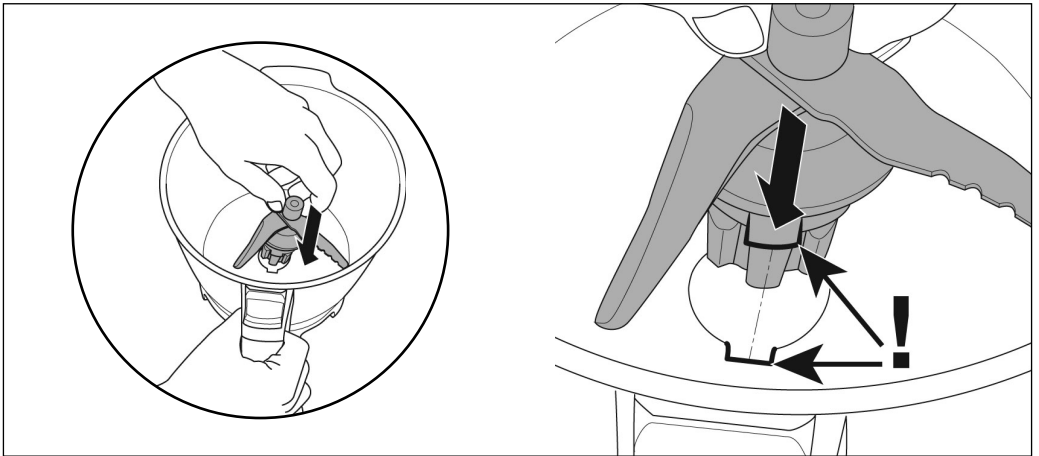
Сборка прибора

1. Установка ножа

- **Предупреждение!** Чтобы не допустить утечки из рабочей чаши, которая может привести к повреждению прибора, нож нужно устанавливать только с уплотнительной прокладкой.

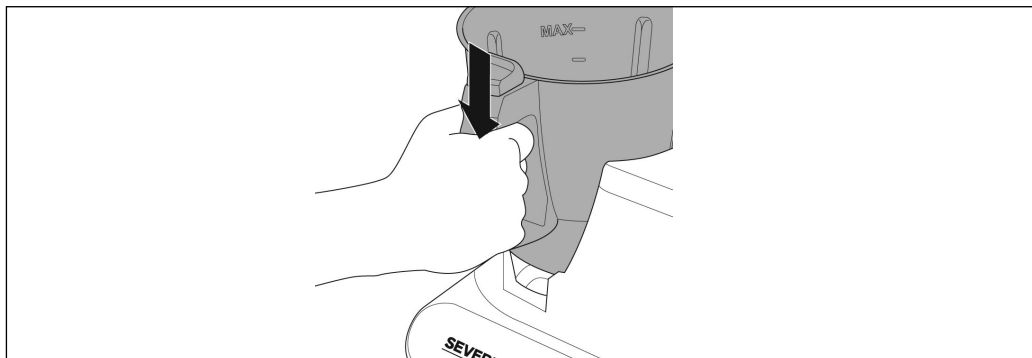


- Вставьте нож в рабочую чашу изнутри, удерживайте его на месте и зафиксируйте снизу, повернув замок-бабочку (LOCK) по часовой стрелке.



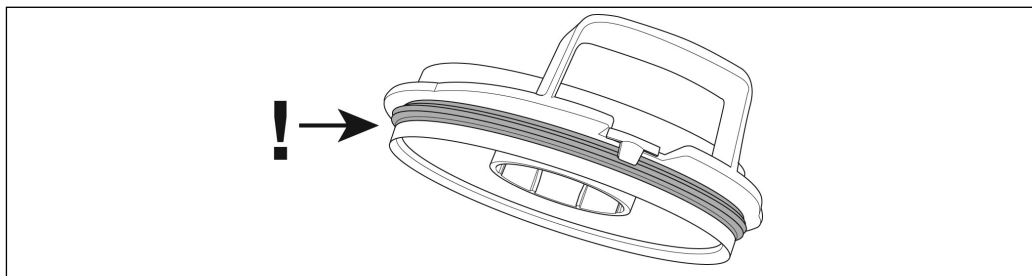
2. Установка рабочей чаши

- Перед установкой в прибор рабочей чаши убедитесь, что переключатель программ находится в положении «Откл.» (⏻), а ручка-фиксатор в положении «Открыто» (🔓).
- Установите рабочую чашу ручкой к лицевой стороне.

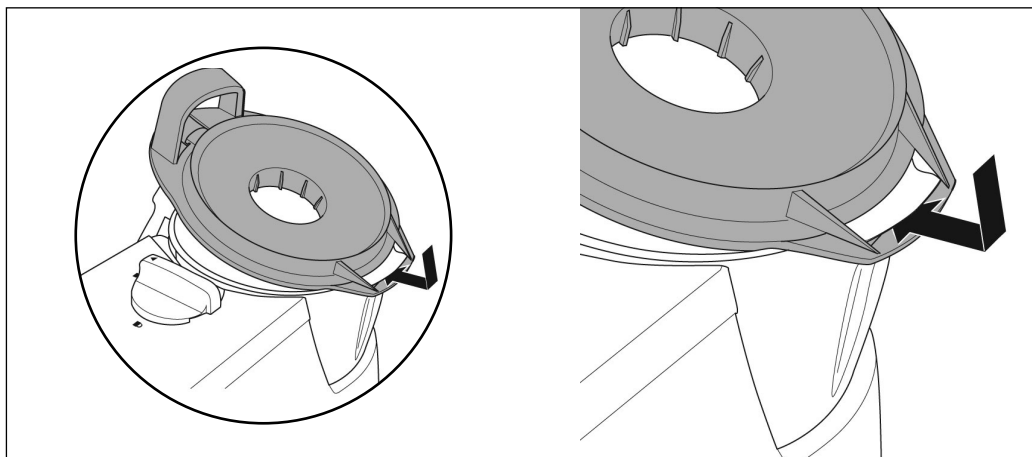


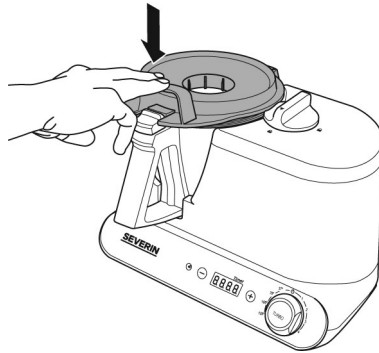
3. Установка крышки

Предупреждение! Крышка может использоваться только вместе со своей уплотнительной прокладкой.



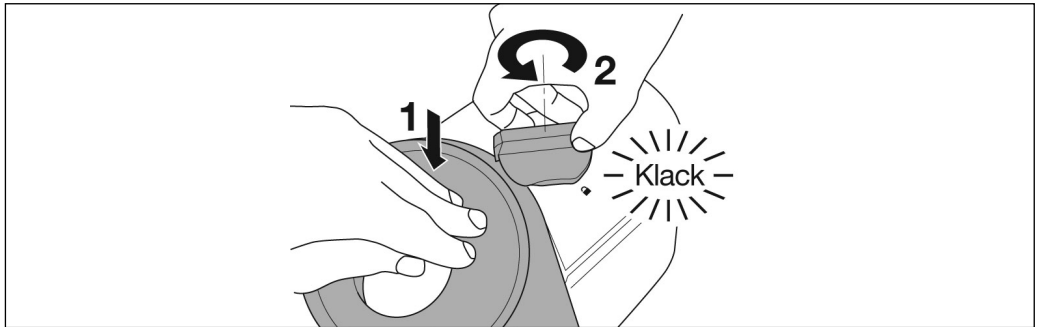
- Сначала надвиньте крышку на фланец рабочей чаши, а затем энергично нажмите на крышку со стороны ручки так, чтобы она защелкнулась на место.





4. Фиксация рабочей чаши

- Нажмите на крышку рабочей чаши и поверните ручку-фиксатор в положение «Закрыто» (🔒).



Всегда проверяйте, что переключатель программ находится в положении «Откл.» (🔌) перед фиксацией крышки.

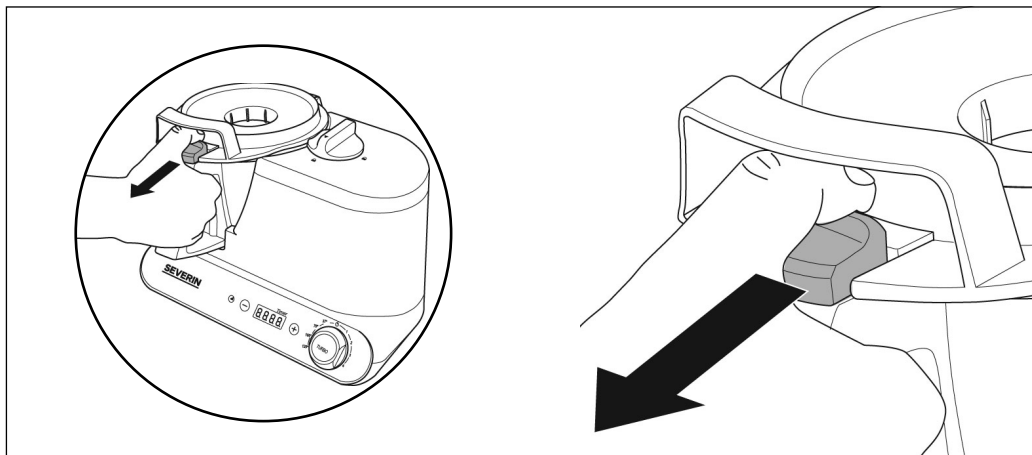
5. Установка заглушки в крышку

- Выберите нужную заглушку и вставьте ее в отверстие в крышке чаши. Это позволит не допустить выплескивания пищи при смешивании или при готовке.
- Заглушку можно вынимать во время смешивания или готовки для добавления ингредиентов.
- **Предупреждение!** Во время и после готовки заглушка крышки может быть очень горячей. Всегда пользуйтесь ручкой или соответствующей кухонной прихваткой при перемещении заглушки.

Полезный совет. Чтобы обеспечить выход водяного пара при загущении соусов или супов, заглушку устанавливать не нужно.

Снятие крышки

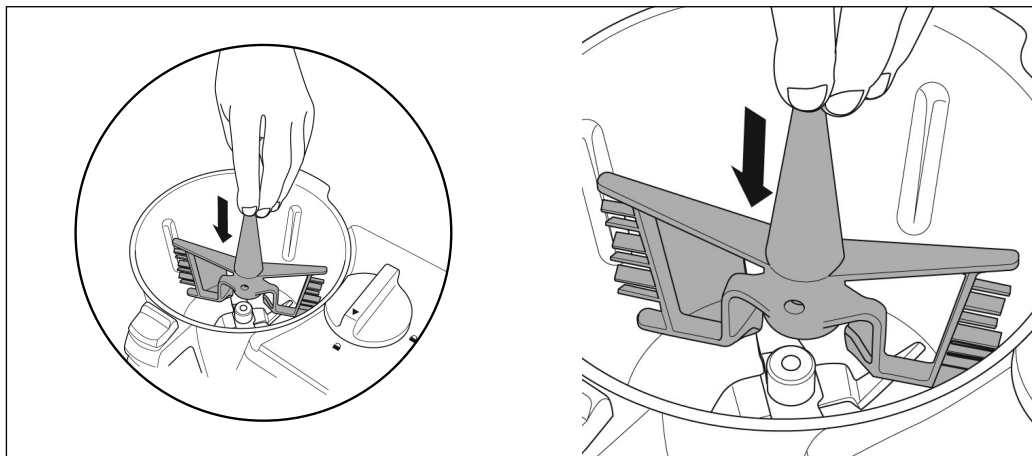
- Чтобы снять крышку, сначала поверните ручку-фиксатор в положение «Открыто» (🔓).
- Затем осторожно извлеките прозрачную заглушку.
- Вытяните кнопку открывания крышки на себя и снимите крышку.



- **Предупреждение!** Из рабочей чаши может вырваться горячий пар даже после завершения процесса готовки.

Насадка для перемешивания «бабочка»

- Эта насадка служит для эмульгирования, взбивания яичного белка или сливок, а также для замешивания жидкого теста (например, для блинов или вафель).
- Сначала установите, а потом зафиксируйте нож в рабочей чаше, как указано в разделе 1. *Установка ножа.*
- После этого насадку можно просто надеть на нож.



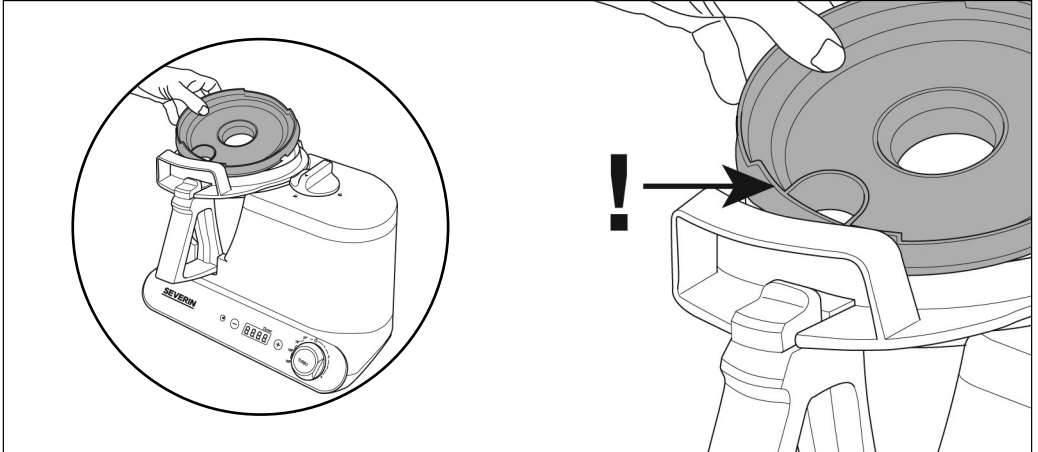
- Приступите к установке рабочей чаши в прибор. Установите и зафиксируйте крышку, как указано в разделе 4. *Фиксация рабочей чаши*
- **Насадку для перемешивания можно использовать только с уставками миксера 1 и 2 и с уставками температуры готовки 37 °, 70 ° и 100 °С.**
- **Предупреждение!** Использование насадки для перемешивания с уставкой температуры готовки 120 °С или с уставками смешивания 3 и 4 может нанести повреждение прибору.

Полезный совет. Насадка для перемешивания легко снимается: просто освободите ее, повернув несколько раз влево и вправо и потянув вверх, после чего извлеките ее.

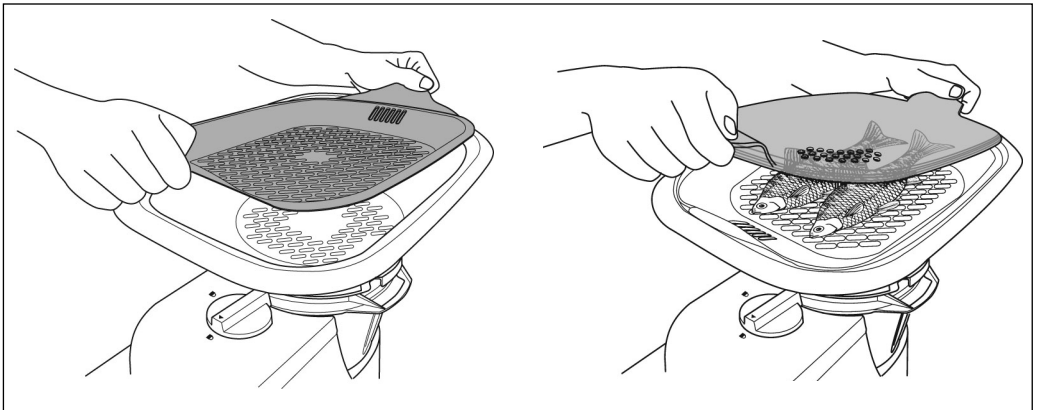
Пароварка

Пароварка состоит из четырех частей:

- переходной вставки;
 - парового поддона;
 - паровой решетки;
 - крышки.
- Сначала установите, а потом зафиксируйте нож в рабочей чаше, как указано в разделе 1. *Установка ножа.*
- Затем установите в прибор рабочую чашу с крышкой и зафиксируйте ее, как указано в разделе 4. *Фиксация рабочей чаши.*
- Затем установите в чашу переходную вставку соединительной деталью вниз и маленьким отверстием к лицевой стороне.



- Установите паровой поддон и паровую решетку. И, наконец, установите крышку.



Общие указания по эксплуатации прибора

Сначала отберите и соберите требуемые комплектующие. Индивидуальные программы готовки и смешивания могут быть запущены только после правильной сборки и фиксации данных комплектующих.

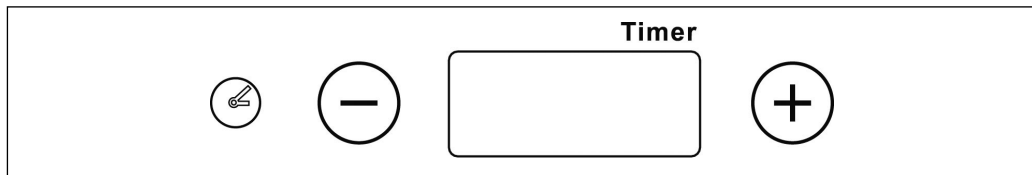
После подключения к сети

Сразу же после подключения прибора к сети загорится дисплей, и прибор будет готов к использованию.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор защищает двигатель от перегрева. Охлаждающий вентилятор продолжает работать после каждого цикла использования примерно в течение трех минут.

Таймер



- Нужно время работы прибора задается при помощи кнопок + или –.
- Сначала всегда задавайте время выполнения программы, а затем выставляйте уставки готовки или смешивания.
- Для всех уставок готовки требуется выбрать нужное время выполнения программы, которое потом отображается на дисплее. Если таймер устанавливается после задания времени готовки, запуск прибора произойдет только через несколько секунд
- Время смешивания задается отдельно. Если не выбрать определенное время работы прибора, он проработает только одну минуту, а на дисплее будет отображаться ход истечения времени.

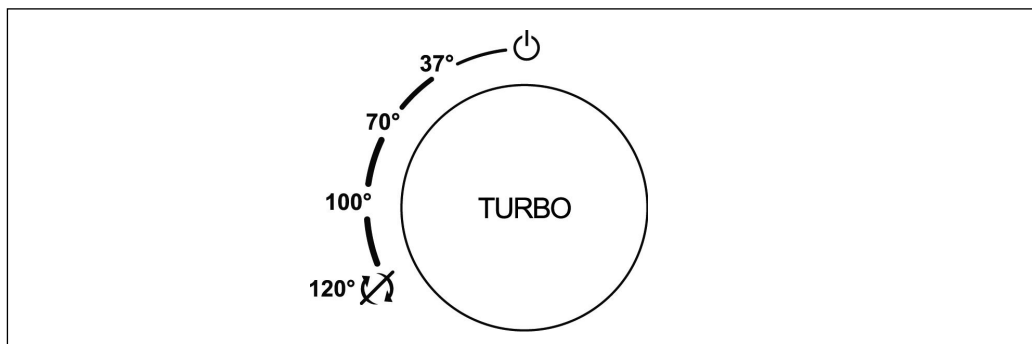
Установка таймера

- При однократном нажатии кнопки + будет задано только минимальное время работы прибора. Каждое последующее нажатие кнопки вызывает 30-секундное приращение времени работы прибора.
- Каждое нажатие кнопки – вызывает уменьшение выбранного времени на 30 секунд.
- Чтобы задать рабочее время менее одной минуты, нажмите однократно кнопку +, а затем отрегулируйте нужное время при помощи кнопки – с точностью до секунды.
- Нажатие и удержание кнопок + и – позволит вам выбрать нужное время в ускоренном режиме.

Переключатель программ

- Этот переключатель позволяет выбрать нужную программу готовки или смешивания против часовой стрелки.
- Нужную программу готовки можно задать поворотом переключателя.
- При повороте переключателя по часовой стрелке вы выбираете индивидуальные программы смешивания без функции готовки.
- Нажатие и удержание переключателя программ активирует уставку «турбо».

Уставки готовки



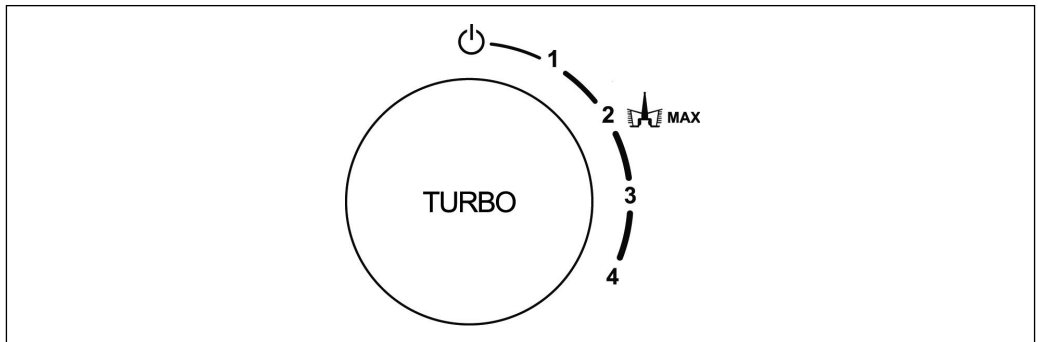
37°: Пицца нагревается до 37 °С и перемешивается при 200 об/мин.
Эта уставка используется для подогревания шоколада, сливочного масла, кремов и для приготовления горячих десертов.

70°: Пицца нагревается до 70 °С и перемешивается при 200 об/мин.
Эта уставка используется для приготовления голландского соуса, соусов бешамель (при помощи насадки для

- перемешивания), пудингов, кремов и горячих десертов.
- 100°:** Пища нагревается до 100 °С и перемешивается при 200 об/мин.
Эта уставка пригодна для приготовления супов, тушеных блюд, соусов и горячих десертов.
- 120°:** Пища нагревается на максимальной уставке мощности, но без смешивания.
Эта уставка используется для готовки на пару и для всех процессов готовки, где смешивание не требуется: например, варка картофеля, кратковременное кипячение супов, приготовление соусов и десертов.

Полезный совет. Уставка готовки 120 °С может также использоваться для поджаривания под крышкой лука, специй и т. д. для приготовления супов и соусов. Прежде чем положить эти ингредиенты в чашу, смешайте их с растительным маслом. Так как нож на этой уставке не вращается, дегласировка этих ингредиентов произойдет примерно через две минуты.

Уставки смешивания



- 1 400 об/мин: для взбивания яичного белка, сливок и эмульгирования майонеза.

Полезный совет. Для лучшего загущения сливок для взбивания их нужно хорошо охладить.

- 2 1000 об/мин: для взбивания яичного белка или сливок, для взбивания холодных десертов и для замешивания жидкого теста (при помощи насадки для перемешивания) или дрожжевого теста (без насадки для перемешивания).
- 3 3000 об/мин: для измельчения фруктов, овощей, трав или орехов, превращения супов или соусов в пюре.
- 4 6000 об/мин: для измельчения фруктов, овощей, трав или орехов, превращения супов или соусов в пюре и для газирования.
- После любого процесса приготовления пищу можно превратить в пюре только на уставках 1 и 2, с уменьшением в этом случае скоростей на уставках 3 и 4 до скорости на уставке 2, что необходимо для обеспечения безопасности.

Полезный совет. Каждый цикл смешивания следует начинать с самой низкой уставки, а затем увеличивать скорость через 10-секундные интервалы до достижения требуемой уставки миксера. Это обеспечивает тщательное перемешивание ингредиентов и одновременно предохраняет ингредиенты от распыливания.

Уставка «турбо»

- Для кратковременного использования миксера на максимальной скорости (7000 об/мин) можно в любой момент активировать функцию «турбо» для всех уставок готовки или смешивания посредством нажатия и удерживания переключателя программ. Эта функция также доступна при нахождении переключателя программ в положении «Откл.» (⏻).
- Если после любого процесса приготовления пищи используется функция «турбо», то превращение пищи в пюре возможно только на уставке 2 из соображений безопасности.

Полезные советы.

- Уставка «турбо» очень полезна для измельчения трав. Для этого нужно просто кратковременно активировать функцию «турбо» несколько раз, периодически проверяя, не достигли ли травы нужного состояния.
- Чтобы приготовить дробленый лед, положите кубики льда в рабочую чашу и используйте функцию «турбо» в повторно-кратковременном режиме, пока лед не достигнет нужного размера.

Готовка на пару

- Налейте в рабочую чашу не менее 0,5 литра воды, которой будет достаточно для 40 минут готовки на пару.
- Соберите пароварку, как указано в разделе «Пароварка».
- Установите таймер на нужное время для готовки на пару и поверните переключатель программ против часовой стрелки на уставку 120 °.

Полезный совет. Наряду с тем, что паровая решетка очень подходит для деликатного приготовления рыбы или мяса, вы можете одновременно готовить на пару овощи в паровом поддоне. Вместе с тем, чтобы хорошо приготовить пищу на паровой решетке, требуется достаточное количество пара. Поэтому проверьте, чтобы пища не закрывала все отверстия в паровом поддоне.

Звуковые сигналы, например, окончания программы и т.д.

- Чтобы уведомить пользователя об окончании цикла готовки или смешивания, о неправильной фиксации прибора или о других ошибках, прибор подает звуковые сигналы.
- Сразу же после окончания цикла готовки или смешивания (🕒) всегда сначала поворачивайте переключатель программ в положение «Откл.» перед установкой новой программы или времени работы.

При аварийном отключении электроэнергии

В случае аварийного отключения электроэнергии во время выполнения программы на дисплее отображается код ошибки **EE03** и раздаются предупреждающие звуковые сигналы. Если это произойдет, сначала выключите прибор и поверните переключатель программ в положение «Откл.» (🕒). Затем снова включите прибор и перезапустите программу готовки или смешивания.

Коды ошибок – общий обзор

EE01	Рабочая чаша установлена неправильно и прибор пока еще надежно не зафиксирован. → Установите рабочую чашу правильно и зафиксируйте прибор.
EE02	Крышка рабочей чаши установлена неправильно и не зафиксирована. → Установите крышку правильно и зафиксируйте прибор.
EE03	При включении прибора переключатель программ не находился в положении «Откл.» (🕒). См. также «Аварийное отключение электроэнергии». → Выключите прибор, установите переключатель программ в положение «Откл.» (🕒) и снова включите прибор.
EE04	Слишком высокая температура в рабочей чаше. → Выключите прибор, установите переключатель программ в положение «Откл.» (🕒) и дайте чаше остыть. Перед повторным включением прибора положите в чашу ингредиенты или налейте в нее воды.
EE05	Заедание двигателя. → Немедленно выключите прибор и отключите его от сети. Проверьте, не заблокирован ли нож ингредиентами. Устраните блокировку. Снова подключите прибор к сети и включите его. Если сообщение об ошибке остается, немедленно выключите прибор и свяжитесь с нашей службой сервисного обслуживания.
EE06	Ошибка электроники → Свяжитесь с нашей службой сервисного обслуживания. Контактные данные можно найти в приложении к данному руководству.

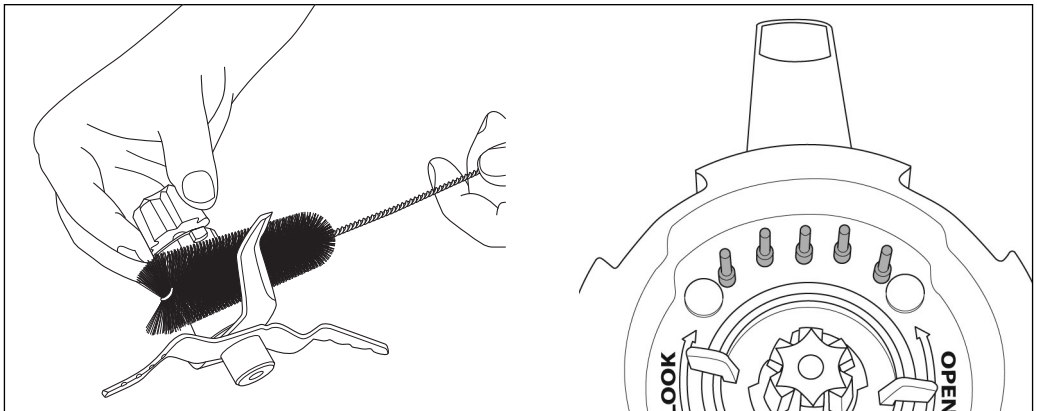
EE07	Ошибка электроники → Свяжитесь с нашей службой сервисного обслуживания. Контактные данные можно найти в приложении к данному руководству.
EE08	Ручка-фиксатор находится в неправильном положении. → Установите переключатель программ в положение «Откл.» (⏻). Проверьте правильность установки рабочей чаши и крышки и снова зафиксируйте прибор.
EE09	Перегрузка двигателя. → Выключите прибор и дайте ему остыть.

Место для хранения смотанного шнура питания

Место для хранения смотанного шнура питания на задней стороне основания позволяет уменьшить длину шнура при использовании прибора, а также облегчает его хранение.

Чистка и общий уход

- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Не используйте абразивные или сильнодействующие моющие средства.
- Очистите корпус прибора, протерев его слегка увлажненной тканью.
- Промойте внутреннюю поверхность рабочей чаши под проточной водой. Не погружайте в воду нижнюю часть чаши.
- Чаша не пригодна для мытья в посудомоечной машине.
- Все другие съемные части можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине.
- **Мы рекомендуем извлекать нож из чаши после каждого цикла использования прибора и тщательно его очищать.**
- Если требуется, нож можно очистить щеткой для чистки из комплекта поставки. **Предупреждение!** Нож очень острый. (См. ниже рисунок *Очистка ножа*).
- Необходимо также регулярно снимать и очищать съемные уплотнительные прокладки ножевого блока и крышку.
- При обработке сильно окрашенной пищи или приправ, таких как карри, куркума или морковь, необходимо сразу же промывать все пластиковые части прибора, чтобы не допустить их обесцвечивания.
- Контакты под рабочей чашей необходимо постоянно содержать сухими и чистыми. Все остатки пищи необходимо немедленно удалять.



Утилизация

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό ο έβρις

SEVERIN Service
Röhre 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax: +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: +359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China
Sunnex Century Catering Equipment (Shenzhen) Ltd.
2/F, Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova c.p. 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 94 74

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@th-as.dk

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000

España
Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higuieras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

España – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronäkatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel: 0030-2310954020

Hong Kong
Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India
Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100F Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Iraq
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
Videoelettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel: +965 4810855

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200
Fax: +966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d' Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel: +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax: +389 2 24 63 270

Magyarország

TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta

Crosscraft. Co. Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel.: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland

E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: <http://www.e-care.nl>

Norway

F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
eMail: info@fh-as.no

Oman

Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines

COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska

SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal

Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation

Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Serbia

SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Singapore

Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia

SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slowak Republic

PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa

AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska

Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland

VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Syria

Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand

Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
eMail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates

Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom

Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam

Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 04.2015

SEVERIN Elektrogeräte GmbH

Röhre 27

D-59846 Sundern

Tel +49 2933 982-0

Fax +49 2933 982-333

information@severin.de

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9259.0000