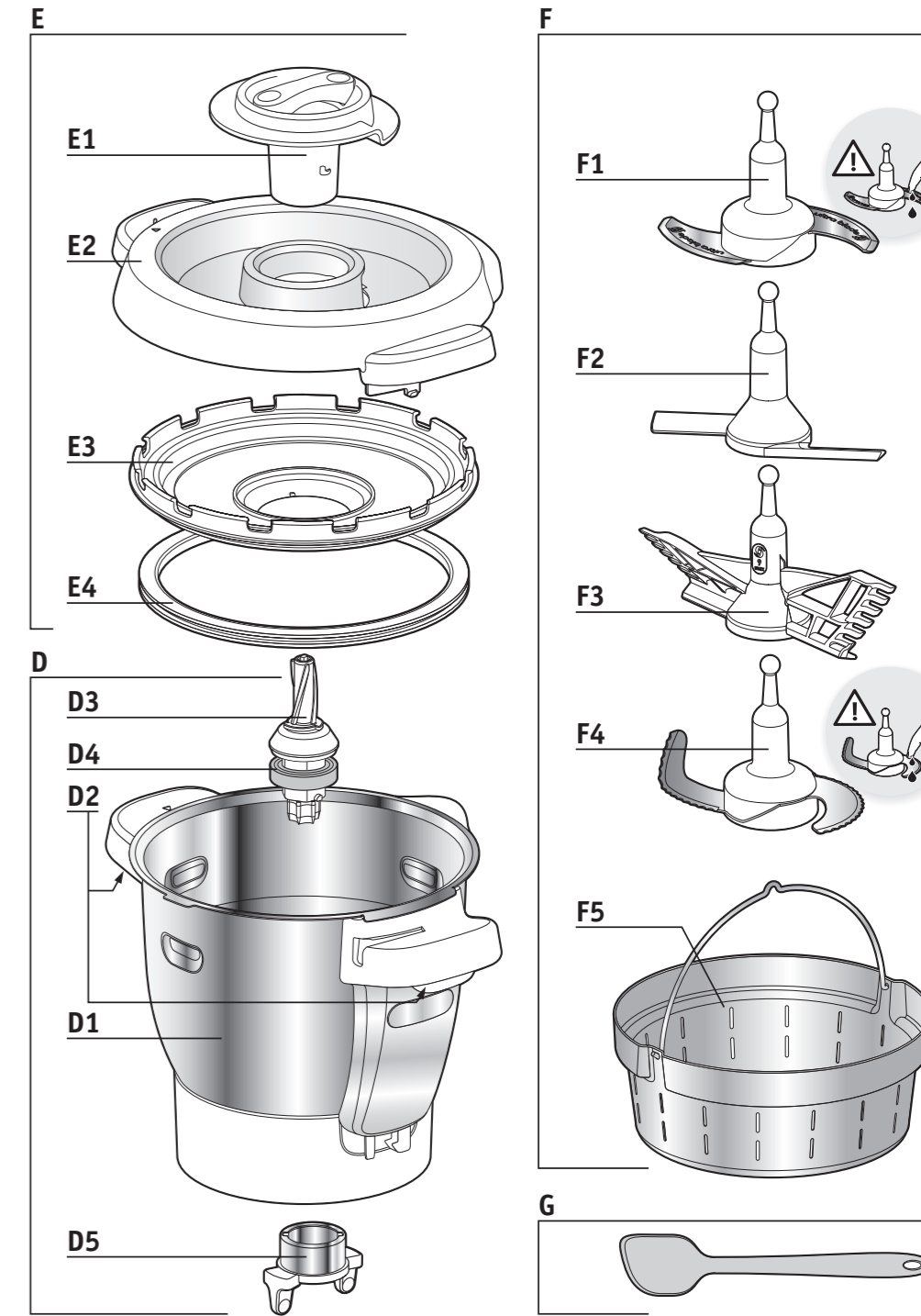
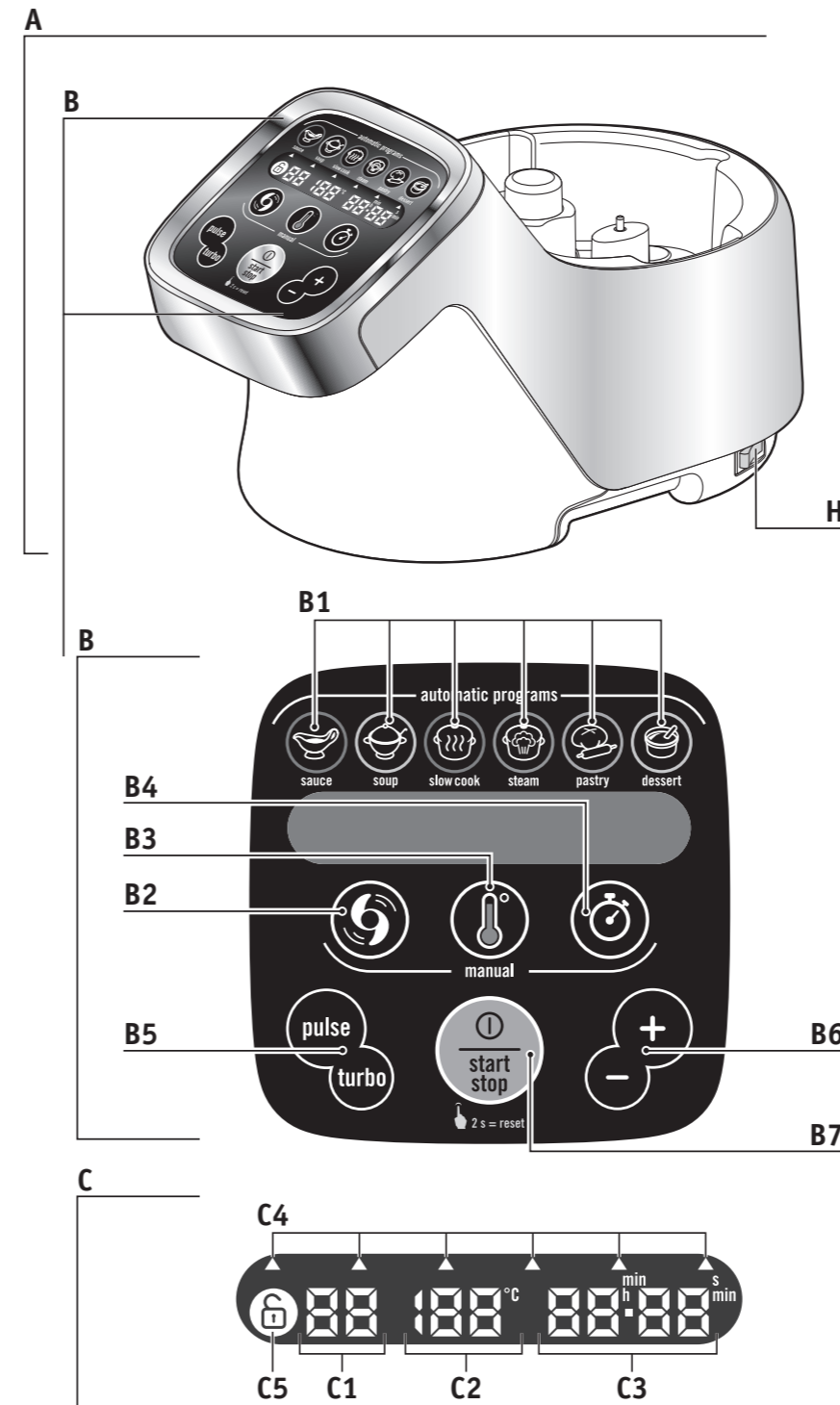


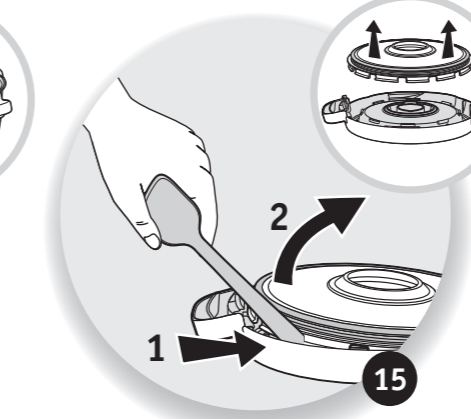
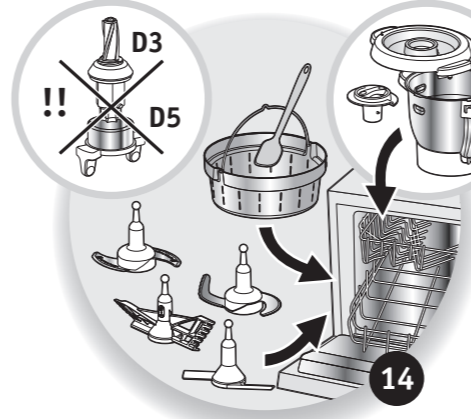
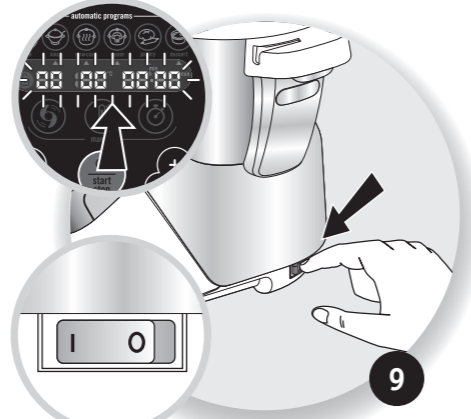
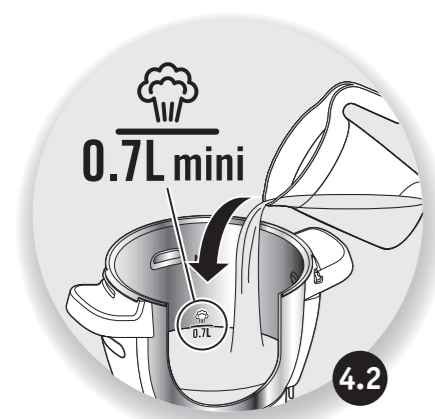
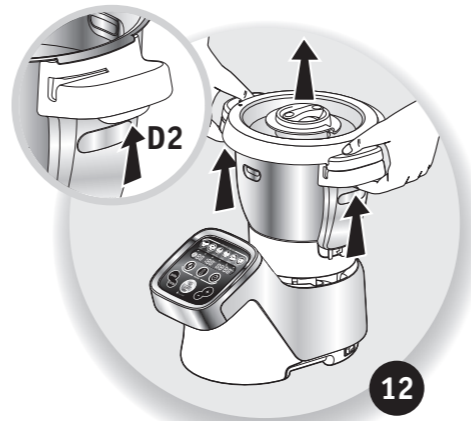
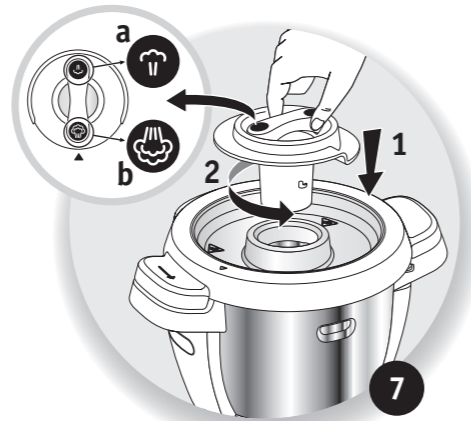
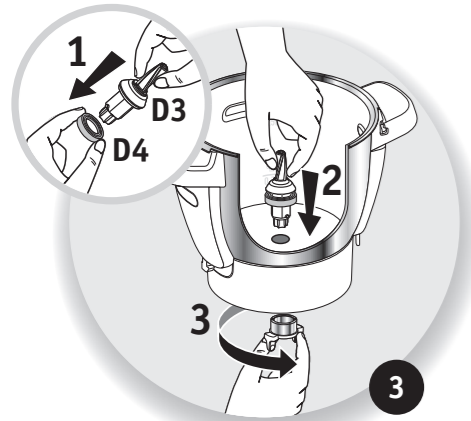
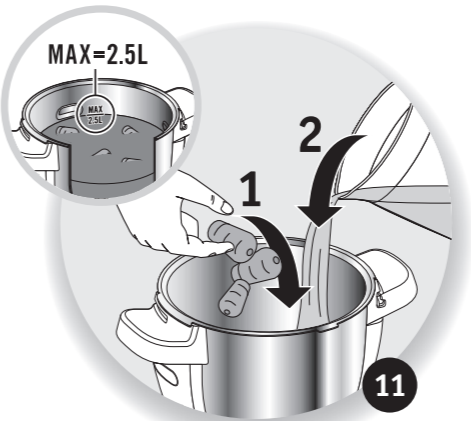
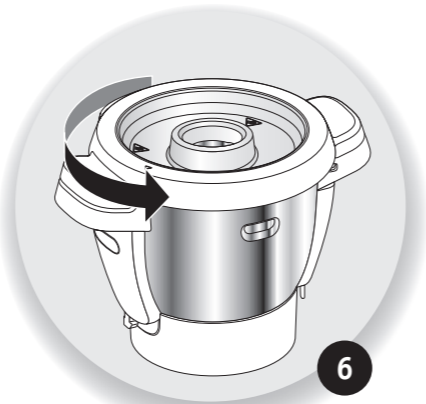
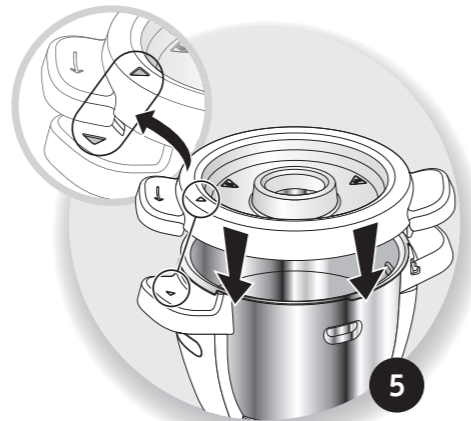
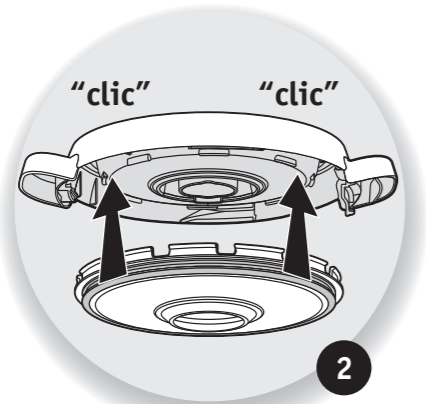
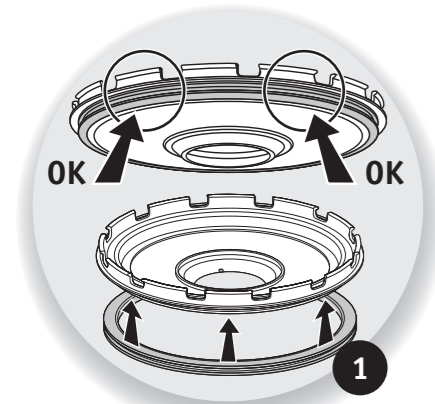
- FR** p. 7 - 20
- NL** p. 21 - 34
- DE** p. 35 - 48

# cuisine companion



- FR**
- NL**
- DE**





### Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
  - Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
  - Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
  - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le bol, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
  - des coins cuisine 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 du type chambres d'hôtes.



• **Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez**

**si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.**

• **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le porte joint, si le porte joint n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**



• **Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.**

**Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**

**Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.**

**Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol après chaque utilisation.**

### MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales 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.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, 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 sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

**Vis-à-vis du raccordement électrique**

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

**Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation**

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (Cf. Fig. 11.1), sans dépasser le

repère 2,5 L MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 11.2**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.

- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 4.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-ménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne passez jamais les accessoires

dans un four à micro ondes.

- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.


### SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.



En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de sauces, de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes et de desserts.

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

<b>A</b> Bloc moteur	<b>D</b> Ensemble Bol
<b>B</b> Tableau de commandes	<b>D1</b> : bol inox
<b>B1</b> : touches de sélection programmes automatiques	<b>D2</b> : gâchettes
<b>B2</b> : sélecteur vitesse	<b>D3</b> : entraîneur commun amovible
<b>B3</b> : sélecteur température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe	<b>D4</b> : joint d'étanchéité
<b>B4</b> : sélecteur durée de fonctionnement	<b>D5</b> : bague de verrouillage entraîneur
<b>B5</b> : sélecteur turbo/pulse	<b>E</b> Ensemble couvercle
<b>B6</b> : sélecteur +/-	<b>E1</b> : bouchon régulateur vapeur
<b>B7</b> : bouton start/stop/reset	<b>E2</b> : couvercle
<b>C</b> Ecran LCD	<b>E3</b> : porte joint
<b>C1</b> : affichage vitesse	<b>E4</b> : joint étanchéité
<b>C2</b> : affichage température	<b>F</b> Accessoires :
<b>C3</b> : affichage temps	<b>F1</b> : couteau hachoir ultrablade
<b>C4</b> : affichage sélection programme	<b>F2</b> : mélangeur
<b>C5</b> : affichage témoin de sécurité 	<b>F3</b> : batteur
	<b>F4</b> : couteau pour pétrir / concasser
	<b>F5</b> : panier vapeur
	<b>G</b> Spatule
	<b>H</b> Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil

### DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

<b>Puissance :</b>	1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur )
<b>Plage de température :</b>	de 30° à 130°C réglable par pas de 5°C.
<b>Plage de durée de fonctionnement :</b>	de 5s à 2 heures réglable par pas de 5s mini à 1min maxi.
<b>Nombre de vitesses : 12</b>	- 2 vitesses intermittentes : vitesse 1 ( 5s On / 20s Off ). vitesse 2 ( 10s On / 10s Off ).  - 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12).

## MISE EN SERVICE :

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1, basculez l'interrupteur sur 1. (Cf. Fig. 9)  
Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

Couteau hachoir	 ultrablade	F1	Mixer des soupes	3min	2,5L	-->100°C
		Mixer des compotes	40s	1Kg	-->100°C	
		Hacher les légumes	15s	1Kg	-->100°C	
		Hacher de la viande	30s	1Kg	-->100°C	
		Hacher du poisson	15s	1Kg	-->100°C	
Mélangeur	 F2	Il mélange les <b>Plats cuisinés</b> sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de risolage en amont des préparations (risottos, soupes).				
		Rissolés	5min	500g	130°C	
		Mijotés	45min	2,5L	95°C	
		Risottos	22min	1,5Kg	95°C	
Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)						
Batteur	 F3 !! 9 v9 max	Blancs en neige	5/10min	7 max		
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	2/5min	0,5L		
		Sauces, Crèmes, Garnitures (écrasé de pommes de terre, polenta...)	4 à 7	1/20min	1L	60>90°C
Couteau pétrin/concasseur	 F4	Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+	1min 30s		
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+	2min	0,8Kg	
				40s	1Kg	
				3min		
		Pulvériser les fruits à coques		1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs		1min	0,6Kg	
Piler la glace		1min	6 à 10			
		1min	1,5L			
Panier vapeur	 F5	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
		Soupes avec morceaux		3min	2,5L	100°C
Bouchon	 E1	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur		a	b	
		Petite vapeur (a) = cuisson vapeur.				
		Grande vapeur (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

## VOTRE APPAREIL POSSÈDE 2 MODES DE FONCTIONNEMENT :

### • Mode programme automatique :

Vitesse, température de cuisson et durée sont pré-programmées pour réaliser des sauces, des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur, des pâtes et des desserts en automatique.

### • Mode manuel :

Réglages personnalisés des paramètres vitesse, température de cuisson et durée pour une utilisation selon votre convenance.

## MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (D, E, F, G) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (A). Votre bol (D) est équipé d'un entraîneur démontable (D3) pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (D) et le bloc moteur (A).
- Placez le joint d'étanchéité (E4) sur le porte joint (E3) (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle (E2) (Cf. Fig 2).
- Positionnez le joint d'étanchéité (D4) sur l'entraîneur commun (D3). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (D5) (Cf. Fig. 3).

## UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

### Sélection d'un programme automatique :



Sauces



Cuisson vapeur



Soupes (sous programme P1 velouté / P2 mouliné)



Pâtes (sous programme P1 pain / P2 brioche / P3 cake)



Mijotés (sous programme P1 étuvée de légumes / P2 mijoté / P3 risotto)



Desserts

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 10.1 et 10.2), le logo se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

## Sélection paramètres personnalisés :



Sélection de la vitesse moteur.  
2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives.



Sélection de la température de cuisson.  
De 30° à 130°C.  
Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.



Sélection de la durée de fonctionnement.  
De 5s à 2 heures.



Sélection des fonctions **turbo** (vitesse maximale en accès direct) et **pulse** (marche intermittente) sans recourir à d'autres réglages.



Augmentation de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.  
Diminution de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.



Ce bouton a **3 fonctions** :  
- "**Validation**" du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle (vitesse, température de cuisson, temps).  
- "**Pause**" au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.  
- "**Réinitialisation**" des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes.

### Conseil d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un "STOP" s'affichera sur votre écran.

- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Branchez l'appareil, basculez l'interrupteur (H) sur 1, l'écran LCD (C) affiche tous les paramètres à "0" (Cf. Fig. 9)

### MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



1- Appuyez sur le programme de votre choix (B1), sur l'écran apparaît un triangle (C4) sous le programme sélectionné. Dans le cas des programmes soupes, mijotés, pâtes, des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous-programmes.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur vitesse (B2) ou le sélecteur température de cuisson (B3) ou le sélecteur temps (B4), le paramètre choisi clignote à l'écran (C1-C2-C3).



3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (B6).



4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B7) pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge (B3) s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

6- A la fin des programmes sauces, soupes, mijotés P2 et P3, cuisson vapeur et crème dessert, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton "stop" (B7). Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (D2) ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.







A la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode "levée de la pâte" à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (D2) ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start".






Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

7- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D) (Cf. Fig. 12).

Lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

## DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Sauce	Soupe P1	Soupe P2	Mijoté P1	Mijoté P2	Mijoté P3
Programmes automatiques						
Vitesse " par défaut " (ajustable)	V6 (V2 à V8)	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	10 Pulses	V3	V1	V2
Température " par défaut " (ajustable)	70°C (50°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	8 min (5 min à 40 min)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)

	Cuisson vapeur	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3	Dessert
Programmes automatiques					
Vitesse " par défaut " (ajustable)		V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min	V4 (V2 à V8)
Température " par défaut " (ajustable)	100°C (non ajustable)				90°C (50°C à 110°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	30 min (1 min à 60 min)	2 min 30s (30s à 2 min 30s)	3 min 30s (30s à 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s à 3 min 40s)	15 min (5 min à 60 min)

## UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Pour réaliser une cuisson vapeur à l'aide du panier vapeur, il est nécessaire de verser 0.7 litre d'eau dans le fond du bol.

Temps de cuisson vapeur		
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson
Pommes de terre	1 kg	30 min
Carottes	1 kg	30 min
Courgettes	800 g	20 min
Panais	800 g	25 min
Blancs de poireaux	800 g	25 min
Haricots verts	800 g	30 min
Brocolis	500 g	20 min
Poissons	600 g (avec papier cuisson)	15 min
Viandes blanches	600 g (avec papier cuisson)	20 min

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

## MODE MANUEL



1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse (B2) ou le sélecteur température de cuisson (B3) ou le sélecteur temps (B4), le paramètre choisi clignote à l'écran (C1-C2-C3).



2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (B6). Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.



3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B7). Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge (B3) s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop".

La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

4- Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.

5- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D) (Cf. Fig. 12).

## Fonctions Turbo / Pulse

1- Accédez directement depuis votre tableau de commandes (B) aux fonctions "turbo" et "pulse" (B5). Pour une utilisation en mode turbo (vitesse maximale en accès direct), il vous suffit de maintenir enfoncé le sélecteur "turbo". L'écran LCD affiche alors le temps d'utilisation (C3) pour vous assister. Pour une utilisation du pulse (marche intermittente), activez et arrêtez la fonction par simple pression du sélecteur "pulse". Ici également, l'écran LCD vous assiste en vous indiquant le temps d'utilisation. Lorsque la fonction est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop". La fonction est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start".



• L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.

- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le porte joint du couvercle à l'aide de la spatule (G) (Cf. Fig. 15).
- Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.
- Lorsque les pièces sont refroidies :
  - démontez l'entraîneur commun (D3), le joint (D4), la bague de verrouillage (D5) (Cf. Fig. 13).
  - nettoyez le bol (D), l'entraîneur commun (D3), le joint (D4), la bague de verrouillage

(D5), les accessoires (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), le bouchon régulateur de vapeur (E1), le couvercle (E2), le porte joint (E3), le joint d'étanchéité (E4), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (G).
- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le coté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (D3) et de sa bague de verrouillage (D5) (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	L'interrupteur (H) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
Les lames ne tournent pas facilement.	La bague de verrouillage (D5) est mal verrouillée.	Vérrouillez correctement la bague (D5).
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " STOP ".	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err3 ".	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err4 ".	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc1 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc2 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.

### Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

## RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



### Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

### Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

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



- Tijdens het gebruik van het apparaat kunnen bepaalde onderdelen zeer warm worden

(wand van de roestvrijstalen kom, afneembare aandrijfas, doorzichtige delen van het deksel en de dop, metalen delen onder de kom, mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvaten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.

- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.

- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen zoals
  - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - op boerderijen.
  - in boerderijen en door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.
  - In bed&breakfast locaties.



- Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannelap ... ). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.
- Gebruik het apparaat nooit als de afdichtingsring niet op de afdichtingsringhouder en de

**afdichtingsringhouder niet op het deksel is geplaatst. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).**



- Let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.

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

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

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

#### **UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:**

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke

capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

#### **Ten aanzien van de elektrische aansluiting**

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het snoer of

de stekker nooit in vloeistof.

- Laat het netsnoer niet in aanraking komen met of in de buurt hangen van de warme onderdelen van het apparaat of van een warmtebron of over scherpe randen hangen.

#### **Ten aanzien van een slecht gebruik**

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

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

## SAV

- Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of onderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centers worden geleverd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker

is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).


- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center te worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel "Uw apparaat werkt niet. Wat nu?" aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



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

NL

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

<b>A</b> Motorblok	<b>D</b> Kom
<b>B</b> Bedieningspaneel	<b>D1:</b> roestvrijstalen kom
<b>B1:</b> automatische programmakeuzeknoppen	<b>D2:</b> trekkers
<b>B2:</b> snelheidsschakelaar	<b>D3:</b> afneembare aandrijfas
<b>B3:</b> temperatuurschakelaar en/of verwarmingscontrolelampje	<b>D4:</b> afdichtingsring
<b>B4:</b> werkingsduur-schakelaar	<b>D5:</b> vergrendelingsring
<b>B5:</b> 'turbo/pulse'-schakelaar	<b>E</b> Deksel
<b>B6:</b> '+/-'-schakelaar	<b>E1:</b> stoomregelknop
<b>B7:</b> 'start/stop/reset'-knop	<b>E2:</b> deksel
<b>C</b> LCD-scherm	<b>E3:</b> afdichtingsringhouder
<b>C1:</b> display snelheid	<b>E4:</b> afdichtingsring
<b>C2:</b> display temperatuur	<b>F</b> Accessoires:
<b>C3:</b> display tijd	<b>F1:</b> ultrablade hakmes
<b>C4:</b> display programmaselectie	<b>F2:</b> menger
<b>C5:</b> display beveiligingscontrolelampje 	<b>F3:</b> garde
	<b>F4:</b> mes om te kneden/hakken
	<b>F5:</b> stoommand
	<b>G</b> Spatel
	<b>H</b> '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten

## TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

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

## INGEBRUIKNAME:

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

HAKMES		Soepen mixen		3min	2,5L	-->100°C
		Compotes mixen		40s	1Kg	-->100°C
		Groenten hakken		15s	1Kg	-->100°C
		Vlees hakken		30s	1Kg	-->100°C
		Vis hakken		15s	1Kg	-->100°C
MENGER		Mengt de <b>Bereide schotels</b> zonder de ingrediënten te beschadigen, Zeer nuttig voor de bruinbakfase van bepaalde gerechten (risotto, soepen).				
		Braadschotels		5min	500g	130°C
		Stoofschotels		45min	2,5L	95°C
		Risotto		22min	1,5Kg	95°C
Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)						
GARDE		Eiwitten		5/10min	7 max.	
		Mayonaise, Slagroom		2/5min	0,5L	
		Sauzen, Crèmes, Garnering (aardappelpuree, polenta ...)		1/20min	1L	60-90°C
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN		Witbrooddeeg kneden		2min 30s	1,2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden		2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)		1min 30s	0,8Kg	
				2min		
		Licht deeg mengen (cake...)		40s	1Kg	
				3min		
		Noten verpulveren		1min	0,6Kg	
		Harde ingrediënten hakken		1min	0,6Kg	
Hakken van harde producten		1min	0,6Kg			
Ijs crushen		1min	6 tot 10			
Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag		1min	1,5L			
STOOMMAND		Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100°C
		Soepen met stukjes		3min	2,5L	100°C
DOP		Stoomregeldop				a b
Weinig stoom (a) = stoombereiding. Veel stoom (b) = risotto, dessertroom, sauzen...						 

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

## UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN 2 WERKINGSMODI:

### • Automatische modus:

Snelheid, kooktemperatuur en -tijd zijn automatisch voorgeprogrammeerd om sauzen, soepen, stoofschotels, stoombereidingen, deeg en desserts te maken.

### • Handmatige modus:

Persoonlijke instellingen van de parameters snelheid, kooktemperatuur en -tijd voor een gebruik dat aangepast is aan uw voorkeuren.

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

- Maak alle elementen (D, E, F, G), uitgezonderd het motorblok (A), met warm zeepwater schoon voor het eerste gebruik. Uw kom (D) is voorzien van een afneembare aandrijfas (D3) om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Vóór het eerste gebruik controleert u of al het verpakkingsmateriaal is verwijderd. Vergeet de bescherming tussen de kom (D) en het motorblok (A) niet.
- Plaats de afdichtingsring (E4) op de afdichtingsringhouder (E3) (Cf. Fig. 1), klik het geheel op het deksel (E2) (Cf. Fig. 2).
- Plaats de afdichtingsring (D4) op de aandrijfas (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D5) (Cf. Fig. 3).

## GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

Keuze van een automatisch programma:



Sauzen



Stoomkoker



Soepen (programma P1 crèmes / P2 purees)



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



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



Desserten

- Plaats het gekozen accessoire op de kom:
  - de accessoires (F1, F2, F3, of F4) op FR de aandrijfas op de bodem van de kom (Cf. Fig. 4.1),
  - de stoommand in de kom (F5), (Cf. Fig. 4.3), vergeet niet op voorhand de bak met 0,7 l vloeibare bereiding (water, saus ...) te vullen (Cf. Fig. 4.2).
- Doe de ingrediënten in de kom of stoommand.
- Zet de twee driehoeken op één lijn en plaats het deksel op de kom (D) (Cf. Fig. 5), draai het deksel in de richting van de pijl om het te vergrendelen zonder erop te duwen (Cf. Fig. 6).
- Plaats de stoomregelknop (E1) op het deksel, er zijn 2 mogelijkheden: weinig of veel stoom (Cf. Fig. 7).

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

## Keuze van de gepersonaliseerde parameters:



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



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



Keuze van de kooktijd.  
van 5 s tot 2 uur



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



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



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

### Gebruikstip:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er 'STOP' op uw scherm.

- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

### AUTOMATISCHE MODUS



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



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



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



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

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

6- Na afloop van de programma's voor sauzen, soepen, stoofschotels P2 en P3, stoombereidingen en dessertroom, schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudmodus om de bereiding serveerklaar te houden. Deze fase duurt 45 minuten. Druk op de 'stop'-knop **(B7)** om de warmhoudmodus uit te schakelen. Als u het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert, wordt de warmhoudmodus automatisch uitgeschakeld.







Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers **(D2)** drukt of de kom verwijdert, schakelt het apparaat over naar de "pauzmodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.






Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

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

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

## ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Saus	Soep P1	Soep P2	Stoofschotel P1	Stoofschotel P2	Stoofschotel P3
Automatische programma's						
Snelheid "standaard" (instelbaar)	V6 (V2 tot V8)	10 impulsen en V12 gedurende 2 min.	10 Impulsen	V3	V1	V2
Standaard temperatuur (instelbaar)	70°C (50°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	130°C (niet instelbaar)	95°C (80°C tot 100°C)	95°C (80°C tot 100°C)
Tijd "standaard" (instelbaar)	8 min (5 min tot 40 min)	40 min (20min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2h)	20 min (10 min tot 2h)

	Bereiding stoom	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3	Dessert
Automatische programma's					
Snelheid "standaard" (instelbaar)		V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min 30 s vervolgens V6 gedurende 2 min	V3 gedurende 40 s vervolgens V9 gedurende 3 min	V4 (V2 tot V8)
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)				90°C (50°C tot 110°C)
Tijd "standaard" (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 s (30 s tot 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s tot 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s tot 3 min 40 s)	15 min (5 min tot 60 min)

## GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE

Giet 0,7 liter koud water in de kom om voedsel te stomen in het stoommandje.

Kooktijd stomen		
Ingrediënten	Hoeveelheden (max.)	Kooktijd
Aardappelen	1 kg	30 min
Wortelen	1 kg	30 min
Courgettes	800 g	20 min
Pastinaak	800 g	25 min
Preiwitten	800 g	25 min
Sperziebonen	800 g	30 min
Broccoli	500 g	20 min
Vis	600 g (met bakpapier)	15 min
Wit vlees	600 g (met bakpapier)	20 min

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

## HANDMATIGE MODUS



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



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



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

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

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

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

## Functies Turbo / Pulse

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

## HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.

- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld, maakt u de afdichtingsringhouder los met de spatel **(G)** (Cf. Fig. 15).
- **Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.**
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
  - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D5)** (Cf. Fig. 13).
  - maakt u de kom **(D)**, de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)**, de vergrendelingsring **(D5)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de stoomregelknop **(E1)**, het deksel

**(E2)**, de afdichtingsringhouder **(E3)** en de afdichtingsring **(E4)** schoon met een spons en warm zeepwater.

- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel **(G)** schoon.
- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok **(A)** schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas **(D3)** en de vergrendelingsring **(D5)** mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt (Cf. Fig. 14).
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.

## UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

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



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

#### Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

## AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd.

Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

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

#### Bescherm het milieu!



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



Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

## SICHERHEITSHINWEISE:

### Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw., wenn Sie das Gerät unbeabsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten. Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um

sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



- Während des Betriebs werden manche Geräteteile heiß

(Wand des Edelstahlbehälters, abnehmbare Mitnehmer, transparente Teile des Deckels und des Dosierschlusses, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Diese können Verbrennungen verursachen. Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.

- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem zugelassenen Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (A) niemals unter fließendes Wasser.
- Dieses Gerät ist ausschließlich Haushaltszwecken vorbehalten. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.
- Dieses Gerät ist nicht für folgende haushaltsübliche Anwendungen vorgesehen:
  - In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
  - In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
  - In landwirtschaftlichen Betrieben.
  - Für Hotel- und Moteltkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
  - In Gästezimmern o. Ä.

- **Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.**



- **Das Gerät darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich der Dichtungsring nicht auf dem Dichtungsträger und der Dichtungsträger nicht im Deckel befinden. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, muss der Deckel unbedingt korrekt eingesetzt werden (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).**

- **Achtung: Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie vorsichtig mit den Blättern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**



- **Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen. Verstauen Sie das Ultrablade-Hackmesser (F1) nach jedem Gebrauch im Behälter.**

**NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:**

- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von

Kindern unter 8 Jahren auf. Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.

- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind. Reinigung und Pflege dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

**Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses**

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die

Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.

- Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht ins Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Das Stromkabel darf sich weder in der Nähe der heißen Teile Ihres Geräts befinden, noch darf es diese berühren; ebenso wenig darf es in die Nähe einer Wärmequelle kommen oder scharfe Kanten berühren.

**Hinsichtlich eines falschen Gebrauches**

- **Berühren Sie den Deckel nicht, bevor sich das Gerät vollständig im Stillstand befindet (Stopptaste); warten Sie, bis sich die gemixten Zutaten sich nicht in Bewegung befinden.**
- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu (**siehe Abb. 11.1**), ohne jedoch die Höchstmarke von 2,5 L zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters eingraviert ist (**siehe Abb. 11.2**). Wenn der Behälter zu voll

ist, kann kochendes Wasser herauspritzen.

- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass das Wasservolumen von 0.7 Liter nicht überschritten wird (**siehe Abb. 4.2**).
- Führen Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Behälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wand oder in einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrisches Haushaltsgerät, usw.).
- Bedecken Sie den Deckel nicht mit einem Lappen o. Ä., und versuchen Sie nicht die Öffnung für den Deckel zu verstopfen; verwenden Sie dazu den Dampfregler.
- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gesetzt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.

### Kundendienst

- Verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete und bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem zugelassenen Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem zugelassenen Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung.



Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Gebrauchstipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Gerätes: Zubereitung von Saucen und Suppen, Schmortopf, Dampfgaren, Nudeln und Desserts.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES:

- A** Motorblock
- B** Bedienfeld
  - B1:** Auswahl Tasten für automatische Programme
  - B2:** Geschwindigkeitsregler
  - B3:** Gartemperaturregler und/oder Aufheizkontrollleuchte
  - B4:** Betriebszeitregler
  - B5:** Pulse-/Turbo-Regler
  - B6:** „+/-“-Regler
  - B7:** Start-/Stopp-/Reset-Taste
- C** LCD-Display
  - C1:** Anzeige der Geschwindigkeit
  - C2:** Anzeige der eingestellten Temperatur
  - C3:** Zeitanzeige
  - C4:** Programmanzeige
  - C5:** Sicherheitskontrollleuchte
- D** Mixaufsatz
  - D1:** Edelstahlbehälter
  - D2:** Griff mit Drücker
  - D3:** Abnehmbare Mitnehmer
  - D4:** Dichtungsring
  - D5:** Sicherungsring für den Antrieb
- E** Deckeleinheit
  - E1:** Dampfregler
  - E2:** Deckel
  - E3:** Dichtungsträger
  - E4:** Dichtungsring
- F** Zubehörteile:
  - F1:** Ultrablade-Hackmesser
  - F2:** Mischer
  - F3:** Rührer
  - F4:** Knet-/Mahlmesser
  - F5:** Dampfkorb
- G** Küchenspachtel
- H** Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts

DE

## TECHNISCHE GERÄTEDATEN:

<b>Leistung:</b>	1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor )
<b>Temperaturbereich:</b>	von 30° bis 130°C; erhöhebbar in Stufen von 5°C.
<b>Betriebsdauer:</b>	5 Sekunden bis 2 Stunden erhöhebbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.
<b>Anzahl der Geschwindigkeiten: 12</b>	- 2 Geschwindigkeitsstufen: Geschwindigkeit 1 (5 s On / 20 s Off). Geschwindigkeit 2 (10 s On / 10 s Off).  - 10 progressive Geschwindigkeitsstufen (Geschwindigkeiten 3 bis 12).

## INBETRIEBNAHME:

Ihr Gerät ist mit einem 0/1-Schalter ausgestattet; stellen Sie den Schalter auf die Position 1. (siehe Abb. 9) Im Lieferumfang Ihres Geräts sind folgende Bestandteile enthalten:

Hackmesser 	F1 	Suppenmixer	3 min	2,5 L	100°C
		Kompottmixer	40 s	1 Kg	100°C
		Gemüse zerkleinern	15 s	1 Kg	100°C
		Fleisch zerkleinern	30 s	1 Kg	100°C
		Fisch zerkleinern	15 s	1 Kg	100°C
Mischer 	Er mischt <b>gekochte Gerichte</b> , ohne die Zutaten zu beeinträchtigen; äußerst nützlich zur Zubereitung von progressiv aufzukochenden Gerichten (Risottos, Suppen).				
	F2 	Rissolen	5 min	500 g	130°C
		Schmortopf	45 min	2,5 L	95°C
		Risottos	22 min	1,5 Kg	95°C
Rührer 	F3 	Eiweiß	5/10 min	7 max	
		Mayonnaisen, Schlagsahne	2/5 min	0,5 L	
		Saucen, Cremes, Füllungen (Kartoffelpüree, Polenta ...)	4 bis 7	1/20 min	1 L 60-90°C
Knet- und Mahlmesser 	F4 	Kneten von Nudeln und Weißbrotteig	2 min 30 s	1,2 Kg	
		Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten	2 min 30 s	1 Kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen)	1 min 30 s	0,8 Kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen)	2 min		
			40 s	1 Kg	
		Schalenfrüchte fein mahlen	3 min		
		Zerkleinern von harten Produkten	1 min	0,6 Kg	
		Zerstoßen von Eis	1 min	6 bis 10	
	Pfannkuchen-, Waffelteig	1 min	1,5 L		
Dampfkorb 	F5 	Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch	20/40 min	1 Kg	100°C
		Suppe mit Brocken	3 min	2,5 L	100°C
Deckel 	E1 	Dampfgreglerverschluss		a b	
		Wenig Dampf (a) = Dampfgaren. Viel Dampf (b) = Risotto, Dessert-Cremes, Saucen...			

Diese Zubehörteile verfügen ebenfalls über Greifflächen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

## IHR GERÄT VERFÜGT ÜBER 2 BETRIEBSARTEN:

### • Automatischer Programmbetrieb:

Temperatur und Kochdauer sind voreingestellt, um Saucen und Suppen, Schmortopf, Garungen mit Dampf, Nudeln und Desserts im Automatikbetrieb zuzubereiten.

### • Manueller Betrieb:

Geschwindigkeit, Temperatur und Kochdauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.

## ANBRINGEN DES BEHÄLTERS UND DER DECKELEINHEIT

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Bestandteile (D, E, F, G) mit heißem Seifenwasser, mit Ausnahme des Motorblocks (A). Ihr Behälter (D) ist mit einem abnehmbaren Antrieb (D3) ausgestattet, um die Reinigung zu erleichtern.
- Stellen Sie sicher, dass vor der Inbetriebnahme des Gerätes die gesamte Verpackung, insbesondere die Schutzverpackung zwischen dem Behälter (D) und dem Motorblock (A), entfernt wurden.
- Setzen Sie den Dichtungsring (E4) auf den Dichtungshalter (E3) (siehe Abb. 1), und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel (E2) (siehe Abb. 2).
- Setzen Sie den Dichtungsring (D4) auf den Antrieb (D3). Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsringes (D5) (siehe Abb. 3).

## VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

### Auswahl eines automatischen Programms:



Saucen



Dampfgaren



Suppen  
(Programm P1 Cremesuppe/  
P2 grob gemixte Suppe)



Teigwaren  
(Programm P1 Brot/  
P2 Brioche /  
P3 Sandkuchen)



Schmortopf  
(Programm P1 gedünstetes  
Gemüse / P2 Schmortopf /  
P3 Risotto)



Desserts

Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 10.1 und 10.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.

## Auswahl der persönlichen Einstellungen:



Auswahl der Motorgeschwindigkeit  
2 gleichmäßige Geschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen.



Auswahl der Kochtemperatur.  
Von 30° bis 130°C  
Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50°C abgesunken ist.



Auswahl der Betriebsdauer.  
5 Sekunden bis 2 Stunden.



Auswahl der Funktionen **Turbo** (Höchstgeschwindigkeit) und **Pulse** (Intervallbetrieb), ohne weitere Einstellungen vorzunehmen.



Erhöhung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur  
Verringerung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.



Taste mit **3 Funktionen**:  
- „**Bestätigung**“ der Auswahl des automatischen Programms oder der für den manuellen Betrieb ausgewählten Einstellungen (Geschwindigkeit, Temperatur, Dauer)  
- „**Pause**“ bei laufendem Betrieb.  
- „**Zurücksetzen**“ der ausgewählten Einstellungen des Geräts, indem die Taste 2 Sekunden lang gedrückt wird.

### Gebrauchstipps:

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der dessen Stabilität kontrolliert und analysiert. Im Falle der Instabilität wird die Geschwindigkeit des Motors automatisch verringert. Falls das Problem anhält, wird der Motor angehalten und auf dem Bildschirm wird „STOPP“ angezeigt.

- Überprüfen Sie, ob die Menge der Zutaten nicht zu groß ist, und, ob die Geschwindigkeit korrekt ausgewählt wurde.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie Ihr Gerät anschließend neu.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Stecken Sie den Stecker des Gerätes in die Steckdose, setzen Sie den Schalter **(H)** auf die Position 1; auf dem LCD-Display **(C)** erscheint „0“. (siehe Abb. 9).

### AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB



1- Drücken Sie auf das Programm Ihrer Wahl **(B1)**; auf der Anzeige erscheint daraufhin unter dem ausgewählten Programm ein Dreieck **(C4)**. Bei den Programmen Suppen, Schmortopf, Teigwaren, können durch wiederholtes Drücken verschiedene Unterprogramme angezeigt werden.



2- Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie auf den Geschwindigkeitsregler **(B2)** oder auf den Gartemperaturregler **(B3)** oder auf den Zeitregler **(B4)**; daraufhin blinkt die ausgewählte Einstellung auf der Anzeige auf **(C1-C2-C3)**.



3- Stellen Sie diese Einstellung(-en) mittels des „+/-“-Reglers ein **(B6)**.



4- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste **(B7)**, um das Programm zu starten. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte **(B3)** auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

5- 3 Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

6- Nach Abschluss der Programme Suppe, Sauce, Schmortopf P2 und P3, Dampfgaren und Dessertcremes, schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion, um die Zubereitung verzehrbereit zu halten. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die „STOPP“-Taste **(B7)** zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Warmhaltefunktion automatisch abgeschaltet.







Am Ende des Knetvorgangs der Teigwaren-Programme P1 und P2 geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen“ über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „Start“-Taste drücken.






Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „Stopp“-Taste.

7- Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D)** (siehe Abb. 12).

Wenn ein automatisches Programm läuft, können Sie das Gerät jederzeit anhalten, indem Sie auf die „Stopp“-Taste drücken. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abrechnen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

## ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

	Sauce	Suppe P1	Suppe P2	Schmortopf P1	Schmortopf P2	Schmortopf P3
Automatische Programme						
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)	V6 (V2 bis V8)	10 Impulse und V12 während 2 min.	10 Impulse	V3	V1	V2
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	70°C (50°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	130°C (nicht einstellbar)	95°C (80°C bis 100°C)	95°C (80°C bis 100°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	8 min (5 min bis 40 min)	40 min (20min bis 60 min)	45 min (20 min bis 60 min)	5 min (2 min bis 15 min)	45 min (10 min bis 2 St)	20 min (10 min bis 2 St)

	Dampfgaren	Teig P1	Teig P2	Teig P3	Dessert
Automatische Programme					
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)		V5 während 2 min 30 s	V5 während 1 min 30 s anschließend V6 während 2 min	V3 während 40 s anschließend V9 während 3 min	V4 (V2 bis V8)
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)				90°C (50°C bis 110°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	30 min (1 min bis 60 min)	2 min 30s (30s bis 2 min 30 s)	3 min 30s (30s bis 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s bis 3 min 40 s)	15 min (5 min bis 60 min)

## VERWENDUNG DES DAMPFKORBS

Für die Zubereitung durch Dampfgaren müssen Sie zuvor 0.7 Liter Wasser in den Behälter geben.

Dauer des Dampfgarens		
Zutaten	Mengen (max)	Kochdauer
Kartoffeln	1 kg	30 min
Möhren	1 kg	30 min
Zucchini	800 g	20 min
Pastinaken	800 g	25 min
Weißer Lauch	800 g	25 min
Grüne Bohnen	800 g	30 min
Brokkoli	500 g	20 min
Fisch	600 g (mit Backpapier)	15 min
Weißes Fleisch	600 g (mit Backpapier)	20 min

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildungen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

## MANUELLER BETRIEB:



1- Drücken Sie auf die Auswahl-taste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler (B2) oder den Gartemperaturregler (B3) oder den Zeitregler (B4). Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf (C1- C2-C3).



2- Stellen Sie diese Einstellung(-en) mittels des „+/-“-Reglers ein (B6). Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, ohne eine Kochzeit einzustellen.



3- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste (B7). Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote Kontrollleuchte (B3) auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp“-Taste anzuhalten.

In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf die „Start“-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

4- 3 Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

5- Drücken Sie auf die Griffe (D2), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (D) (siehe Abb. 12).

### Turbo-/Pulse-Funktion

1- Vom Bedienfeld (B) aus können Sie direkt auf die Funktionen „Turbo“ und „Pulse“ (B5) zugreifen. Für die Verwendung des Turbo-Modus (Höchstgeschwindigkeit) brauchen Sie nur die „Turbo“-Taste gedrückt zu halten. Das LCD-Display zeigt Ihnen anschließend die Betriebsdauer (C3) an. Für die Verwendung der Pulse-Funktion (Intervallbetrieb), brauchen Sie nur auf die „Pulse“-Taste zu drücken, um diese zu aktivieren bzw. zu stoppen. Auch in diesem Fall zeigt Ihnen das LCD-Display die Betriebsdauer an. Wurde die Funktion aktiviert, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stopp“-Taste anzuhalten. Dadurch der Pause-Modus aktiviert. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie erneut auf die „Start“-Taste drücken.

## REINIGUNG DES GERÄTS

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (A) niemals unter fließendes Wasser.

Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

- Reinigen Sie Ihren Behälter sofort nach der Verwendung.
- Drücken Sie auf die Griffe (D2), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (D).
- Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.
- Wenn die Teile abgekühlt sind, klipsen Sie den Dichtungsträger mithilfe der Küchenspachtel herunter (G) (siehe Abb. 15).
- **Gehen Sie vorsichtig mit den Blättern des geschliffenen Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.**
- Wenn die Teile abgekühlt sind:
  - Entfernen Sie den Antrieb (D3), die Dichtung (D4), den Sicherungsring (D5) (siehe Abb. Fig. 13).
  - Reinigen Sie den Behälter (D), den Antrieb (D3), die Dichtung (D4), den Sicherungsring

(D5), die Zubehörteile (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), den Dampfreglerverschluss (E1), den Deckel (E2), den Dichtungshalter (E3), den Dichtungsring (E4), mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Lassen Sie die Teile bei starker Verschmutzung einige Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen und kratzen Sie die Reste mit der Küchenspachtel (G) ab.
- Wenn der Behälter Verkrustungen aufweist, können Sie diese mit der rauen Schwammseite entfernen.
- Reinigen Sie den Motorblock (A) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können Sie den Behälter, die Deckeleinheit und die Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen. Dies gilt nicht für den Antrieb (D3) und den Sicherungsring (D5) (siehe Abb. 14).
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Antrieb und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.

## WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter (H) befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig angeordnet oder eingerastet.	Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung aufgesetzt und eingerastet sind.
Der Deckel schließt nicht korrekt.	Der Deckel ist nicht komplett.	Überprüfen Sie ob die Dichtung korrekt mit dem Dichtungshalter zusammengesetzt, und der Dichtungshalter korrekt auf den Deckel aufgesetzt wurden.
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Deckel leckt.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Setzen Sie den Dichtungsring auf den Dichtungsträger und klipsen Sie die gesamte Einheit auf den Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchgetrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie einen zugelassenen.
Der Behälterantrieb leckt.	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Die Messer drehen sich schwer.	Der Sicherungsring (D5) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt (D5).
	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„STOP“ wird angezeigt.	Das Gerät vibriert zu stark und wurde in die Sicherheitsposition gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwendet.
„SECU“ wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
„SECU“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Überheizung der Temperaturfühler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2“ wird angezeigt.	Elektronischer Defekt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err3“ wird angezeigt.	Geschwindigkeitsfehler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err4“ wird angezeigt.	Kommunikationsfehler mit der elektronischen Karte. Zerhacker.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc2“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

#### Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

## RECYCLING

- Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.

Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

- Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:



#### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.

Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle.

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST			
<b>الجزائر ALGERIA</b>	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 an 1 year	<b>(0)41 28 18 53</b>
<b>ARGENTINA</b>	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	<b>0800-122-2732</b>
<b>ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA</b>	ՓԲԸ "Գրուպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	<b>(010) 55-76-07</b>
<b>AUSTRALIA</b>	GRUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	<b>02 97487944</b>
<b>ÖSTERREICH AUSTRIA</b>	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	<b>01 866 70 299 00</b>
<b>BELGIQUE BELGIE BELGIUM</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>070 23 31 59</b>
<b>БЕЛАРУСЬ BELARUS</b>	ЗАО «Група СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>017 2239290</b>
<b>BOSNA I HERCEGOVINA</b>	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	<b>Info-linija za potrošače 033 551 220</b>
<b>BRASIL BRAZIL</b>	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	<b>0800-119933</b>
<b>БЪЛГАРИЯ BULGARIA</b>	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	<b>0700 10 330</b>
<b>CANADA</b>	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	<b>800-418-3325</b>
<b>CHILE</b>	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	<b>12300 209207</b>



<b>COLOMBIA</b>	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquirá Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	<b>18000919288</b>
<b>HRVATSKA CROATIA</b>	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	2 godine 2 years	<b>01 30 15 294</b>
<b>ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC</b>	GRUPE SEB ČR spol. s r. o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	<b>731 010 111</b>
<b>DANMARK DENMARK</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	<b>44 663 155</b>
<b>DEUTSCHLAND GERMANY</b>	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	<b>0212 387 400</b>
<b>EESTI ESTONIA</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	<b>5 800 3777</b>
<b>SUOMI FINLAND</b>	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	<b>09 622 94 20</b>
<b>France Continentale</b> + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GRUPE SEB FRANCE Service Consommateur Tefal BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	<b>09 74 50 47 74</b>
<b>ΕΛΛΑΔΑ GREECE</b>	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	<b>2106371251</b>
<b>香港 HONG KONG</b>	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	<b>852 8130 8998</b>
<b>MAGYARORSZÁG HUNGARY</b>	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Táviró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	<b>06 1 801 8434</b>
<b>INDONESIA</b>	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	<b>+62 21 5793 6881</b>
<b>ITALIA ITALY</b>	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	<b>199207354</b>
<b>JAPAN</b>	GRUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	<b>0570-077772</b>

<b>ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN</b>	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шосесі, 16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	<b>727 378 39 39</b>
<b>한국어 KOREA</b>	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 110-790	1 year	<b>1588-1588</b>
<b>LATVJA LATVIA</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	<b>6 716 2007</b>
<b>LIETUVA LITHUANIA</b>	GRUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	<b>6 470 8888</b>
<b>LUXEMBOURG</b>	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	<b>0032 70 23 31 59</b>
<b>MACEDONIA</b>	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	<b>(0)2 20 50 022</b>
<b>MALAYSIA</b>	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>MEXICO</b>	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hidalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	<b>(01800) 112 8325</b>
<b>MOLDOVA</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	<b>(22) 929249</b>
<b>NEDERLAND The Netherlands</b>	GRUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	<b>0318 58 24 24</b>
<b>NEW ZEALAND</b>	GRUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Eilerslie, Auckland	1 year	<b>0800 700 711</b>
<b>NORGE NORWAY</b>	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	2 år 2 years	<b>815 09 567</b>
<b>PERU</b>	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima – Perú	1 año 1 year	<b>441 4455</b>

<b>POLSKA POLAND</b>	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	<b>0801 300 421</b> koszt jak za połączenie lokalne
<b>PORTUGAL</b>	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3º B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	<b>808 284 735</b>
<b>REPUBLIC OF IRELAND</b>	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	<b>01 677 4003</b>
<b>ROMÂNIA ROMANIA</b>	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	2 ani 2 years	<b>0 21 316 87 84</b>
<b>РОССИЯ RUSSIA</b>	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	<b>495 213 32 30</b>
<b>SRBIJA SERBIA</b>	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	<b>060 0 732 000</b>
<b>SINGAPORE</b>	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	<b>65 6550 8900</b>
<b>SLOVENSKO SLOVAKIA</b>	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	<b>233 595 224</b>
<b>SLOVENIJA SLOVENIA</b>	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	<b>02 234 94 90</b>
<b>ESPAÑA SPAIN</b>	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	<b>902 31 24 00</b>
<b>SVERIGE SWEDEN</b>	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	<b>08 594 213 30</b>
<b>SUISSE CHWEIZ SWITZERLAND</b>	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jahre 2 years	<b>044 837 18 40</b>
<b>TAIWAN</b>	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	<b>886-2-2833 3716</b>
<b>THAILAND</b>	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	<b>662 351 8911</b>
<b>TÜRKIYE TURKEY</b>	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok.	2 YIL 2 years	<b>216 444 40 50</b>

	No: 28 K.12 Maslak		
<b>U.S.A.</b>	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	<b>800-395-8325</b>
<b>Україна UKRAINE</b>	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	<b>044 492 06 59</b>
<b>UNITED KINGDOM</b>	GROUPE SEB UK LTD Riverside House Riverside Walk Windsor Berkshire, SL4 1NA	1 year	<b>0845 602 1454</b>
<b>VENEZUELA</b>	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	<b>0800-7268724</b>
<b>VIETNAM</b>	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city, Vietnam	1 year	<b>+84-8 38644037</b> <b>+84-8 38645830</b>

