

# Click&Cook



FR

DE

NL

IT

EN

PL

ES

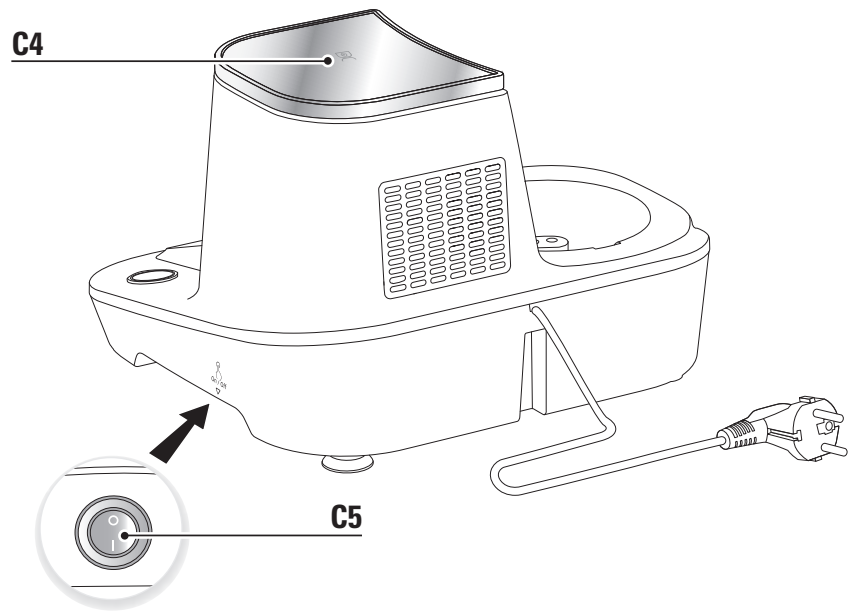
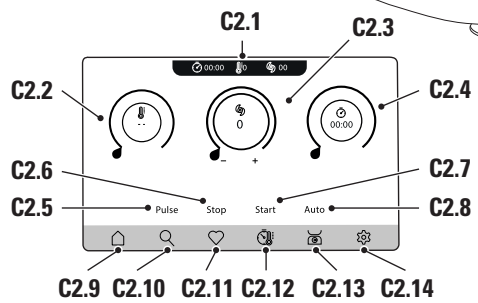
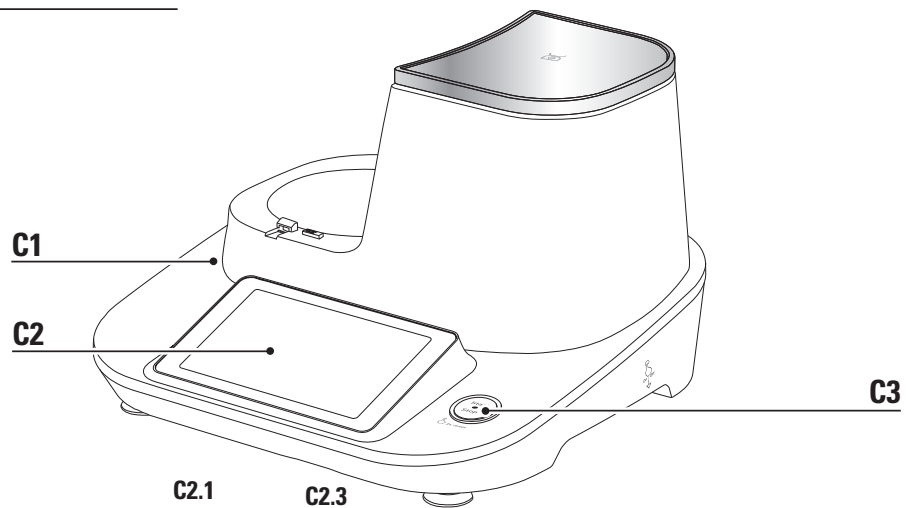
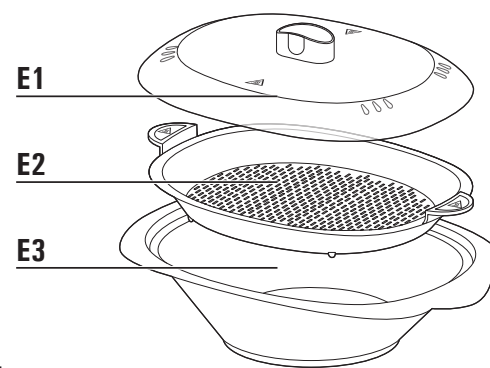
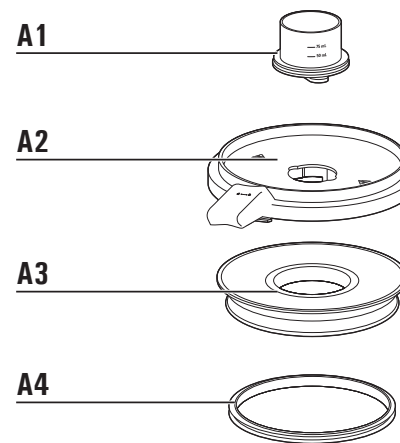
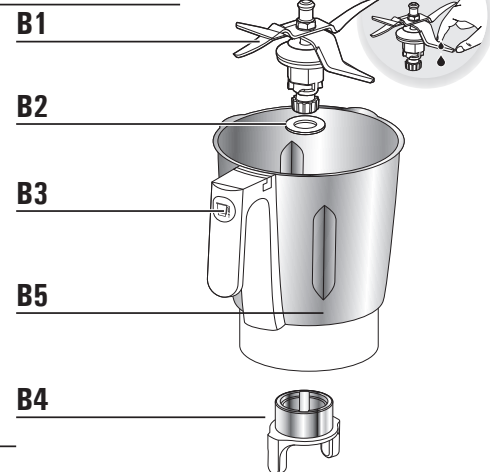
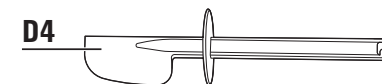
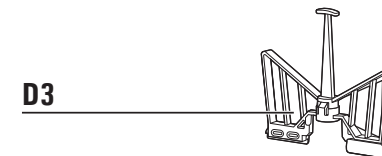
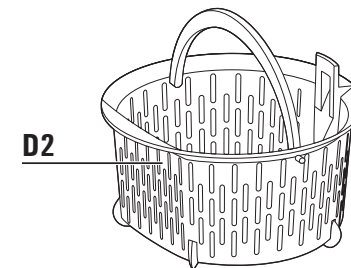
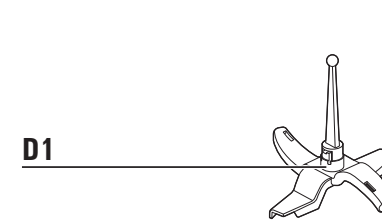
PT

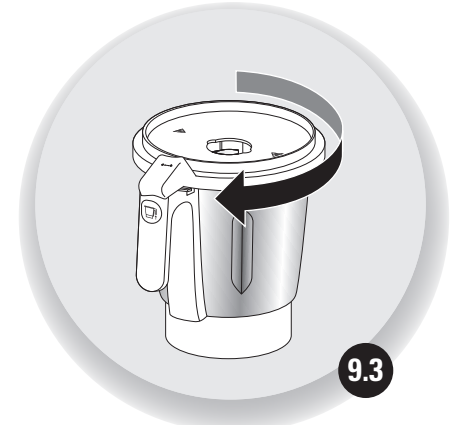
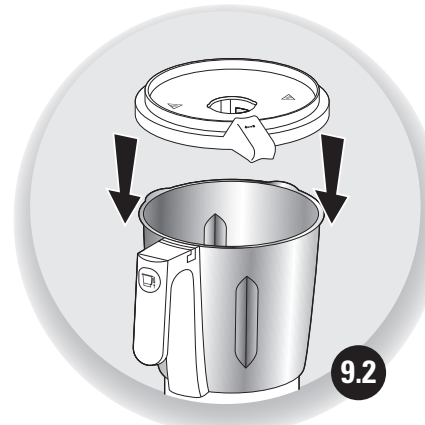
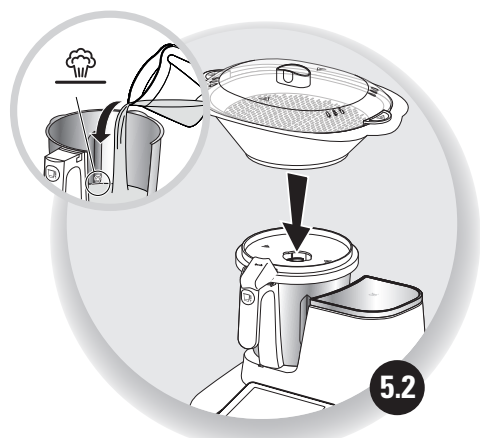
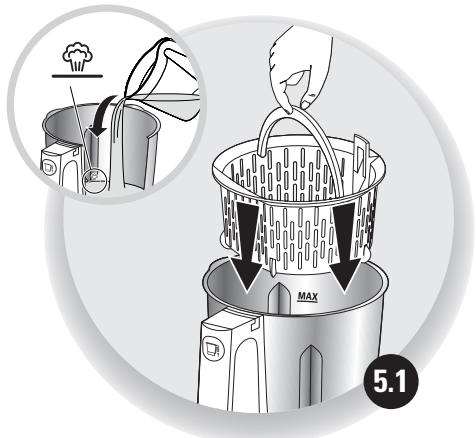
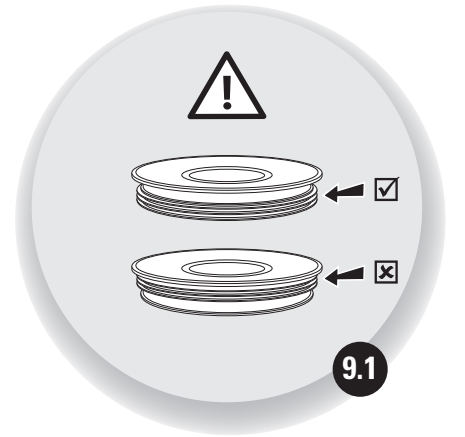
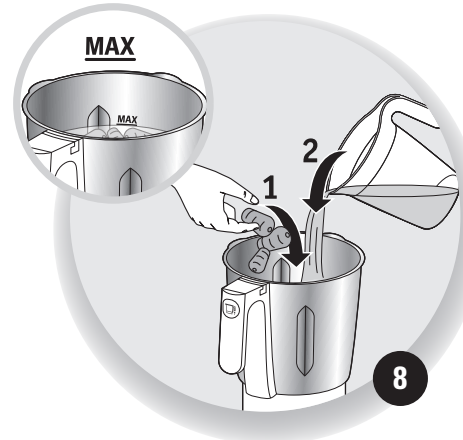
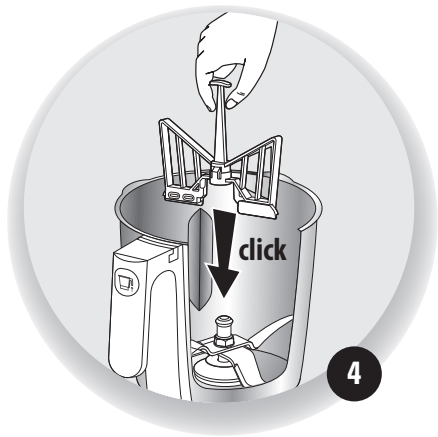
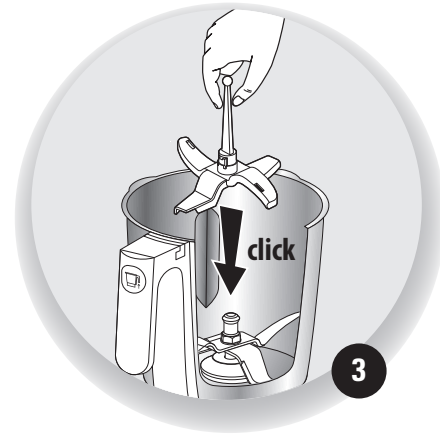
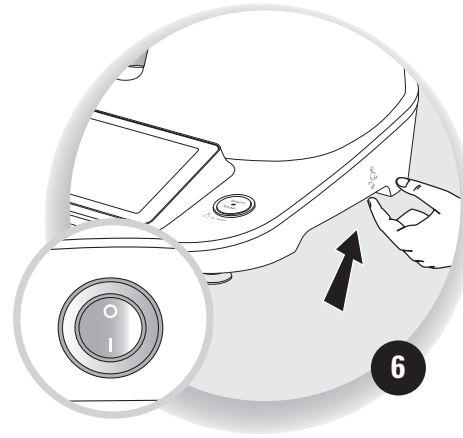
RU

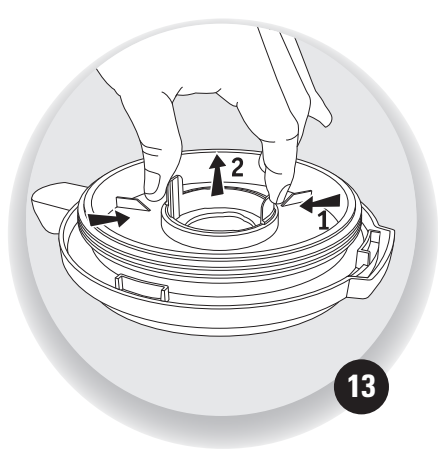
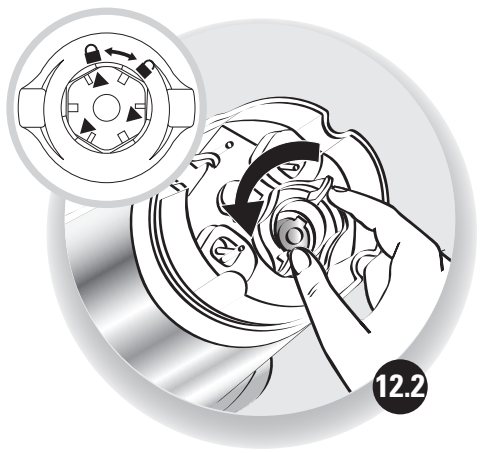
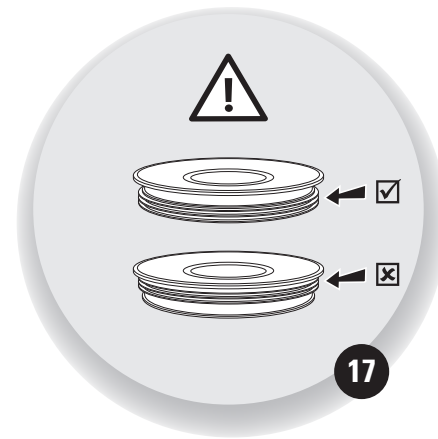
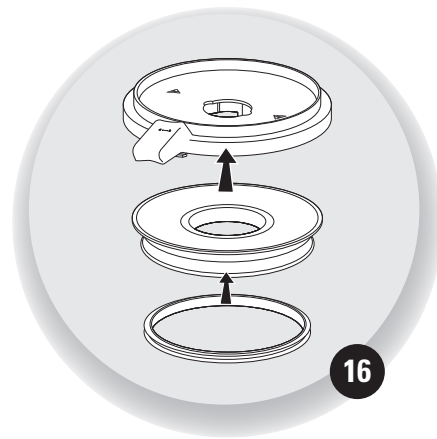
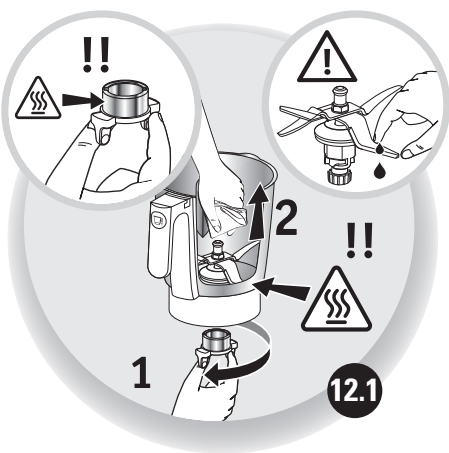
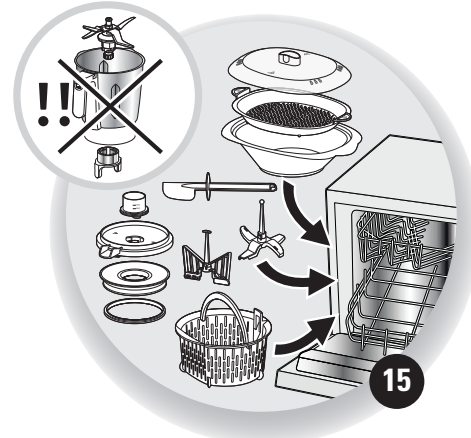
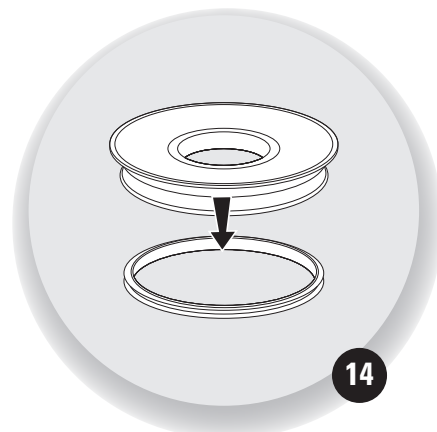
UK

CZ

SK

**C****E****A****B****D**







## CONSIGNES DE SÉCURITÉ :

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.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées : bouchon, bol inox, couvercle, accessoires, panier vapeur interne et externe. Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignée, base).
- 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 (C) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. 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'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
  - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
  - 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.

- **AVERTISSEMENT: 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).**
- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le sous couvercle, si le sous couvercle 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).**
- **Après toute utilisation de l'appareil en mode cuisson, enlever le bouchon doseur pour laisser sortir la vapeur, et attendre que celle-ci ait disparu avant d'ouvrir le couvercle.**

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

**Prenez des précautions avec les lames du couteau (B1) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.**

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

**AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : éviter tout débordement de liquide sur les connecteurs.**

**AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Assurez-vous de ne toucher que la poignée du bol et le bouchon doseur pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.**

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débrancher l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyer avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante

**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 corresponde 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 à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation, si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage et nettoyage.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation à portée de mains des enfants, être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la prise dans du liquide.

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

- **N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé. Faites le réparer dans un centre service agréé (voir liste dans le livret service).**
- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus avant de retirer le bol de sa base.**
- **En fonction chauffe uniquement, n'utilisez jamais le bol sans ingrédients ou avec des produits secs uniquement.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 8**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 8**). 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. 5.1 - 5.2**).
- 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 électroménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon doseur.
- 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.
- Ne placez jamais votre bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

### MARCHES HORS EUROPE UNIQUEMENT

- 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.

### MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- **En fonction chauffe seule :** 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.
- **Dans toutes les utilisations en mode mixage ou blender :** Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- **En fonction chauffe seule :** 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 potentiel.

### 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.
- 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.

### CUISSON DES ALIMENTS

Pour assurer la cuisson à cœur des ingrédients, et afin d'éviter une contamination bactériologique, un temps et une température minimums doivent être respectés en fonction des aliments:

- pour assurer la pasteurisation du bœuf, du porc et de la volaille: atteindre 75°C durant au moins 2min au cœur des aliments.
- pour assurer la pasteurisation des œufs et produits à base d'œuf: atteindre 75°C durant au moins 2min au cœur des aliments.

- pour assurer la pasteurisation des légumes: atteindre 65°C durant au moins 2min au cœur des aliments.
- pour assurer la pasteurisation du poisson et des fruits de mer: atteindre 65°C durant au moins 2min au cœur des aliments.

### !/ Attention:

Les personnes sensibles telles que les femmes enceintes, les jeunes enfants, les personnes âgées et les personnes immunodéprimées doivent tenir compte que certaines recettes proposées peuvent ne pas cuire suffisamment les ingrédients pour éradiquer tout risque sanitaire lié aux bactéries.

Nous vous remercions d'avoir choisi cet appareil qui est exclusivement prévu pour la préparation des aliments à usage domestique, à l'intérieur de la maison.

Le design du produit peut être soumis à des évolutions. Néanmoins, l'utilisation du robot reste inchangée et compatible avec les recettes proposées dans le livre de recettes.



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 :

### A Ensemble Couvercle

- A1 Bouchon doseur
- A2 couvercle
- A3 Sous couvercle
- A4 Joint

### B Ensemble bol

- B1 Couteau
- B2 Joint
- B3 Bouton de déverrouillage
- B4 Bague de verrouillage
- B5 Bol inox

### C Base bloc moteur

- C1 Bloc moteur
- C2 Ecran
- C3 Bouton Start / Stop
- C4 Plateau de la balance
- C5 Interrupteur Marche / Arrêt (0/1)

### D Accessoires

- D1 Mélangeur
- D2 Panier vapeur interne
- D3 Batteur
- D4 Spatule

### E Panier vapeur externe

- E1 Couvercle
- E2 Plateau
- E3 base panier vapeur

### C2 Ecran

- C2.1 Bandeau paramètres recette en cours
- C2.2 Sélecteur de température
- C2.3 Sélecteur de vitesse
- C2.4 Sélecteur de temps
- C2.5 Pulse
- C2.6 Stop
- C2.7 Start / Pause
- C2.8 Programmes automatiques
- C2.9 Page d'accueil
- C2.10 Recherche
- C2.11 Favoris
- C2.12 Mode Manuel
- C2.13 Balance
- C2.14 Paramètres

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance : 500W moteur + 1000W chauffe

Plage de température : de 30° à 120°C  
réglable par pas de 5°C.

Plage de durée de fonctionnement : jusqu'à 2H

Nombre de vitesses : 12 vitesses + pulse

## MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

### Avant la première utilisation :

Lisez attentivement ce mode d'emploi. En le parcourant, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de mijotés, soupes, cuissons vapeur, desserts, et sauces mais également la pesée de vos ingrédients.

Conservez-le afin de vous y reporter ultérieurement : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégraderait le fabricant de toute responsabilité.

Veillez à retirer tous les emballages et autocollants de votre produit.

Nettoyez les différents éléments : ensemble couvercle, ensemble bol, accessoires, à l'aide d'eau savonneuse. (Cf. § NETTOYAGE de ce mode d'emploi).

Attention la base bloc moteur ne doit pas être placée sous l'eau.

### Mise en service de l'appareil :

Votre appareil dispose d'un cordon d'alimentation. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise principale et appuyez sur l'interrupteur (C5) sous le côté droit du bloc moteur. (cf. Fig. 6)

### Mise en place du bol et des accessoires :

Sortez le bol de la base de l'appareil en prenant la poignée d'une main et en appuyant sur le bouton de déverrouillage (B3). vous pouvez vous aider de votre autre main pour sortir le bol (cf Fig 11). Ouvrez le couvercle. Si nécessaire positionnez l'accessoire choisi sur le couteau hachoir. Incorporez les ingrédients. Fermez le couvercle.

Repositionnez le bol sur la base de l'appareil en le manipulant par la poignée du bol puis lancez le programme souhaité.

Pour l'utilisation du panier vapeur interne ou externe, veillez au préalable à remplir le bol d'eau jusqu'au repère vapeur (cf. Fig. 5.1-5.2).

**Attention: ne transportez jamais votre bol par la poignée du couvercle, utilisez toujours la poignée du bol pour le déplacer (cf. Fig. 19.1-19.2)**

## Mise en place de l'ensemble couvercle :

Le couvercle du produit est composé de trois éléments : le couvercle, le sous-couvercle et le joint d'étanchéité.


Ces 3 éléments sont livrés assemblés. Ces 3 éléments peuvent se séparer pour faciliter le nettoyage du couvercle. (cf. Fig 13 et 14)

**Attention vous ne pouvez pas déverrouiller le couvercle quand le bol est placé sur la base bloc moteur. Pour ouvrir le couvercle vous devez enlever le bol de la base bloc moteur.**

La mise en place du couvercle ne doit être effectuée que si le joint est correctement placé (cf. Fig 9.1) sur le sous-couvercle et si le sous-couvercle est fixé au couvercle. (cf. Fig 16 - 17)

## MISE EN MARCHÉ

L'appareil démarre uniquement si le bol est correctement positionné sur la base bloc moteur et si l'ensemble couvercle est correctement positionné sur le bol. Si le bol n'est pas bien positionné sur la base bloc moteur, le code erreur E3 s'affiche. Lors de la manipulation du bol pendant votre recette sortez le bol de la base bloc moteur en prenant la poignée d'une seule main. Si le bol est plein, pour plus de facilité aidez-vous de la zone de préhension à l'arrière du couvercle avec votre seconde main. (cf Fig. 11)

Mettez en route votre Click&Cook à l'aide de l'interrupteur 0/1 (Cf. Fig. 6) puis consultez la rubrique "guide d'utilisation" dans les paramètres . Laissez-vous guider par les instructions qui s'afficheront sur l'écran.



Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

		Prog.					
Couteau hachoir	Hacher / Mixer	Mixer des soupes	Soupe	10	2min	2L	100°C
		Mixer des compotes		10	20s	1.2kg	
		Mixer des smoothie		12	2min	2L	
		Hacher des oignons		6	10s	500g	
		Hacher de la viande		12	15s	500g	
		Hacher du poisson		12	10s	500g	
	Pétrir / Concasser	Pétrir les pâtes à brioche	Brioche	3	12min	600g (300g farine)	-
		Pétrir les pâtes à pain blanc	Pain	4	3 min	800g (500g farine)	
		Pétrir les pâtes à pain spéciaux	Pain	4	3min	600g (360g farine)	-
		Pétrir les pâtes brisées, sablées	Pain	4	3min	750g (400g farine)	-
		Pâtes à gaufres, crêpes, quatre quarts	Cake	5	2min30s	1,2kg	-
		Piler de la glace			5x 6s	10 pièces (250g)	-
		Hacher des noisettes		12	30s	500g	-
Batteur	Emulsionner / Incorporer	Œufs en neige		4	4min	5 blancs	-
		Sauce (Béchamel)	Sauce	1	13min	1L	90°C
		Mayonnaise		4	2min	0.5L	-
		Crème fouettée		4	6min	0.4L	-
		Purée de pommes de terre		4	1min	1L	-
Mélangeur	Mélanger	Rissolés		1	5min	300g	120°C
		Mijotés	Mijoté	0	2 heures	2L	100°C
		Risottos	Risotto	1	21min	1.4kg	95°C
Panier vapeur	Interne	Cuisson vapeur	vapeur douce	-	5 à 60min	800g	100°C
		Soupes avec morceaux	Soupe	10	2min	2L	100°C
	Externe	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes	vapeur intense	-	5 à 60min	1.2kg	120°C

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

Ne jamais dépasser le niveau MAX (2L) indiqué sur le bol.

Pour les préparations liquides, il est conseillé de ne pas dépasser le niveau  $\approx$  (1,5L) indiqué sur le bol.

Pour les cuissons vapeur, il est conseillé de respecter le niveau  $\hat{\vee}$  (0,7L) indiqué sur le bol et d'utiliser les programmes vapeur intense ou vapeur douce, en fonction du panier utilisé.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

Click&Cook est un robot cuiseur intelligent qui vous aide à cuisiner et réussir tous vos repas. Il vous propose des centaines de recettes gratuites disponibles en quelques clics.

Grâce à son écran tactile intuitif et interactif, vous pouvez préparer des recettes variées en un temps record.

Click&Cook prend soin de la préparation, du mixage et de la cuisson de vos ingrédients. Il vous guidera pas à pas dans toutes les étapes de vos recettes.

Laissez vous guider, c'est rapide et facile !

Mettez en route votre Click&Cook à l'aide de l'interrupteur 0/I (C5) puis laissez-vous guider par les instructions qui s'afficheront sur l'écran.

### • Choix de la langue

Lors de votre première utilisation, vous allez accéder aux réglages de la langue.

Une fois cette étape réalisée un écran de bienvenue s'affichera.

Les icônes ci-dessous seront toujours présentes à l'écran :

- Accédez aux catégories de recettes
- Effectuez des recherches de recette (par nom ou ingrédient)
- Retrouvez vos recettes préférées
- Utilisez le mode manuel et accédez aux programmes automatiques
- Pesez vos ingrédients
- Paramétrez votre Robot

## FUNCTIONNALITES DU PRODUIT

Votre appareil Click&Cook possède de nombreuses fonctionnalités pour vous permettre de vous inspirer tous les jours et de réussir toutes vos recettes !

### • Recherche d'une recette

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez rechercher des recettes à l'aide de la fonction « Recherche ». La recherche peut se faire par plats ou bien par ingrédients.

### • Favoris

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction « Favoris ». Cette fonction vous permet de retrouver l'ensemble des recettes que vous avez préalablement enregistré en tant que favoris.


Pour mettre une recette dans vos favoris, vous devez cliquer sur l'icône « Favoris » présentes dans la liste des recettes et/ou dans les recettes. Lorsque vous cliquez dessus, cette icône devient rouge.

Vous pouvez retirer des recettes de vos favoris en cliquant à nouveau sur l'icône « Favoris ».

### • Recette en cours.

Ce bandeau rappelle les paramètres de votre recette en cours. En cliquant dessus, il vous permet de revenir à l'affichage de l'étape en cours.

Vous pouvez ainsi naviguer librement dans les menus présents dans l'appareil pendant que votre robot réalise votre recette.

- 1- Depuis votre écran d'accueil, appuyez sur 
- 2- Appuyez sur Auto (C2.8) pour afficher les 10 programmes automatiques.
- 3- Sélectionnez le programme de votre choix. Les paramètres pré-programmés vont s'afficher à l'écran (Vous pouvez les ajuster en fonction du tableau ci-après). Suivez les indications qui s'affichent à l'écran puis appuyez sur "start".
- 4- Lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité de mettre en pause l'appareil à tout moment en appuyant sur "Pause" de l'écran (C2.7) ou via le bouton "Start/Stop" (C3). 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 trompés de programme et si vous souhaitez l'annuler, appuyez sur "Stop" de l'écran (C2.6) ou appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "Start/Stop" (C3) de l'appareil.
- 5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet des bips.

A la fin du programme automatique sauce, l'appareil émet des bips et le moteur continue à tourner en vitesse 1 afin d'éviter que la préparation ne colle au fond du bol. L'afficheur indique alors une température de --°C et un décompte de 30 min se lance automatiquement. A la fin de ce décompte, l'appareil émet des bips et s'arrête. Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez sur "Stop" de l'écran (C2.6) ou appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "Start/Stop" (C3) de l'appareil.

#### DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

Programmes	Température par défaut (ajustable)	Vitesse par défaut (ajustable)	Temps par défaut (ajustable)
<b>Soupe (P1)</b>	100 °C	Vitesse lente pendant la cuisson puis mixage pendant 2 min après la cuisson	35 minutes (25min à 45min)
<b>Sauce (P2)</b>	85°C (60°C à 105°C)	Vitesse 1 par défaut (Vitesse 1 à vitesse 4)	10 minutes (1min à 60min)
<b>Brioche (P3)</b>	/	Vitesse 3 intermittente pour pâte levée (brioche...)	8 minutes (5s à 12 min)
<b>Pain</b>	/	Vitesse 4 continue pour pâte lourde (pain, pâte à tarte...)	3 minutes (5s à 3 min)
<b>Cake</b>	/	Vitesse 5 continue pour pâte légère (4/4, cake...)	2 minutes 30s (5s à 2 min 30s)
<b>Mijoté (P6)</b>	100°C (80°C à 100°C)	Vitesse lente avec intermittence	1 heure (1min à 120 min)
<b>Risotto (P7)</b>	100°C (80°C à 100°C)	Vitesse 1 avec intermittence	1 heure (1min à 120 min)
<b>Vapeur douce (P8)</b>	100°C Panier interne	/	30 minutes (5min à 60min)
<b>Vapeur intense (P9)</b>	120°C Panier externe	/	30 minutes (5min à 60min)
<b>Rinçage</b>	80°C	Vitesse 8	5 minutes

#### UTILISATION DU PANIER VAPEUR

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)

- la quantité des ingrédients dans le panier
- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation vapeur.

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire, sans oublier d'ajuster le niveau d'eau à la graduation vapeur.

Quantités max pour le programme vapeur				
Niveau d'eau dans le bol : 700ml	Panier vapeur interne		Panier vapeur externe	
	Quantités max	Temps de cuisson	Quantités max	Temps de cuisson
Carottes coupées	700g	35 minutes	1kg	45 minutes
Cubes de courgettes	600g	25 minutes	1kg	35 minutes
Brocolis en morceaux	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Chou-fleur en morceaux	400g	25minutes	1kg	35 minutes
Blancs de poireaux tranchés	400g	30 minutes	800g	40 minutes
Poivrons rouges ou verts en lamelles	400g	20 minutes	600g	30 minutes
Cubes de pommes de terre	800g	30 minutes	1.2kg	40 minutes
Filets de poisson frais ou décongelés	500g	15 minutes	1kg	25 minutes
Poissons entiers frais ou surgelés	-	-	800g	30 minutes
Moules	-	-	1.5kg	30 minutes
Gambas entières ou décongelées	500g	15minutes	800g	25 minutes
Blancs de poulets	500g	25 minutes	1kg	35 minutes
Filets de porc	500g	30 minutes	1kg	45 minutes

**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.**

Vous pouvez personnaliser les paramètres vitesse, température et durée de cuisson de votre Click&Cook pour adapter vos propres recettes.



: sélectionnez la vitesse moteur, jusqu'à 12 vitesses progressives et continues.




: sélectionnez la température de cuisson de 30°C à 120°C.



: sélectionnez la durée de fonctionnement jusqu'à 120 minutes d'utilisation continue.

**Sélecteur "Pulse"** : pour donner un coup de boost rapide sans réglage.

1- Depuis l'écran d'accueil, appuyez sur . Vous arriverez sur l'écran avec les 3 sélecteurs des paramètres de cuisson (vitesse, température, temps).

2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide "des sélecteurs". Touchez le sélecteur souhaité et ajustez via le curseur ou les touches +/- . 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 "Start" **(C2.7)**. Lorsque votre appareil démarre, la lumière blanche autour du bouton "Start/Stop" varie d'intensité pour indiquer que le programme est démarré. Vous avez alors la possibilité de mettre en pause l'appareil à tout moment en appuyant sur "Pause" **(C2.7)** ou sur "Start/Stop" **(C3)**. La programmation est alors en mode pause, la lumière blanche devient fixe, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "Start" **(C2.7)** ou sur le bouton "Start / Stop" **(C3)**. Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez sur "Stop" de l'écran **(C2.6)** ou appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "Start/Stop" **(C3)** de l'appareil.

4- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet des bips.

#### Fonction Pulse

Appuyer sur Pulse **(C2.5)** par impulsions successives. L'écran vous indique le temps d'utilisation. Cette fonction n'est pas disponible lorsque votre préparation est supérieure à 60°C, pour des questions de sécurité.

## BALANCE DE CUISINE INTÉGRÉE.

- Appuyez sur  pour démarrer la fonction balance.
- Posez le bol du robot ou tout autre récipient sur la balance.
- Pour tarer la balance, appuyez sur le bouton "Tare", 0g s'affiche.
- Ajoutez alors les ingrédients jusqu'à la quantité souhaitée.
- Pour sortir du mode balance appuyez en dehors de la fenêtre de pesage.
- Cette balance vous permet de mesurer vos ingrédients au gramme près jusqu'à 5kg. Pour les liquides utilisez le bouchon doseur **(A1)**

- Vous pouvez utiliser la balance pendant que votre robot est en fonctionnement, ou vous pouvez aussi utiliser la balance seule comme simple accessoire même quand vous ne cuisinez pas avec votre robot.

#### Attention

- S'il y a trop de poids sur la balance : l'écran indique "Surcharge"

## PARAMETRES :

Depuis l'écran d'accueil, vous pouvez accéder à la fonction «Paramètres».

Cette fonction vous permet :

- de modifier la langue d'utilisation
- d'accéder à tout moment au guide d'utilisation
- de régler la luminosité de l'écran
- de remettre à zéro vos paramètres (suppression des favoris, choix de langue, luminosité par défaut)

## IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ( E4)

**Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.**

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ou de recettes personnelles (Internet et autres...), ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "ACCESSOIRES": quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchainement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur. Dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage " E4" apparaît sur l'écran pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

**Si "E4" s'affiche sur votre écran et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :**

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 **(C5)** sur la position 1 "ON" .
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "ACCESSOIRES" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Basculez l'interrupteur de mise en marche sur la position OFF puis basculez-le à nouveau sur la position ON pour utiliser votre appareil.

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi  
Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans le livret de garantie).

## MISE EN VEILLE :

Votre appareil se met en veille au bout de 5 minutes sans activité. Une sonnerie retentit pour vous prévenir de la mise en veille de l'écran.

Pour sortir de ce mode, vous devez appuyer sur le bouton "Start/Stop" **(C3)**

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(C)** sous l'eau courante.
- Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation. Vous pouvez utiliser le programme automatique "Rinçage" pour pré-laver votre bol.
- Sortez le bol de la base bloc moteur en prenant la poignée d'une seule main et en appuyant sur le bouton de déverrouillage du bol **(B3)** (cf. fig.11)
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant vers la droite. Retirez le couvercle avec précaution. (cf. fig.1-2)
- Les éléments du couvercle (joint, sous couvercle et couvercle) sont démontables. Lorsque les pièces sont refroidies, déclipsez le sous couvercle du couvercle en appuyant sur les deux ergots du couvercle tout en tirant le sous-couvercle (cf. fig. 13)
- **Prenez des précautions lors de la manipulation du couteau hachoir. Celui-ci possède des lames extrêmement coupantes.**
- **Lorsque les pièces sont refroidies :**
  - démontez le couteau en dévissant la bague (cf. fig.12.1) en dessous du bol en faisant attention à ne pas vous couper.
  - nettoyez le bol, le couteau, les accessoires, à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'entartrage du bol ou de tâches vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si

nécessaire de vinaigre blanc, ou de produits d'entretien adaptés à l'acier inoxydable.

- 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 **(D4)** ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- Pour nettoyer le bloc moteur **(C1)**, utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception du bol et du couteau. (cf. fig. 15).
- Les accessoires, le couteau 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.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol **(B)**, assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Pour ne pas altérer les matériaux du couteau **(B1)**, ne le laissez pas tremper dans l'eau trop longtemps.

#### RANGEMENT DE L'APPAREIL

Pour faciliter le rangement de votre appareil, placer le panier vapeur interne dans le bol et les deux accessoires mélangeur et batteur dans le panier vapeur et fermer le couvercle.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité <b>(A4)</b> sur le sous-couvercle <b>(A3)</b> et clipsez l'ensemble sur le couvercle <b>(A2)</b> (cf. fig. 16).
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé. Important : ne dépassez pas la vitesse 4 avec l'accessoire Batteur et la vitesse 1 avec le mélangeur
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le sous couvercle n'est pas présent.	Clipser le sous couvercle équipé de son joint dans le couvercle.
	Le joint <b>(B2)</b> n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint <b>(B2)</b> est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
Odeur moteur.	La bague de verrouillage est mal serrée.	Verrouillez correctement la bague. (cf. fig. 18-1 et 18-2)
	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 (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
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.
Affichage « E1 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E2 »	Le bol n'est pas sur le bloc moteur ou il est mal positionné sur le bloc moteur.	Enlevez le bol du bloc moteur et repositionnez le correctement avec son couvercle verrouillé. Si le défaut persiste, rappez l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E3 »	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Enlever le bol du bloc moteur, verrouiller correctement le couvercle et remettre l'ensemble sur le bloc moteur. Si le défaut persiste, rappez l'appareil au SAV en indiquant l'erreur affichée
Affichage « E4 »	Surcharge de l'appareil. L'appareil a été utilisé de manière trop intensive ou bien avec trop d'ingrédients.	Laisser l'appareil reposer durant 30min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Réduire les quantités d'ingrédients dans le bol. Si l'erreur réapparaît rapidement, augmenter le temps de repos ou diminuer plus les ingrédients. Si le défaut persiste, rappez l'appareil au SAV en indiquant l'erreur affichée
Affichage « E5 »	Surcharge capteur de température.	Laisser l'appareil refroidir durant 30 min, puis l'éteindre et le rallumer via l'interrupteur général (0/1). Veillez à cuire les ingrédients avec un minimum de matière grasse ou d'eau selon la recette réalisée. Si le problème persiste, ramenez l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E6 »	Défaillance produit	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Affichage « E7 »	Défaillance de la balance	Rapporter l'appareil au centre SAV en indiquant l'erreur affichée.
Ecran éteint	Appareil en veille	Appuyer sur le bouton "Start/Stop" <b>(C5)</b> pour sortir de ce mode. Si le problème persiste, ramenez l'appareil au centre SAV.

#### Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

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

- 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.

#### Persönliche Sicherheit

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für den Fall, dass eine Verwendung nicht den Anweisungen entspricht.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, zusammengesetzt, zerlegt oder gereinigt wird, muss es stets von der Stromquelle getrennt werden.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht unbeaufsichtigt benutzen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Bewahren Sie Ihr Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



- Bei der Verwendung des Geräts werden einige Teile heiß (Deckel, Edelstahlschale, Deckel, Zubehör, innere und äußere Dampfeinsätze). Dies kann zu Verbrennungen führen. Verwenden Sie die kalten Kunststoffteile (Griff, Sockel), um das Gerät zu handhaben.
- Zugängliche Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät verwendet wird.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separatem Fernsteuerungssystem verwendet zu werden.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Um Gefährdungen zu vermeiden, muss das Netzkabel bei einer autorisierten Kundendienstzentrale ausgetauscht werden (siehe Liste im Kundendienstheft).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie die Motoreinheit (C) nicht unter fließendes Wasser.
- Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Innenbereich in einer Haushaltsumgebung in einer Höhe von weniger als 2000 m. vorgesehen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung und behält sich das Recht vor, die Garantie im Falle einer kommerziellen oder unangemessenen Nutzung oder bei Nichtbefolgung der Anweisungen zu annullieren.
- Das Gerät ist nicht für den Einsatz in den folgenden Fällen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
  - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - Verwendung durch Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  - auf Bauernhöfen
  - Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
  - in Frühstückspensionen.

- **ACHTUNG:** Das Gerät gibt Dampf ab, der Verbrennungen verursachen kann.
- Verwenden Sie den Deckel mit Vorsicht und fassen Sie ihn nur an den Griffen oder der Kappe an (mit Handschuhen oder einem Topflappen).
- Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn die Dichtung nicht richtig auf der Unterseite des Deckels angebracht ist und/oder wenn die Unterseite des Deckels nicht richtig auf dem Deckel positioniert ist. Während der Verwendung des Gerätes muss die Kappe in die Deckelöffnung eingesetzt werden (sofern die Anweisungen für ein Rezept nicht anders lauten).
- Nachdem Sie das Gerät im Garmodus verwendet haben, entfernen Sie den Messdeckel, um den Dampf abzulassen. Warten Sie, bis er sich aufgelöst hat, bevor Sie den Deckel öffnen.

**ACHTUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr.

Achten Sie beim Reinigen und Entleeren der Schüssel auf die scharfen Kanten des Messers (B1) – sie sind extrem scharf.

Lassen Sie beim Abgießen von heißer Flüssigkeit in die Schüssel Vorsicht walten, weil während plötzlichen

Siedens Flüssigkeit austreten kann.

**ACHTUNG:** Achten Sie beim Umgang mit dem Gerät (Reinigen, Befüllen und Ausgießen) darauf, dass keine Flüssigkeit auf die Anschlüsse verschüttet wird.

**ACHTUNG:** Die Oberfläche des Heizelements behält die Restwärme nach dem Gebrauch bei. Achten Sie darauf, dass Sie den Schalengriff und den Messdeckel nur während des Erhitzens berühren, bis er vollständig abgekühlt ist.

Informationen zum Einstellen der Geschwindigkeiten und Betriebszeiten für jedes Zubehör und jedes Programm finden Sie in der Bedienungsanleitung. Einzelheiten zur Montage und dem Anbringen des Zubehörs am Gerät finden Sie in der Bedienungsanleitung. Einzelheiten zur Reinigung und Wartung des Geräts finden Sie in der Bedienungsanleitung.

Befolgen Sie zum Reinigen des Geräts stets die Reinigungsanweisungen.

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, solange es heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser.

## Elektrischer Anschluss

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist nur für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeder fehlerhafte Anschluss führt zum Erlöschen der Garantie.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose.
- Platzieren Sie das Gerät oder das Netzkabel nicht in der Nähe oder in Kontakt mit den wärmeleitenden Teilen des Geräts, in der Nähe einer Wärmequelle oder an einer scharfen Kante.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, zusammengesetzt, zerlegt oder gereinigt wird, muss es stets von der Stromquelle getrennt werden.
- Halten Sie das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern und belassen Sie es nicht in der Nähe oder in Kontakt mit den heißen Teilen des Geräts, in der Nähe einer Wärmequelle oder in einem scharfen Winkel verlegt.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht Flüssigkeit.

## Falsche Verwendung

- **Verwenden Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder beschädigt ist. Lassen Sie das Gerät bei einem zugelassenen Service-Center reparieren (siehe Liste in der Servicebroschüre).**
- **Berühren Sie den Deckel nicht, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist (Stopp-Taste). Warten Sie, bis sich die zu mischenden Lebensmittel nicht mehr bewegen, bevor Sie die Schüssel vom Sockel nehmen.**
- **Verwenden Sie die Schüssel nur im Heizmodus. Verwenden Sie sie niemals ohne Zutaten oder nur mit trockenen Produkten.**
- Geben Sie die festen Zutaten immer zuerst in die Schüssel, gefolgt von den flüssigen Zutaten (**siehe Abb. 8**). Die „MAX“-Markierung an der Innenseite der Schüssel darf nicht überschritten werden (**siehe Abb. 8**). Wenn die Schale zu voll ist, kann kochendes Wasser austreten.
- Hinweis: Stellen Sie während des Dampfgarprogramms sicher, dass Sie 0,7 Liter Wasser hinzufügen (**siehe Abb. 5.1–5.2**).
- Legen Sie weder die Finger noch Gegenstände in die Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die Schüssel nicht als

Behälter (Konservierung, Einfrieren, Sterilisieren).

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, hitzebeständige Oberfläche, die sauber und trocken ist.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Schränken, da der erzeugte Dampf Schäden verursachen kann.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle, die in Betrieb ist (Kochfeld, elektrisches Haushaltsgerät usw.).
- Decken Sie den Deckel nicht mit einem Tuch oder einem anderen Gegenstand ab und versuchen Sie nicht, die Deckelöffnung zu verschließen. Verwenden Sie stets den Messdeckel.
- Achten Sie darauf, dass während des Betrieb des Gerätes keine Haare, Schals, Krawatten usw. in der Schüssel hängen.
- Stellen Sie das Zubehör nicht in die Mikrowelle.
- Verwenden sie das Gerät nicht im Freien.
- Überschreiten Sie nicht die in der Anleitung angegebene Höchstmenge.
- Reinigen Sie das Gerät erst, nachdem es abgekühlt ist.
- Stellen Sie die Schüssel niemals zum Abkühlen in den Gefrierschrank – verwenden Sie immer den Kühlschrank.

#### NUR NICHT-EUROPÄISCHE MÄRKTE

- Dieses Gerät darf von Personen

(einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nicht benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder haben Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

#### NUR EUROPÄISCHE MÄRKTE:

- **Nur beim Erhitzen:** Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter der Bedingung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern niemals ohne Aufsicht durchgeführt werden, und auch nur dann, wenn sie mindestens 8 Jahre alt sind und unter Aufsicht eines Erwachsenen stehen.
- **Bei Verwendung von Mischer oder Rührwerk:** Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- **Nur beim Erhitzen:** Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

- Kinder sollten das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Dieses Gerät darf von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

#### KUNDENDIENST

- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit keine anderen Zubehörteile oder Ersatzteile als die von autorisierten Kundendienstzentren bereitgestellten.
- Alle Arbeiten, außer Reinigung oder routinemäßige Wartung, sollten von einem zugelassenen Service-Center durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was können Sie tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert“ am Ende der Bedienungsanleitung.

#### GAREN VON SPEISEN

Um sicherzustellen, dass alle Zutaten durchgegart werden, und um eine bakterielle Kontamination zu verhindern, sollten Sie die Mindestzeiten und Temperaturen entsprechend dem Lebensmittel einhalten:

- Garantierte Pasteurisierung von Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel: Kerntemperatur in der Mitte des Lebensmittels mindestens 75° C während 2 Minuten.
- Garantierte Pasteurisierung von Eiern und Eiprodukten: Kerntemperatur in der Mitte des Lebensmittels mindestens 75° C während 2 Minuten.
- Garantierte Pasteurisierung von Gemüse: Kerntemperatur in der Mitte des Lebensmittels mindestens 65° C während 2 Minuten.
- Garantierte Pasteurisierung von Fisch und Meeresfrüchten: Kerntemperatur in der Mitte des Lebensmittels mindestens 65° C während 2 Minuten.

#### !/\ Achtung:

Empfindliche Personen wie Schwangere, Kleinkinder, ältere Menschen und Personen mit geschwächtem Immunsystem sollten bedenken, dass die Zutaten bei einigen Rezepten nicht ausreichend gegart werden, um Gesundheitsgefahren infolge von Bakterien auszuschließen.

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben, das ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln und den Haushaltsgebrauch in Innenräumen konzipiert wurde.

Das Design des Produkts kann sich ändern. Das Gerät wird jedoch weiterhin auf die gleiche Weise betrieben und bleibt mit den im Rezeptbuch vorgeschlagenen Rezepten kompatibel.



Diese Broschüre enthält einige Tipps, wie Sie das Beste aus Ihrem Gerät machen können: Soßen, Suppen, Eintöpfe, gedämpfte Gerichte, Teig/Gebäck und Desserts.

## GERÄTEBESCHREIBUNG:

### A Deckeleinheit

- A1 Messkappe
- A2 Deckel
- A3 Unterseite des Deckels
- A4 Dichtung

### B Schüsseleinheit

- B1 Messer
- B2 Dichtung
- B3 EntriegelN-Taste
- B4 Sicherungsring
- B5 Edelstahlschale

### C Sockel der Motoreinheit

- C1 Motoreinheit
- C2 Display
- C3 Start/Stopp-Taste
- C4 Waagenplatte
- C5 Start/Stopp-Schalter (0/1)

### D Zubehör

- D1 Mixer
- D2 Innen-Dampfgareinsatz
- D3 Schneebesen
- D4 Spatel

### E Außen-Dampfgareinsatz

- E1 Deckel
- E2 Ablage
- E3 Dampfgareinsatz, Sockel

### C2 Display

- C2.1 Banner mit Anzeige der Einstellungen des aktuellen Rezepts
- C2.2 Temperaturwähler
- C2.3 Geschwindigkeitsregler
- C2.4 Zeitwahlschalter
- C2.5 Impuls
- C2.6 Stopp
- C2.7 Start/Pause
- C2.8 Automatische Programme
- C2.9 Startseite
- C2.10 Suche
- C2.11 Favoriten
- C2.12 Manueller Modus
- C2.13 Skalen
- C2.14 Parameter

## TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT:

Leistung:	Motor: 500 W, Heizeinheit: 1000 W
Temperaturbereich:	30° C bis 120° C Einstellbar in 5-Grad-Schritten.
Betriebszeitbereich:	bis zu 2 Stunden
Anzahl der Geschwindigkeiten:	12 Geschwindigkeiten + Impuls

## ERSTE SCHRITTE

### Vor der ersten Verwendung:

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Es enthält einige Tipps dazu wie Sie Ihr Gerät optimal nutzen können: für die Zubereitung von Eintöpfen, Suppen, gedämpften Gerichten, Desserts und Saucen sowie zum Wiegen Ihrer Zutaten.

Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für den Fall, dass eine Verwendung nicht den Anweisungen entspricht.

Achten Sie darauf, alle Verpackungen und Aufkleber vom Produkt zu entfernen.

Reinigen Sie die verschiedenen Teile in Seifenwasser: Deckeleinheit, Schüssel und Zubehör. (Siehe Abschnitt „REINIGUNG“ in dieser Bedienungsanleitung).

Achtung: Der Sockel der Motoreinheit darf nicht in Wasser getaucht werden.

### Erste Schritte mit dem Gerät:

Ihr Gerät verfügt über ein Netzkabel. Schließen Sie das Netzkabel an die Hauptsteckdose an und drücken Sie den Schalter (C5) unter der rechten Seite der Motoreinheit. (Siehe Abb. 6)

### Einrichtung der Schüssel und des Zubehörs:

Nehmen Sie die Schüssel vom Gerätesockel, indem Sie den Griff in eine Hand nehmen und die Entriegelungstaste (B3) drücken. Sie können die Schüssel mit der anderen Hand anheben (siehe Abb. 11). Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie bei Bedarf das ausgewählte Zubehör auf das Zerkleinerer-Messer. Fügen Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie den Deckel.

Setzen Sie die Schüssel mit dem Griff wieder auf den Gerätesockel und starten Sie dann das gewünschte Programm.

Um den inneren oder äußeren Dampfeinsatz zu verwenden, füllen Sie zuerst die Schüssel bis zur Dampfmarkierung mit Wasser (siehe (siehe Abb. 5.1–5.2).

**Achtung: Bewegen Sie die Schüssel niemals mit dem Deckelgriff, sondern tragen Sie sie immer mit dem Schalengriff (siehe Abb. 19.1–19.2)**

### Einrichten der Deckelbaugruppe:

Der Deckel Ihres Produkts besteht aus drei Teilen: Deckel, Deckelunterseite und wasserdichte Dichtung.


Diese drei Teile werden montiert geliefert. Diese drei Teile können auseinandergenommen werden, um die Reinigung des Deckels zu vereinfachen. (siehe Abb. 13 und 14).

**Beachten Sie, dass Sie den Deckel nicht entriegeln können, wenn sich die Schüssel auf dem Sockel der Motoreinheit befindet. Um den Deckel zu öffnen, sollten Sie die Schüssel vom Sockel der Motoreinheit entfernen.**

Der Deckel darf nur dann eingesetzt werden, wenn sich die Dichtung in der richtigen Position (siehe Abb. 9.1) an der Unterseite des Deckels befindet und wenn die Unterseite des Deckels am Deckel befestigt ist. (siehe Abb. 16-17).

### EINSCHALTEN DES GERÄTS

Das Gerät startet nur, wenn die Schüssel richtig auf dem Sockel der Motoreinheit und die Deckeleinheit richtig auf der Schüssel positioniert ist. Wenn die Schüssel nicht richtig auf dem Sockel der Motoreinheit positioniert ist, wird der Fehlercode E3 angezeigt. Wenn Sie die Schüssel für ein Rezept handhaben, nehmen Sie sie vom Sockel der Motoreinheit, indem Sie den Griff mit einer Hand fassen. Wenn die Schüssel voll ist, legen Sie die andere Hand für die einfachere Handhabung auf den Griffbereich auf der Rückseite des Deckels. (siehe Abb. 11).

Schalten Sie Click&Cook mit dem 0/I-Schalter ein (siehe Abb. 6). Ziehen Sie dann den Abschnitt „Benutzerleitfaden“ in den Einstellungen hinzu . Lassen Sie sich von den Anweisungen auf dem Display leiten.



## ZUBEHÖR

Das folgende Zubehör ist im Lieferumfang des Geräts enthalten:

		Prog.					
Zerkleinerer-Messer	Hacken/Mischen	Suppen mischen	Suppen	10	2 Min.	2 L	100° C
		Fruchtpürees mischen		10	20 Sek.	1,2 kg	
		Smoothies mischen		12	2 Min.	2 L	
		Zwiebeln hacken		6	10 Sek.	500 g	
		Fleisch hacken		12	15 Sek.	500 g	
		Fisch hacken		12	10 Sek.	500 g	
	Kneten/Mahlen	Kneten von Brioche-Teig	Brioche	3	12 Min.	600 g Mehl	-
		Kneten von Weißbrotteig	Brot	4	3 Min.	800 g Mehl	
		Kneten von Brotspezialitäten-Teig	Brot	4	3 Min.	600 g Mehl	-
		Kneten von Mürbeteig, Biskuitteig	Brot	4	3 Min.	750 g Mehl	-
		Waffel, Crêpe- und Hefeteig	Kuchen	5	2 Min. 30 Sek.	1,2 kg	-
		Eis zerkleinern			5-6 Sek.	10 Stück (250 g)	-
		Hacken von Nüssen		12	30 Sek.	500 g	-
Schneebesen	Emulgieren/Mischen	Rührer		4	4 Min.	5 Eiweiß	-
		Sauce (Béchamel)	Soße	1	13 Min.	1 L	90° C
		Mayonnaise		4	2 Min.	0,5 L	-
		Schlagsahne		4	6 Min.	0,4 L	-
		Kartoffelpüree		4	1 Min.	1 L	-
Rührhaken	Mischen	Überbackene Gerichte		1	5 Min.	300 g	120° C
		Eintöpfe	Schmoren	0	2 Std.	2 L	100° C
		Risotti	Risotto	1	21 Min.	1,4 kg	95° C
	Innen	Dampfgaren	Sanfter Dampf	-	5 bis 60 Min	800 g	100° C
		Stückige Suppen	Suppen	10	2 Min.	2 L	100° C
		Außen	Dämpfen von Gemüse, Fisch oder Fleisch	Starker Dampf	-	5 bis 60 Min	1,2 kg

Dieses Zubehör verfügt außerdem über Griffbereiche, die die Verwendung während der Rezeptvorbereitung erleichtern. Überschreiten Sie niemals die MAX-Markierung (2 L) an der Schüssel.

Bei flüssigen Zubereitungen empfehlen wir, den auf der Schüssel angegebenen Füllstand (1,5 l) nicht zu überschreiten.

Beim Dampfgaren empfehlen wir, den auf der Schüssel angezeigten Füllstand (0,7 l) zu beachten und das Programm für starken oder sanften Dampf zu verwenden, je nachdem, welchen Einsatz Sie verwenden.

## VERWENDUNG DES GERÄTS

Click&Cook ist eine intelligente Küchenmaschine, die Ihnen hilft, jede Mahlzeit zum Erfolg zu machen. Sie bietet Hunderte von kostenlosen Rezepten, die schnell durch Antippen verfügbar sind.

Dank des intuitiven, interaktiven Touchscreens können Sie eine Reihe von Gerichten in Rekordzeit zubereiten.

Click&Cook kümmert sich um die Zubereitung, das Mischen und das Garen Ihrer Zutaten. Sie führt Sie Schritt für Schritt durch alle Phasen der Rezepte.

Befolgen Sie die Schritte – schneller und einfacher geht es nicht!

Schalten Sie Click&Cook mit dem 0/1-Schalter (C5) ein und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Display.

### • Wahl der Sprache

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, greifen Sie auf die Spracheinstellungen zu.

Nach Abschluss dieses Schritts wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.

Die folgenden Symbole werden immer auf dem Display angezeigt:

Zugriff auf die Rezeptkategorien

Rezeptsuche (nach Name oder Zutat)

Ihre Lieblingsrezepte finden

Verwenden Sie den manuellen Modus und greifen Sie auf automatische Programme zu

Wiegen Sie Ihre Zutaten

Geräteeinstellungen

### PRODUKTFUNKTIONEN

Ihr Click&Cook Gerät ist mit zahlreichen Funktionen ausgestattet, die Sie jeden Tag inspirieren und jede Mahlzeit zum Erfolg machen!

#### • Rezeptsuche

Sie können Rezepte mithilfe der Suchfunktion auf dem Startbildschirm durchsuchen. Suche nach Gericht oder Zutat.

#### • Favoriten

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die „Favoriten“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie alle Rezepte suchen, die Sie zuvor als Favoriten gespeichert haben.

Um ein Rezept in Ihren Favoriten zu speichern, tippen Sie auf das Symbol „Favoriten“ in der Rezeptliste und/oder in den Rezepten. Wenn Sie es antippen, wird das Symbol rot.

Sie können Rezepte aus Ihren Favoriten entfernen, indem Sie erneut auf das Symbol „Favoriten“ tippen.


#### • Rezept wird ausgeführt.

Dieses Banner zeigt die Einstellungen Ihres aktuellen Rezepts an. Wenn Sie darauf klicken, können Sie zum aktuellen Schritt zurückkehren.

Sie können daher während der Zubereitung Ihres Rezepts frei durch die Menüs Ihres Geräts blättern.

## AUTOMATISCHER PROGRAMMODUS

DE

- 1- Auf dem Startbildschirm tippen Sie auf .
  - 2- Tippen Sie auf Auto **(C2.8)**, um die 10 Automatikprogramme anzuzeigen.
  - 3- Wählen Sie das gewünschte Programm. Die vorprogrammierten Einstellungen werden auf dem Display angezeigt (Sie können sie wie in der folgenden Tabelle beschrieben ändern). Folgen Sie den Anweisungen auf dem Display und tippen Sie dann auf „Start“.
  - 4- Nach dem Start eines automatischen Programms können Sie das Gerät jederzeit durch Antippen von „Pause“ **(C2.7)** auf dem Display oder die Betätigung der „Start/Stopp“-Taste **(C3)** unterbrechen. Das automatische Programm wird dann angehalten. Sie können es erneut starten, indem Sie erneut „Start“ drücken. Wenn Sie das falsche Programm eingegeben haben und es abbrechen möchten, tippen Sie auf dem Display auf „Stopp“ **(C2.6)** oder halten Sie die Taste „Start/Stopp“ am Gerät für zwei Sekunden **(C3)** gedrückt.
  - 5- Wenn das Programm abgeschlossen ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.
- Am Ende des automatischen Saucenprogramms gibt das Gerät einen Signalton aus. Der Motor dreht sich weiter mit der Geschwindigkeit 1, um zu verhindern, dass die Mischung am Boden der Schüssel anhaftet. Das Display zeigt dann eine Temperatur von --° C an. Es startet ein automatischer 30-minütiger Countdown-Timer. Am Ende dieses Countdowns gibt das Gerät einen Signalton aus und stoppt. Wenn Sie diesen Modus stoppen möchten, tippen Sie auf dem Display auf „Stopp“ **(C2.6)** oder halten Sie die Taste „Start/Stopp“ am Gerät für zwei Sekunden **(C3)** gedrückt.

### ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE VERFÜGBAREN AUTOMATIKPROGRAMME:

Programme	Standardtemperatur (einstellbar)	Standardgeschwindigkeit (einstellbar)	Standardzeit (einstellbar)
<b>Suppe (P1)</b>	100° C	Langsame Geschwindigkeit während Garen, danach, nach dem Garen, 2 Minutenmischen	35 Minuten (25 Min. bis 45 Min.)
<b>Sauce (P2)</b>	85° C (60° C bis 105° C)	Standardgeschwindigkeit 1 (Geschwindigkeit 1 bis Geschwindigkeit 4)	10 Minuten (1 Min. bis 60 Min.)
<b>Brioche (P3)</b>	/	Geschwindigkeit 3 intermittierend für Hefeteig (Brioche usw.)	8 Minuten (5 Sek. bis 12 Min.)
<b>Brot</b>	/	Kontinuierliche Geschwindigkeit für schweren Teig (Brot, Gebäck usw.)	3 Minuten (5 Sek. bis 3 Min.)
<b>Kuchen</b>	/	Kontinuierliche Geschwindigkeit für leichten Teig (Rührteig, Kuchen usw.)	2 Minuten 30 Sekunden (5 Sek. bis 2 Min. 30 Sek.)
<b>Eintopf (P6)</b>	100° C (80° C bis 100° C)	Langsame, intermittierende Geschwindigkeit	1 Stunde (1 Min. bis 120 Min.)
<b>Risotto (P7)</b>	100° C (80° C bis 100° C)	Geschwindigkeit 1 intermittierend	1 Stunde (1 Min. bis 120 Min.)
<b>Sanfter Dampf (P8)</b>	100° C Innen-Dampfeinsatz	/	30 Minuten (5 Min. bis 60 Min.)
<b>Starker Dampf (P9)</b>	120° C Außen-Dampfeinsatz	/	30 Minuten (5 Minuten bis 60 Minuten)
<b>Spülen</b>	80° C	Geschwindigkeit 8	5 Minuten

## VERWENDEN DES DAMPFEINSATZS

Die angegebenen Garzeiten dienen als Orientierungshilfe – in den meisten Fällen sind sie ein zuverlässiger Indikator für die Garzeiten.

Bestimmte Faktoren beeinflussen jedoch die Garzeiten:

- die Größe des Gemüses (gehackt oder ganz)
- die Menge der Zutaten im Einsatz

- die Vielfalt und Reife des Gemüses
- die Wassermenge in der Schüssel, die den Dampfmarkierungen entsprechen sollte.

Wenn Speisen nicht ausreichend gegart sein sollten, können Sie zusätzliche Garzeit wählen. Vergessen Sie dann jedoch nicht, den Wasserstand an die Dampfmarkierungen anzupassen.

DE

Max.-Mengen für das Dampfprogramm				
Wasserstand in der Schüssel: 700 ml	Innen-Dampfeinsatz		Außen-Dampfeinsatz	
	Max.-Mengen	Garzeit	Max.-Mengen	Garzeit
Gehackte Karotten	700 g	35 Minuten	1 kg	45 Minuten
Zucchini-Würfel	600 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Brokkolistückchen	400 g	20 Minuten	600 g	30 Minuten
Blumenkohlstückchen	400 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Geschnittene Lauch (weißer Teil)	400 g	30 Minuten	800 g	40 Minuten
Scheiben von roten oder grünen Paprika	400 g	20 Minuten	600 g	30 Minuten
Kartoffelwürfel	800 g	30 Minuten	1,2 kg	40 Minuten
Frische oder aufgetaute Fischfilets	500 g	15 Minuten	1 kg	25 Minuten
Frischer oder gefrorener ganzer Fisch	–	–	800 g	30 Minuten
Muscheln	–	–	1,5 kg	30 Minuten
Ganze oder aufgetaute Garnelen	500 g	15 Minuten	800 g	25 Minuten
Hähnchenbrüste	500 g	25 Minuten	1 kg	35 Minuten
Schweinefilets	500 g	30 Minuten	1 kg	45 Minuten

**Einige Rezepte können aufgrund der Bildung von Blasen zu einem unerwarteten Überlauf führen, insbesondere bei der Verwendung von gefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend reduzieren.**

## MANUELLER MODUS

Sie können die Geschwindigkeit-, Temperatur- und Garzeiteinstellungen Click&Cook für Ihre eigenen Rezepte anpassen.



: Wählen Sie die Motordrehzahl, d. h. bis zu 12 progressive und kontinuierliche Geschwindigkeiten.




: Wählen Sie die Gartemperatur zwischen 30° C und 120° C.



: Wählen Sie die Betriebszeit, d. h. bis zu 120 Minuten Dauerbetrieb.

**„Impuls“-Wahlschalter:** Für eine schnelle Erhöhung, ohne Anpassung der Einstellungen

1- Auf dem Startbildschirm tippen Sie auf  Auf dem Display werden die drei Garstufen-Wahlschalter (Geschwindigkeit, Temperatur, Zeit) angezeigt.

2 - Ändern Sie nun die Einstellung(en) mit den „Wahlschaltern“ Tippen Sie den gewünschten Wahlschalter an und passen Sie die Einstellung mit dem Cursor oder den Tasten +/- an. Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, die Temperatur ohne Änderung der Garzeit zu ändern.


3- Wenn Sie alle Einstellungen angepasst haben, tippen Sie auf „Start“ **(C2.7)**. Wenn das Gerät startet, wird die weiße Anzeige um die „Start/Stop“-Taste ein- und ausgeblendet, um anzuzeigen, dass das Programm läuft. Dann haben Sie die Möglichkeit, das Gerät jederzeit zu pausieren indem Sie „Pause“ **(C2.7)** antippen oder auf „Start/Stop“ (C3) drücken **(C3)** drücken. Das Programm wird angehalten und die weiße Anzeige leuchtet. Durch erneutes Antippen von „Start“ **(C2.7)** oder Betätigen der „Start/Stop“-Taste **(C3)** können Sie das Programm fortsetzen. Wenn Sie das falsche Programm eingegeben haben und es abbrechen möchten, tippen Sie auf dem Display auf „Stopp“ **(C2.6)** oder halten Sie die Taste „Start/Stop“ am Gerät für zwei Sekunden **(C3)** gedrückt.

4- Wenn das Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton aus.

### Impulsfunktion

Tippen Sie wiederholt auf „Impuls“ **(C2.5)**. Auf dem Display wird die Betriebszeit angezeigt. Aus Sicherheitsgründen ist diese Funktion für Zubereitungen über 60° C nicht verfügbar

## INTEGRIERTE WAAGE.

- Drücken  Sie, um die Waagen-Funktion zu starten.
  - Stellen Sie die Rührschüssel oder einen anderen Behälter auf die Waage.
  - Tippen Sie auf „Set“, um die Waage einzustellen. Auf dem Display wird „0 g“ angezeigt
  - Fügen Sie die Zutaten bis zur gewünschten Menge hinzu.
  - Um den Waage-Modus zu verlassen, tippen Sie außerhalb des Wiegen-Fensters.
  - Mit dieser Waage können Sie Ihre Zutaten auf das nächste Gramm bis zu 5 kg wiegen. Verwenden Sie für Flüssigkeiten die Messkappe **(A1)**.
- Sie können die Waage verwenden, während das Gerät in Betrieb ist. Sie können sie auch als eigenständiges Zubehör verwenden, wenn Sie nicht mit dem Gerät kochen.

### Achtung

- Wenn das Gewicht auf der Waage zu hoch ist, wird „Overload“ (Überlast) angezeigt.

## EINSTELLUNGEN

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „Einstellungen“ zugreifen.

Mit dieser Funktion können Sie:

- die Sprache ändern
- jederzeit auf die Bedienungsanleitung zugreifen
- Bildschirmhelligkeit ändern
- Ihre Einstellungen zurücksetzen (Favoriten löschen, Sprachwahl, Standardhelligkeit).

## WICHTIG: DAS GERÄT SCHALTET IN DEN SICHERHEITSMODUS (E4)

**Standardmäßig ist Ihr Gerät mit elektronischen Motorschutzvorrichtungen ausgestattet, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Dieses elektronische Sicherheitssystem schützt den Motor vor abnormaler Nutzung, sodass Ihr Motor umfassend geschützt ist.**

Unter bestimmten sehr extremen Betriebsbedingungen oder bei persönlichen Rezepten (aus dem Internet oder anderswo), die nicht den Empfehlungen des Handbuchs entsprechen (siehe Abschnitt „ZUBEHÖR“: möglicherweise zu große Mengen und/oder ungewöhnlich lange Betriebszeiten und/oder unzureichende Pausen zwischen den Rezepten), löst das elektronische Schutzsystem zum Schutz des Motors aus. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und „E4“ wird auf dem Display angezeigt, um anzuzeigen, dass das Gerät vorübergehend nicht betriebsbereit ist.

### STANDBY:

Nach fünf Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Ein Alarm ertönt, um Sie darauf hinzuweisen, dass der Bildschirm in den Standby-Modus wechselt.

Um den Standby-Modus zu verlassen, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ **(C3)**.

**Wenn auf dem Display „E4“ angezeigt wird und das Gerät nicht mehr funktioniert, gehen Sie wie folgt vor:**

- Lassen Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und den 0/I-Schalter **(C5)** in Position 1 „EIN“.
- Informationen zur Änderung der Programmeinstellungen finden Sie in den Empfehlungen im Handbuch (Informationen zu Zutatenmengen, Garzeit, Temperatur und Zubehörtyp finden Sie im Abschnitt „ZUBEHÖR“).
- Warten Sie eine halbe Stunde, bis der Motor abgekühlt ist.
- Schalten Sie den Hauptschalter des Gerätes in die Position „OFF“ (AUS) und schalten Sie ihn wieder in die Position „ON“ (EIN), um Ihr Gerät zu benutzen.

Das Gerät ist wieder vollständig für den Gebrauch geeignet.

Bei Fragen steht Ihnen unser Kundendienst zur Verfügung (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

## REINIGEN DES GERÄTS

DE

- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Stellen Sie die Motoreinheit (C) nicht unter fließendes Wasser.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose
- Reinigen Sie die Schüssel sofort nach dem Gebrauch. Sie können das automatische „Spülprogramm“ verwenden, um Ihre Schüssel vorzuwaschen.
- Nehmen Sie die Schüssel vom Sockel der Motoreinheit, indem Sie den Griff in eine Hand nehmen und die Entriegelungstaste an der Schüssel drücken (B3) (siehe Abb. 11).
- Stellen Sie die Schale auf eine flache Oberfläche.
- Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn nach rechts drehen. Entfernen Sie den Deckel vorsichtig. (siehe Abb. 1-2).
- Die Teile des Deckels (Dichtung, Unterseite des Deckels und Deckel) können auseinandergenommen werden. Nachdem die Teile abgekühlt sind, lösen Sie die Unterseite des Deckels vom Deckel, indem Sie die beiden Stifte auf dem Deckel drücken und gleichzeitig an der Unterseite des Deckels ziehen (siehe Abb. 13).
- Lassen Sie beim Umgang mit dem Zerkleinerer-Messer äußerste Vorsicht walten, weil es extrem scharfe Kanten aufweist.**
- Nach dem Abkühlen der Teile:**
  - Das Messer durch Lösen des Rings (vgl. Abb. 12.1) unter der Schüssel abnehmen; darauf achten, sich nicht zu schneiden.
  - Reinigen Sie die Schüssel, die Messerklinge und das Zubehör mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie alle Teile unter fließendem Wasser ab.
- Bei Kalkablagerungen in der Schüssel oder Flecken ggf. die raue Seite eines in weißen Essig getränkten Schwamms oder für Edelstahl geeignete Reinigungsmittel verwenden.
- Lebensmittel, die in der Schüssel anhaften, einige Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen. Mögliche Rückstände dann mit dem Spatel (D4) oder mit der rauhen Seite eines Schwamms entfernen.
- Reinigen Sie die Motoreinheit (C1) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie sie sorgfältig.
- Zur leichteren Reinigung beachten Sie bitte, dass die Deckelbaugruppe und das Zubehör spülmaschinenfest sind, jedoch mit Ausnahme von Schüssel und Messerklinge. (siehe Abb. 15).
- Das Zubehör, die abnehmbaren Klingen und der Deckel können sich bei der Verwendung bestimmter Zutaten verfärben (Curry, Karottensaft usw.). Dies stellt kein Risiko für Ihre Gesundheit dar und beeinträchtigt den Betrieb des Geräts nicht.
- Stellen Sie vor dem erneuten Verwenden der Schüsseleinheit (B) immer sicher, dass die elektrischen Kontakte unter der Schüssel sauber und trocken sind.
- Um sicherzustellen, dass das Messer (B1) nicht beschädigt wird, sollten Sie es nicht zu lange in Wasser einweichen.

### AUFBEWAHRUNG DES GERÄTES

Für die einfachere Aufbewahrung Ihres Gerätes setzen Sie den Innen-Dampfeinsatz in die Schüssel. Legen Sie die beiden Mischzubehütensilien und den Schneebesen in den Dampfeinsatz und schließen Sie den Deckel.

## WAS KÖNNEN SIE TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

DE

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Leckage über die Abdeckung.	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Reduzieren Sie die Menge der Zutaten.
	Die Dichtung ist fehlt.	Positionieren Sie die Dichtung (A4) auf der Unterseite des Deckels (A3) und klemmen Sie sie an den Deckel (A2) (siehe Abb. 16).
	Die Dichtung ist beschädigt oder abgenutzt.	Dichtung austauschen; kontaktieren Sie ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
	Falsches Zubehör.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden. Wichtig: Geschwindigkeit 4 mit dem Schneebesen-Zubehör oder Geschwindigkeit 1 mit dem Mixer nicht überschreiten.
Leckage über die Schale.	Die Unterseite des Deckels fehlt.	Befestigen Sie die Unterseite des Deckels mit der Dichtung am Deckel.
	Die Dichtung (B2) befindet sich nicht in der richtigen Position.	Die Dichtung richtig positionieren.
	Die Dichtung (B2) ist verschlissen.	Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Geruch aus dem Motor.	Der Sicherungsring ist nicht richtig verriegelt.	Den Ring ordnungsgemäß verriegeln. (siehe Abb. 18-1 und 18-2).
	Dies ist möglich beim erstmaligen Gebrauch des Geräts bzw. wenn der Motor wegen der Menge der Zutaten bzw. weil Stücke zu hart oder zu groß sind überlastet ist.	Lassen Sie den Motor abkühlen (ca. 30 Minuten) und reduzieren Sie die Menge der Zutaten in der Schüssel.
Die Klingen drehen nicht richtig.	Lebensmittelstücke sind zu groß oder zu hart.	Reduzieren Sie die Größe oder die Menge der Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
„E1“ wird angezeigt.	Produktstörung.	Melden Sie dies dem Kundendienstzentrum und geben Sie an, welcher Fehler angezeigt wird.
„E2“ wird angezeigt.	Die Schüssel sitzt nicht oder nicht richtig auf der Motoreinheit.	Heben Sie die Schüssel von der Motoreinheit ab und setzen Sie sie mit verriegeltem Deckel wieder ein. Falls der Fehler sich nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte unter Angabe des angezeigten Fehlers an das Kundendienstzentrum.
„E3“ wird angezeigt.	Der Deckel ist nicht richtig verriegelt.	Heben Sie die Schüssel von der Motoreinheit, verriegeln Sie den Deckel richtig und setzen Sie alles wieder auf die Motoreinheit. Falls der Fehler sich nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte unter Angabe des angezeigten Fehlers an das Kundendienstzentrum.
„E4“ wird angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt. Das Gerät wurde zu intensiv oder mit zu vielen Zutaten verwendet.	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten ruhen und schalten Sie es dann mit dem Hauptschalter (0/1) aus und wieder ein. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten in der Schüssel. Wenn der Fehler wieder auftritt, verlängern Sie die Ruhezeit oder verringern Sie die Menge der Zutaten weiter. Falls der Fehler sich nicht beheben lässt, wenden Sie sich bitte unter Angabe des angezeigten Fehlers an das Kundendienstzentrum.
„E4“ wird angezeigt.	Der Temperatursensor ist überhitzt.	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten ruhen und schalten Sie es dann mit dem Hauptschalter (0/1) aus und wieder ein. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zutaten je nach Rezept mit einem Minimum an Fett oder Wasser garen. Falls der Fehler sich nicht beheben lässt, bringen Sie das Gerät bitte zum Kundendienstzentrum und geben Sie dort an um welche Fehlermeldung es sich handelt.
„E6“ wird angezeigt.	Produktstörung.	Melden Sie dies dem Kundendienstzentrum und geben Sie an, welcher Fehler angezeigt wird.
„E7“ wird angezeigt.	Ausfall der Waage.	Melden Sie dies dem Kundendienstzentrum und geben Sie an, welcher Fehler angezeigt wird.
Display ist ausgeschaltet.	Gerät ist im Standby-Modus.	Drücken Sie die Taste „Start/Stopp“ (C5), um diesen Modus zu verlassen. Falls der Fehler sich nicht beheben lässt, bringen Sie das Gerät bitte zum Kundendienstzentrum.

### Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Kundendienstheft).

## RECYCLING

DE

- Entsorgung von Verpackung und Gerät



Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und kann daher in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Recyclingvorschriften entsorgt werden.

Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an die für Sie zuständige Stelle.

- Elektronische oder elektrische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer:



### Achten Sie auf die Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die zurückgewonnen bzw. recycelt werden können.

➔ Geben Sie es zur Entsorgung bei einer Sammelstelle ab.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES:

### Persoonlijke veiligheid

- Lees, voordat u het apparaat gebruikt, de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plek. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van het niet opvolgen van de instructies.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand in de buurt is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Wanneer u het apparaat gebruikt, worden sommige onderdelen heet (kap, roestvrijstalen kom, deksel, accessoires, binnen- en buitenstoommanden). Dit kan brandwonden veroorzaken. Gebruik de koude plastic onderdelen (handvat, voet) om het apparaat te hanteren.
- Toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik geen externe timer of



- afzonderlijke afstandsbediening om het apparaat aan te zetten.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet de stroomkabel worden vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het onderhoudsboekje).
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Zet de motoreenheid (C) niet onder stromend water.
- Deze machine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te laten vervallen in geval van commercieel of onjuist gebruik, of indien de instructies niet zijn opgevolgd.
- Het apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en deze vallen niet onder de garantie:
  - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - gebruik door werknemers in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
  - op boerderijen.
  - gebruik door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
  - in bed & breakfasts.

NL

- **WAARSCHUWING:** Uw apparaat produceert stoom die brandwonden kan veroorzaken.

- **Wees voorzichtig bij het vastpakken van het deksel en gebruik de handgrepen of de stoomregeldop (gebruik ovenhandschoenen of een pannenlap).**

- **Gebruik het apparaat niet als de afdichtring niet goed op de onderzijde van het deksel is geplaatst en/of als de onderzijde van het deksel niet goed op het deksel is geplaatst. Het apparaat moet worden gebruikt met de stoomregeldop in de dekselopening geplaatst (behalve wanneer er voor een recept specifieke instructies worden gegeven).**

- **Nadat u het apparaat in de kookmodus hebt gebruikt, verwijdert u de maatkap om de stoom weg te laten stromen en wacht u tot deze is verdwenen voordat u het deksel opent.**

**WAARSCHUWING: Verkeerd gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.**

**Pas op voor de zeer scherpe zijden van het mes (B1) wanneer u het mes schoonmaakt en de kom leegmaakt. Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de kom giet, door**

**plotseling koken kan deze uit het apparaat opspatten.**

**WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het hanteren van uw apparaat (schoonmaken, vullen en schenken): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de aansluitingen wordt gemorst.**

**WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement houdt restwarmte vast na gebruik. Raak het handvat van de kom en de maatkap alleen aan tijdens het opwarmen en tot het apparaat volledig is afgekoeld.**

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de snelheden en de gebruiksduur voor elke accessoire en voor elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor details over het plaatsen van de accessoires op het apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor details over het reinigen en onderhouden van het apparaat.

Volg altijd de reinigingsinstructies op voor het reinigen van uw apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat niet als het warm is.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek of een spons.
- Plaats het apparaat nooit in water of onder stromend water.

### Aansluiting op elektriciteitsnetwerk

- Het apparaat moet zijn aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is ontworpen om alleen op wisselstroom te werken. Controleer of de netspanning overeenkomt met de netspanning die staat aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Elke verbindingfout maakt de garantie ongeldig.
- Trek niet aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Plaats het apparaat of de stroomkabel niet in de buurt van of in contact met de opwarmende onderdelen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op een scherpe rand.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand in de buurt is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
- Houd de stroomkabel buiten het bereik van kinderen en laat deze niet in de buurt van of in contact komen met de hete onderdelen van het apparaat, en laat de stroomkabel niet in de buurt van een warmtebron of onder een scherpe hoek staan.
- Dompel het apparaat, de stroomkabel of de stekker niet onder in vloeistof.

### Onjuist gebruik

- **Gebruik uw apparaat niet als deze niet juist werkt of beschadigd is. Laat het repareren bij een erkend servicecentrum (zie de lijst in het onderhoudsboekje).**
- **Raak het deksel niet aan tot het apparaat volledig is gestopt (stoptoets); wacht tot het voedsel dat wordt gemengd, niet meer beweegt voordat u de kom van de voet verwijdert.**
- **Gebruik de kom nooit zonder ingrediënten of alleen met droge producten in de verwarmingsmodus.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt (**zie afb. 8**); overschrijd de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de kom niet (**zie afb. 8**). Als de kom te vol is, kan er kokend water ontsnappen.
- **Opmerking: Zorg er tijdens het stoomprogramma voor dat u 0,7 liter water toevoegt (zie afb. 5.1–5.2).**
- Plaats uw vingers of andere voorwerpen niet in de kom terwijl het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet voor andere doeleinden, zoals het opslaan of invriezen van eten of voor sterilisatie.
- Plaats het apparaat op een stabiele, hittebestendige ondergrond die schoon en droog is.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van een muur of kastje, omdat de geproduceerde stoom schade kan veroorzaken.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron die in werking is (fornuis, elektrisch huishoudelijk apparaat, enz.).
- Bedek het deksel niet met een doek of een ander voorwerp en probeer de dekselopening niet dicht te maken, gebruik altijd de maatkap.
- Laat nooit uw haar, sjaal, stropdas enz. over de kom hangen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats de accessoires niet in een magnetron.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die in de instructies wordt aangegeven.
- Ruim het apparaat alleen op nadat het is afgekoeld.
- Plaats de kom nooit in de vriezer om af te koelen, gebruik altijd de koelkast.

### ALLEEN VOOR NIET-EUROPESE MARKTEN

- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek

aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of vooraf instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd toezicht op kinderen, zodat ze niet met het apparaat spelen.

### ALLEEN VOOR DE EUROPESE MARKTEN:

- **Alleen tijdens verwarming:** Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan van een volwassene.
- **Bij gebruik van de mixer of blender:** Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- **Alleen tijdens verwarming:** Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring of kennis, mits er een toezichthouder aanwezig is of zij instructies hebben ontvangen over veilig gebruik van het apparaat en zij mogelijke gevaren begrijpen.

### KLANTENSERVICE

- Gebruik voor uw eigen veiligheid enkel accessoires of reserveonderdelen die zijn geleverd door erkende servicecentra.
- Elke andere handeling dan reiniging of routineonderhoud moet worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raadpleeg de tabel 'Wat te doen als uw apparaat niet werkt' aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

### VOEDSEL KOKEN

Om ervoor te zorgen dat alle ingrediënten gaar zijn en om bacteriële besmetting te voorkomen, moet u rekening houden met de minimale bereidingstijden en -temperaturen, afhankelijk van het voedsel:

- Om ervoor te zorgen dat rundvlees, varkensvlees en gevogelte gepasteuriseerd zijn: bereik ten minste

twee minuten een temperatuur van 75°C in het midden van de etenswaren.

- Om ervoor te zorgen dat eieren en eierproducten gepasteuriseerd zijn: bereik ten minste twee minuten een temperatuur van 75°C in het midden van de etenswaren.
- Om ervoor te zorgen dat groenten gepasteuriseerd zijn: bereik ten minste twee minuten een temperatuur van 65°C in het midden van de etenswaren.
- Om ervoor te zorgen dat vis en zeevruchten gepasteuriseerd zijn: bereik ten minste twee minuten een temperatuur van 65°C in het midden van de etenswaren.

### !/ Let op:

Kwetsbare personen zoals zwangere vrouwen, jonge kinderen, ouderen en personen met een aangetast immuunsysteem moeten er rekening mee houden dat in sommige recepten de ingrediënten mogelijk niet genoeg worden gekookt om alle gezondheidsrisico's van bacteriën uit te roeien.

Hartelijk dank dat u hebt gekozen voor dit apparaat, dat uitsluitend is ontworpen voor de bereiding van voedsel en voor huishoudelijk gebruik binnenshuis.

Het productontwerp kan veranderen. De werking van het apparaat blijft hetzelfde en het apparaat blijft geschikt voor de recepten uit het receptenboek.

NL



Deze gebruiksaanwijzing bevat tips over de mogelijkheden van uw apparaat: bereiding van sauzen, soepen, stoofpotten, gestoomde gerechten, deeg en desserts.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

### A Dekselgedeelte

- A1 Maatkap
- A2 Deksel
- A3 Onderzijde van deksel
- A4 Afdichting

### B Komgedeelte

- B1 Mes
- B2 Afdichting
- B3 Ontgrendelknop
- B4 Sluitring
- B5 Roestvrijstalen kom

### C Voet van motorunit

- C1 Motorunit
- C2 Scherm
- C3 Start/Stop-knop
- C4 Weegschaalplaat
- C5 Start/Stop-schakelaar (0/1)

### D Accessoires

- D1 Mixer
- D2 Binnenstoommand
- D3 Garde
- D4 Spatel

### E Buitenstoommand

- E1 Deksel
- E2 Lade
- E3 Voet van stoommand

### C2 Scherm

- C2.1 Banner met de instellingen van het actieve recept
- C2.2 Temperatuurkeuzeknop
- C2.3 Snelheidskeuzeknop
- C2.4 Tijdschakelaar
- C2.5 Puls
- C2.6 Stoppen
- C2.7 Starten/pauzeren
- C2.8 Automatische programma's
- C2.9 Startpagina
- C2.10 Zoeken
- C2.11 Favorieten
- C2.12 Handmatige modus
- C2.13 Weegschaal
- C2.14 Parameters

## TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	Motor van 500 W + verwarming van 1000 W.
Temperatuurbereik:	30°C tot 120°C Instelbaar in stappen van 5°C.
Bereik gebruiksduur:	maximaal 2 uur
Aantal snelheden:	12 snelheden + pulsstand

## AAN DE SLAG

### Vóór het eerste gebruik:

Lees deze handleiding zorgvuldig door. Deze bevat enkele tips om alles uit uw apparaat te halen: stoofschotels, soepen, gestoomde gerechten, desserts en sauzen bereiden en uw ingrediënten wegen.

Bewaar de handleiding zodat u deze later kunt raadplegen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van het niet opvolgen van de instructies.

Verwijder alle verpakking en stickers van uw product.

Maak de verschillende onderdelen schoon met een sopje: deksel, kom en accessoires. (Zie het hoofdstuk REINIGING in deze instructiehandleiding.)

Let op: de voet van de motorunit mag niet in water worden ondergedompeld.

### Aan de slag met het apparaat:

Uw apparaat heeft een stroomkabel. Steek de stekker van de stroomkabel in het stopcontact en druk op de schakelaar (C5) onder de rechterkant van de motorunit. (Zie afb. 6)

### De kom en accessoires installeren:

Verwijder de kom van de voet van het apparaat door het handvat in één hand te nemen en op de ontgrendelknop (B3) te drukken. U kunt de kom met uw andere hand optillen (zie afb. 11). Open het deksel. Plaats indien nodig het gekozen accessoire op het hakmes. Voeg de ingrediënten toe. Sluit het deksel.

Gebruik het handvat om de kom weer op de voet van het apparaat te plaatsen en start vervolgens het gewenste programma.

Als u de binnen- of buitenstoommand wilt gebruiken, vult u eerst de kom met water tot aan de stoommarkering (zie afb. 5.1-5.2).

**Let op: verplaats de kom nooit met het handvat van het deksel. Gebruik altijd het handvat van de kom om de kom op te tillen (zie afb. 19.1-19.2)**

### Het dekselgedeelte installeren:

Het deksel van uw product bestaat uit drie onderdelen: het deksel, de onderzijde van het deksel en de waterdichte afdichting.

Deze drie onderdelen worden gemonteerd geleverd. Deze drie onderdelen kunnen uit elkaar worden gehaald om het schoonmaken van het deksel te vergemakkelijken. (Zie afb. 13 en 14.)

**U kunt het deksel niet ontgrendelen wanneer de kom op de voet van de motorunit staat. Om het deksel te openen, moet u de kom van de voet van de motorunit verwijderen.**

Het deksel mag alleen worden geplaatst als de afdichting in de juiste stand staat (zie afb. 9.1) aan de onderzijde van het deksel en als de onderzijde van het deksel aan het deksel is bevestigd. (Zie afb. 16-17.)

### HET APPARAAT INSCHAKELEN

Het apparaat kan alleen worden ingeschakeld als de kom correct is geplaatst op de voet van de motorunit en wanneer het dekselgedeelte correct op de kom is geplaatst. Als de kom niet goed op de voet van de motorunit staat, wordt foutcode E3weergegeven. Als u de kom tijdens een recept moet bedienen, verwijdert u de kom van de voet van de motorunit door het handvat met één hand vast te pakken. Als de kom vol is, plaatst u uw andere hand op het greepgebied aan de achterzijde van het deksel om het gemakkelijker te maken. (Zie afb. 11.)

Schakel de Click&Cook in met de 0/1-schakelaar (zie afb. 6) raadpleeg vervolgens het gedeelte 'Gebruikershandleiding' in de instellingen. Volg de instructies op het scherm.



## ACCESSOIRES

U krijgt de volgende accessoires bij het apparaat:

		Prog.					
Mes	Hakken/mengen	Soepen pureren	Soep	10	2 min.	2 L	100°C
		Vruchtenmoes pureren		10	20 sec.	1,2 kg	
		Smoothies mengen		12	2 min.	2 L	
		Uien hakken		6	10 sec.	500 g	
		Vlees malen		12	15 sec.	500 g	
		Vis malen		12	10 sec.	500 g	
	Kneiden/malen	Kneiden van briochedeeg	Brioche	3	12 min.	600 g (300 g bloem)	-
		Kneiden van wit brooddeeg	Brood	4	3 min.	800 g (500 g bloem)	
		Kneiden van speciaal brooddeeg	Brood	4	3 min.	600 g (360 g bloem)	-
		Kneiden van zanddeeg en korstdeeg	Brood	4	3 min.	750 g (400 g bloem)	-
		Wafel-, crêpe- en cakedeeg	Cake	5	2 min. 30 sec.	1,2 kg	-
		Ijs vermalen			5 x 6 sec.	10 stuks (250 g)	-
		Noten hakken		12	30 sec.	500 g	-
		Klopper	Emulgeren/mengen	Geklopte eieren		4	4 min.
Saus (Béchamel)	Saus			1	13 min.	1 L	90°C
Mayonaise				4	2 min.	0,5 L	-
Slagroom				4	6 min.	0,4 L	-
Aardappelpuree				4	1 min.	1 L	-
Menger	Mengen	Aangebruinde gerechten		1	5 min.	300 g	120°C
		Stoofpotten	Stoven	0	2 uur	2 L	100°C
		Risotto	Risotto	1	21 min.	1,4 kg	95°C
Stoommand	Binnen	Stoomkoken	mild stomen	-	5 tot 60 min.	800 g	100°C
		Niet gepureerde soepen	Soep	10	2 min.	2 L	100°C
	Buiten	Stomen van groenten, vis of vlees	krachtig stomen	-	5 tot 60 min.	1,2 kg	120°C

Het ontwerp van deze accessoires zorgt ervoor dat ze gemakkelijk te hanteren zijn tijdens het bereiden van recepten.

Overschrijd nooit het MAX-niveau (2 L) dat op de kom is aangegeven.

Voor het bereiden van vloeistoffen raden wij u aan het niveau  $\approx$  (1,5 L) dat op de kom wordt aangegeven, niet te overschrijden.

Voor stoomkoken raden we u aan het niveau  $\hat{v}$  (0,7 L) op de kom te controleren en het programma krachtig stomen of mild stomen te gebruiken, afhankelijk van de mand die u gebruikt.

## GEBRUIK VAN HET APPARAAT

De Click&Cook is een slimme keukenrobot die u helpt om van elke maaltijd een succes te maken. Met slechts enkele drukken op de knop hebt u honderden gratis recepten tot uw beschikking.

Dankzij het intuïtieve, interactieve touchscreen kunt u in een recordtijd allerlei gerechten bereiden.

De Click&Cook bereidt, mixt en kookt uw ingrediënten. Het apparaat begeleidt u stap voor stap door alle fasen van de recepten.

Volg de stappen—het kan niet sneller of eenvoudiger!

Zet uw Click&Cook aan met de 0/1-schakelaar (C5) en volg de instructies op het scherm.

### • Taalkeuze

De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, krijgt u toegang tot de taalinstellingen.

Zodra deze stap is voltooid, wordt er een welkomstscherf weergegeven.

De onderstaande pictogrammen verschijnen altijd op het scherm:

Receptcategorieën openen

Recepten zoeken (op naam of ingrediënt)

Uw favoriete recepten vinden

De handmatige modus gebruiken en automatische programma's openen

Uw ingrediënten wegen

Apparaatinstellingen

## FUNCTIES VAN HET PRODUCT

Uw Click&Cook-apparaat heeft tal van functies die u dagelijks zullen inspireren en van elke maaltijd een succes maken!

### • Recept zoeken

U kunt recepten zoeken met de zoekfunctie in het startscherf. Zoek op gerecht of ingrediënt.

### • Favorieten

U kunt de functie 'Favorieten' openen via het beginscherf. Met deze functie kunt u alle recepten vinden die u eerder als favorieten hebt opgeslagen.

Als u een recept in uw favorieten wilt opslaan, klikt u op het pictogram 'Favorieten' in de lijst met recepten en/of in de recepten. Wanneer u erop klikt, wordt het pictogram rood.


U kunt recepten uit uw favorieten verwijderen door nogmaals op het pictogram 'Favorieten' te klikken.

### • Actief recept.

Deze banner toont de instellingen van uw huidige recept. Als u erop klikt, kunt u teruggaan naar het bekijken van de huidige stap.

U kunt dus vrij door de menu's van uw apparaat bladeren terwijl het recept wordt bereid.

## AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- 1- Druk in het startscherm op .
- 2- Klik op Auto (C2.8) om de 10 automatische programma's weer te geven.
- 3- Selecteer het programma van uw keuze. De voorgeprogrammeerde instellingen worden op het scherm weergegeven (u kunt deze wijzigen volgens de onderstaande tabel). Volg de instructies op het scherm en druk op 'Start'.
- 4- Wanneer een automatisch programma is gestart, kunt u de machine op elk gewenst moment pauzeren door op het scherm op 'Pauzeren' te drukken (C2.7) of door op de knop 'Start/Stop' (C3) te drukken. Het automatische programma wordt dan gepauzeerd. U kunt het hervatten door opnieuw op 'Start' te drukken. Als u het verkeerde programma hebt ingevoerd en het programma wilt annuleren, klikt u op 'Stop' op het scherm (C2.6) of houdt u de knop 'Start/Stop' op het apparaat twee seconden ingedrukt (C3).
- 5- Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat.

Aan het einde van het automatische programma voor saus piept het apparaat en blijft de motor draaien op snelheid 1 om te voorkomen dat het mengsel aan de bodem van de kom blijft plakken. Op de scherm wordt vervolgens een temperatuur van --°C weergegeven en er wordt automatisch een timer van 30 minuten gestart. Aan het einde van dit aftellen piept en stopt het apparaat. Als u deze modus wilt stoppen, klikt u op 'Stop' op het scherm (C2.6) of houdt u de knop 'Start/Stop' op het apparaat twee seconden ingedrukt (C3).

### MEER INFORMATIE OVER DE BESCHIKBARE AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

Programma's	Standaardtemperatuur (instelbaar)	Standaardsnelheid (instelbaar)	Standaardtijd (instelbaar)
Soep (P1)	100°C	Lage snelheid tijdens het koken en daarna 2 minuten mixen na koken	35 minuten (25 min. tot 45 min.)
Saus (P2)	85°C (60°C tot 105°C)	Standaardsnelheid 1 (snelheid 1 tot snelheid 4)	10 minuten (1 min. tot 60 min.)
Brioche (P3)	/	Snelheid 3 met tussenpozen voor brooddeeg (brioche enz.)	8 minuten (5 sec. tot 12 min.)
Brood	/	Snelheid 4 voor zwaar deeg (brood, gebak enz.)	3 minuten (5 sec. tot 3 min.)
Cake	/	Snelheid 5 voor licht deeg (taart, cake enz.)	2 minuten en 30 seconden (5 sec. tot 2 min. 30 sec.)
Stoofschotel (P6)	100°C (80°C tot 100°C)	Lage snelheid met tussenpozen	1 uur (1 min. tot 120 min.)
Risotto (P7)	100°C (80°C tot 100°C)	Snelheid 1 met tussenpozen	1 uur (1 min. tot 120 min.)
Mild stomen (P8)	100°C Binnenstoommand	/	30 minuten (5 min. tot 60 min.)
Krachtig stomen (P9)	120°C Buitenstoommand	/	30 minuten (5 min. tot 60 min.)
Spoelen	80°C	Snelheid 8	5 minuten

## DE STOOMMAND GEBRUIKEN

De aanbevolen bereidingstijden zijn bedoeld als richtlijn. In de meeste gevallen geven deze een betrouwbare indicatie van de bereidingstijden.

Bepaalde factoren zijn echter van invloed op de bereidingstijden:

- de grootte van de groenten (gesneden of heel)

- de hoeveelheid ingrediënten in de mand
- de soort en rijpheid van groenten
- de hoeveelheid water in de kom die overeenkomt met de stoommarkeringen.

Als het voedsel niet gaar genoeg is, kunt u extra bereidingstijd toevoegen, maar vergeet niet het waterniveau aan te passen aan de stoommarkeringen.

Maximale hoeveelheden voor het stoomprogramma				
Waterniveau in de kom: 700 ml	Binnenstoommand		Buitenstoommand	
	Max. hoeveelheden	Kooktijd	Max. hoeveelheden	Kooktijd
Gesneden wortels	700 g	35 minuten	1 kg	45 minuten
Courgetteblokjes	600 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Stukjes broccoli	400 g	20 minuten	600 g	30 minuten
Stukken bloemkool	400 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Gesneden prei (witte deel)	400 g	30 minuten	800 g	40 minuten
Plakjes rode of groene paprika	400 g	20 minuten	600 g	30 minuten
Aardappelblokjes	800 g	30 minuten	1,2 kg	40 minuten
Verse of ontdooide visfilets	500 g	15 minuten	1 kg	25 minuten
Verse of bevroren hele vis	-	-	800 g	30 minuten
Mosselen	-	-	1,5 kg	30 minuten
Hele of ontdooide garnalen	500 g	15 minuten	800 g	25 minuten
Kippenborsten	500 g	25 minuten	1 kg	35 minuten
Varkensfilets	500 g	30 minuten	1 kg	45 minuten


**Sommige recepten kunnen ineens overkoken door de vorming van luchtbellens. Dit kan met name gebeuren bij het gebruik van bevroren groenten. In dit geval moet u de hoeveelheden verminderen.**

## HANDMATIGE MODUS

Voor uw eigen recepten kunt u zelf de snelheid, temperatuur en kooktijd instellen op uw Click&Cook.

**NL**  : selecteer het motortoerental, maximaal 12 progressieve en continue snelheden.

 : kies een bereidingstemperatuur tussen 30°C en 120°C.

 : selecteer de gebruiksduur van maximaal 120 minuten continu gebruik.

**Pulsschakelaar:** Voor een snelle boost zonder de instellingen aan te passen.

1- Druk in het startscherm op . Het scherm toont de drie selectieknoppen voor de kookstand (snelheid, temperatuur, tijd).

2- Wijzig vervolgens de instelling(en) met behulp van de keuzemogelijkheden. Druk op de gewenste keuzeknop en pas deze aan met de cursor of de knoppen +/- . Om veiligheidsredenen is het niet mogelijk om de temperatuur aan te passen zonder de bereidingstijd aan te passen.


3- Als u alle instellingen hebt aangepast, drukt u op 'Start' **(C2.7)**. Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld, gaat het witte lampje rond de Start/Stop-knop langzaam aan en uit om aan te geven dat het programma bezig is. U kunt het apparaat vervolgens op elk gewenst moment pauzeren door op 'Pause' **(C2.7)** of 'Start/Stop' **(C3)** te drukken. Het programma wordt gepauzeerd en het witte lampje blijft branden. U kunt het systeem opnieuw starten door nogmaals op de knop 'Start' **(C2.7)** of 'Start/Stop' **(C3)** te drukken. Als u het verkeerde programma hebt ingevoerd en het programma wilt annuleren, klikt u op 'Stop' op het scherm **(C2.6)** of houdt u de knop 'Start/Stop' op het apparaat twee seconden ingedrukt **(C3)**.

4- Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat.

### Pulsfunctie

Druk achtereenvolgens op 'Puls' **(C2.5)**. Op het scherm wordt de bereidingstijd weergegeven. Om veiligheidsredenen is deze functie niet beschikbaar voor bereidingen van boven 60°C.

## GEÏNTEGREERDE WEEGSCHALEN.

- Druk op  om de weegschalfunctie te starten.
- Plaats de mengkom of een andere kom op de weegschaal.
- Klik op de knop 'Set' om de schalen in te stellen. Op het display wordt 0 g weergegeven.
- Voeg de ingrediënten toe tot de gewenste hoeveelheid.
- Druk buiten het weegvenster om de weegmodus af te sluiten.
- Met deze weegschaal kunt u uw ingrediënten wegen, afgerond naar hele grammen (maximaal 5 kg). Gebruik voor vloeistoffen de maatkap **(A1)**.
- U kunt de weegschaal gebruiken terwijl het apparaat in gebruik is, of u kunt deze als zelfstandig accessoire gebruiken wanneer u niet met het apparaat kookt.

### Let op

- Als er te veel gewicht op de weegschaal staat, wordt 'Overload' weergegeven.

## INSTELLINGEN :

U kunt de functie 'Instellingen' openen via het beginscherm.

Met deze functie kunt u:

- de taal wijzigen
- de gebruikershandleiding op elk gewenst moment openen
- de helderheid van het scherm aanpassen
- uw instellingen opnieuw instellen (favorieten, gekozen taal, standaardhelderheid verwijderen).

## BELANGRIJK: APPARAAT IN BEVEILIGINGSMODUS (E4)

**Uw apparaat is standaard uitgerust met elektronische motorbeveiligingen voor een lange levensduur. Dit elektronische beveiligingssysteem beschermt de motor tegen abnormaal gebruik, wat betekent dat uw motor volledig is beschermd.**

Onder zeer extreme gebruiksomstandigheden, of met persoonlijke recepten (van internet of elders), die niet voldoen aan de aanbevelingen van de handleiding (zie het hoofdstuk 'ACCESSOIRES': volumes die mogelijk te groot zijn en/of ongewoon lange bereidingstijden hebben en/of waar niet genoeg tijd tussen recepten wordt gelaten), wordt het elektronische beveiligingssysteem geactiveerd om de motor te beschermen. Als dit gebeurt, stopt het apparaat en wordt 'E4' op het scherm weergegeven om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet werkt.

**Neem de volgende stappen als 'E4' op uw scherm verschijnt en uw apparaat stopt met werken:**

- Laat de stekker in het stopcontact zitten en de 0/I-schakelaar **(C5)** in stand 1 'AAN' staan.
- Volg de aanbevelingen in de handleiding op om uw programma-instellingen te wijzigen (zie het hoofdstuk 'ACCESSOIRES' voor de hoeveelheid ingrediënten/kooktijd/temperatuur/type accessoire).
- Wacht een half uur tot de motor is afgekoeld.
- Zet de hoofdschakelaar van het apparaat in de stand 'UIT' en vervolgens weer terug in de stand 'AAN' om het apparaat te gebruiken.

U kunt het apparaat weer gebruiken.

Neem voor vragen contact op met onze klantenservice (zie de contactgegevens in het garantieboekje).

## STAND-BY:

Het apparaat schakelt na vijf minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus. Er klinkt een geluidssignaal om u te waarschuwen dat het scherm in de stand-bymodus gaat.

Om uit de stand-bymodus te komen, drukt u op de knop 'Start/Stop' **(C3)**.

## REINIGING VAN HET APPARAAT

- Dompel het apparaat nooit onder in water. Zet de motoreenheid (C) niet onder stromend water.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik. U kunt het automatische spoelprogramma gebruiken om uw kom voor te spoelen.
- Verwijder de kom van de voet van de motorunit door het handvat in één hand te nemen en op de ontgrendelknop op de kom (B3) te drukken (zie afb. 11).
- Plaats de kom op een vlakke ondergrond.
- Ontgrendel het deksel door het naar rechts te draaien. Verwijder voorzichtig het deksel. (Zie afb. 1-2.)
- De onderdelen van het deksel (afdichting, onderzijde van deksel en deksel) kunnen worden gedemonteerd. Zodra de onderdelen zijn afgekoeld, maakt u de onderzijde van het deksel los van het deksel door op de twee pinnen op het deksel te drukken terwijl u aan de onderzijde van het deksel trekt (zie afb. 13).
- **Wees voorzichtig bij het hanteren van het hakmes, omdat het mes zeer scherpe randen heeft.**
- **Zodra de onderdelen zijn afgekoeld:**
  - Demonteer het mes door de ring los te draaien (zie afb. 12.1) onder de kom en zorg ervoor dat u zich niet snijdt.
  - Maak de kom, de messen en de accessoires schoon met een spons en warm water met zeep.
- Spoel alle onderdelen af onder stromend water.
- Als er kalkaanslag in de kom zit of er vlekken op zitten, gebruik dan indien nodig een met blanke azijn

gedrenkte schuurspons of reinigingsproducten die geschikt zijn voor roestvrij staal.

- Als er voedsel in de kom blijft kleven, doe dan water met afwasmiddel in de kom en laat dit enkele uren weken. Schraap waar nodig resten weg met de spatel (D4) of met een schuurspons.
- Maak de motorunit (C1) schoon met een vochtige doek. Droog hem voorzichtig af.
- Het dekselgedeelte en de accessoires zijn vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de kom en het mes. (Zie afb. 15.)
- De accessoires, het afneembare mes en de onderdelen van het deksel kunnen licht verkleuren wanneer bepaalde ingrediënten worden gebruikt (kerrie, wortelsap enz.). Dit vormt geen risico voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.
- Controleer voordat u de kom (B) opnieuw gebruikt of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Om te voorkomen dat het mes (B1) beschadigd raakt, moet u het mes niet te lang onderdompelen in water.

### HET APPARAAT OPBERGEN

Om het apparaat gemakkelijker te kunnen opbergen, plaatst u de binnenstoommand in de kom, de twee mengaccessoires en garde in de stoommand, en sluit u het deksel.

## WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Lekkage via het deksel.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	De afdichtring ontbreekt.	Plaats de afdichtring (A4) aan de onderzijde van het deksel (A3) en klem deze op het deksel (A2) (zie afb. 16).
	De afdichtring is beschadigd of versleten.	Vervang de afdichtring, neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Verkeerd accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt. Belangrijk: overschrijd snelheid 4 met het gardeaccessoire of snelheid 1 met de mixer niet.
Lekkage via de kom.	De onderzijde van het deksel ontbreekt.	Klik de onderzijde van het deksel met de afdichtring op zijn plaats vast aan het deksel.
	De afdichtring (B2) is niet goed bevestigd.	Bevestig de afdichtring op de juiste manier.
	De afdichting (B2) is versleten.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
Er komt een geur van de motor.	De sluitring zit niet goed vast.	Vergrendel de ring goed. (Zie afb. 18-1 en 18-2.)
	Dit kan gebeuren wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, of als de motor overbelast raakt doordat de ingrediënten te groot zijn of omdat de stukjes te hard of te groot zijn.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
De messen draaien niet goed.	Stukken ingrediënten zijn te groot of te hard.	Maak de stukken kleiner of verminder de ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
'E1' wordt weergegeven.	Productstoring.	Meld dit aan de klantenservice en geef aan welke fout wordt weergegeven.
'E2' wordt weergegeven.	De kom zit niet op de motorunit of is niet goed geplaatst op de motorunit.	Til de kom van de motorunit en vervang deze op de juiste manier met het deksel vergrendeld. Als deze storing zich blijft voordoen, meldt u dit aan de klantenservice en geeft u aan welke fout wordt weergegeven.
'E3' wordt weergegeven.	Het deksel is niet goed vergrendeld.	Til de kom van de motorunit, vergrendel het deksel goed en plaats het geheel terug op de motorunit. Als deze storing zich blijft voordoen, meldt u dit aan de klantenservice en geeft u aan welke fout wordt weergegeven.
'E4' wordt weergegeven.	Het apparaat is oververhit. Het apparaat is te intensief gebruikt of bevat te veel ingrediënten.	Laat het apparaat 30 minuten rusten, en schakel het vervolgens uit en weer in met de hoofdschakelaar (0/1). Verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kom. Als de fout zich snel weer voordoet, laat u het apparaat langer rusten of verlaagt u de hoeveelheid ingrediënten nog verder. Als deze storing zich blijft voordoen, meldt u dit aan de klantenservice en geeft u aan welke fout wordt weergegeven.
'E5' wordt weergegeven.	De temperatuursensor is oververhit.	Laat het apparaat 30 minuten afkoelen, en schakel het vervolgens uit en weer in met de hoofdschakelaar (0/1). Zorg ervoor dat u de ingrediënten bereidt met een minimale hoeveelheid vet of water, afhankelijk van het recept. Als deze storing zich blijft voordoen, brengt u het apparaat naar de klantenservice en geeft u aan welke fout wordt weergegeven.
'E6' wordt weergegeven.	Productstoring.	Meld dit aan de klantenservice en geef aan welke fout wordt weergegeven.
'E7' wordt weergegeven.	Weegschalfout.	Meld het apparaat aan bij de klantenservice en geef aan welke fout wordt weergegeven.
Scherf is uitgeschakeld.	Het apparaat staat in stand-by.	Druk op de knop 'Start/Stop' (C5) om deze modus af te sluiten. Als het probleem zich blijft voordoen, brengt u het apparaat dan naar de klantenservice.

### Werkt uw apparaat nog steeds niet?

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

## RECYCLING

- De afvoer van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd conform de geldende recyclingmaatregelen in uw regio.

Neem voor het afvoeren van het apparaat contact op met uw gemeente.

- Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:



### Denk aan het milieu!

Uw apparaat bevat waardevolle materialen die kunnen worden teruggewonnen of gerecycled.

Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

### Sicurezza personale

- Leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarlo in un luogo sicuro. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle istruzioni.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lo si lascia incustodito e prima di assemblarlo, disassemblarlo e pulirlo.
- Non lasciare che i bambini utilizzino l'apparecchio senza supervisione.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.



- Quando si utilizza l'apparecchio, alcune parti si surriscaldano (tappo, recipiente in acciaio inox, coperchio, accessori, cestello vapore interno ed esterno). Fare attenzione a non ustionarsi. Maneggiare l'apparecchio utilizzando le parti in plastica fredde (impugnatura, base).
- Le superfici accessibili possono surriscaldarsi durante l'utilizzo dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere acceso utilizzando

un timer esterno o un telecomando separato.

- Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente, se ha subito danni o se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati. Per ragioni di sicurezza, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).
- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non risciacquare l'unità motore (C) sotto l'acqua corrente.
- Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico e in interni, a un'altitudine inferiore a 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di utilizzo commerciale o improprio o del mancato rispetto delle istruzioni.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato nei seguenti casi, non coperti da garanzia:
  - nelle cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali;
  - dal personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
  - nelle case coloniche;
  - dagli ospiti di alberghi, motel e altri edifici residenziali;
  - in ambienti quali bed and breakfast.

- **AVVERTENZA:** l'apparecchio rilascia vapore che può causare ustioni.
- Toccare le maniglie o il tappo del coperchio con cautela (utilizzando guanti o presine, se necessario).
- **Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è posizionata correttamente nella parte inferiore del coperchio e/o se la parte inferiore del coperchio non è posizionata correttamente sul coperchio. L'apparecchio deve essere messo in funzione con il tappo inserito nell'apertura del coperchio (tranne se diversamente specificato nelle istruzioni della ricetta).**
- **Dopo ogni utilizzo dell'apparecchio in modalità cottura, rimuovere il tappo dosatore e attendere che il vapore sia completamente uscito prima di aprire il coperchio.**

**AVVERTENZA:** l'uso improprio dell'apparecchio comporta il rischio di lesioni.

**Il gruppo lame (B1) è estremamente affilato: adottare adeguate precauzioni per evitare di ferirsi durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente.**

**Prestare attenzione quando si versa liquido caldo nel recipiente, perché potrebbe fuoriuscire a causa di un'ebollizione improvvisa.**

**AVVERTENZA:** prestare attenzione durante la manipolazione dell'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento) per evitare qualsiasi fuoriuscita di liquido sui connettori.

**AVVERTENZA:** la superficie dell'elemento riscaldante può trattenere calore residuo dopo l'utilizzo. Assicurarsi di toccare esclusivamente l'impugnatura del recipiente e il tappo dosatore durante il riscaldamento e fino al completo raffreddamento.

Consultare il manuale di istruzioni per informazioni sulla regolazione della velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e programma.

Consultare il manuale di istruzioni per informazioni sull'assemblaggio e l'installazione degli accessori sull'apparecchio.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, fare riferimento al manuale di istruzioni.

Seguire sempre le istruzioni durante la pulizia dell'apparecchio:

- scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente;
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo;
- pulire con un panno umido o una spugna;
- non immergere l'apparecchio in acqua né metterlo sotto l'acqua corrente.

## Collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere collegato a una presa elettrica con messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targa di identificazione dell'apparecchio corrisponda a quella della rete elettrica in uso.
- Qualsiasi errore nel collegamento elettrico comporta l'annullamento della garanzia.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Tenere l'apparecchio o il cavo di alimentazione lontano dalle parti termoconduttive dell'apparecchio, da fonti di calore o da angoli appuntiti.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lo si lascia incustodito e prima di assemblarlo, disassemblarlo e pulirlo.
- Tenere il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini e lontano dalle parti calde dell'apparecchio, da fonti di calore e angoli appuntiti.
- Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in liquidi.

## Uso improprio

- **Non utilizzare l'apparecchio se non funziona correttamente o se è danneggiato. Farlo riparare presso un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto della garanzia).**
- **Non toccare il coperchio prima dell'arresto completo dell'apparecchio (pulsante Stop); attendere che gli alimenti miscelati all'interno del recipiente siano fermi prima di rimuoverlo dalla base.**
- **In modalità di riscaldamento, non utilizzare il recipiente senza ingredienti o solo con prodotti secchi.**
- Versare nel recipiente gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi (**Fig. 8**), senza superare il simbolo "MAX" riportato all'interno del recipiente (**Fig. 8**). Se il recipiente è eccessivamente pieno, può verificarsi la fuoriuscita di acqua bollente.
- Nota: durante la cottura a vapore, assicurarsi di aggiungere 0,7 litri di acqua (**Fig. 5.1-5.2**).
- Non inserire dita o altri oggetti nel recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservazione, congelamento, sterilizzazione).
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o credenze, poiché il vapore prodotto potrebbe danneggiarle.
- Non posizionare l'apparecchio in prossimità di una fonte di calore (piastra di cottura, elettrodomestico, ecc.) quando è in funzione.
- Non coprire il coperchio con un panno o altri oggetti e non tappare l'apertura del coperchio con oggetti diversi dal tappo dosatore.
- Evitare che i propri capelli, foulard, cravatte, ecc. pendano sopra il recipiente quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riscaldare gli accessori in forni a microonde.
- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Non superare la quantità massima indicata nel manuale.
- Riporre l'apparecchio solo dopo che si è raffreddato.
- Per raffreddare il recipiente, non utilizzare il congelatore ma il frigorifero.

#### SOLO PER I MERCATI EXTRA EUROPEI

- Questo apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto prima istruzioni sull'uso dell'apparecchio da

una persona responsabile della loro sicurezza.

- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

#### SOLO PER I MERCATI EUROPEI

- **Solo per la funzione di riscaldamento:** questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati da un adulto.
- **Per gli utilizzi in modalità miscelatore o frullatore:** questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- **Solo per la funzione di riscaldamento:** Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza o conoscenza solo se supervisionate o istruite sull'uso sicuro

dell'apparecchio e se comprendono i possibili pericoli ad esso associati.

#### ASSISTENZA

- Per motivi di sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori o parti di ricambio forniti dai centri di assistenza autorizzati.
- Qualsiasi intervento diverso dalla pulizia e dalla manutenzione ordinaria deve essere effettuato da un centro di assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Risoluzione dei problemi" alla fine del manuale.

#### COTTURA DEL CIBO

Per garantire che tutti gli ingredienti siano cotti e per prevenire la contaminazione batterica, è necessario rispettare temperature e tempi di cottura minimi in base alla pietanza.

- Per garantire la pastorizzazione di manzo, maiale e pollame, la temperatura deve essere di 75 °C al cuore del prodotto per almeno due minuti.
- Per garantire la pastorizzazione delle uova e dei prodotti a base di uova, la temperatura deve essere di 75 °C al cuore del prodotto per almeno due minuti.
- Per assicurare la pastorizzazione delle verdure, la temperatura deve essere di 65 °C al cuore del prodotto per almeno due minuti.

- Per assicurare la pastorizzazione di pesce e frutti di mare, la temperatura deve essere di 65 °C al cuore del prodotto per almeno due minuti.

#### !/\ Attenzione:

le persone sensibili come le donne incinte, i bambini piccoli, gli anziani e le persone immunodepresse devono tenere presente che in alcune delle ricette suggerite gli ingredienti potrebbero non venire cotti in modo sufficiente per eliminare tutti i rischi per la salute causati dai batteri.

Grazie per aver scelto questo apparecchio destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti e per il solo uso domestico in interni.

Il design del prodotto può variare. L'apparecchio funziona comunque allo stesso modo ed è compatibile con le ricette suggerite nel ricettario.

IT



Questo manuale contiene suggerimenti per l'uso che illustrano il potenziale dell'apparecchio: cottura a vapore, preparazione di salse, zuppe, stufati, impasti e dolci.

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

### A Gruppo coperchio

- A1 Tappo dosatore
- A2 Coperchio
- A3 Parte inferiore del coperchio
- A4 Guarnizione

### B Gruppo recipiente

- B1 Gruppo lame
- B2 Guarnizione
- B3 Pulsante di sbloccaggio
- B4 Anello di bloccaggio
- B5 Recipiente in acciaio inox

### C Base dell'unità motore

- C1 Unità motore
- C2 Display
- C3 Pulsante Start/Stop
- C4 Piatto della bilancia
- C5 Interruttore di accensione/spengimento (0/1)

### D Accessori

- D1 Miscelatore
- D2 Cestello vapore interno
- D3 Sbattitore
- D4 Spatola

### E Cestello vapore esterno

- E1 Coperchio
- E2 Piatto
- E3 Base del cestello vapore

### C2 Display

- C2.1 Riquadro che mostra le impostazioni della ricetta in corso
- C2.2 Selettore della temperatura
- C2.3 Selettore della velocità
- C2.4 Selettore del tempo
- C2.5 Pulse
- C2.6 Arresto
- C2.7 Avvio/Pausa
- C2.8 Programmi automatici
- C2.9 Pagina iniziale
- C2.10 Ricerca
- C2.11 Ricette preferite
- C2.12 Modalità manuale
- C2.13 Bilancia
- C2.14 Parametri

## SPECIFICHE TECNICHE DELL'APPARECCHIO

Alimentazione:	motore da 500 W + resistenza riscaldante da 1000 W.
Intervallo di temperature:	da 30°C a 120°C regolabile con incrementi di 5°C.
Durata massima di funzionamento:	fino a 2 ore
Numero di velocità:	12 velocità + modalità Pulse

## PER INIZIARE

### Prima del primo utilizzo

Leggere attentamente questo manuale di istruzioni. Il manuale contiene alcuni suggerimenti per utilizzare al meglio l'apparecchio durante la preparazione di stufati, zuppe, piatti al vapore, dolci e salse, oltre che per pesare gli ingredienti.

Conservarlo per poterlo consultare in seguito. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità in caso di utilizzo non conforme alle istruzioni.

Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le etichette dal prodotto.

Pulire con acqua saponata i diversi componenti dell'apparecchio: gruppo coperchio, gruppo recipiente e accessori. (consultare la sezione "PULIZIA" di questo manuale).

Attenzione: la base dell'unità motore non deve essere immersa in acqua.

### Preparazione dell'apparecchio

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione. Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente e premere l'interruttore (C5) sotto il lato destro dell'unità motore (vedere Fig. 6).

### Installazione del recipiente e degli accessori

Rimuovere il recipiente dalla base dell'apparecchio afferrando l'impugnatura con una mano e premendo il pulsante di sbloccaggio del recipiente (B3). È possibile aiutarsi con l'altra mano per sollevare il recipiente (vedere Fig. 11). Aprire il coperchio. Se richiesto dalla ricetta, posizionare l'accessorio indicato sulla lama tritatutto. Versare gli ingredienti. Chiudere il coperchio.

Riposizionare il recipiente sulla base dell'apparecchio utilizzando l'impugnatura, quindi avviare il programma desiderato.

Per utilizzare il cestello vapore interno o esterno, riempire il recipiente con acqua fino all'indicatore del vapore (vedere Fig. 5.1-5.2).

**Attenzione: non spostare il recipiente utilizzando l'impugnatura del coperchio, ma servirsi dell'impugnatura del recipiente per trasportarlo (vedere Fig. 19.1-19.2)**

## Installazione del gruppo coperchio

Il coperchio dell'apparecchio è composto da tre elementi: la parte superiore, la parte inferiore e la guarnizione.


Questi tre elementi sono pre-assemblati e possono essere smontati per facilitare la pulizia del coperchio (vedere Fig. 13 e 14).

**Non è possibile sbloccare il coperchio quando il recipiente è posizionato sulla base dell'unità motore. Per aprire il coperchio è necessario rimuovere il recipiente dalla base dell'unità motore.**

Posizionare il coperchio solo se la guarnizione è inserita correttamente (vedere Fig 9.1) nella parte inferiore del coperchio e se la parte inferiore del coperchio è fissata al coperchio (vedere Fig. 16-17).

## AVVIO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio si avvia esclusivamente se il recipiente è posizionato correttamente sulla base dell'unità motore e se il gruppo coperchio è posizionato correttamente sul recipiente. Se il recipiente non è posizionato correttamente sulla base dell'unità motore, sul display verrà mostrato il codice di errore E3. Per rimuovere il recipiente, estrarlo dalla base dell'unità motore afferrando l'impugnatura con una mano. Se il recipiente è pieno, è possibile aiutarsi con l'altra mano posizionandola sull'area di presa sul retro del coperchio (vedere Fig. 11).

Accendere Click&Cook utilizzando l'interruttore 0/1 (vedere Fig. 6), quindi consultare la sezione "Guida per l'utente" nelle impostazioni . Seguire le istruzioni visualizzate sul display.



## ACCESSORI

L'apparecchio include gli accessori elencati di seguito.

		Prog.					
Lama tritaiutto	Tritare/Miscelare	Miscelare zuppe	Zuppa	10	2 min.	2 L	100°C
		Miscelare composte di frutta		10	20 sec.	1,2 kg	
		Miscelare frullati		12	2 min.	2 L	
		Tritare cipolle		6	10 sec.	500 g	
		Tritare carne		12	15 sec.	500 g	
		Tritare pesce		12	10 sec.	500 g	
	Impastare/Macinare	Impastare impasti lievitati (es. brioche)	Brioche	3	12 min.	600 g (300 g di farina)	-
		Impastare impasti per pane bianco	Pane	4	3 min.	800 g (500 g di farina)	-
		Impastare impasti per pane speciale	Pane	4	3 min.	600 g (360 g di farina)	-
		Impastare pasta frolla o brisé	Pane	4	3 min.	750 g (400 g di farina)	-
		Impastare cialde, crêpe e plum cake	Torta	5	2 min. 30 sec.	1,2 kg	-
		Tritare ghiaccio			5 x 6 sec.	10 pezzi (250 g)	-
		Tritare nocciole		12	30 sec.	500 g	-
Sbattitore	Emulsionare/Incorporare	Albumi a neve		4	4 min.	5 albumi	-
		Salsa (besciamella)	Salsa	1	13 min.	1 L	90°C
		Maionese		4	2 min.	0,5 L	-
		Panna montata		4	6 min.	0,4 L	-
		Purè di patate		4	1 min.	1 L	-
Miscelatore	Miscelare	Rosolatura		1	5 min.	300 g	120°C
		Stufati	Stufato	0	2 ore	2 L	100°C
		Risotti	Risotto	1	21 min.	1,4 kg	95°C
Cestello vapore	Interno	Cottura a vapore	vapore moderato	-	5-60 min.	800 g	100°C
		Minestrone	Zuppa	10	2 min.	2 L	100°C
	Esterno	Cuocere a vapore verdure, pesce o carne	vapore intenso	-	5-60 min.	1,2 kg	120°C

Questi accessori sono dotati di un'area di presa che ne facilita la manipolazione durante la preparazione della ricetta.

Non superare mai il livello MAX (2 L) riportato sul recipiente.

Per le preparazioni liquide, si raccomanda di non superare il livello  $\approx$  (1,5 L) indicato sul recipiente.

Per la cottura a vapore, si consiglia di non superare il livello  $\hat{v}$  (0,7 L) indicato sul recipiente e di selezionare il programma a vapore intenso o moderato in base al cestello utilizzato.

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Click&Cook è un robot da cucina intelligente che aiuta a rendere ogni piatto un successo. Offre centinaia di ricette gratuite, disponibili con pochi tocchi sul display.

Grazie al suo intuitivo touch screen interattivo, consente di preparare un'ampia varietà di piatti in tempi record.

Click&Cook prepara, miscela e cuoce gli ingredienti. Offre una guida passo dopo passo per la preparazione delle ricette.

Cucinare non potrebbe essere più veloce o semplice!

Accendere Click&Cook utilizzando l'interruttore 0/1 (C5) e seguire le istruzioni mostrate sul display.

### • Scelta della lingua

La prima volta che si utilizza l'apparecchio, è possibile accedere alle impostazioni della lingua.

Al termine di questa fase, viene mostrata una schermata di benvenuto.

Le icone riportate di seguito vengono sempre mostrate sul display:

**Categorie delle ricette**

**Ricerca delle ricette (per nome o ingrediente)**

**Ricette preferite**

**Modalità manuale e programmi automatici**

**Bilancia da cucina**

**Impostazioni dell'apparecchio**

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Click&Cook è dotato di numerose funzioni che offrono ispirazione ogni giorno e rendono ogni piatto un successo!

#### • Ricerca ricette

È possibile cercare ricette utilizzando la funzione "Cerca" nella schermata iniziale. È possibile eseguire ricerche per piatto o ingrediente.

#### • Ricette preferite

È possibile accedere alla funzione "Ricette preferite" dalla schermata iniziale. Questa funzione consente di trovare le ricette salvate in precedenza come preferite.

Per salvare una ricetta tra quelle preferite, toccare l'icona "Ricette preferite" mostrata nell'elenco delle ricette e/o all'interno delle ricette. Quando viene selezionata, l'icona diventa rossa.


È possibile rimuovere le ricette da quelle preferite toccando nuovamente l'icona "Ricette preferite".

#### • Ricetta in corso.

Questo riquadro mostra le impostazioni della ricetta corrente. Selezionandolo, è possibile visualizzare la fase in corso.

È possibile navigare liberamente tra i menu dell'apparecchio durante la preparazione della ricetta.

## MODALITÀ PROGRAMMI AUTOMATICI

- 1- Dalla schermata iniziale, premere .
- 2- Toccare Auto **(C2.8)** per visualizzare i 10 programmi automatici.
- 3- Selezionare il programma desiderato. Le impostazioni predefinite vengono mostrate sul display (è possibile modificarle come indicato nella tabella seguente). Seguire le istruzioni mostrate sul display, quindi premere il pulsante "Start" (Avvia).
- 4- Dopo l'avvio di un programma automatico, è possibile mettere in pausa l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il pulsante "Pause" (Pausa) sul display **(C2.7)** o il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) **(C3)**. Per riavviare il programma automatico, premere nuovamente il pulsante "Start" (Avvia). Se è stato selezionato il programma errato e si desidera annullarlo, selezionare il pulsante "Stop" (Arresta) sul display **(C2.6)** o premere il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) sull'apparecchio per due secondi **(C3)**.

5- Al termine del programma, l'apparecchio emette un segnale acustico.

Al termine del programma automatico per la preparazione di una salsa, l'apparecchio emette un segnale acustico e il motore continua a girare a velocità 1 per evitare che il composto si attacchi al fondo del recipiente. Il display mostra quindi una temperatura di  $-^{\circ}\text{C}$  e inizia automaticamente un conto alla rovescia di 30 minuti. Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e si arresta. Se si desidera interrompere questa modalità, selezionare "Stop" (Arresta) sullo schermo **(C2.6)** o premere il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) sull'apparecchio per due secondi **(C3)**.

## ULTERIORI INFORMAZIONI SUI PROGRAMMI AUTOMATICI DISPONIBILI

Programmi	Temperatura predefinita (regolabile)	Velocità predefinita (regolabile)	Durata predefinita (regolabile)
<b>Zuppa (P1)</b>	100°C	Velocità lenta durante la cottura, quindi miscelazione per 2 minuti dopo la cottura	35 minuti (25-45 min.)
<b>Salsa (P2)</b>	85°C (60°C-105°C)	Velocità predefinita 1 (velocità 1-4)	10 minuti (1-60 min.)
<b>Brioche (P3)</b>	/	Velocità 3 intermittente per impasti lievitati (brioche, ecc.)	8 minuti (5 sec.-12 min.)
<b>Pane</b>	/	Velocità 4 costante per impasti pesanti (pane, pasta frolla, ecc.)	3 minuti (5 sec.-3 min.)
<b>Torta</b>	/	Velocità 5 costante per impasti leggeri (plum cake, torte, ecc.)	2 minuti 30 secondi (5 sec.-2 min. 30 sec.)
<b>Stufato (P6)</b>	100°C (80°C-100°C)	Velocità lenta a intermittenza	1 ora (1-120 min.)
<b>Risotto (P7)</b>	100°C (80°C-100°C)	Velocità 1 a intermittenza	1 ora (1-120 min.)
<b>Vapore moderato (P8)</b>	100°C Cestello vapore interno	/	30 minuti (5-60 min.)
<b>Vapore intenso (P9)</b>	120°C Cestello vapore esterno	/	30 minuti (5-60 min.)
<b>Risciacquo</b>	80°C	Velocità 8	5 minuti

## UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE

I tempi di cottura sono forniti a titolo indicativo; garantiscono una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.

Tuttavia, alcune condizioni possono influire sul tempo di cottura:

- le dimensioni delle verdure (tagliate o intere)

- la quantità di ingredienti nel cestello
- la varietà e il livello di maturazione delle verdure
- la quantità di acqua nel recipiente, che deve corrispondere agli indicatori del vapore.

Se la cottura è insufficiente, è possibile aumentarne la durata, ma occorre ricordare di regolare il livello dell'acqua in base agli indicatori del vapore.

Quantità massime per il programma Vapore				
Livello dell'acqua nel recipiente: 700 ml	Cestello vapore interno		Cestello vapore esterno	
	Quantità max	Tempo di cottura	Quantità max	Tempo di cottura
Carote tagliate	700 g	35 minuti	1 kg	45 minuti
Zucchine a cubetti	600 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Broccoli a pezzetti	400 g	20 minuti	600 g	30 minuti
Cavolfiore a pezzetti	400 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Porri a fettine (parte bianca)	400 g	30 minuti	800 g	40 minuti
Peperone rosso o verde a fettine	400 g	20 minuti	600 g	30 minuti
Patate a cubetti	800 g	30 minuti	1,2 kg	40 minuti
Filetti di pesce freschi o scongelati	500 g	15 minuti	1 kg	25 minuti
Pesce intero fresco o congelato	-	-	800 g	30 minuti
Cozze	-	-	1,5 kg	30 minuti
Gamberi interi o scongelati	500 g	15 minuti	800 g	25 minuti
Petti di pollo	500 g	25 minuti	1 kg	35 minuti
Filetti di maiale	500 g	30 minuti	1 kg	45 minuti

**Alcune ricette possono provocare fuoriuscite impreviste a causa della formazione di bolle, in particolare durante la cottura di verdura surgelata. In tal caso, è necessario ridurne il volume.**

## MODALITÀ MANU

È possibile personalizzare le impostazioni di velocità, temperatura e tempo di cottura di Click&Cook in base alle ricette.



: permette di impostare la velocità del motore; sono disponibili 12 velocità progressive.




: permette di impostare la temperatura di cottura da 30°C a 120°C.



: permette di impostare la durata di funzionamento continuo fino a 2 ore.

**Selettore "Pulse":** permette di avviare brevemente il motore alla massima velocità senza selezionare alcuna impostazione.

1- Dalla schermata iniziale, premere . Sul display vengono mostrati i tre selettori delle impostazioni di cottura (velocità, temperatura, tempo).

2- Modificare quindi le impostazioni utilizzando i selettori. Premere il selettore desiderato e utilizzare il cursore o i pulsanti +/- per modificare l'impostazione. Per motivi di sicurezza, non è possibile modificare la temperatura senza modificare anche il tempo di cottura.


3- Dopo aver impostato tutti i parametri, premere "Start" (Avvia) **(C2.7)**. Quando l'apparecchio è in funzione, l'anello intorno al pulsante Start/Stop (Avvia/Arresta) lampeggerà con luce bianca, a indicare che il programma è in esecuzione. È possibile mettere in pausa l'apparecchio in qualsiasi momento premendo "Pause" (Pausa) **(C2.7)** o "Start/Stop" (Avvia/Arresta) **(C3)**. Il programma viene quindi messo in pausa e l'anello luminoso bianco rimane acceso. È possibile riavviare il programma premendo nuovamente "Start" (Avvia) **(C2.7)** o il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) **(C3)**. Se è stato selezionato il programma errato e si desidera annullarlo, selezionare il pulsante "Stop" (Arresta) sul display **(C2.6)** o premere il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) sull'apparecchio per due secondi **(C3)**.

4- Al termine del programma, l'apparecchio emette un segnale acustico.

### Funzione Pulse

Premere il pulsante "Pulse" **(C2.5)** in modo intermittente. Sullo schermo viene visualizzato il tempo di funzionamento. Per motivi di sicurezza, questa funzione non è disponibile per preparazioni che raggiungono temperature superiori a 60°C.

## BILANCIA DA CUCINA INTEGRATA.

- Premere  per attivare la bilancia.
- Posizionare il recipiente del miscelatore o un altro contenitore sulla bilancia.
- Per impostare la bilancia, toccare il pulsante "Set" (Imposta). Sul display viene visualizzato 0 g.
- Aggiungere la quantità desiderata di ingredienti.
- Per uscire dalla modalità bilancia, toccare l'area all'esterno della finestra di pesatura.
- Questa bilancia permette di pesare gli ingredienti al grammo fino a 5 kg. Per i liquidi, utilizzare il tappo dosatore **(A1)**.

- È possibile utilizzare la bilancia mentre l'apparecchio è in funzione o come semplice accessorio anche quando l'apparecchio non è in funzione.

### Attenzione

- Se il peso sulla bilancia è eccessivo, sul display apparirà "Overload" (Peso eccessivo).

## IMPOSTAZIONI

È possibile accedere alla funzione "Settings" (Impostazioni) dalla schermata iniziale.

Questa funzione consente di:

- modificare la lingua
- accedere alla guida dell'utente in qualsiasi momento
- modificare la luminosità del display
- ripristinare le impostazioni (eliminazione delle ricette preferite, scelta della lingua, luminosità predefinita).

## IMPORTANTE: MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO (E4)

**Il motore dell'apparecchio è dotato di un dispositivo elettronico di protezione che ne garantisce la longevità. Questo dispositivo offre al motore protezione completa contro eventuali malfunzionamenti.**

In alcune condizioni di utilizzo particolarmente intenso o in caso di ricette personalizzate (ad esempio ottenute da Internet o altrove) che non rispettano le raccomandazioni del manuale (consultare la sezione degli "ACCESSORI" relativa a quantità eccessive e/o utilizzo eccessivamente lungo e/o sequenza troppo ravvicinata di ricette), il dispositivo di protezione elettronico si attiva per preservare il motore. In tal caso, l'apparecchio si arresta e sul display appare il codice di errore "E4", a indicare che al momento l'apparecchio non è funzionante.

**Se sullo schermo viene visualizzato "E4" e l'apparecchio smette di funzionare, procedere come descritto di seguito.**

- Lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente e con l'interruttore 0/1 **(C5)** in posizione 1 ("acceso").
- Consultare i suggerimenti contenuti nel manuale per modificare le impostazioni del programma (consultare la sezione "ACCESSORI" per modificare la quantità degli ingredienti, la durata o la temperatura della cottura o il tipo di accessorio).
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Portare l'interruttore di accensione/spengimento in posizione "spento", quindi riportarlo in posizione "acceso". L'apparecchio è nuovamente pronto per l'uso. Il servizio clienti rimane a disposizione per qualsiasi domanda (consultare i recapiti riportati nel libretto di garanzia).

## STANDBY

L'apparecchio entra in modalità standby dopo cinque minuti di inattività. Viene emesso un segnale acustico per avvisare che il display sta per entrare in modalità standby.

Per uscire dalla modalità standby, premere il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) **(C3)**.

## PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- L'apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non risciacquare l'unità motore (C) sotto l'acqua corrente.
- Dopo l'utilizzo, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Pulire il recipiente subito dopo l'uso. È possibile utilizzare il programma automatico "Risciacquo" per eseguire il prelavaggio del recipiente.
- Rimuovere il recipiente dalla base dell'unità motore dell'apparecchio afferrando l'impugnatura con una mano e premendo il pulsante di sbloccaggio sul recipiente (B3) (vedere Fig. 11).
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.
- Sbloccare il coperchio ruotandolo verso destra. Rimuovere il coperchio con cautela (vedere Fig. 1-2).
- Gli elementi del coperchio (guarnizione, parte inferiore del coperchio e coperchio) sono smontabili. Quando gli elementi si sono raffreddati, separare la parte inferiore del coperchio dal coperchio premendo le due sporgenze sul coperchio e tirando contemporaneamente la parte inferiore del coperchio (vedere Fig. 13).
- Manipolare con cautela la lama tritatutto perché è molto affilata.**
- Quando le parti si sono raffreddate:**
  - rimuovere il gruppo lame svitando l'anello (vedere Fig. 12.1) sotto il recipiente, facendo attenzione a non tagliarsi.
  - Pulire il recipiente, il gruppo lame e gli accessori con una spugna e acqua calda saponata.
- Risciacquare ciascuna parte sotto l'acqua corrente.
- Se il recipiente presenta tracce di calcare o macchie residue, utilizzare il lato abrasivo di una spugna imbevuta di aceto di vino bianco o di un prodotto adatto alla pulizia dell'acciaio inox.
- In caso di residui di cibo incrostati, lasciare il recipiente a mollo per diverse ore con acqua e detersivo per piatti, quindi rimuovere i residui con la spatola (D4) o con il lato abrasivo di una spugna.
- Pulire l'unità motore (C1) con un panno umido. Asciugare con cura.
- Per facilitare la pulizia, il gruppo coperchio e gli accessori, ad eccezione del recipiente e del gruppo lame, possono essere lavati in lavastoviglie (vedere Fig. 15).
- Gli accessori, il gruppo lame rimovibile e i componenti del coperchio possono macchiarsi leggermente a contatto con alimenti come curry, succo di carote, ecc.; ciò non comporta pericoli per la salute né influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
- Prima di utilizzare nuovamente il recipiente (B), assicurarsi che i contatti elettrici sotto di esso siano sempre puliti e asciutti.
- Per non alterarne i materiali, non lasciare il gruppo lame (B1) a mollo in acqua a lungo.

### CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

Per risparmiare spazio, posizionare il cestello vapore interno nel recipiente e gli accessori miscelatore e sbattitore nel cestello vapore, quindi chiudere il coperchio.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Perdite dal coperchio.	Volume degli ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità di ingredienti.
	La guarnizione non è installata.	Posizionare la guarnizione (A4) sulla parte inferiore del coperchio (A3) e fissare quest'ultima al coperchio (A2) (vedere Fig. 16).
	La guarnizione è danneggiata o usurata.	Sostituire la guarnizione, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Accessorio non adatto.	Verificare che si stia utilizzando l'accessorio consigliato. Importante: non superare la velocità 4 con l'accessorio sbattitore o la velocità 1 con il miscelatore.
Perdite dal recipiente.	La parte inferiore del coperchio non è stata installata.	Installare la parte inferiore del coperchio con la guarnizione sul coperchio.
	La guarnizione (B2) non è posizionata correttamente.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione (B2) è usurata.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Odore proveniente dal motore.	L'anello di bloccaggio non è fissato correttamente.	Fissare correttamente l'anello (vedere Fig. 18-1 e 18-2).
	Ciò può verificarsi al primo utilizzo dell'apparecchio o in caso di sovraccarico del motore causato da una quantità eccessiva di ingredienti o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Lasciare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente.
Il gruppo lame stenta a ruotare.	Pezzi di alimenti troppo grandi o troppo duri.	Ridurre le dimensioni o il volume degli ingredienti. Aggiungere liquidi.
Sul display viene mostrato "E1".	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E2".	Il recipiente non si trova sull'unità motore o non è stato posizionato correttamente sull'unità motore.	Rimuovere il recipiente dall'unità motore e riposizionarlo correttamente con il coperchio bloccato. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E3".	Il coperchio non è bloccato correttamente.	Rimuovere il recipiente dall'unità motore, bloccare correttamente il coperchio e riposizionare il recipiente sull'unità motore. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E4".	Surriscaldamento dell'apparecchio. L'apparecchio è stato utilizzato in modo intensivo o con una quantità eccessiva di ingredienti.	Lasciare riposare l'apparecchio per 30 minuti, quindi spegnerlo e riaccenderlo utilizzando l'interruttore principale (0/I). Ridurre la quantità di ingredienti nel recipiente. Se l'errore si ripresenta poco dopo, aumentare il tempo di riposo o ridurre ulteriormente il volume degli ingredienti. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E5".	Surriscaldamento del sensore della temperatura.	Lasciare raffreddare l'apparecchio per 30 minuti, quindi spegnerlo e riaccenderlo utilizzando l'interruttore principale (0/I). Assicurarsi di cuocere gli ingredienti con un minimo di materia grassa o di acqua, in base alla ricetta. Se il problema persiste, contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E6".	Malfunzionamento dell'apparecchio.	Contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Sul display viene mostrato "E7".	Malfunzionamento della bilancia.	Contattare il centro di assistenza specificando l'errore visualizzato.
Lo schermo è spento.	L'apparecchio è in standby.	Premere il pulsante "Start/Stop" (Avvia/Arresta) (C5) per uscire da questa modalità. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza.

### L'apparecchio continua a non funzionare?

Contattare un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel manuale di assistenza).

## RICICLAGGIO

- Smaltimento dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio è costituito esclusivamente da materiali innocui per l'ambiente, che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni locali in merito al riciclaggio.

Per smaltire l'apparecchio, contattare il servizio comunale preposto.

IT

- Prodotti elettronici o elettrici al termine del loro ciclo di vita



### Contribuiamo alla protezione dell'ambiente!

❗ L'apparecchio contiene materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.

➡ Lasciarlo in un punto di raccolta per lo smaltimento.

## SAFETY INSTRUCTIONS:

### Personal safety

- Read the instruction manual carefully before using your appliance for the first time and keep it in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- Do not let children use the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Keep your appliance out of the reach of children.



- When using the appliance, some parts will become hot (cap, stainless steel bowl, lid, accessories, inner and outer steam baskets). This may lead to burns. Handle the appliance using its cold plastic parts (handle, base).
- Accessible surfaces may be hot when the appliance is in use.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it has been

damaged, or if the power cord or plug is damaged. To avoid any risk of hazards, the power cord must be replaced at an authorised service centre (see list in the service booklet).

- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (C) under running water.
- This machine is exclusively intended for interior use in domestic settings, at an altitude less than 2000 m. The manufacturer accepts no liability and reserves the right to void the guarantee in the event of commercial or inappropriate use, or if the instructions have not been followed.
- The appliance has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee:
  - staff pantry areas in shops, offices and other working environments.
  - use by employees in shops, offices and other professional environments.
  - on farms.
  - use by guests in hotels, motels and other residential environments.
  - in bed and breakfast environments.
- **WARNING: Your appliance releases steam which can cause burns.**
- **Handle the lid with caution by its handles or cap (using gloves or a pot-holder).**
- **Do not operate the appliance if the seal is not correctly positioned on**

EN

**the underside of the lid and/or if the underside of the lid is not correctly positioned on the lid. The appliance must be operated with the cap inserted into the lid opening (except where there are specific instructions for a recipe).**

- **After using the appliance in cooking mode, remove the measuring cap to let the steam out, and wait for it to disperse before opening the lid.**

**WARNING: Injuries may occur if the appliance is used incorrectly.**

**Take care with the sharp edges of the knife (B1) when cleaning them and when emptying the bowl—they are extremely sharp.**

**Be careful when pouring hot liquid into the bowl; this may be released from the appliance due to sudden boiling.**

**WARNING: Take care when handling your appliance (cleaning, filling and pouring): ensure that no liquid is spilled onto the connectors.**

**WARNING: The surface of the heating element retains residual heat after use. Be sure to only touch the bowl handle and the measuring cap during heating and until it has fully cooled down.**

Refer to the instruction manual to set the speeds and operating times for each accessory and for each programme.

Refer to the instruction manual for details on assembling and fitting the accessories to the appliance.

Refer to the instruction manual for details on cleaning and maintaining your appliance.

Always follow the cleaning instructions when cleaning your appliance:

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance when it is hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Never place the appliance in water or under running water.

## Electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate on alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.
- Any connection error voids the guarantee.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance or the power cord near to or in contact with the heat-conducting parts of the appliance, near a heat source, or on a sharp edge.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning.
- Keep the power cable out of the reach of children and do not leave it near to or in contact with the hot parts of the appliance, near a heat source, or on a sharp angle.
- Do not submerge the appliance, power cable or plug in liquid.

## Incorrect use

- **Do not use your appliance if it is not working properly or if it is damaged. Have it repaired at an approved service centre (refer to the list in the service booklet).**
- **Do not touch the lid until the appliance has completely stopped (stop key); wait until the food being mixed has stopped moving before removing the bowl from the base.**
- **In heating mode only, never use the bowl without ingredients or only with dry products.**
- Always add solid ingredients into the bowl first before adding liquid ingredients (**see Fig. 8**), do not exceed the "MAX" marker on the inside of the bowl (**see Fig. 8**). If the bowl is too full, boiling water may escape.
- Note: During the steam cooking programme, ensure that you add 0.7 litres of water (**see Fig. 5.1–5.2**).
- Do not place your fingers or any other objects in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as a container (preservation, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant surface that is clean and dry.
- Do not place the appliance near a wall or cupboard, as the steam produced may cause damage.

- Do not place your appliance near a heat source that is in operation (hob, electric household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a cloth or other item and do not try to plug the lid opening—always use the measuring cap.
- Do not allow your hair, scarf, tie, etc. to hang over the bowl while the appliance is in operation.
- Do not place the accessories into a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Only tidy the appliance away after it has cooled down.
- Never place the bowl into the freezer to cool—always use the refrigerator.

#### NON-EUROPEAN MARKETS ONLY

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or with a lack of experience or knowledge, unless they are supervised or given prior instructions concerning the safe use of the appliance by an individual responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

#### EUROPEAN MARKETS ONLY:

- **When heating only:** This appliance can be used by children aged 8 years or over, on the condition that they are supervised or that they have received instructions on how to use the appliance in full safety and that they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without supervision, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult.
- **When using the mixer or blender:** This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- **When heating only:** Keep the appliance and its cord out of the reach of children under 8 years of age.
- Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or whose experience or knowledge is not sufficient, provided that they are supervised or have received instructions to use the appliance safely and understand the possible dangers.

#### AFTER-SALES SERVICE

- For your safety, do not use any accessories or spare parts other than those provided by authorised after-sales service centres.
- Any operation other than cleaning or routine maintenance should be performed by an approved service centre.
- Refer to the "What to do if your appliance does not work " table at the end of the instruction manual.

#### COOKING FOOD

In order to ensure that all ingredients are cooked through, and to prevent bacterial contamination, you should respect minimum times and temperatures depending on the food:

- to ensure that beef, pork and poultry is pasteurised: hit 75°C for at least two minutes in the centre of the foodstuff.
- to ensure that eggs and egg-based products are pasteurised: hit 75°C for at least two minutes in the centre of the foodstuff.
- to ensure that vegetables are pasteurised: hit 65°C for at least two minutes in the centre of the foodstuff.
- to ensure that fish and seafood are pasteurised: hit 65°C for at least two minutes in the centre of the foodstuff.

#### /!\ Caution:

Sensitive individuals such as pregnant women, young children, the elderly and those with compromised immune systems should bear in mind that some recipes may not cook the ingredients enough to eradicate all health risks from bacteria.

Thank you for choosing this appliance, which is designed solely for the preparation of foods and for indoor domestic use.

The product's design is subject to change. However, the machine will still be operated in the same way and remains compatible with the recipes suggested in the recipe book.



This leaflet contains some tips for making the most of your appliance: preparing sauces, soups, stews, steamed dishes, dough/pastry and desserts.

EN

## APPLIANCE DESCRIPTION:

### A Lid assembly

- A1 Measuring cap
- A2 Lid
- A3 Underside of lid
- A4 Seal

### B Bowl assembly

- B1 Knife
- B2 Seal
- B3 Unlock button
- B4 Locking ring
- B5 Stainless steel bowl

### C Motor unit base

- C1 Motor unit
- C2 Screen
- C3 Start/Stop Button
- C4 Scales plate
- C5 Start/Stop Switch (0/1)

### D Accessories

- D1 Mixer
- D2 Inner steam basket
- D3 Whisk
- D4 Spatula

### E Outer steam basket

- E1 Lid
- E2 Tray
- E3 Steam basket base

### C2 Screen

- C2.1 Banner showing settings of recipe in progress
- C2.2 Temperature selector
- C2.3 Speed selector
- C2.4 Time selector
- C2.5 Pulse
- C2.6 Stop
- C2.7 Start/Pause
- C2.8 Automatic programmes
- C2.9 Home page
- C2.10 Search
- C2.11 Favourites
- C2.12 Manual Mode
- C2.13 Scales
- C2.14 Parameters

## TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE:

Power: 500 W motor + 1000 W heating

Temperature range: 30°C to 120°C  
Adjustable in 5°C increments.

Range of operating time: up to 2 hrs

Number of speeds: 12 speeds + pulse

## GETTING STARTED

### Before using for the first time:

Read this instruction manual carefully. It contains some tips for making the most of your appliance: preparing stews, soups, steamed dishes, desserts and sauces, as well as weighing your ingredients.

Keep it in order to refer to it later on. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.

Be sure to remove all packaging and stickers from your product.

Clean the various parts in soapy water: lid assembly, bowl assembly and accessories. (See CLEANING section in this instruction manual).

Caution: the motor unit base should not be immersed in water.

### Getting started with the appliance:

Your appliance has a power cord. Plug the power cord into the main socket and press the switch (C5) under the right hand side of the motor unit. (see Fig. 6)

### Setting up the bowl and accessories:

Remove the bowl from the appliance base by taking the handle in one hand and pressing the unlock button (B3). You may use your other hand to help lift the bowl (see Fig 11). Open the lid. If required, place the chosen accessory on the chopper blade. Add the ingredients. Close the lid.

Use the handle to place the bowl back on the appliance base, then start the desired programme.

To use the inner or outer steam basket, first fill the bowl with water up to the steam marker (see Fig. 5.1–5.2).

**Caution: never move your bowl using the lid handle, always use the bowl handle to carry it (see Fig. 19.1–19.2)**

### Setting up the lid assembly:

Your product's lid has three parts: the lid, the underside of the lid and the watertight seal.


These three parts are supplied assembled. These three parts can be taken apart to make it easier to clean the lid. (see Fig. 13 and 14).

**Note that you cannot unlock the lid when the bowl is on the motor unit base. To open the lid you should remove the bowl from the motor unit base.**

The lid should only be put in place if the seal is in the correct position (see Fig. 9.1) on the underside of the lid and if the underside of the lid is attached to the lid. (see Fig. 16–17).

### SWITCHING THE APPLIANCE ON





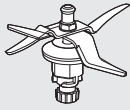









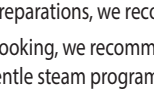

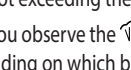
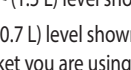
The appliance will only start if the bowl is correctly positioned on the motor unit base and the lid assembly is correctly positioned on the bowl. If the bowl is not properly positioned on the motor unit base, error code E3 will be shown. When handling the bowl during a recipe, remove the bowl from the motor unit base by taking hold of the handle with one hand. If the bowl is full, place your other hand on the grip area on the back of the lid to make it easier. (see Fig. 11).

Turn on your Click&Cook using the 0/1 switch (see Fig. 6) then refer to the "User Guide" section in the settings . Allow yourself to be guided by the instructions shown on the screen.



## ACCESSORIES

The following accessories are provided with your appliance:

			Prog.					
Chopper blade	Chopping/Mixing		Mixing soups	Soup	10	2 min.	2 L	100°C
			Mixing fruit purées		10	20 sec.	1.2 kg	
			Mixing smoothies		12	2 min.	2 L	
			Chopping onions		6	10 sec.	500 g	
			Chopping meat		12	15 sec.	500 g	
			Chopping fish		12	10 sec.	500 g	
	Kneading/Grinding		Kneading brioche dough	Brioche	3	12 min.	600 g (300 g flour)	-
			Kneading white bread dough	Bread	4	3 min.	800 g (500 g flour)	
			Kneading speciality bread dough	Bread	4	3 min.	600 g (360 g flour)	-
			Kneading short crust pastry, biscuit dough	Bread	4	3 min.	750 g (400 g flour)	-
			Waffle, crêpe and pound cake doughs	Cake	5	2 min. 30 sec.	1.2 kg	-
			Crushing ice		 Pulse	5 x 6 sec.	10 pieces (250 g)	-
			Chopping nuts		12	30 sec.	500 g	-
			Whisk	Emulsifying/Blending		Whisked eggs		4
Sauce (Béchamel)	Sauce	1				13 min.	1 L	90°C
Mayonnaise		4				2 min.	0.5 L	-
Whipped cream		4				6 min.	0.4 L	-
Mashed potatoes		4				1 min.	1 L	-
Mixer	Mixing		Browned dishes		1	5 min.	300 g	120°C
			Stews	Stew	0	2 hrs	2 L	100°C
			Risottos	Risotto	1	21 min.	1.4 kg	95°C
Steam basket	Inner		Steam cooking	gentle steam	-	5 to 60 min.	800 g	100°C
			Chunky soups	Soup	10	2 min.	2 L	100°C
	Outer		Steaming vegetables, fish or meat	high steam	-	5 to 60 min.	1.2 kg	120°C

These accessories also feature gripping areas to make them easier to use during recipe preparation.

Never exceed the MAX (2 L) level marked on the bowl.

For liquid preparations, we recommend not exceeding the  $\approx$  (1.5 L) level shown on the bowl.

For steam cooking, we recommend that you observe the  $\hat{V}$  (0.7 L) level shown on the bowl and you should use the high steam or gentle steam programme depending on which basket you are using.

## USING THE APPLIANCE

Click&Cook is a smart food processor that helps you make every meal a success. It offers hundreds of free recipes, available in just a few taps.

With its intuitive, interactive touch screen, it lets you prepare a range of dishes in record time.

Click&Cook takes care of preparing, mixing and cooking your ingredients. It guides you step-by-step through all stages of the recipes.

Follow the steps—it couldn't be quicker or easier!







Turn on your Click&Cook using the 0/1 switch (C5) and follow the instructions that appear on the screen.

### • Choice of language

The first time you use the appliance, you will access the language settings.

Once this step has been completed, a welcome screen will be displayed.

The icons below will always appear on the screen:

-  Access recipe categories
-  Search recipes (by name or ingredient)
-  Find your favourite recipes
-  Use manual mode and access automatic programmes
-  Weigh your ingredients
-  Appliance settings

## PRODUCT FEATURES

Your Click&Cook appliance is packed with features to help inspire you every day and make every meal a success!

### • Recipe search

You can search recipes using the "Search" function from the home screen. Search by dish or by ingredient.

### • Favourites

You can access the "Favourites" function from the home screen. This feature lets you find any recipes you have previously saved as favourites.

To save a recipe in your favourites, click on the "Favourites" icon shown in the list of recipes and/or within the recipes. When you click on it, the icon will turn red.


You can remove recipes from your favourites by clicking again on the "Favourites" icon.

### • Recipe in progress.

This banner shows the settings of your current recipe. If you click on it, you will be able to go back to viewing the current step.

You can therefore browse freely through your appliance's menus whilst it is preparing your recipe.

## AUTOMATIC PROGRAMME MODE

- 1- From the home screen, press .
- 2- Click on Auto (C2.8) to show the 10 automatic programmes.
- 3- Select the programme of your choice. The pre-programmed settings will be displayed on the screen (you can change them as per the table below). Follow the directions that appear on the screen, then press "Start".
- 4- When an automatic programme has started, you have the option of pausing the machine at any time by pressing "Pause" on the screen (C2.7) or using the "Start/Stop" button (C3). The automatic programme is then paused; you can restart it by pressing "Start" again.  
If you have entered the wrong programme and wish to cancel it, click "Stop" on the screen (C2.6) or press the "Start/Stop" button on the appliance for two seconds (C3).
- 5- When the programme is complete, the appliance will beep.

At the end of the sauce automatic programme, the appliance will beep and the motor will keep turning at speed 1 to prevent the mixture from sticking to the bottom of the bowl. The display will then show a temperature of --°C and a 30 minute countdown timer automatically begins. At the end of this countdown, the appliance will beep and stop. If you want to stop this mode, click "Stop" on the screen (C2.6) or press the "Start/Stop" button on the appliance for two seconds (C3).

### FIND OUT MORE ABOUT THE AUTOMATIC PROGRAMMES AVAILABLE:

Programmes	Default temperature (adjustable)	Default speed (adjustable)	Default time (adjustable)
<b>Soup (P1)</b>	100°C	Slow speed during cooking then mixing for 2 minutes after cooking	35 minutes (25 min. to 45 min.)
<b>Sauce (P2)</b>	85°C (60°C to 105°C)	Default speed 1 (speed 1 to speed 4)	10 minutes (1 min. to 60 min.)
<b>Brioche (P3)</b>	/	Speed 3 intermittent for leavened dough (brioche etc.)	8 minutes (5 sec. to 12 min.)
<b>Bread</b>	/	Speed 4 continually for heavy dough (bread, pastry etc.)	3 minutes (5 sec. to 3 min.)
<b>Cake</b>	/	Speed 5 continually for light dough (pound cake, cake etc.)	2 minutes 30 seconds (5 sec. to 2 min. 30 sec.)
<b>Stew (P6)</b>	100°C (80°C to 100°C)	Slow speed intermittently	1 hour (1 min. to 120 min.)
<b>Risotto (P7)</b>	100°C (80°C to 100°C)	Speed 1 intermittently	1 hour (1 min. to 120 min.)
<b>Gentle steam (P8)</b>	100°C Inner steam basket	/	30 minutes (5 min. to 60 min.)
<b>High steam (P9)</b>	120°C Outer steam basket	/	30 minutes (5 min. to 60 min.)
<b>Rinse</b>	80°C	Speed 8	5 minutes

## USING THE STEAM BASKET

The cooking times provided are intended as a guide—in most cases they are a reliable indicator of cooking times.

However, certain factors will affect cooking times:

- the size of vegetables (chopped or whole)
- the amount of ingredients in the basket

- the variety and ripeness of vegetables
- the amount of water in the bowl, which should correspond to the steam markings.

If the food is not cooked well enough you can add extra cooking time, but remember to adjust the level of water to the steam markings.

Max. quantities for the steam programme				
Water level in the bowl: 700 ml	Inner steam basket		Outer steam basket	
	Max. quantities	Cooking time	Max. quantities	Cooking time
Chopped carrots	700 g	35 minutes	1 kg	45 minutes
Courgette cubes	600 g	25 minutes	1 kg	35 minutes
Pieces of broccoli	400 g	20 minutes	600 g	30 minutes
Pieces of cauliflower	400 g	25 minutes	1 kg	35 minutes
Sliced leeks (white part)	400 g	30 minutes	800 g	40 minutes
Slices of red or green pepper	400 g	20 minutes	600 g	30 minutes
Cubes of potato	800 g	30 minutes	1.2 kg	40 minutes
Fresh or defrosted fish fillets	500 g	15 minutes	1 kg	25 minutes
Fresh or frozen whole fish	-	-	800 g	30 minutes
Mussels	-	-	1.5 kg	30 minutes
Whole or defrosted prawns	500 g	15 minutes	800 g	25 minutes
Chicken breasts	500 g	25 minutes	1 kg	35 minutes
Pork fillets	500 g	30 minutes	1 kg	45 minutes

Some recipes can cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, especially when using frozen vegetables. In this case, you will need to reduce volumes accordingly.

## MANUAL MODE

You can customise the speed, temperature and cooking time settings of your Click&Cook for your own recipes.



: select the motor speed, up to 12 progressive and continuous speeds.




: select the cooking temperature between 30°C and 120°C.



: select the operating time up to 120 minutes of continuous use.

**"Pulse" selector:** for a quick boost without adjusting the settings.

1- From the home screen, press . The screen will show the three cooking setting selectors (speed, temperature, time).

2- Next, change the setting(s) using the "selectors". Press the desired selector and adjust using the cursor or the +/- buttons. For safety reasons, it is not possible to modify the temperature without modifying the cooking time.


3- When you have adjusted all your settings, press "Start" **(C2.7)**. When your appliance starts up, the white light around the "Start/Stop" button will fade in and out to show that the programme is under way. You then have the option of pausing the appliance at any time by pressing "Pause" **(C2.7)** or "Start/Stop" **(C3)**. The programme is then paused and the white light will stay on. You can restart it by pressing "Start" again **(C2.7)** or the "Start/Stop" **(C3)** button. If you have entered the wrong programme and wish to cancel it, click "Stop" on the screen **(C2.6)** or press the "Start/Stop" button on the appliance for two seconds **(C3)**.

4- When the programme is complete, the appliance will beep.

### Pulse function

Press "Pulse" **(C2.5)** in successive pulses. The screen will display operating time. For safety reasons, this function is not available for preparations above 60°C.

## INTEGRAL WEIGHING SCALES.

- Press  to start the scales function.
- Place the mixer bowl or any other container on the scales.
- To set the scales, click the "Set" button. The display will show 0 g.
- Proceed to add ingredients up to the desired amount.
- To exit scales mode, press outside the weighing window.
- These scales allow you to weigh your ingredients to the nearest gram up to 5 kg. For liquids, use the measuring cap **(A1)**.
- You can use the scales whilst your appliance is in use, or you can use them as a stand-alone accessory when you are not cooking with your appliance.

### Caution

- If there is too much weight on the scales, the screen will show "Overload".

## SETTINGS

You can access the "Settings" function from the home screen.

This function allows you to:

- change the language
- access the user guide at any time
- amend the screen brightness
- reset your settings (delete favourites, choice of language, default brightness).

## IMPORTANT: APPLIANCE ENTERING SECURITY MODE (E4)

**As standard, your appliance is equipped with electronic motor protection devices to ensure a long lifespan. This electronic security system safeguards the motor against abnormal use, meaning your motor is completely protected.**

Under certain very extreme operating conditions, or with personal recipes (from the Internet or elsewhere), that do not comply with the recommendations of the manual (see "ACCESSORIES" section: volumes that are potentially too big and/or unusually long operating times and/or not enough time allowed between recipes), the electronic protection system will be triggered to protect the motor. If this happens, the appliance will stop and "E4" will appear on the screen to show that the appliance is temporarily non-operational.

**If "E4" appears on your screen and your appliance stops operating, proceed as follows:**

- Leave your appliance plugged in and the 0/I switch **(C5)** in position 1 "ON".
- Refer to the recommendations in the manual to modify your programme settings (see "ACCESSORIES" section for ingredient quantities/cooking time/temperature/ accessory type).
- Wait half an hour for the motor to cool down.
- Flick the main appliance switch into the "OFF" position, then flick it back to the "ON" position again to use your appliance.

Your appliance is fully fit for use again.

Our customer service department is available in case of any questions (see contact information in the guarantee booklet).

## STANDBY:

Your appliance goes into standby mode after five minutes of inactivity. An alarm will sound to warn you that the screen is going into standby mode.

To come out of standby, press the "Start/Stop" button **(C3)**.

## CLEANING THE APPLIANCE

- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (C) under running water.
- After use, unplug the appliance.
- Clean the bowl immediately after use. You can use the automatic "Rinse" programme to pre-wash your bowl.
- Remove the bowl from the motor unit base by taking the handle in one hand and pressing the unlock button on the bowl (B3) (see Fig. 11).
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it to the right. Remove the lid carefully. (see Fig. 1-2).
- The parts of the lid (seal, underside of the lid and lid) can be dismantled. Once the parts have cooled down, unclip the underside of the lid from the lid by pressing the two pins on the lid while pulling the underside of the lid (see Fig. 13).
- **Take care when handling the chopper blade as it has extremely sharp edges.**
- **Once the parts have cooled down:**
  - dismantle the blade by unscrewing the ring (cf. Fig. 12.1) under the bowl, taking care not to cut yourself.
  - Clean the bowl, blades and accessories using a sponge and warm soapy water.
- Rinse each of the parts under running water.
- In the event of limescale in the bowl or any marks, use the rough side of a sponge soaked in white vinegar if necessary, or cleaning products suitable for stainless steel.
- For food stuck in the bowl, soak for several hours with water with added washing-up liquid and scrape off any residue where required using the spatula (D4) or with the rough side of a sponge.
- Clean the motor unit (C1) using a damp cloth. Dry off carefully.
- For easier cleaning, please note that the lid assembly and accessories are dishwasher-safe, with the exception of the bowl and the blade. (see Fig. 15).
- The accessories, detachable blade and lid components may become slightly discoloured when certain ingredients are used, (curry, carrot juice etc.). This does not pose a risk to your health and will not affect the operation of your appliance.
- Before reusing your bowl assembly (B), always ensure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To ensure that the knife (B1) does not become damaged, avoid soaking it in water for too long.

## STORING THE APPLIANCE

To make it easier to store your appliance, place the inner steam basket into the bowl and the two mixing accessories and whisk into the steam basket and close the lid.

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leakage via the cover.	Volume of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	The sealing gasket is missing.	Position the sealing gasket (A4) on the underside of the lid (A3) and clip that onto the lid (A2) (see Fig. 16).
	The sealing gasket is damaged or worn.	Change the seal, contact an authorised service centre.
	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory. Important: do not exceed speed 4 with the whisk accessory or speed 1 with the mixer.
Leakage via the bowl.	The underside of the lid is missing.	Clip the underside of the lid with its seal in place to the lid.
	The seal (B2) is not in the right position.	Position the seal correctly.
	The seal (B2) is worn.	Contact an approved service centre.
Smell coming from the motor.	The locking ring is not correctly locked.	Lock the ring properly. (see Fig. 18-1 and 18-2).
	This may occur the first time you use the appliance, or if the motor becomes overloaded due to the volume of ingredients being too great, or pieces being too hard or too large.	Allow the motor to cool down (around 30 minutes) and reduce the volume of ingredients in the bowl.
The blades are struggling to turn.	Pieces of food are too large or too hard.	Reduce the size or volume of ingredients. Add liquid.
"E1" is displayed.	Product failure.	Report this to the after-sales service centre, specifying which error is shown.
"E2" is displayed.	The bowl is not on the motor unit or is not properly positioned on the motor unit.	Lift the bowl off the motor unit and replace it correctly with its lid locked. If the fault persists, report this to the after-sales service centre, specifying which error is shown.
"E3" is displayed.	The lid is not properly locked.	Lift the bowl off the motor unit, lock the lid in place correctly and place the whole thing back on the motor unit. If the fault persists, report this to the after-sales service, specifying which error is shown.
"E4" is displayed.	The appliance has overheated. The appliance has been used too intensively or with too many ingredients.	Let the appliance rest for 30 minutes, then turn it off and back on again using the main switch (0/1). Reduce the amount of ingredients in the bowl. If the error reappears soon, increase the rest time or reduce the volume of ingredients further. If the fault persists, report this to the after-sales service, specifying which error is shown.
"E5" is displayed.	The temperature sensor has overheated.	Let the appliance cool down for 30 minutes, then turn it off and back on again using the main switch (0/1). Make sure that you cook the ingredients with a minimum of fat or water, depending on the recipe. If the problem persists, take the appliance to the after-sales service centre, specifying which error is shown.
"E6" is displayed.	Product failure.	Report this to the after-sales service centre, specifying which error is shown.
"E7" is displayed.	Scales failure.	Report the appliance to the after-sales service centre, specifying which error is shown.
Screen is off.	Appliance is on standby.	Press the "Start/Stop" button (C5) to exit this mode. If the problem persists, take the appliance to an after-sales service centre.

### Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

## RECYCLING

- Disposing of the packaging and the appliance



The packaging is made up of environmentally-safe materials and can, therefore, be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

To dispose of the appliance, check with the appropriate service in your area.

EN

- Electronic or electrical products at the end of their service life:



### Think of the environment!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.

➡ Leave it at a collection point for processing.

## INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

### Bezpieczeństwo osobiste

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek użycie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed jego montażem, demontażem i myciem.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Należy przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.



- Podczas użytkowania urządzenia niektóre części nagrzewają się (nasadka, naczynie ze stali nierdzewnej, pokrywa, akcesoria, wewnętrzne i zewnętrzne koszyki parowe). Może to prowadzić do poparzeń. Urządzenie należy chwycić za zimne elementy z tworzywa sztucznego (uchwyt, podstawa).
- Dostępne powierzchnie mogą być gorące podczas pracy urządzenia.
- Urządzenia nie włącza się za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego pilota.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jest uszkodzone albo jeśli doszło do uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, przewód zasilający należy wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (C) pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego w warunkach domowych, na wysokości poniżej 2000 m n.p.m. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku nieprzebrzegania instrukcji albo komercyjnego lub nieodpowiedniego użytkowania urządzenia.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do następujących zastosowań, które nie są objęte gwarancją:
  - pomieszczenia kuchenne w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - użytkowanie przez pracowników w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
  - gospodarstwa rolne;
  - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych obiektów o charakterze mieszkalnym;
  - obiekty typu „pokoje gościnne”.

PL

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie wytwarza parę, która może spowodować oparzenia.
- Z pokrywką należy obchodzić się ostrożnie i trzymać ją za uchwyty lub nasadkę (używając rękawic bądź łapki kuchennej).
- Nie włączać urządzenia, jeśli na spód pokrywki nie jest prawidłowo założona uszczelka lub jeśli spód pokrywki nie jest prawidłowo umieszczony w pokrywce. Urządzenie należy włączać z nasadką umieszczoną w otworze w pokrywce (chyba że w konkretnym przepisie wskazano inaczej).
- Po każdym użyciu urządzenia w trybie gotowania należy zdjąć nasadkę z miarką, aby wypuścić parę i odczekać, aż para zniknie. Dopiero potem można zdjąć pokrywkę.

**OSTRZEŻENIE:** Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Zachować ostrożność podczas czyszczenia noża (B1) oraz opróżniania naczynia, ponieważ krawędzie noża są bardzo ostre.

Zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do naczynia, ponieważ może on z niego wyprysnąć w wyniku nagłego doprowadzenia do wrzenia.

**OSTRZEŻENIE:** Zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia (czyszczenie, napełnianie i nalewanie), unikając wylewania płynu na złącza.

**OSTRZEŻENIE:** Powierzchnia elementu grzewczego pozostaje gorąca po użyciu urządzenia. Podczas podgrzewania i do całkowitego schłodzenia nie dotykać innych elementów niż uchwyt naczynia i nasadka z miarką.

Informacje na temat ustawiania prędkości oraz czasu pracy poszczególnych akcesoriów i programów można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące składania i montażu akcesoriów w urządzeniu można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące.
- Czyścić wilgotną ściereczką lub gąbką.
- Nigdy nie wkładać urządzenia do wody ani pod bieżącą wodę.

## Podłączanie do zasilania

- Urządzenie musi być podłączone do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Sprawdzić, czy napięcie zasilania wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.
- Każdy błąd podłączenia unieważnia gwarancję.
- W celu wyjęcia wtyczki z gniazdka nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Nie zostawiać przewodu zasilającego w pobliżu elementów urządzenia przewodzących ciepło ani w bezpośrednim kontakcie z tymi elementami. Nie zostawiać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu źródła ciepła ani na ostrych krawędziach.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed jego montażem, demontażem i myciem.
- Przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie należy go pozostawiać w pobliżu gorących elementów urządzenia, w pobliżu źródła ciepła ani na ostrej krawędzi.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w jakimkolwiek płynie.

## Nieprawidłowe użytkowanie

- Nie należy używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub jest uszkodzone. Zlecić naprawę w autoryzowanym punkcie serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Nie dotykać pokrywki, zanim urządzenie nie zatrzyma się całkowicie (przycisk STOP). Przed wyjęciem naczynia z podstawy poczekać, aż mikсовane składniki nie będą się obracać.
- W trybie podgrzewania nigdy nie używać naczynia bez składników lub tylko z suchymi produktami.
- Zawsze najpierw wkładać do naczynia składniki o stałej konsystencji, a następnie składniki płynne (patrz rys. 8). Nie przekraczać poziomu „MAX” oznaczonego wewnątrz naczynia (patrz rys. 8). Jeżeli naczynie jest przepełnione, może z niego wyprysnąć wrząca woda.
- Uwaga: podczas korzystania z programu gotowania na parze należy dodać 0,7 l wody (patrz rys. 5.1–5.2).
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać do naczynia palców ani żadnych przedmiotów.
- Nie używać naczynia jako pojemnika (do przechowywania, mrożenie, sterylizacji).
- Ustawić urządzenie na stabilnej, odpornej na wysoką temperaturę, czystej i suchej powierzchni.

- Nie stawiać urządzenia w pobliżu ściany ani szafki, ponieważ wytwarzana para może spowodować ich uszkodzenie.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu uruchomionego źródła ciepła (płyta grzewcza, elektryczne urządzenie gospodarstwa domowego itp.).
- Nie przykrywać pokrywki ścierką ani jakimkolwiek innym przedmiotem. Nie zatykać otworu w pokrywce — zawsze używać nasadki z miarką.
- Podczas pracy urządzenia należy uważać, aby nad naczyniem nie zwisały włosy, szalik, krawat itp.
- Nie wkładać akcesoriów do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Urządzenie można schować dopiero po jego ostygnięciu.
- Nigdy nie wkładać naczyń do zamrażarki w celu schłodzenia — w tym celu należy zawsze korzystać z lodówki.

#### DOTYCZY TYLKO RYNKÓW POZAEUROPEJSKICH

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia

lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat bezpiecznej obsługi urządzenia.

- Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

#### DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:

- **Tylko w przypadku podgrzewania:** Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru lub pouczenia ich na temat całkowicie bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń związanych z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą wykonywać czynności czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
- **Podczas korzystania z miksera lub blendera:** Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Należy przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **Tylko w przypadku podgrzewania:** Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.

- Dzieci nie powinny używać urządzenia do zabawy.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia możliwych zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy.

#### OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

- Ze względu na własne bezpieczeństwo nie należy używać jakichkolwiek akcesoriów ani części zamiennych innych niż oferowane przez autoryzowane punkty serwisowe.
- Wszelkie czynności poza czyszczeniem lub rutynową konserwacją powinny być wykonywane przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Zapoznać się z tabelą „Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.

#### PRZYRZĄDZANIE ŻYWNOŚCI

Aby zapewnić, że wszystkie składniki są dogotowane oraz aby zapobiec zanieczyszczeniu bakteryjnemu, należy przestrzegać minimalnych czasów i temperatur gotowania w zależności od rodzaju produktów spożywczych:

- aby zapewnić pasteryzację wołowiny, wieprzowiny i drobiu: utrzymać przez co najmniej dwie minuty temperaturę 75 °C w środku produktu spożywczego.
- aby zapewnić pasteryzację jaj i produktów jajecznych: utrzymać przez co najmniej dwie minuty temperaturę 75 °C w środku produktu spożywczego.
- aby zapewnić pasteryzację warzyw: zapewnić przez co najmniej dwie minuty temperaturę 65 °C w środku produktu spożywczego.
- aby zapewnić pasteryzację ryb i owoców morza: zapewnić przez co najmniej dwie minuty temperaturę 65 °C w środku produktu spożywczego.

#### !/\ Uwaga:

osoby wrażliwe, takie jak kobiety w ciąży, małe dzieci, osoby starsze i osoby z osłabionym układem odpornościowym, powinny pamiętać, że niektóre przepisy mogą nie uwzględniać gotowania składników w stopniu wystarczającym, aby wyeliminować wszelkie zagrożenia dla zdrowia z powodu bakterii.

Dziękujemy za zakup urządzenia. Jest ono przeznaczone wyłącznie do przygotowywania żywności i do użytku domowego w pomieszczeniach.

Konstrukcja produktu może ulec zmianie. Urządzenie nadal będzie jednak działać w ten sam sposób i pozostanie zgodne z sugerowanymi przepisami zawartymi w książce kucharskiej.



Niniejsza broszura zawiera kilka wskazówek, które pomogą w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, w tym przygotowywać sosy, zupy, potrawy duszone, potrawy na parze, ciasta i desery.

## OPIS URZĄDZENIA:

### PL A Pokrywka (zespół)

- A1 Nasadka z miarką
- A2 Pokrywka
- A3 Spód pokrywki
- A4 Uszczelka

### B Naczynie (zespół)

- B1 Nóż
- B2 Uszczelka
- B3 Przycisk odblokowujący
- B4 Pierścień blokujący
- B5 Naczynie ze stali nierdzewnej

### C Podstawa bloku silnika

- C1 Blok silnika
- C2 Ekran
- C3 Przycisk Start/Stop
- C4 Szalka wagi
- C5 Przełącznik Start/Stop (0/1)

### D Akcesoria

- D1 Mieszadło
- D2 Wewnętrzny koszyk parowy
- D3 Ubijaczka
- D4 Łopatką

### E Zewnętrzny koszyk parowy

- E1 Pokrywa
- E2 Tacka
- E3 Podstawa koszyka parowego

### C2 Ekran

- C2.1 Wyświetlacz ustawień przepisu w toku
- C2.2 Przycisk temperatury
- C2.3 Przycisk prędkości
- C2.4 Przycisk czasu
- C2.5 Przycisk pracy impulsowej
- C2.6 Przycisk Stop
- C2.7 Przycisk Start/Pauza
- C2.8 Programy automatyczne
- C2.9 Strona główna
- C2.10 Wyszukiwanie
- C2.11 Ulubione
- C2.12 Tryb ręczny
- C2.13 Waga
- C2.14 Parametry

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA:

**Moc:** silnik 500 W + grzałka 1000 W

**Zakres temperatur:** od 30 °C do 120 °C  
regulacja co 5 °C

**Zakres czasu pracy:** do 2 godz.

**Liczba prędkości:** 12 prędkości + praca impulsowa

## ROZPOCZĘCIE PRACY

### Przed pierwszym użyciem:

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Zawiera ona kilka wskazówek, które pomogą w pełni wykorzystać możliwości urządzenia: przygotować potrawy duszone, zupy, dania na parze, desery i sosy, a także zważyć składniki.

Instrukcję należy zachować, aby można było z niej skorzystać w przyszłości. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek użycie urządzenia niezgodne z instrukcją.

Należy pamiętać, aby usunąć z produktu wszystkie elementy opakowania i naklejki.

Oczyścić poszczególne części (zespół pokrywki, zespół naczynia i akcesoria) wodą z mydłem. (Patrz część CZYSZCZENIE w niniejszej instrukcji obsługi).

Uwaga: nie zanurzać podstawy zespołu silnika w wodzie.

### Przygotowanie urządzenia do pracy:

Urządzenie jest wyposażone w przewód zasilający. Przewód zasilający należy podłączyć do gniazda elektrycznego, po czym nacisnąć przełącznik (C5) znajdujący się pod prawą stroną zespołu silnika. (patrz rys. 6)

### Zakładanie naczyń i akcesoriów:

Aby wyjąć naczynie z podstawy urządzenia, należy jedną ręką chwycić uchwyt, a drugą nacisnąć przycisk odblokowujący (B3). Można pomóc sobie drugą ręką, by unieść naczynie (patrz rys. 11). Otworzyć pokrywkę. W razie potrzeby nałożyć na ostrze rozdrabniacza wybrane akcesorium. Włożyć składniki. Zamknąć pokrywkę.

Chwycić naczynie za uchwyt, umieścić je z powrotem na podstawie urządzenia i włączyć wybrany program.

Aby użyć wewnętrznego lub zewnętrznego koszyka parowego, należy najpierw nalać do naczynia wody do poziomu oznaczenia gotowania na parze (patrz rys. 5.1–5.2).

**Uwaga: nigdy nie przenosić naczyń, trzymając za uchwyt pokrywki, lecz zawsze używać uchwyty naczyń (patrz rys. 19.1–19.2)**

### Zakładanie zespołu pokrywki:

Pokrywka urządzenia składa się z trzech części: pokrywka, spód pokrywki i wodoszczelna uszczelka.


Te trzy elementy są dostarczane w postaci złożonej. Elementy te można rozłączyć, co ułatwia ich mycie. (patrz rys. 13 i 14).

**Uwaga: gdy naczynie jest założone na podstawę zespołu silnika nie ma możliwości odblokowania pokrywki. Aby otworzyć pokrywkę, trzeba zdjąć naczynie z podstawy zespołu silnika.**

Pokrywkę należy zakładać tylko wtedy, gdy uszczelka znajduje się we właściwym położeniu (patrz rys. 9.1) na spodzie pokrywki oraz jeśli spód pokrywki jest przymocowany do pokrywki. (patrz rys. 16–17).

## WŁĄCZANIE URZĄDZENIA

Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy naczynie jest prawidłowo ustawione na podstawie zespołu silnika, a pokrywka jest prawidłowo nałożona na naczynie. Jeśli naczynie nie jest prawidłowo ustawione na podstawie zespołu silnika, zostanie wyświetlony kod błędny E3. W trakcie przygotowywania potrawy naczynie należy wyjmować z podstawy zespołu silnika, trzymając jedną ręką za uchwyt. Jeśli naczynie jest pełne, przytrzymać je drugą ręką w miejscu chwytu z tyłu pokrywki, aby ułatwić sobie zadanie. (patrz rys. 11).

Włączyć urządzenie Click&Cook za pomocą przełącznika 0/1 (patrz rys. 6), następnie zapoznać się z sekcją „Podręcznik użytkownika” w ustawieniach . Postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.



## AKCESORIA

Urządzenie jest wyposażone w przedstawione poniżej akcesoria:

			Prog.					
Nóż do siekania	Rozdrabnianie/miksowanie		Miksowanie zup	Zupa	10	2 min	2 l	100 °C
			Miksowanie owoców na przecier		10	20 s	1,2 kg	
			Miksowanie koktajli		12	2 min	2 l	-
			Siekanie cebuli		6	10 s	500 g	-
			Siekanie mięsa		12	15 s	500 g	-
			Siekanie ryb		12	10 s	500 g	-
	Wyrabianie/rozdrabnianie		Wyrabianie ciast drożdżowych	Chleb	3	12 min	600 g (300 g mąki)	-
			Zagniatanie ciasta na biały chleb	Chleb	4	3 min	800 g (500 g mąki)	-
			Zagniatanie ciasta na chleb specjalny	Chleb	4	3 min	600 g (360 g mąki)	-
			Zagniatanie kruchego ciasta, ciasta na biszkopt	Chleb	4	3 min	750 g (400 g mąki)	-
			Ciasto na gofry i naleśniki, ciasto na babkę piaskową	Ciasto	5	2 min 30 s	1,2 kg	-
			Kruszenie lodu			5 x 6 s	10 kawałków (250 g)	-
			Siekanie orzechów		12	30 s	500 g	-
Ubijaczka	Emulgowanie/mieszanie		Ubijanie białka jaj		4	4 min	5 białek	-
			Sos (beszamelowy)	Sos	1	13 min	1 l	90 °C
			Majonez		4	2 min	0,5 l	-
			Bitą śmietaną		4	6 min	0,4 l	-
			Tłuczone ziemniaki		4	1 min	1 l	-
Mieszadło	Mieszanie		Potrawy zrumienione		1	5 min	300 g	120 °C
			Potrawy duszone	Duszenie	0	2 godz.	2 l	100 °C
			Risotto	Risotto	1	21 min	1,4 kg	95 °C
Koszyk parowy	Wewnętrzny		Gotowanie na parze	delikatna para	-	5-60 min	800 g	100 °C
			Zupy z kawałkami produktów	Zupa	10	2 min	2 l	100 °C
	Zewnętrzny		Warzywa, ryby lub mięso gotowane na parze	mocna para	-	5-60 min	1,2 kg	120 °C

Akcesoria te mają również obszary chwytu, które ułatwiają ich użycie podczas przygotowywania potraw.

Nigdy nie należy przekraczać poziomu MAX (2 l) oznaczonego na naczyniu.

W przypadku potraw płynnych zaleca się, aby nie przekraczać zaznaczonego na naczyniu poziomu  $\approx$  1,5 l.

W przypadku gotowania na parze zalecamy przestrzeganie  $\hat{V}$  poziomu 0,7 l oznaczonego na naczyniu. W zależności od używanego koszyka należy korzystać z programu mocnej lub delikatnej pary.

## UŻYWANIE URZĄDZENIA

Robot wielofunkcyjny Click&Cook to inteligentne urządzenie, które pomaga pomyślnie przygotować każdy posiłek. Oferuje setki bezpłatnych przepisów, dostępnych po paru dotknięciach ekranu.

Intuicyjny, interaktywny ekran dotykowy umożliwia przygotowanie wielu potraw w rekordowo krótkim czasie.

Urządzenie Click&Cook przygotowuje, miesza i gotuje składniki. Poprowadzi krok po kroku przez wszystkie etapy przepisu.

Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami — to naprawdę szybkie i proste!

Robot Click&Cook włącza się przełącznikiem 0/1 (CS), po czym wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie.

### • Wybór języka

Przy pierwszym użyciu urządzenia trzeba będzie wybrać ustawienia języka.

Po wykonaniu tego kroku wyświetlony zostanie ekran powitalny.

Poniższe ikony zawsze będą wyświetlane na ekranie:

Dostęp do kategorii przepisów

Wyszukiwanie przepisów (według nazwy lub składnika)

Ulubione przepisy

Tryb ręczny i dostęp do programów automatycznych

Ważenie składników

Ustawienia urządzenia

### FUNKCJE URZĄDZENIA

Urządzenie Click&Cook zawiera wiele funkcji, które pomagają w codziennych inspiracjach oraz przyrządzaniu idealnych posiłków.

### • Wyszukiwanie przepisów

Przepisy można wyszukiwać za pomocą funkcji „Szukaj” na ekranie głównym. Wyszukiwać można według potrawy lub składnika.

### • Ulubione

Dostęp do funkcji „Ulubione” można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Ta funkcja umożliwia wyszukiwanie wszystkich przepisów, które zostały wcześniej zapisane jako ulubione.

Aby zapisać przepis w ulubionych, należy kliknąć ikonę „Ulubione” wyświetloną na liście przepisów lub w samym przepisie. Po kliknięciu ikona zmieni kolor na czerwony.


Przepis można usunąć z ulubionych, klikając ponownie ikonę „Ulubione”.

### • Bieżący przepis.

Ten pasek pokazuje ustawienia bieżącego przepisu. Kliknięcie go spowoduje powrót do ekranu bieżącego kroku.

Dzięki temu, podczas gdy urządzenie przygotowuje potrawę, można swobodnie przeglądać menu.

## TRYB AUTOMATYCZNEGO PROGRAMU

- 1- Na ekranie głównym nacisnąć przycisk .
- 2- Kliknąć Auto **(C2.8)**, aby wyświetlić 10 programów automatycznych.
- 3- Wybrać odpowiedni program. Wstępnie zaprogramowane ustawienia zostaną wyświetlone na ekranie (można je zmienić zgodnie z poniższą tabelą). Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie, a następnie nacisnąć przycisk „Start”.
- 4- Po uruchomieniu programu automatycznego można w dowolnym momencie wstrzymać pracę urządzenia, naciskając przycisk „Pauza” na ekranie **(C2.7)** lub przycisk „Start/Stop” **(C3)**. Automatyczny program zostanie wstrzymany. Można go uruchomić ponownie, naciskając przycisk „Start”. Jeśli został ustawiony niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy kliknąć przycisk „Stop” na ekranie **(C2.6)** lub nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk „Start/Stop” **(C3)**.
- 5- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.  
Po zakończeniu automatycznego programu przygotowania sosu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a silnik będzie pracował z prędkością 1, aby zapobiec przywieraniu mieszanki do dna naczynia. Na wyświetlaczu wyświetlona zostanie temperatura --°C oraz automatycznie rozpocznie się odliczanie 30 minut. Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i zatrzyma się. Aby zatrzymać ten tryb, należy kliknąć przycisk „Stop” na ekranie **(C2.6)** lub nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk „Start/Stop” na urządzeniu **(C3)**.

## WIĘCEJ INFORMACJI NA TEMAT DOSTĘPNYCH PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH:

Programy	Domyślna temperatura (regulowana)	Domyślna prędkość (regulowana)	Domyślny czas (regulowany)
Zupa (P1)	100 °C	Niska prędkość podczas gotowania, a następnie miksowanie przez 2 minuty po ugotowaniu	35 min (od 25 min do 45 min)
Sos (P2)	85 °C (od 60 °C do 105 °C)	Prędkość domyślna 1 (prędkość od 1 do 4)	10 min (od 1 min do 60 min)
Chałka (P3)	/	Prędkość 3 z pracą impulsową w przypadku zaczynu (chałka itp.)	8 min (od 5 s do 12 min)
Chleb	/	Prędkość 4 stała w przypadku gęstego ciasta (chleb, ciasto francuskie itp.)	3 min (od 5 s do 3 min)
Ciasto	/	Prędkość 5 stała w przypadku luźnego ciasta (babka piaskowa, tort itp.)	2 min 30 s (od 5 s do 2 min 30 s)
Potrawa duszona (P6)	100 °C (od 80 °C do 100 °C)	Niska prędkość impulsowa	1 godz. (od 1 min do 120 min)
Risotto (P7)	100 °C (od 80 °C do 100 °C)	Prędkość 1 impulsowa	1 godz. (od 1 min do 120 min)
Delikatna para (P8)	100 °C wewnętrzny koszyk parowy	/	30 min (od 5 min do 60 min)
Mocna para (P9)	120 °C zewewnętrzny koszyk parowy	/	30 min (od 5 min do 60 min)
Płukanie	80 °C	Prędkość 8	5 min

## UŻYWANIE KOSZYKA PAROWEGO

Podany czas gotowania ma charakter orientacyjny — w większości przypadków stanowi wiarygodny wskaźnik czasu gotowania.

Na czas gotowania mają jednak wpływ takie czynniki jak:

- wielkość warzyw (rozdrobione czy w całości);
- ilość składników w koszyku;

- różnorodność i dojrzałość warzyw;
- ilość wody w naczyniu, która powinna odpowiadać oznaczeniom właściwym dla gotowania na parze.

Jeśli składniki nie są wystarczająco dobrze ugotowane, można wydłużyć czas gotowania. Należy jednak pamiętać, aby dostosować poziom wody do oznaczeń właściwych dla gotowania na parze.

Maks. ilości dla programu gotowania na parze				
Poziom wody w naczyniu: 700 ml	Wewnętrzny koszyk parowy		Zewnętrzny koszyk parowy	
	Maks. ilości	Czas gotowania	Maks. ilości	Czas gotowania
Posiekana marchew	700 g	35 min	1 kg	45 min
Cukinia w kostce	600 g	25 min	1 kg	35 min
Kawałki brokułów	400 g	20 min	600 g	30 min
Kawałki kalafiora	400 g	25 min	1 kg	35 min
Pokrojony por (biała część)	400 g	30 min	800 g	40 min
Plastry czerwonej lub zielonej papryki	400 g	20 min	600 g	30 min
Ziemniaki pokrojone w kostkę	800 g	30 min	1,2 kg	40 min
Świeże lub rozmrożone filety rybne	500 g	15 min	1 kg	25 min
Świeże lub zamrożone ryby w całości	-	-	800 g	30 min
Małże	-	-	1,5 kg	30 min
Całe lub rozmrożone krewetki	500 g	15 min	800 g	25 min
Pierś z kurczaka	500 g	25 min	1 kg	35 min
Filety wieprzowe	500 g	30 min	1 kg	45 min

**W przypadku niektórych potraw może dochodzić do nieoczekiwane go przepełnienia spowodowanego powstawaniem pęcherzyków powietrza, szczególnie gdy używane są mrożone warzywa. W takim przypadku konieczne będzie odpowiednie zmniejszenie objętości składników.**

## TRYB RĘCZNY

Ustawienia prędkości, temperatury i czasu gotowania w urządzeniu Click&Cook można dostosować do własnych przepisów.



: wybór prędkości obrotowej silnika spośród aż do 12 prędkości stopniowych i ciągłych.




: wybór temperatury gotowania od 30°C do 120°C.



: wybór czasu pracy ciągłej do 120 minut.

PL

**Przełącznik trybu „pulsacyjnego”:** szybkie zwiększanie mocy bez konieczności zmiany ustawień.

1- Na ekranie głównym nacisnąć przycisk . Na ekranie zostaną wyświetlone trzy przełączniki wyboru ustawień gotowania (prędkość, temperatura, czas).

2- Następnie wybrać ustawienia za pomocą przełączników wyboru. Nacisnąć żądany przełącznik i wyregulować parametr za pomocą kursora lub przycisków +/- . Ze względów bezpieczeństwa nie można zmieniać temperatury bez zmiany czasu gotowania.


3- Po dostosowaniu wszystkich ustawień nacisnąć przycisk „Start” **(C2.7)**. Po uruchomieniu urządzenia białe światło wokół przycisku „Start/Stop” będzie pojawiać się i znikać, sygnalizując, że program jest w trakcie realizacji. Następnie można w dowolnym momencie wstrzymać pracę urządzenia, naciskając przycisk „Pauza” **(C2.7)** lub przycisk „Start/Stop” **(C3)**. Program zostanie wstrzymany, a białe światło pozostanie włączone. Pracę urządzenia można wznowić, naciskając ponownie przycisk „Start” **(C2.7)** lub przycisk „Start/Stop” **(C3)**. Jeśli został ustawiony niewłaściwy program i chcesz go anulować, należy kliknąć przycisk „Stop” na ekranie **(C2.6)** lub nacisnąć i przytrzymać przez dwie sekundy przycisk „Start/Stop” **(C3)**.

4- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.

### Funkcja pracy pulsacyjnej

Nacisnąć opcję „Praca pulsacyjna” **(C2.5)**. Na ekranie zostanie wyświetlony czas pracy. Ze względów bezpieczeństwa funkcja ta nie jest dostępna w przypadku przyrządzania potraw w temperaturze powyżej 60°C.

## ZINTEGROWANA WAGA.

- Nacisnąć przycisk  , aby uruchomić funkcję ważenia.
- Położyć naczynie miksujące lub inny pojemnik na wadze.
- Aby wyzerować wagę, należy kliknąć przycisk „Set” (Ustaw). Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie 0 g.
- Następnie dodać składniki w żądanej ilości.
- Aby wyjść z trybu ważenia, należy nacisnąć wyświetlacz poza oknem ważenia.
- Waga pozwala zważyć składniki z dokładnością do 1 grama do maks. 5 kg. W przypadku płynów należy użyć nasadki z miarką **(A1)**.

- Waga może być używana podczas pracy urządzenia lub jako akcesorium autonomiczne, gdy urządzenie nie jest używane do gotowania.

### Uwaga

- Jeśli ciężar na wadze jest zbyt duży, na ekranie wyświetli się komunikat „Overload” (Przeciążenie).

PL

## USTAWIENIA

Dostęp do funkcji „Settings” (Ustawienia) można uzyskać z poziomu ekranu głównego.

Ta funkcja umożliwia:

- zmianę języka;
- dostęp do instrukcji obsługi w dowolnym momencie;
- zmianę jasności ekranu;
- reset ustawień (usuwanie ulubionych, wybór języka, domyślna jasność).

## WAŻNE: PRZEŁĄCZENIE URZĄDZENIA W TRYB BEZPIECZEŃSTWA (E4)

**Standardowo urządzenie jest wyposażone w elektroniczne zabezpieczenia silnika, które zapewniają długi okres eksploatacji. Ten elektroniczny system chroni silnik przed nieprawidłowym użytkowaniem. Jego zadaniem jest pełne zabezpieczenie silnika.**

W pewnych bardzo skrajnych warunkach pracy lub przy stosowaniu własnych przepisów (z Internetu lub innych źródeł), które nie są zgodne z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi (patrz część „AKCESORIA”: zbyt duże ilości bądź wyjątkowo długi czas pracy lub zbyt mało czasu między potrawami), elektroniczny system bezpieczeństwa zostanie uruchomiony w celu ochrony silnika. W takim przypadku urządzenie zostanie zatrzymane, a na ekranie wyświetlony zostanie kod „E4” informujący, że urządzenie tymczasowo przestało działać.

**Jeśli na ekranie pojawi się kod „E4”, a urządzenie przestanie działać, należy wykonać następujące czynności:**

- Pozostawić urządzenie podłączone do zasilania z przełącznikiem 0/I **(C5)** w położeniu 1 „WŁ”.
- Zapoznać się z zaleceniami podanymi w instrukcji, aby zmienić ustawienia programu (patrz część „AKCESORIA”, w której podane są informacje na temat ilości składników/czasu gotowania/temperatury/typu akcesorium).
- Odczekać pół godziny, aż silnik ostygnie.
- Aby skorzystać z urządzenia, przełączyć główny wyłącznik do pozycji „OFF”, a następnie ponownie do pozycji „ON”.

Urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

W razie jakichkolwiek pytań można się skontaktować z naszym działem obsługi klienta (patrz dane kontaktowe w książeczce gwarancyjnej).

## TRYB GOTOWOŚCI:

Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po pięciu minutach bezczynności. Włączy się alarm dźwiękowy informujący o przejściu ekranu w tryb gotowości.

Aby wyjść z trybu gotowości, nacisnąć przycisk „Start/Stop” **(C3)**.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (C) pod bieżącą wodę.
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Naczynie należy czyścić natychmiast po użyciu. Do wstępnego mycia naczyń można użyć programu automatycznego płukania.
- Wyjąć naczynie z podstawy zespołu silnika, trzymając za uchwyt jedną ręką i naciskając przycisk odblokowania na naczyniu (B3) (patrz rys. 11).
- Umieścić naczynie na płaskiej powierzchni.
- Odblokować pokrywę, obracając ją w prawo. Ostrożnie zdjąć pokrywę. (patrz rys. 1-2).
- Zespół pokrywki (uszczelka, spód i pokrywka) można rozłożyć na części. Po ostygnięciu części, odpiąć spód od pokrywki, naciskając dwa kołki na pokrywce i jednocześnie ciągnąc za spód pokrywki (patrz rys. 13).
- Ostrożnie obchodzić się z ostrzem rozdrabniającym, ponieważ ma ono bardzo ostre krawędzie.**
- Gdy części ostygną:**
  - wymontować ostrze, odkręcając pierścień (patrz rys. 12.1) pod naczyńcem. Uważać, aby się nie skaleczyć.
  - Umyć naczynie, ostrza i akcesoria za pomocą gąbki i ciepłej wody z płynem do mycia naczyń.
- Oplukać każdą część pod bieżącą wodą.
- W przypadku kamienia w naczyniu lub jakichkolwiek innych śladów, w razie potrzeby użyć szorstkiej

strony gąbki nasączonej białym octem lub środków czyszczących odpowiednich do stali nierdzewnej.

- W przypadku żywności, która przywarła do naczynia, pozostawić na kilka godzin w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie zeskrobać wszelkie pozostałości, jeśli jest to konieczne, przy użyciu łopatki (D4) lub szorstkiej strony gąbki.
- Oczyścić zespół silnika (C1) wilgotną szmatką. Dokładnie osuszyć.
- Aby ułatwić czyszczenie, zespół pokrywki i akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem naczyń i ostrza. (patrz rys. 15).
- Akcesoria, wyjmowane ostrze i elementy pokrywki mogą się nieznacznie odbarwiać w przypadku użycia niektórych składników (curry, sok z marchwi itp.). Nie stanowi to zagrożenia dla zdrowia ani nie wpływa na działanie urządzenia.
- Przed ponownym użyciem zespołu naczyń (B) należy zawsze upewnić się, że styki elektryczne pod naczyńcem są czyste i suche.
- Aby nóż (B1) nie został uszkodzony, należy unikać zbyt długiego moczenia go w wodzie.

### PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Aby ułatwić przechowywanie urządzenia, umieścić wewnętrzny koszyk parowy w naczyniu, a dwa akcesoria do mieszania i ubijaczkę w tym koszyku, a następnie zamknąć pokrywę.

## CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Wyciek przez pokrywę.	Objętość składników jest zbyt duża.	Zmniejszyć ilość składników.
	Brak uszczelki.	Umieścić uszczelkę (A4) na spodzie pokrywki (A3) i przypiąć spód do pokrywki (A2) (patrz rys. 16).
	Uszczelka jest uszkodzona lub zużyta.	Wymienić uszczelkę. W tym celu skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Nieprawidłowe akcesorium.	Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium. Ważne: nie przekraczać prędkości 4 w przypadku ubijaczki ani prędkości 1 w przypadku mieszadła.
Wyciek z naczynia.	Brak spodu pokrywki.	Przypiąć spód pokrywki z założoną uszczelką do pokrywki.
	Uszczelka (B2) nie znajduje się we właściwym położeniu.	Ustawić uszczelkę prawidłowo.
	Uszczelka (B2) jest zużyta. Pierścień blokujący nie jest prawidłowo zablokowany.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. Prawidłowo zablokować pierścień. (patrz rys. 18-1 i 18-2).
Z silnika ulatnia się zapach.	Może to nastąpić przy pierwszym użyciu urządzenia lub w przypadku nadmiernego obciążenia silnika z powodu zbyt dużej objętości składników lub zbyt twardych albo zbyt dużych kawałków.	Odczekać aż silnik ostygnie (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w naczyniu.
Ostrza obracają się z trudem.	Kawałki są zbyt duże lub zbyt twarde.	Zmniejszyć wielkość lub ilość składników. Dolać płynu.
Wyświetlany jest kod „E1”.	Awaria urządzenia.	Zgłosić się do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E2”.	Naczynie nie znajduje się na zespole silnika lub jest na nim nieprawidłowo ustawione.	Zdjąć naczynie z zespołu silnika i ponownie prawidłowo umieścić z zablokowaną pokrywą. Jeśli usterka nadal występuje, zgłosić się do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E3”.	Pokrywka nie jest prawidłowo zablokowana.	Zdjąć naczynie z zespołu silnika, prawidłowo zablokować pokrywę i umieścić całość z powrotem na zespole silnika. Jeśli usterka nadal występuje, zgłosić się do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E4”.	Urządzenie przegrzało się. Urządzenie było używane zbyt intensywnie lub ze zbyt dużą ilością składników.	Pozostawić urządzenie na 30 minut, a następnie wyłączyć je i włączyć ponownie za pomocą przełącznika głównego (0/1). Zmniejszyć ilość składników w naczyniu. Jeśli błąd pojawi się ponownie w niedługim czasie, zwiększyć czas przerwy lub zmniejszyć ilość składników. Jeśli usterka nadal występuje, zgłosić się do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E5”.	Przegrzany czujnik temperatury.	Pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 30 minut, a następnie wyłączyć je i włączyć ponownie za pomocą przełącznika głównego (0/1). Upewnić się, że składniki są gotowane z użyciem minimalnej ilości tłuszczu lub wody, w zależności od przepisu. Jeśli problem nadal występuje, oddać urządzenie do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E6”.	Awaria urządzenia.	Zgłosić się do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Wyświetlany jest kod „E7”.	Błąd ważenia.	Zgłosić urządzenie do punktu serwisowego, podając wyświetlony kod błędu.
Ekran jest wyłączony.	Urządzenie znajduje się w trybie gotowości.	Nacisnąć przycisk „Start/Stop” (C5), aby wyjść z tego trybu. Jeśli problem nie ustąpi, oddać urządzenie do punktu serwisowego.

### Urządzenie nadal nie działa?

Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

## RECYKLING

- Utylizacja opakowania i urządzenia



Opakowanie składa się z materiałów bezpiecznych dla środowiska i dlatego można je utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji.

W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego punktu w swojej okolicy.

- Koniec okresu eksploatacji produktów elektronicznych lub elektrycznych:



### Dbaj o środowisko!

Urządzenie zawiera wartościowe materiały, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.

Należy pozostawić je w punkcie zbiórki odpadów w celu ich przetworzenia.

PL

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

### Seguridad personal

- Lee el manual de instrucciones detenidamente antes de usar el aparato por primera vez y consérvalo en un lugar seguro. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad en caso de un uso que no cumpla con las instrucciones.
- Desconecta siempre el aparato del suministro eléctrico cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalar, desmontar o proceder a su limpieza.
- No permitas que los niños utilicen el aparato sin supervisión.
- Los niños no deben usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.



- Al utilizar el aparato, algunas piezas se calientan (tapón, recipiente de acero inoxidable, tapa, accesorios, cesto de cocción al vapor interior y exterior). Esto puede producir quemaduras. Manipula el aparato por las piezas de plástico frías (asa, base).
- Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado junto con un temporizador externo o un sistema independiente de control a distancia.

- No utilices el aparato si no funciona correctamente, si está dañado o si el cable eléctrico o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier riesgo de peligro, el cable eléctrico debe sustituirse en un servicio técnico oficial (consulta la lista del folleto de servicio técnico).
- El aparato no debe sumergirse en agua. No pongas el motor (C) bajo un chorro de agua.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en interiores y ambientes domésticos, a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante no acepta ninguna responsabilidad y se reserva el derecho de anular la garantía en caso de uso comercial o inapropiado, o si no se han seguido las instrucciones.
- El aparato no se ha diseñado para utilizarse en los siguientes casos, los cuales no están cubiertos por la garantía:
  - Áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Uso por parte del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - En granjas.
  - Uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
  - Uso en hostales o habitaciones de huéspedes.

ES

- **ADVERTENCIA:** El aparato emite vapor, lo que puede provocar quemaduras.
- Manipula la tapa con precaución por las asas o el tapón (con guantes o un agarrador).
- No utilices el aparato si la junta no está colocada correctamente en la parte inferior de la tapa o si la parte inferior de la tapa no está colocada correctamente en la tapa. El aparato debe funcionar con el tapón insertado en la abertura de la tapa (excepto cuando haya instrucciones específicas para una receta).
- Después de utilizar el aparato en el modo de cocción, quita el tapón medidor para dejar salir el vapor y espera a que se disperse antes de abrir la tapa.

**ADVERTENCIA:** Se pueden producir lesiones si el aparato se utiliza incorrectamente.

Ten cuidado con los bordes de la cuchilla (B1) al limpiarlos y al vaciar el recipiente, están extremadamente afilados.

Ten cuidado al verter líquido caliente en el recipiente, ya que puede salirse del aparato debido a una ebullición repentina.

**ADVERTENCIA:** Ten cuidado al manipular el aparato (limpieza, llenado y vertido): asegúrate de que no se derrama líquido sobre los conectores.

**ADVERTENCIA:** La superficie del elemento calefactor puede conservar el calor residual después de su uso. Asegúrate de tocar únicamente el asa del recipiente y el tapón medidor mientras se calienta el aparato y hasta que se haya enfriado por completo.

Consulta el manual de instrucciones para ajustar las velocidades y los tiempos de funcionamiento con cada accesorio y programa.

Consulta el manual de instrucciones para obtener más información sobre el montaje y la colocación de los accesorios en el aparato.

Consulta el manual de instrucciones para obtener más información sobre la limpieza y el mantenimiento del aparato.

Sigue siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato.

- Desenchufa el aparato.
- No limpies el aparato si aún está caliente.
- Usa un paño húmedo o una esponja.
- Nunca introduces el aparato en agua ni lo pongas bajo un chorro de agua.

## Conexión eléctrica

- El aparato debe estar conectado a una toma de corriente con conexión a tierra.
- El aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Comprueba que el voltaje de la red coincide con el voltaje indicado en la placa de identificación del aparato.
- Cualquier error de conexión anula la garantía.
- No tires nunca del cable para desenchufar el aparato.
- No coloques el aparato ni el cable eléctrico cerca de las piezas que conducen el calor del aparato o en contacto con ellas, ni cerca de una fuente de calor o sobre un borde afilado.
- Desconecta siempre el aparato del suministro eléctrico cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalar, desmontar o proceder a su limpieza.
- Mantén el cable eléctrico fuera del alcance de los niños y no lo dejes cerca de las piezas calientes del aparato o en contacto con ellas, ni cerca de una fuente de calor o en un ángulo pronunciado.
- No sumerjas el aparato, el cable eléctrico o el enchufe en ningún líquido.

## Uso incorrecto

- No utilices el aparato si no funciona correctamente o si está dañado. Llévalo a un servicio técnico oficial (consulta la lista del folleto del servicio técnico).
- No toques la tapa hasta que el aparato se haya detenido por completo (botón de parada); espera hasta que los alimentos que se están mezclando hayan dejado de moverse antes de retirar el recipiente de la base.
- No utilices nunca el recipiente sin ingredientes o solo con productos secos en el modo de calor.
- Añade siempre primero los ingredientes sólidos al recipiente antes de añadir ingredientes líquidos (consulta la fig. 8), no superes la marca "MAX" del interior del recipiente (consulta la fig. 8). Si el recipiente está demasiado lleno, puede derramarse agua hirviendo.
- Nota: Durante el programa de cocción al vapor, asegúrate de añadir 0,7 litros de agua (consulta la fig. 5.1–5.2).
- No introduces los dedos ni ningún otro objeto en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No utilices el recipiente como contenedor (para conservar, congelar o esterilizar).
- Coloca el aparato sobre una superficie

estable y resistente al calor que esté limpia y seca.

- No coloques el aparato cerca de paredes o armarios, ya que el vapor podría producir daños.
- No coloques el aparato cerca de una fuente de calor que esté en funcionamiento (placa de cocción, electrodomésticos, etc.).
- No cubras la tapa con un paño u otro objeto y no intentes obstruir la abertura de la tapa; utiliza siempre el tapón medidor.
- No dejes que el pelo, una bufanda, una corbata, etc. cuelguen sobre el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No metas los accesorios en el microondas.
- No uses el aparato en exteriores.
- No superes la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- El aparato solo debe limpiarse una vez que se haya enfriado.
- No coloques nunca el recipiente en el congelador para que se enfríe; utiliza siempre el frigorífico.

#### SOLO FUERA DE EUROPA

- Este aparato no debe ser usado por personas (esto incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, salvo que estén bajo

supervisión o que reciban instrucciones relacionadas con el uso del aparato por otra persona responsable de su seguridad.

- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarte de que no juegan con el aparato.

#### SOLO EN EUROPA:

- **Solo al calentar:** Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años, siempre que estén debidamente supervisados o que hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y sean plenamente conscientes de los peligros que implica. Los niños no deben realizar la limpieza ni el mantenimiento del usuario, a menos que tengan más de 8 años y estén bajo la supervisión de un adulto.
- **Al utilizar la mezcladora o la batidora:** Los niños no deben usar este aparato. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- **Solo al calentar:** Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben usar el aparato como juguete.
- Este aparato lo pueden utilizar personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, o con falta de experiencia o de conocimiento, siempre

que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones para utilizar el aparato de forma segura y comprendan los posibles peligros.

#### SERVICIO POSTVENTA

- Por tu seguridad, no utilices accesorios o piezas de repuesto distintas a las suministradas por los centros de servicio postventa autorizados.
- Cualquier operación que no sea de limpieza o mantenimiento rutinario debe ser realizada por un servicio técnico oficial.
- Consulta la tabla "Qué hacer si el aparato no funciona" al final del manual de instrucciones.

#### COCINAR ALIMENTOS

Para asegurarte de que todos los ingredientes se cocinan bien y evitar la contaminación bacteriana, debes respetar los tiempos y temperaturas mínimos en función del alimento:

- Para garantizar que la carne de ternera, cerdo y aves se pasteurizan, deben alcanzar los 75°C en el centro del alimento durante al menos dos minutos.
- Para garantizar que los huevos y los productos con huevo se pasteurizan, deben alcanzar los 75°C en el centro del alimento durante al menos dos minutos.
- Para garantizar que las verduras se

pasteurizan, deben alcanzar los 65°C en el centro del alimento durante al menos dos minutos.

- Para garantizar que el pescado y el marisco se pasteurizan, deben alcanzar los 65°C en el centro del alimento durante al menos dos minutos.

#### !/\ Precaución:

Las personas delicadas como las mujeres embarazadas, los niños pequeños, las personas mayores y las personas inmunodeprimidas deben tener en cuenta que algunas de las recetas no cocinan el ingrediente lo suficiente como para eliminar todos los riesgos para la salud producidos por las bacterias.

Gracias por elegir este aparato, diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos y para uso doméstico en interiores.

El diseño del producto está sujeto a cambios. Sin embargo, el funcionamiento del aparato será el mismo y seguirá siendo compatible con las sugerencias de recetas incluidas en el libro de recetas.



Este folleto contiene algunos consejos para sacar el máximo partido al aparato: preparar salsas, sopas, guisos, platos al vapor, masas/bizcochos y postres.

## DESCRIPCIÓN DEL APARATO:

### A Conjunto de la tapa

- A1 Tapón medidor
- A2 Tapa
- A3 Parte inferior de la tapa
- A4 Junta

### B Conjunto del recipiente

- B1 Cuchilla
- B2 Junta
- B3 Botón de bloqueo
- B4 Anillo de bloqueo
- B5 Recipiente de acero inoxidable

### C Base del motor

- C1 Motor
- C2 Pantalla
- C3 Botón Inicio/stop
- C4 Báscula
- C5 Interruptor Inicio/stop (0/1)

### D Accesorios

- D1 Mezcladora
- D2 Cesto de cocción al vapor interior
- D3 Montador de claras
- D4 Espátula

### E Cesto de cocción al vapor exterior

- E1 Tapa
- E2 Bandeja
- E3 Base del cesto de cocción al vapor

### C2 Pantalla

- C2.1 Indicación de los ajustes de la receta en curso
- C2.2 Selector de temperatura
- C2.3 Selector de velocidad
- C2.4 Selector de tiempo
- C2.5 Pulsación
- C2.6 Stop
- C2.7 Inicio/Pausa
- C2.8 Programas automáticos
- C2.9 Página de inicio
- C2.10 Buscar
- C2.11 Favoritos
- C2.12 Modo manual
- C2.13 Báscula
- C2.14 Parámetros

## DATOS TÉCNICOS DEL APARATO:

Potencia:	Motor de 500 W + calor de 1000 W
Rango de temperatura:	30°C a 120°C Ajustable en incrementos de 5°C.
Tiempo de funcionamiento:	hasta 2 horas
Número de velocidades:	12 velocidades + pulsación

## INTRODUCCIÓN

### Antes del primer uso:

Lee atentamente este manual de instrucciones. Contiene algunos consejos para sacar el máximo partido a su aparato: preparar guisos, sopas, platos al vapor, postres y salsas, así como pesar los ingredientes.

Guárdalo para consultarlo más adelante. El fabricante no aceptará ninguna responsabilidad en caso de un uso que no cumpla con las instrucciones.

Asegúrate de retirar todo el embalaje y las pegatinas del producto.

Limpia las distintas piezas (el conjunto de la tapa, el conjunto del recipiente y los accesorios) con agua jabonosa. (Consulta la sección LIMPIEZA en este manual de instrucciones).

Precaución: la base del motor no debe sumergirse en agua.

### Primeros pasos con el aparato:

El aparato tiene un cable eléctrico. Conecta el cable eléctrico a la toma de corriente y pulsa el interruptor (C5) situado en el lado inferior derecho del motor. (Consulta la fig. 6)

### Preparación del recipiente y los accesorios:

Saca el recipiente de la base del aparato tomando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo (B3). Puedes utilizar la otra mano para levantar el recipiente (consulta la fig. 11). Abre la tapa. Si es necesario, coloca el accesorio elegido sobre las cuchillas. Añade los ingredientes. Cierra la tapa.

Utiliza el asa para volver a colocar el recipiente en la base del aparato y, a continuación, inicia el programa deseado.

Para usar el cesto de cocción al vapor interior o exterior, llena primero el recipiente con agua hasta la marca de vapor (consulta la fig. 5.1–5.2).

**Precaución: No muevas nunca el recipiente con el asa de la tapa; utiliza siempre el asa del recipiente para transportarlo (consulta la fig. 19.1–19.2)**

### Instalación del conjunto de la tapa:

La tapa del producto consta de tres partes: la tapa, la parte inferior de la tapa y la junta de estanqueidad.


Estas tres piezas se suministran ensambladas. Se pueden separar para facilitar la limpieza de la tapa. (Consulta la fig. 13 y 14).

**Ten en cuenta que no puedes desbloquear la tapa cuando el recipiente está en la base del motor. Para abrir la tapa, debes quitar el recipiente de la base del motor.**

La tapa solo debe colocarse si la junta está correctamente colocada (consulta la fig. 9.1) en la parte inferior de la tapa y está bien fijada a la tapa. (Consulta la fig. 16–17).

## ENCENDIDO DEL APARATO

El aparato solo funcionará si el recipiente está correctamente colocado en la base del motor con el conjunto de la tapa bien colocado. Si el recipiente no está colocado correctamente en la base del motor, se mostrará el código de error E3. Cuando manipules el recipiente durante una receta, retíralo de la base del motor sujetándolo con una mano. Si el recipiente está lleno, coloca la otra mano en la zona de agarre de la parte posterior de la tapa para facilitar la tarea. (Consulta la fig. 11).

Enciende tu Click&Cook con el interruptor 0/I (consulta la fig. 6). A continuación, consulta la sección "Guía del usuario" de los ajustes . Guíate por las instrucciones que aparecen en la pantalla.



## ACCESORIOS

El aparato incluye los siguientes accesorios:

		Prog.						
Cuchillas	Picar/mezclar	Mezclar sopas	Sopa	10	2 min	2 l	100°C	
		Mezclar purés de fruta		10	20 seg	1,2 kg		
		Mezclar batidos		12	2 min	2 l		
		Trocear cebollas		6	10 seg	500 g		
		Trocear carne		12	15 seg	500 g		
		Trocear pescado		12	10 seg	500 g		
	Amasar/moler	Amasar masa de brioche	Brioche	3	12 min	600 g (300 g de harina)	-	
		Amasar masa de pan blanco	Pan	4	3 min	800 g (500 g de harina)	-	
		Amasar masa de pan especial	Pan	4	3 min	600 g (360 g de harina)	-	
		Amasar masa quebrada, masa de galletas	Pan	4	3 min	750 g (400 g de harina)	-	
		Masa de bizcocho, gofres y crêpes	Bizcocho	5	2 min 30 seg	1,2 kg	-	
		Picar hielo			5 x 6 seg	10 cubitos (250 g)	-	
		Picar frutos secos		12	30 seg	500 g	-	
		Montar claras	Emulsionar/triturar	Huevos batidos		4	4 min	5 claras de huevo
	Salsa (bechamel)			Salsa	1	13 min	1 L	90°C
Mayonesa				4	2 min	0,5 l	-	
Nata montada				4	6 min	0,4 l	-	
Puré de patatas				4	1 min	1 L	-	
Mezcladora	Mezclar	Platos salteados		1	5 min	300 g	120°C	
		Guisos	Estofado	0	2 horas	2 l	100°C	
		Risottos	Risotto	1	21 min	1,4 kg	95°C	
Cesto de cocción al vapor	Interior	Cocción al vapor	vapor suave	-	5 a 60 min	800 g	100°C	
		Sopa con tropezones	Sopa	10	2 min	2 l	100°C	
	Exterior	Cocción al vapor de verduras, carne o pescado	vapor alto	-	5 a 60 min	1,2 kg	120°C	

Estos accesorios también incluyen zonas de agarre para facilitar su uso durante la preparación de recetas.

Nunca superes el nivel MAX (2 l) marcado en el recipiente.

Para preparaciones líquidas, recomendamos no superar el nivel  $\equiv$  (1,5 l) que se indica en el recipiente.

Para la cocción al vapor, te recomendamos que respetes el nivel  $\hat{\vee}$  (0,7 l) que se muestra en el recipiente y que utilices el programa de vapor alto o de vapor suave en función del cesto que estés utilizando.

## USO DEL APARATO

Click&Cook es un robot de cocina inteligente que te ayuda a triunfar con cada plato. Ofrece cientos de recetas gratuitas, disponibles con solo tocar la pantalla.

Con su intuitiva e interactiva pantalla táctil, podrás preparar una amplia variedad de platos en un tiempo récord.

Click&Cook se encarga de preparar, mezclar y cocinar los ingredientes. Te guía paso a paso por todas las fases de las recetas.

Sigue los pasos: ¡no podría ser más rápido ni más fácil!

Enciende Click&Cook con el interruptor 0/1 (C5) y sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla.

### • Elección de idioma

La primera vez que utilices el aparato, accederás a los ajustes de idioma.

Una vez completado este paso, se mostrará una pantalla de bienvenida.

Los siguientes iconos siempre aparecerán en la pantalla:

Acceder a las categorías de recetas

Buscar recetas (por nombre o ingrediente)

Encontrar tus recetas favoritas

Usar el modo manual y acceder a los programas automáticos

Pesar los ingredientes

Ajustes del aparato

## FUNCIONES DEL PRODUCTO

El aparato Click&Cook está repleto de funciones que te ayudarán a inspirarte a diario para que cada plato sea un éxito.

### • Búsqueda de recetas

Puedes buscar recetas con la función "Buscar" desde la pantalla de inicio. Busca por plato o ingrediente.

### • Favoritos

Puedes acceder a la función "Favoritos" desde la pantalla de inicio. Esta función te permite encontrar las recetas que has guardado previamente como favoritas.

Para guardar una receta en tus favoritos, haz clic en el icono "Favoritos" que aparece en la lista de recetas o en las recetas. Al hacer clic en él, el icono se volverá rojo.


Puedes eliminar recetas de Favoritos haciendo clic de nuevo en el icono "Favoritos".

### • Receta en curso.

Esta indicación muestra los ajustes de la receta actual. Si haces clic en él, podrá volver a ver el paso actual.

Podrás navegar libremente por los menús del aparato mientras preparas la receta.

## MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

- 1- En la pantalla de inicio, pulsa .
- 2- Haz clic en Auto (C2.8) para mostrar los 10 programas automáticos.
- 3- Selecciona el programa que desees. Los ajustes preprogramados se mostrarán en la pantalla (puedes modificarlos según la tabla que aparece a continuación). Sigue las instrucciones que aparecen en la pantalla y, a continuación, pulsa "Inicio".
- 4- Cuando se inicia un programa automático, tienes la opción de poner en pausa el aparato pulsando el botón "Pausa" en la pantalla (C2.7) o usar el botón "Inicio/stop" (C3). El programa automático se pone en pausa; puedes reiniciarlo pulsando de nuevo "Inicio". Si has introducido un programa incorrecto y deseas cancelarlo, haz clic en "Stop" en la pantalla (C2.6) o pulsa el botón "Inicio/stop" del aparato durante dos segundos (C3).
- 5- Cuando el programa finalice, el aparato emitirá un pitido.

Al final del programa automático para salsas, el aparato emitirá un pitido y el motor seguirá funcionando a la velocidad 1 para evitar que la mezcla se adhiera al fondo del recipiente. A continuación, la pantalla mostrará una temperatura de --°C y se iniciará automáticamente un temporizador de cuenta atrás de 30 minutos. Al final de la cuenta atrás, el aparato emitirá un pitido y se detendrá. Si deseas detener este modo, haz clic en "Stop" en la pantalla (C2.6) o pulsa el botón "Inicio/stop" del aparato durante dos segundos (C3).

### MÁS INFORMACIÓN SOBRE LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DISPONIBLES:

Programas	Temperatura predeterminada (ajustable)	Velocidad predeterminada (ajustable)	Tiempo predeterminado (ajustable)
Sopa (P1)	100°C	Velocidad lenta en la cocción y mezcla 2 minutos tras cocinar	35 minutos (25 min a 45 min)
Salsa (P2)	85°C (60°C a 105°C)	Velocidad predeterminada 1 (velocidad 1 a velocidad 4)	10 minutos (1 min a 60 min)
Brioche (P3)	/	Velocidad 3 intermitente para masa con levadura (brioche, etc.)	8 minutos (5 seg a 12 min)
Pan	/	Velocidad 4 continua para masa pesada (pan, repostería, etc.)	3 minutos (5 seg a 3 min)
Bizcocho	/	Velocidad 5 continua para masas ligeras (bizcocho, etc.)	2 minutos y 30 segundos (5 seg a 2 min 30 seg)
Estofado (P6)	100°C (80°C a 100°C)	Velocidad lenta intermitente	1 hora (1 min a 120 min)
Risotto (P7)	100°C (80°C a 100°C)	Velocidad 1 intermitente	1 hora (1 min a 120 min)
Vapor suave (P8)	100°C Cesto de cocción al vapor interior	/	30 minutos (5 min a 60 min)
Vapor alto (P9)	120°C Cesto de cocción al vapor exterior	/	30 minutos (5 min a 60 min)
Enjuagar	80°C	Velocidad 8	5 minutos

## USO DEL CESTO DE COCCIÓN AL VAPOR

Los tiempos de cocción proporcionados son orientativos, en la mayoría de los casos son un indicador fiable de los tiempos de cocción.

Sin embargo, algunos factores afectarán a los tiempos de cocción:

- el tamaño de las verduras (picadas o enteras)

- la cantidad de ingredientes en el cesto
- la variedad y lo maduras que estén las verduras
- la cantidad de agua del recipiente, que debe corresponderse con las marcas de vapor

Si los alimentos no se cocinan lo suficiente, puedes añadir más tiempo de cocción, pero recuerda ajustar el nivel de agua a las marcas de vapor.

Cantidades máximas para el programa de vapor				
Nivel de agua en el recipiente 700 ml	Cesto de cocción al vapor interior		Cesto de cocción al vapor exterior	
	Cantidad máx.	Tiempo de cocción	Cantidad máx.	Tiempo de cocción
Zanahorias picadas	700 g	35 minutos	1 kg	45 minutos
Dados de calabacín	600 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Trozos de brócoli	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Trozos de coliflor	400 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Puerros troceados (parte blanca)	400 g	30 minutos	800 g	40 minutos
Rodajas de pimiento rojo o verde	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Dados de patata	800 g	30 minutos	1,2 kg	40 minutos
Filetes de pescado fresco o descongelado	500 g	15 minutos	1 kg	25 minutos
Pescado entero fresco o congelado	-	-	800 g	30 minutos
Mejillones	-	-	1,5 kg	30 minutos
Gambas enteras o descongeladas	500 g	15 minutos	800 g	25 minutos
Pechuga de pollo	500 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Filetes de cerdo	500 g	30 minutos	1 kg	45 minutos

Algunas recetas pueden provocar un rebose inesperado debido a la formación de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En este caso, deberás reducir los volúmenes.

## MODO MANUAL

Puede personalizar los ajustes de velocidad, temperatura y tiempo de cocción de Click&Cook para tus propias recetas.



: selecciona la velocidad del motor, hasta 12 velocidades progresivas y continuas.




: Selecciona la temperatura de cocción entre 30 °C y 120 °C.



: selecciona el tiempo de funcionamiento, hasta 120 minutos de uso continuo.

**Selector de "Pulsación":** para un funcionamiento rápido sin tocar los ajustes.

ES

1- En la pantalla de inicio, pulsa . La pantalla mostrará los tres selectores de ajuste de cocción (velocidad, temperatura, tiempo).

2- A continuación, cambia los ajustes utilizando los selectores. Pulsa el selector deseado y ajústalo con el cursor o los botones +/- . Por motivos de seguridad, no es posible modificar la temperatura sin modificar el tiempo de cocción.


3- Cuando estén listos todos los ajustes, pulsa "Inicio" **(C2.7)**. Cuando el aparato se pone en marcha, el piloto blanco que rodea el botón "Inicio/stop" se atenúa para mostrar que el programa está en marcha. Tienes la opción de poner en pausa el aparato en cualquier momento pulsando "Pausa" **(C2.7)** o "Inicio/stop" **(C3)**. El programa se pone en pausa y el piloto blanco permanece encendido. Puedes reiniciarlo pulsando de nuevo "Inicio" **(C2.7)** o el botón "Inicio/stop" **(C3)**. Si has introducido un programa incorrecto y deseas cancelarlo, haz clic en "Stop" en la pantalla **(C2.6)** o pulsa el botón "Inicio/stop" del aparato durante dos segundos **(C3)**.

4- Cuando el programa finalice, el aparato emitirá un pitido.

### Función de pulsación

Pulsa "Pulsación" **(C2.5)** con pulsaciones sucesivas. La pantalla mostrará el tiempo de funcionamiento. Por motivos de seguridad, esta función no está disponible para preparaciones por encima de 60°C.

## BÁSCULA INTEGRADA.

- Pulsa  para iniciar la función de báscula.
- Coloca el recipiente del aparato o cualquier otro recipiente sobre la báscula.
- Para ajustar la báscula, haz clic en el botón "Establecer". La pantalla mostrará 0 g.
- Sigue añadiendo los ingredientes hasta llegar a la cantidad deseada.
- Para salir del modo de báscula, pulsa fuera de la ventana de báscula.
- Esta báscula te permitirá pesar los ingredientes rodeando al gramo, hasta 5 kg. Para líquidos, utiliza el tapón medidor **(A1)**.

- Puedes utilizar la báscula mientras el aparato está en uso o como accesorio independiente cuando no estés cocinando con el aparato.

### Precaución

- Si hay demasiado peso en la báscula, la pantalla mostrará "Sobrecarga".

ES

## AJUSTES

Puedes acceder a la función "Ajustes" desde la pantalla de inicio.

Esta función permite:

- cambiar el idioma
- acceder a la guía del usuario en cualquier momento
- modificar el brillo de la pantalla
- restablecer los ajustes (eliminar favoritos, selección de idioma, brillo predeterminado).

## IMPORTANTE: DISPOSITIVO ENTRANDO EN MODO DE SEGURIDAD (E4)

**De serie, el aparato está equipado con dispositivos electrónicos de protección del motor para garantizar una larga vida útil. Este sistema de seguridad electrónico protege el motor de un uso anómalo, lo que significa que el motor está completamente protegido.**

En determinadas condiciones de funcionamiento muy extremas o con recetas personales (obtenidas en Internet o en cualquier otro lugar) que no cumplan las recomendaciones del manual (consulta la sección "ACCESORIOS" y el apartado sobre volúmenes potencialmente demasiado grandes, tiempos de funcionamiento inusualmente largos o tiempo insuficiente permitido entre recetas), el sistema de protección electrónica se activará para proteger el motor. Si esto ocurre, el aparato se detendrá y aparecerá "E4" en la pantalla para indicar que el aparato no funciona temporalmente.

**Si aparece "E4" en la pantalla y el aparato deja de funcionar, procede de la siguiente manera:**

- Deja el aparato enchufado y el interruptor 0/I **(C5)** en la posición 1 "ENCENDIDO".
- Consulta las recomendaciones del manual para modificar los ajustes del programa (en la sección "ACCESORIOS" hay información sobre las cantidades de ingredientes/tiempo de cocción/temperatura/tipo de accesorio).
- Espera media hora a que el motor se enfríe.
- Apaga el aparato con el interruptor y, a continuación, vuelve a encenderlo para utilizar el aparato.

El aparato estará preparado para utilizarlo de nuevo.

Nuestro departamento de atención al cliente está disponible en caso de cualquier pregunta (consulta la información de contacto en el folleto de garantía).

## STANDBY:

El aparato pasa al modo standby después de cinco minutos de inactividad. Sonará una alarma para avisarte de que la pantalla está en modo standby.

Para salir del modo de espera, pulsa el botón "Inicio/stop" **(C3)**.

## LIMPIEZA DEL APARATO

- El aparato no debe sumergirse en agua. No pongas el motor **(C)** bajo un chorro de agua.
- Después de cada uso, desenchufa el aparato.
- Limpia el recipiente inmediatamente después de su uso. Puedes utilizar el programa automático "Enjuagar" para prelavado del recipiente.
- Saca el recipiente de la base del motor del aparato tomando el asa con una mano y pulsando el botón de desbloqueo **(B3)** (consulta la fig. 11).
- Coloca el recipiente en una superficie plana.
- Desbloquea la tapa girándola hacia la derecha. Quitla la tapa con cuidado. (Consulta la fig. 1-2).
- Las piezas de la tapa (junta, parte inferior de la tapa y tapa) se pueden desmontar. Cuando las piezas se enfrían, suelta la parte inferior de la tapa presionando los dos pasadores de la tapa mientras tiras de la parte inferior de la tapa (consulta la fig. 13).
- **Ten cuidado al manipular las cuchillas, ya que tienen bordes extremadamente afilados.**
- **Cuando se enfrían las piezas:**
  - Desmonta las cuchillas desenroscando el anillo (consulta la fig. 12.1) bajo el recipiente, teniendo cuidado de no cortarte.
  - Limpia el recipiente, las cuchillas y los accesorios con una esponja y agua jabonosa templada.
- Enjuaga todas las piezas bajo el grifo.
- En caso de que haya depósitos de cal en el recipiente o marcas, utiliza un estropajo empapado en vinagre

blanco o productos de limpieza adecuados para acero inoxidable.

- Si hay alimentos pegados en el recipiente, sumérgelo durante varias horas en agua con lavavajillas líquido y elimina cualquier residuo con la espátula **(D4)** o con el estropajo.
- Limpia el motor **(C1)** con un paño húmedo. Seca con cuidado.
- Para facilitar la limpieza, ten en cuenta que el conjunto de la tapa y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, pero no el recipiente y las cuchillas. (Consulta la fig. 15).
- Los accesorios, las cuchillas desmontables y los componentes de la tapa pueden mancharse ligeramente cuando se utilizan determinados ingredientes (curry, zumo de zanahoria, etc.). Esto no supone ningún riesgo para la salud y no afectará al funcionamiento del aparato.
- Antes de utilizar el conjunto del recipiente **(B)**, asegúrate siempre de que los contactos eléctricos que hay debajo del recipiente están limpios y secos.
- Para evitar que la cuchilla **(B1)** se dañe, no la dejes en remojo durante mucho tiempo.

### USO DEL APARATO

Para que sea más fácil guardar el aparato, coloca el cesto de cocción al vapor interior dentro del recipiente y los dos accesorios para mezclar y montar claras el cesto. Después, cierra la tapa.

## ¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Fugas a través de la tapa.	El volumen de los ingredientes es excesivo.	Reduce la cantidad de ingredientes.
	La junta de sellado está sucia.	Coloca la junta de sellado <b>(A4)</b> en la parte inferior de la tapa <b>(A3)</b> encaja está en la tapa <b>(A2)</b> (consulta la fig. 16).
	La junta de sellado está dañada o desgastada.	Cambia la junta, ponte en contacto con un centro de servicio técnico autorizado.
	Accesorio incorrecto.	Comprueba que estás utilizando el accesorio recomendado. Importante: No superes la velocidad 4 con el accesorio para montar claras ni la velocidad 1 con la mezcladora.
Fuga a través del recipiente.	Falta la parte inferior de la tapa.	Encaja la parte inferior de la tapa con la junta en su lugar.
	La junta <b>(B2)</b> no está en la posición correcta.	Coloca la junta correctamente.
	La junta <b>(B2)</b> está desgastada. El anillo de bloqueo no está correctamente bloqueado.	Ponte en contacto con un servicio técnico oficial. Bloquea el anillo correctamente. (Consulta la fig. 18-1 y 18-2).
Olor procedente del motor.	Esto puede ocurrir la primera vez que utilices el aparato, si el motor se sobrecarga debido a que el volumen de los ingredientes es demasiado elevado o los trozos son demasiado duros o demasiado grandes.	Deja que el motor se enfríe (unos 30 minutos) y reduce el volumen de ingredientes del recipiente.
Las cuchillas tienen dificultades para girar.	Los trozos de alimentos son demasiado grandes o demasiado duros.	Reduce el tamaño o el volumen de ingredientes. Añade líquido.
Aparece "E1".	Fallo del producto.	Informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E2".	El recipiente no está en el motor o no está colocado correctamente en el motor.	Saca el recipiente del motor y vuelve a colocarlo con la tapa correctamente bloqueada. Si el fallo continúa, informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E3".	La tapa no está bien bloqueada.	Saca el recipiente del motor, bloquea la tapa correctamente y vuelve a colocarlo en el motor. Si el fallo continúa, informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E4".	El aparato se ha sobrecalentado. El aparato se ha utilizado de forma muy intensiva o con demasiados ingredientes.	Deja reposar el aparato durante 30 minutos y, a continuación, apágalo y vuelve a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Reduce la cantidad de ingredientes en el recipiente. Si el error vuelve a aparecer pronto, aumenta el tiempo de reposo o reduce aún más el volumen de los ingredientes. Si el fallo continúa, informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E5".	El sensor de temperatura se ha sobrecalentado.	Deja que el aparato se enfríe durante 30 minutos y, a continuación, apágalo y vuelve a encenderlo con el interruptor principal (0/1). Asegúrate de cocinar los ingredientes con un mínimo de grasa o agua, según la receta. Si el problema continúa, lleva el aparato al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E6".	Fallo del producto.	Informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
Aparece "E7".	Fallo de la báscula.	Informa al servicio postventa e indica el error que se muestra.
La pantalla está apagada.	El aparato está en standby.	Pulsa el botón "Inicio/stop" <b>(C5)</b> para salir de este modo. Si el problema continúa, lleva el aparato inmediatamente al servicio postventa.

### ¿El aparato sigue sin funcionar?

Ponte en contacto con el servicio técnico oficial (consulta el folleto del servicio técnico).

## RECICLAJE

- Desechado del embalaje y el aparato



El embalaje está compuesto de materiales seguros para el medioambiente y, por lo tanto, se puede desechar de acuerdo con las medidas de reciclaje vigentes en tu zona.

Para desechar el aparato, ponte en contacto con el servicio adecuado de tu zona.

- Productos electrónicos o eléctricos al final de su vida útil:



**¡Piensa en el medioambiente!**

ⓘ Este aparato contiene materiales valiosos que pueden recuperarse o reciclarse.

➔ Déjalo en un punto de recogida para su procesamiento.

ES

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA:

Relativamente à segurança do utilizador

- Leia o manual de instruções atentamente antes de utilizar o seu aparelho pela primeira vez e guarde-o num local seguro. O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem e limpeza.
- Não deixe que as crianças utilizem o aparelho sem supervisão.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.



- Durante a utilização do aparelho, algumas peças atingem temperaturas elevadas (tampa doseadora, taça em aço inoxidável, tampa, acessórios, cesto de vapor interno e externo). Estas peças podem provocar queimaduras. Manuseie o aparelho utilizando as peças de plástico frias (pega, base).
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser ligado com um temporizador externo ou um

sistema de controlo remoto separado.

- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Para evitar qualquer risco de perigo, o cabo de alimentação tem de ser substituído num Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de assistência).
- Não coloque o aparelho dentro de água. Não coloque o bloco do motor (C) sob água corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a uma utilização doméstica no interior a uma altitude inferior a 2000 m. O fabricante não se responsabiliza e reserva-se o direito de anular a garantia em caso de utilização comercial ou inadequada, ou do não cumprimento das instruções.
- O aparelho não se destina a ser utilizado nos seguintes casos, que não são abrangidos pela garantia:
  - zonas de alimentação reservadas aos funcionários em lojas, escritórios e outros espaços profissionais.
  - utilização por funcionários em lojas, escritórios e outros espaços profissionais.
  - em quintas.
  - utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de caráter residencial.
  - em ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

PT

- **AVISO:** o aparelho liberta vapor que pode provocar queimaduras.
- Manuseie com cuidado a tampa e a tampa doseadora (se necessário, utilize luvas de cozinha, pegas, etc.).
- Não coloque o aparelho em funcionamento se a junta não estiver corretamente encaixada na tampa inferior e/ou se esta não estiver corretamente montada na tampa. É imperativo que ligue o aparelho com a tampa doseadora colocada no orifício da tampa (exceto se existirem instruções específicas para uma receita).
- Após cada utilização do aparelho no modo de cozedura, retire a tampa doseadora para deixar sair o vapor e aguarde que este desapareça antes de abrir a tampa.

**AVISO:** Atenção aos riscos de lesões no caso de uma utilização incorreta do aparelho.

Tenha cuidado com as lâminas (B1) quando lavar e esvaziar a taça, pois são extremamente afiadas.

Tenha cuidado se um líquido quente for vertido na taça; pois este pode ser projetado do aparelho devido a uma ebulição repentina.

**AVISO:** Tenha cuidado ao manusear o seu aparelho (limpar, encher e verter): certifique-se de que não é derramado líquido sobre os conetores.

**AVISO:** A superfície do elemento de aquecimento retém calor residual após a utilização. Certifique-se de que toca apenas na pega da taça e na tampa doseadora durante o aquecimento e até que o aparelho arrefeça completamente.

Consulte o manual de instruções para a regulação da velocidade e do tempo de funcionamento de cada acessório e de cada programa.

Consulte o manual de instruções para proceder à montagem e desmontagem dos acessórios no aparelho.

Consulte o manual de instruções para obter mais informações sobre a limpeza e manutenção do seu aparelho.

Siga sempre as instruções de limpeza para limpar o seu aparelho:

- Desligue o aparelho e retire a ficha da corrente.
- Não limpe o aparelho enquanto estiver quente.
- Limpe com um pano macio ou esponja húmidos.
- Nunca coloque o aparelho dentro de água nem o coloque por baixo de água corrente.

### Relativamente à ligação elétrica

- O aparelho tem de estar ligado a uma tomada elétrica com ligação à terra.
- O aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alternada. Verifique se sua a tensão elétrica corresponde à tensão indicada na placa de especificações do aparelho.
- Qualquer erro de ligação anula a garantia.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada.
- Não coloque o aparelho ou o cabo de alimentação perto de ou em contacto com as partes quentes do aparelho, perto de uma fonte de calor ou em cantos agudos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem e limpeza.
- Mantenha o cabo de alimentação fora do alcance das crianças e não o deixe próximo ou em contacto com as peças quentes do aparelho, próximo de uma fonte de calor ou num ângulo acentuado.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo de alimentação ou a ficha em líquidos.

### Utilização incorreta

- Não utilize o aparelho se este não estiver a funcionar corretamente ou se estiver danificado. Solicite a reparação num Serviço de Assistência Técnica autorizado (consulte a lista no folheto de assistência).
- Não toque na tampa enquanto o aparelho não parar completamente (botão de paragem); aguarde até que os alimentos triturados deixem de rodar antes de retirar a taça da base.
- Apenas no modo de aquecimento, nunca utilize a taça sem ingredientes ou apenas com produtos secos.
- Antes de adicionar ingredientes líquidos, adicione sempre ingredientes sólidos primeiro à taça (**consulte a Fig. 8**), não exceda a marca "MAX" gravada no interior da taça (**consulte a Fig. 8**). Se a taça estiver demasiado cheia, a água a ferver pode ser projetada.
- Nota: Durante o programa de cozedura a vapor, respeite o nível de 0,7 litros de água (**consulte as Fig. 5.1-5.2**).
- Não coloque os dedos ou quaisquer outros objetos na taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não utilize a taça como recipiente (para conservação, congelação, esterilização).
- Coloque o aparelho numa superfície estável e resistente ao calor, limpa e seca.
- Não coloque o aparelho perto de paredes ou de um armário, pois o vapor

produzido pode causar danos nos materiais.

- Não coloque o aparelho perto de uma fonte de calor em funcionamento (placa, eletrodoméstico, etc.).
- Não tape a tampa com um pano ou outro objeto e não tente tapar o orifício da tampa. Utilize sempre a tampa doseadora.
- Não deixe o cabelo, lenços, gravatas, etc. pendurados por cima da taça enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não coloque os acessórios no micro-ondas.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não exceda a quantidade máxima indicada nas instruções.
- Arrume o aparelho apenas depois de este ter arrefecido.
- Nunca coloque a taça no congelador para arrefecer; utilize sempre o frigorífico.

#### APENAS MERCADOS NÃO EUROPEUS

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a utilização segura do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

#### APENAS MERCADOS EUROPEUS:

- **Apenas durante o aquecimento:** Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em total segurança e que compreendam totalmente os perigos relacionados com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão, exceto se tiverem 8 anos de idade ou mais e sob supervisão de um adulto.
- **Quando utilizar a batadeira ou a liquidificadora:** Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- **Apenas durante o aquecimento:** Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, desde que sejam

supervisionadas ou tenham recebido instruções para utilizar o aparelho em segurança e compreendam os perigos envolvidos.

#### SERVIÇO PÓS-VENDA

- Para sua segurança, não utilize quaisquer acessórios ou peças sobresselentes que não sejam os fornecidos pelos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
- Qualquer operação que não seja limpeza ou manutenção de rotina deve ser realizada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Consulte a tabela "O que fazer se o aparelho não funcionar" no final do manual de instruções.

#### PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Para garantir que todos os ingredientes são cozinhados e para evitar a contaminação por bactérias, deve respeitar os tempos e temperaturas mínimos, dependendo dos alimentos:

- para assegurar que a carne de vaca, porco e aves é pasteurizada: atingir 75 °C durante, pelo menos, dois minutos no centro dos alimentos.
- para assegurar que os ovos e os produtos à base de ovos são pasteurizados: atingir 75 °C durante, pelo menos, dois minutos no centro dos alimentos.

- para assegurar que os produtos hortícolas são pasteurizados: atingir 65 °C durante, pelo menos, dois minutos no centro dos alimentos.
- para garantir que os peixes e marisco são pasteurizados: atingir 65 °C durante, pelo menos, dois minutos no centro dos alimentos.

#### !/\ Cuidado:

Pessoas sensíveis, como mulheres grávidas, crianças pequenas, idosos e pessoas com sistemas imunológicos comprometidos, devem ter em mente que algumas receitas podem não cozinhar os ingredientes o suficiente para erradicar todos os riscos para a saúde provenientes das bactérias.

Obrigado por escolher este aparelho, concebido exclusivamente para a preparação de alimentos e para utilização doméstica no interior.

O design do produto está sujeito a modificações. No entanto, o aparelho continuará a funcionar da mesma forma e a ser compatível com as receitas sugeridas no livro de receitas.



Este folheto contém algumas sugestões para tirar o máximo partido do seu aparelho: preparar molhos, sopas, estufados, pratos cozinhados a vapor, massa/pastelaria e sobremesas.

## DESCRIÇÃO DO APARELHO:

### A Conjunto da tampa

- A1 Tampa doseadora
- A2 Tampa
- A3 Tampa inferior
- A4 Junta vedante

### B. Conjunto da taça

- B1 Lâmina
- B2 Junta
- B3 Botão de desbloqueio
- B4 Anel de bloqueio
- B5 Taça em aço inoxidável

### C Base do bloco do motor

- C1 Bloco do motor
- C2 Ecrã
- C3 Botão "Start/Stop" (iniciar/parar)
- C4 Prato da balança
- C5 Interruptor para iniciar/parar (0/1)

### D Acessórios

- D1 Batedor
- D2 Cesto de cozedura a vapor interno
- D3 Misturador
- D4 Espátula

### E Cesto de cozedura a vapor externo

- E1 Tampa
- E2 Tabuleiro
- E3 Base do cesto de cozedura a vapor

### C2 Ecrã

- C2.1 Faixa que mostra as definições da receita em curso
- C2.2 Seletor de temperatura
- C2.3 Seletor de velocidade
- C2.4 Seletor de tempo
- C2.5 Função "Pulse"
- C2.6 Parar
- C2.7 Iniciar/Pausa
- C2.8 Programas automáticos
- C2.9 Página inicial
- C2.10 Pesquisar
- C2.11 Favoritos
- C2.12 Modo manual
- C2.13 Balança
- C2.14 Parâmetros

## DADOS TÉCNICOS DO APARELHO:

Potência:	500 W (motor) + 1000 W (aquecimento)
Intervalo de temperaturas:	30 °C a 120 °C Ajustável em incrementos de 5 °C.
Intervalo de tempo de funcionamento:	até 2 horas
Número de velocidades:	12 velocidades + função "pulse"

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO

### Antes da primeira utilização:

Leia atentamente este manual de instruções. Contém algumas sugestões para tirar o máximo partido do seu aparelho: preparar estufados, sopas, pratos cozinhados a vapor, sobremesas e molhos, bem como pesar os seus ingredientes.

Guarde-o para futuras consultas. O fabricante não se responsabiliza por uma utilização que não esteja em conformidade com o manual de instruções.

Certifique-se de que remove todas as embalagens e autocolantes do produto.

Limpe as várias peças com água e detergente líquido para a loiça: conjunto da tampa, conjunto da taça e acessórios. (Consulte a secção LIMPEZA neste manual de instruções).

Atenção: a base do motor não deve ser mergulhada em água.

### Colocação em funcionamento do aparelho:

O seu aparelho tem um cabo de alimentação. Ligue o cabo de alimentação à tomada principal e prima o interruptor (C5) situado no lado direito do bloco do motor. (Consulte a Fig. 6)

### Colocação da taça e dos acessórios:

Retire a taça da base do aparelho segurando a pega com uma mão e premindo o botão de desbloqueio (B3). Pode utilizar a outra mão para ajudar a levantar a taça (consulte a Fig. 11). Abra a tampa. Se necessário, coloque o acessório escolhido sobre a lâmina picadora. Adicione os ingredientes. Feche a tampa.

Utilize a pega para voltar a colocar a taça na base do aparelho e, em seguida, inicie o programa pretendido.

Para utilizar o cesto de cozedura a vapor interno ou externo, encha primeiro a taça com água até à marca de vapor (consulte as Fig. 5.1-5.2).

**Atenção: nunca mova a taça com a pega da tampa; utilize sempre a pega da taça para a transportar (consulte as Fig. 19.1-19.2)**

### Colocação do conjunto da tampa:

A tampa do aparelho é composta por três peças: a tampa, a tampa inferior e a junta vedante.

Estas três peças são fornecidas montadas. Estas três peças podem ser desmontadas para facilitar a limpeza da tampa. (consulte as Fig. 13 e 14).

**Tenha em atenção que não pode desbloquear a tampa quando a taça está na base do bloco do motor. Para abrir a tampa, deve retirar a taça da base do bloco do motor.**

A tampa só deve ser colocada no lugar se a junta estiver encaixada na base do bloco do motor e se estiver fixa na tampa. (consulte as Fig. 16-17).

## COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

O aparelho apenas funciona se a taça estiver corretamente encaixada na base do bloco do motor e se o conjunto da tampa estiver corretamente colocado na taça. Se a taça não estiver corretamente encaixada na base do bloco do motor, será apresentado o código de erro E3. Quando manusear a taça durante uma receita, retire a taça da base do motor segurando a pega com uma mão. Se a taça estiver cheia, coloque a outra mão na área para segurar na parte de trás da tampa para facilitar a utilização. (consulte a Fig. 11).

Ligue o seu Click&Cook utilizando o interruptor 0/1 (consulte a Fig. 6) e, em seguida, consulte a secção "Manual do utilizador" nas definições . Deixe-se guiar pelas instruções apresentadas no ecrã.



## ACESSÓRIOS

O seu aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

		Prog.					
Lâmina picadora	Picar/misturar	Triturar sopas	Sopa	10	2 min.	2 L	100 °C
		Triturar puré de frutas		10	20 seg.	1,2 kg	
		Triturar smoothies		12	2 min.	2 L	
		Picar cebolas		6	10 seg.	500 g	
		Picar carne		12	15 seg.	500 g	
		Picar peixe		12	10 seg.	500 g	
	Amassar/triturar	Amassar massa de brioche	Brioche	3	12 min.	600 g (300 g de farinha)	-
		Amassar massa de pão branco	Pão	4	3 min.	800 g (500 g de farinha)	
		Amassar massa de pão especial	Pão	4	3 min.	600 g (360 g de farinha)	-
		Amassar massa quebrada, areada	Pão	4	3 min.	750 g (400 g de farinha)	-
		Massas de waffle, crepe e massa para bolo	Bolo	5	2 min. 30 seg.	1,2 kg	-
		Picar gelo			5 x 6 seg.	10 pedaços (250 g)	-
		Picar frutos secos		12	30 seg.	500 g	-
Batedor	Emulsionar/incorporar	Claras em castelo		4 min.	5 gemas de ovo	-	
		Molho (bechamel)	Molho	1	13 min.	1 L	90 °C
		Maionese		4	2 min.	0,5 L	-
		Chantilly		4	6 min.	0,4 L	-
		Puré de batata		4	1 min.	1 L	-
Misturador	Misturar	Salteados		5 min.	300 g	120°C	
		Estufados	Estufar	0	2 horas	2 L	100 °C
Cesto a vapor	Interno	Risottos	Risotto	1	21 min.	1,4 kg	95°C
		Cozinhar a vapor	vapor suave	-	5 a 60 min.	800 g	100 °C
	Externo	Sopas com pedaços	Sopa	10	2 min.	2 L	100 °C
		Cozer legumes, peixe ou carne a vapor	vapor elevado	-	5 a 60 min.	1,2 kg	120°C

Estes acessórios também têm uma zona de pressão para facilitar o manuseamento durante a preparação da receita.

Nunca exceda o nível MAX (2 L) marcado na taça.

Para preparações líquidas, recomendamos que não exceda o nível  $\approx$  (1,5 L) indicado na taça.

Para cozaduras a vapor, recomendamos que não exceda o  $\hat{V}$  nível (0,7 L) apresentado na taça e que utilize o programa de vapor elevado ou suave, consoante o cesto que estiver a utilizar.

## UTILIZAÇÃO DO APARELHO

O Click&Cook é um processador de alimentos inteligente que ajuda a fazer de cada refeição um sucesso. Oferece centenas de receitas gratuitas, disponíveis em apenas alguns toques.

Com o ecrã tátil intuitivo e interativo, permite-lhe preparar uma variedade de pratos em tempo recorde.

O Click&Cook prepara, mistura e cozinha os seus ingredientes. Guia-o passo a passo em todas as fases das receitas.

Siga os passos – não podia ser mais rápido ou mais fácil!

Ligue o seu Click&Cook utilizando o interruptor 0/1 (C5) e siga as instruções apresentadas no ecrã.

### • Seleção do idioma

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, terá acesso às definições de idioma.

Assim que este passo estiver concluído, será apresentado um ecrã de boas-vindas.

Os ícones abaixo serão sempre apresentados no ecrã:

- Aceder às categorias de receitas**
- Pesquisar receitas (por nome ou ingrediente)**
- Encontrar as suas receitas favoritas**
- Utilizar o modo manual e aceder a programas automáticos**
- Pesar os ingredientes**
- Definições do aparelho**

### CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

O seu aparelho Click&Cook está equipado com funcionalidades que o ajudam a inspirar-se todos os dias e a tornar cada refeição um sucesso!

#### • Pesquisa de receitas

Pode pesquisar receitas utilizando a função "Search" (Pesquisar) no ecrã inicial. Pesquise por prato ou por ingrediente.

#### • Favoritos

Pode aceder à função "Favourites" (Favoritos) a partir do ecrã inicial. Esta funcionalidade permite-lhe encontrar as receitas que guardou anteriormente como favoritas.

Para guardar uma receita nos seus favoritos, clique no ícone "Favourites" (Favoritos) apresentado na lista de receitas e/ou nas receitas. Depois de clicar, o ícone fica vermelho.


Pode remover receitas dos seus favoritos clicando novamente no ícone "Favourites" (Favoritos).

#### • Receita em curso.

Esta faixa mostra as definições da sua receita atual. Se clicar, poderá voltar à visualização do passo atual.

Por isso, pode navegar livremente nos menus do seu aparelho enquanto prepara a sua receita.

## MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO

- 1 – No ecrã inicial, prima .
- 2 – Clique em Auto (Automático) **(C2.8)** para visualizar os 10 programas automáticos.
- 3 – Selecione o programa da sua escolha. As definições pré-programadas serão apresentadas no ecrã (pode alterá-las de acordo com a tabela abaixo). Siga as instruções apresentadas no ecrã e, em seguida, prima "Start" (Iniciar).
- 4 – Quando um programa automático é iniciado, tem a opção de colocar o aparelho em pausa a qualquer momento premindo "Pause" (Pausa) no ecrã **(C2.7)** ou usando o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) **(C3)**. O programa automático é então colocado em pausa; pode reiniciá-lo premindo novamente "Start" (Iniciar). Se tiver escolhido o programa errado e pretender cancelá-lo, clique em "Stop" (Parar) no ecrã **(C2.6)** ou prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) no aparelho durante dois segundos **(C3)**.
- 5 – Quando o programa estiver concluído, o aparelho emitirá um aviso sonoro.

No final do programa automático de molhos, o aparelho emite um aviso sonoro e o motor continua a rodar à velocidade 1 para evitar que a mistura se cole no fundo da taça. O visor irá então apresentar uma temperatura de --°C e um temporizador de contagem decrescente de 30 minutos é automaticamente iniciado. No final desta contagem decrescente, o aparelho emite um aviso sonoro e para. Se quiser parar este modo, clique em "Stop" (Parar) no ecrã **(C2.6)** ou prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) no aparelho durante dois segundos **(C3)**.

### SAIBA MAIS SOBRE OS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS DISPONÍVEIS:

Programas	Temperatura predefinida (ajustável)	Velocidade predefinida (ajustável)	Tempo predefinido (ajustável)
Sopa (P1)	100 °C	Abranda a velocidade durante a cozedura e, em seguida, mistura durante 2 minutos após cozinhar	35 minutos (25 min. a 45 min.)
Molho (P2)	85 °C (60° C a 105 °C)	Velocidade predefinida 1 (velocidade 1 a velocidade 4)	10 minutos (1 min. a 60 min.)
Brioche (P3)	/	Velocidade 3 intermitente para massa levedada (brioche, etc.)	8 minutos (5 seg. a 12 min.)
Pão	/	Velocidade 4 contínua para massa pesada (pão, pasteleria, etc.)	3 minutos (5 seg. a 3 min.)
Bolo	/	Velocidade 5 contínua para massa leve (bolo tipo pão de ló, bolo, etc.)	2 minutos e 30 segundos (5 segundos a 2 min. e 30 seg.)
Estufado (P6)	100 °C (80 °C a 100 °C)	Velocidade lenta intermitente	1 hora (1 min. a 120 min.)
Risotto (P7)	100 °C (80 °C a 100 °C)	Velocidade 1 intermitente	1 hora (1 min. a 120 min.)
Vapor suave (P8)	100 °C Cesto de cozedura a vapor interno	/	30 minutos (5 min. a 60 min.)
Vapor elevado (P9)	120 °C Cesto de cozedura a vapor externo	/	30 minutos (5 min. a 60 min.)
Enxaguamento	80 °C	Velocidade 8	5 minutos

## UTILIZAÇÃO DO CESTO DE COZEDURA A VAPOR

Os tempos de cozedura são dados a título indicativo, na maioria dos casos, permitem uma cozedura satisfatória.

No entanto, alguns fatores afetam os tempos de cozedura:

- o tamanho dos legumes (cortados ou inteiros)
- a quantidade de ingredientes no cesto

- a variedade e o amadurecimento dos legumes
  - a quantidade de água na taça, que deve corresponder à gradação do vapor.
- Se os alimentos não estiverem suficientemente cozinhados, pode adicionar mais tempo de cozedura, mas lembre-se de ajustar o nível de água às marcas de vapor.

Quantidades máx. para o programa de vapor				
Nível de água na taça: 700 ml	Cesto de cozedura a vapor interno		Cesto de cozedura a vapor externo	
	Quantidades máximas	Tempo de cozedura	Quantidades máximas	Tempo de cozedura
Cenouras cortadas	700 g	35 minutos	1 kg	45 minutos
Cubos de curgete	600 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Brócolos em pedaços	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Couve-flor em pedaços	400 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Parte branca do alho francês laminada	400 g	30 minutos	800 g	40 minutos
Pimentos vermelhos ou verdes às tiras	400 g	20 minutos	600 g	30 minutos
Batatas aos cubos	800 g	30 minutos	1,2 kg	40 minutos
Filetes de peixe fresco ou descongelado	500 g	15 minutos	1 kg	25 minutos
Peixe inteiro fresco ou congelado	-	-	800 g	30 minutos
Mexilhões	-	-	1,5 kg	30 minutos
Gambas inteiras ou descongeladas	500 g	15 minutos	800 g	25 minutos
Peito de frango	500 g	25 minutos	1 kg	35 minutos
Lombo de porco	500 g	30 minutos	1 kg	45 minutos

Algumas receitas podem transbordar devido ao aparecimento de bolhas, especialmente ao utilizar legumes congelados. Neste caso, terá de reduzir os volumes em conformidade.

## MODO MANUAL

Pode personalizar as definições de velocidade, temperatura e tempo de cozedura do Click&Cook para as suas próprias receitas.



: selecione a velocidade do motor, até 12 velocidades progressivas e contínuas.




: selecione a temperatura de cozedura entre 30 °C e 120 °C.



: selecione a duração de funcionamento até 120 minutos de utilização contínua.

**Seletor da função "Pulse":** para um impulso rápido sem ajustar as definições.

PT

1 – No ecrã inicial, prima . O ecrã mostra os três seletores de regulação de preparação (velocidade, temperatura, tempo).

2 – Em seguida, altere as definições utilizando os "seletores". Prima o seletor pretendido e ajuste-o utilizando o cursor ou os botões +/- . Por razões de segurança, não é possível modificar a temperatura sem modificar o tempo de cozedura.


3 – Quando tiver ajustado todas as definições, prima "Start" (Iniciar) **(C2.7)**. Quando o aparelho começa a funcionar, a luz branca à volta do botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) diminui gradualmente para mostrar que o programa está em curso. Depois, pode colocar em pausa o aparelho a qualquer momento premindo "Pause" (Pausa) **(C2.7)** ou "Start/Stop" (Iniciar/parar) **(C3)**. O programa é então colocado em pausa e a luz branca permanece acesa. Pode reiniciá-lo premindo novamente "Start" (Iniciar) **(C2.7)** ou o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) **(C3)**. Se tiver selecionado o programa errado e quiser cancelá-lo, clique em "Stop" (Parar) no ecrã **(C2.6)** ou prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) no aparelho durante dois segundos **(C3)**.

4 – Quando o programa estiver concluído, o aparelho emitirá um aviso sonoro.

### Função "pulse"

Prima "Pulse" **(C2.5)** em impulsos sucessivos. O ecrã apresenta o tempo de funcionamento. Por razões de segurança, esta função não está disponível para preparações com temperaturas superiores a 60 °C.

## BALANÇA DE PESAGEM INTEGRAL.

- Prima  para iniciar a função de balança.
- Coloque a taça ou qualquer outro recipiente na balança.
- Para definir a balança, clique no botão "Set" (Definir). O visor irá apresentar 0 g.
- Continue a adicionar ingredientes até à quantidade pretendida.
- Para sair do modo de balança, prima fora da janela de pesagem.
- Esta balança permite-lhe pesar os seus ingredientes até ao grama mais próximo até 5 kg. Para líquidos, utilize a tampa doseadora **(A1)**.
- Pode utilizar a balança enquanto o seu aparelho está a ser utilizado ou pode utilizá-la como acessório autónomo quando não estiver a cozinhar com o aparelho.

### Atenção

- Se existir demasiado peso na balança, o ecrã apresenta "Overload" (Sobrecarga).

PT

## DEFINIÇÕES :

Pode aceder à função "Settings" (Definições) a partir do ecrã inicial.

Esta função permite:

- alterar o idioma
- aceder ao manual do utilizador em qualquer altura
- corrigir a luminosidade do ecrã
- repõe as suas definições (eliminar favoritos, escolher o idioma, luminosidade predefinida).

## IMPORTANTE: COLOCAÇÃO DO APARELHO EM SEGURANÇA (E4)

**O seu aparelho vem equipado de série com proteções eletrónicas para garantir uma vida útil longa. Este sistema de segurança eletrónico protege o motor contra uma utilização anómala, o que significa que o motor está completamente protegido.**

Em determinadas condições de funcionamento muito extremas, ou com receitas pessoais (da Internet ou de outros locais) que não cumpram as recomendações do manual (consulte a secção "ACESSÓRIOS": volumes possivelmente demasiado grandes e/ou tempos de funcionamento invulgarmente longos e/ou tempo insuficiente permitido entre receitas), o sistema de proteção eletrónica é ativado para proteger o motor. Se isto acontecer, o aparelho para e surge a indicação "E4" no ecrã para indicar que o aparelho está temporariamente inoperacional.

**Se surgir "E4" no ecrã e o aparelho deixar de funcionar, proceda da seguinte forma:**

- Deixe o aparelho ligado à corrente e o interruptor 0/I **(C5)** na posição 1 "ON" (Ligado).
- Consulte as recomendações no manual para modificar as definições do programa (consulte a secção "ACESSÓRIOS" para obter informações sobre quantidades de ingredientes/tempo de cozedura/temperatura/tipo de acessório).
- Aguarde meia hora para que o motor arrefeça.
- Rode o interruptor principal do aparelho para a posição "OFF" (Desligado) e, em seguida, volte a colocá-lo na posição "ON" (Ligado) para utilizar o aparelho.

O seu aparelho está pronto para ser utilizado novamente. O Centro de Contacto do Consumidor está disponível em caso de dúvidas (consulte as informações de contacto no folheto de garantia).

## MODO POUANÇA DE ENERGIA (STANDBY):

O aparelho entra no modo de poupança de energia (standby) após cinco minutos de inatividade. É emitido um alarme para avisar de que o ecrã está a entrar no modo de espera.

Para sair do modo de poupança de energia (standby), prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) **(C3)**.

## LIMPEZA O APARELHO

- Não coloque o aparelho dentro de água. Não coloque o bloco do motor (C) sob água corrente.
- Depois da utilização, desligue o aparelho da corrente.
- Limpe a taça imediatamente após a utilização. Pode utilizar o programa automático de "Rinse" (Enxaguamento) para pré-lavar a taça.
- Retire a taça da base do motor, segurando a pega com uma mão e premindo o botão de desbloqueio na taça (B3) (consulte a Fig. 11).
- Coloque a taça sobre uma superfície plana.
- Desbloqueie a tampa rodando-a para a direita. Retire a tampa cuidadosamente. (consulte as Fig. 1-2).
- As peças da tampa (vedante, parte inferior da tampa e tampa) podem ser desmontadas. Depois de as peças arrefecerem, liberte a tampa inferior da tampa pressionando as duas abas da tampa enquanto puxa a tampa inferior (consulte a Fig. 13).
- **Tenha cuidado ao manusear a lâmina picadora, uma vez que tem extremidades extremamente afiadas.**
- **Quando as peças arrefecerem:**
  - desmonte a lâmina desapertando o anel (consulte a Fig. 12.1) por baixo da taça, tendo cuidado para não se cortar.
  - Limpe a taça, as lâminas e os acessórios com uma esponja e água quente com um pouco de detergente para a loiça.
- Enxague cada uma das peças em água corrente.
- Em caso de calcário na taça ou de quaisquer marcas, utilize o lado áspero de uma esponja embebida em vinagre branco, se necessário, ou produtos de limpeza adequados para aço inoxidável.
- No caso de muita sujidade na taça, mergulhe durante várias horas em água com detergente líquido para a loiça e raspe quaisquer resíduos, se necessário, utilizando a espátula (D4) ou o lado áspero de uma esponja.
- Limpe o motor (C1) com um pano húmido. Seque cuidadosamente.
- Para uma limpeza mais fácil, tenha em atenção que o conjunto da tampa e os acessórios são laváveis na máquina de lavar loiça, com exceção da taça e da lâmina. (consulte a Fig. 15).
- Os acessórios, a lâmina amovível e os componentes da tampa podem ficar ligeiramente tingidos quando são utilizados determinados ingredientes (caril, sumo de cenoura, etc.). Isto não representa um risco para a saúde e não afeta o funcionamento do aparelho.
- Antes de reutilizar o conjunto da taça (B), certifique-se sempre de que os contactos eléctricos sob a taça estão limpos e secos.
- Para garantir que as lâminas (B1) não ficam danificadas, evite mergulhá-las em água durante demasiado tempo.

### ARRUMAÇÃO DO APARELHO

Para facilitar a arrumação do aparelho, coloque o cesto de cozedura a vapor interno na taça e os dois acessórios de mistura e o batedor no cesto de vapor e feche a tampa.

## SE O SEU APARELHO DEIXAR DE FUNCIONAR, O QUE FAZER?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
Fuga através da tampa.	O volume dos ingredientes é demasiado elevado.	Reduza a quantidade de ingredientes.
	A junta vedante está em falta.	Coloque a junta vedante (A4) sobre a tampa inferior (A3) e fixe-a na tampa (A2) (consulte a Fig. 16).
	A junta vedante está cortada ou deteriorada.	Substitua o vedante, contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.
	Acessório errado.	Verifique se está a utilizar o acessório recomendado. Importante: não exceda a velocidade 4 com o acessório batedor ou a velocidade 1 com o misturador.
Fuga através da taça.	A tampa inferior não está colocada.	Fixe a tampa inferior com a respetiva junta na tampa.
	A junta (B2) não está bem posicionada.	Posicione a junta corretamente.
	A junta (B2) está deteriorada.	Contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Odor proveniente do motor.	O anel de bloqueio não está corretamente bloqueado.	Encaixe o anel corretamente. (consulte as Fig. 18-1 e 18-2).
	Isto pode ocorrer na primeira vez que utilizar o aparelho, se o motor ficar sobrecarregado devido ao volume demasiado elevado dos ingredientes ou se os pedaços forem demasiado rijos ou demasiado grandes.	Deixe o motor arrefecer (cerca de 30 minutos) e reduza o volume de ingredientes na taça.
As lâminas não rodam facilmente.	Os pedaços de alimentos são demasiado grandes ou demasiado rijos.	Reduza o tamanho ou o volume dos ingredientes processados. Adicione líquido.
Apresentação de "E1".	Falha do produto.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E2".	A taça não está encaixada no bloco do motor ou está mal colocada no bloco do motor.	Retire a taça do bloco do motor, e volte a colocar o conjunto da taça no bloco do motor com a tampa bloqueada. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E3".	A tampa não está devidamente bloqueada.	Retire a taça do bloco do motor, fixe corretamente a tampa e volte a colocar o conjunto no bloco do motor. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E4".	O aparelho sobreaqueceu. O aparelho foi utilizado com demasiada intensidade ou com demasiados ingredientes.	Deixe o aparelho repousar durante 30 minutos, desligue-o e volte a ligá-lo utilizando o interruptor principal (0/1). Reduza a quantidade de ingredientes na taça. Se o erro voltar a aparecer, aumente o tempo de repouso ou reduza ainda mais o volume dos ingredientes. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E5".	O sensor de temperatura sobreaqueceu.	Deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos, desligue-o e volte a ligá-lo utilizando o interruptor principal (0/1). Certifique-se de que cozinha os ingredientes com um mínimo de gordura ou água, dependendo da receita. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E6".	Falha do produto.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
Apresentação de "E7".	Falha na balança.	Entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado, indicando o erro apresentado.
O ecrã está desligado.	O aparelho está no modo de poupança de energia (standby).	Prima o botão "Start/Stop" (Iniciar/parar) (C5) para sair deste modo. Se o problema persistir, entregue o aparelho num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

### O seu aparelho continua a não funcionar?

Contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados (consulte a lista no folheto da reparação).

## RECICLAGEM

- Eliminação dos materiais de embalagem e do aparelho



A embalagem é feita de materiais seguros para o ambiente e, por isso, pode ser eliminada em conformidade com as medidas de reciclagem em vigor na sua área.

Para eliminar o aparelho, consulte o serviço adequado na sua área.

- Produtos eletrónicos ou eléctricos no fim da sua vida útil:



### Proteção do ambiente em primeiro lugar!

❗ O seu aparelho contém materiais valiosos que podem ser recuperados ou reciclados.

➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

PT

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ:

### Личная безопасность

- Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию по технике безопасности и храните ее в безопасном месте. Несоблюдение инструкций при использовании освобождает производителя от какой-либо ответственности.
- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Не позволяйте детям пользоваться прибором без присмотра.
- Данный прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.



- При использовании прибора некоторые детали нагреваются (колпачок, чаша из нержавеющей стали, крышка, аксессуары, внутренние и внешние паровые корзины). Это может привести к ожогам. Для работы с прибором используйте его холодные пластиковые части (ручка, основание).
- Во время работы прибора открытые поверхности могут сильно нагреваться.
- Этот прибор не предназначен для управления посредством внешнего

таймера или независимой системы дистанционного управления.

- Не используйте прибор, если он не работает должным образом, поврежден, а также если поврежден шнур питания или вилка. Во избежание опасности шнур питания необходимо заменить в авторизованном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).
- Запрещается погружать прибор в воду. Не помещайте блок двигателя(С) под проточную воду.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних помещениях на высоте менее 2000 м. Производитель не несет ответственности и оставляет за собой право аннулировать гарантию в случае коммерческого или ненадлежащего использования, а также в случае несоблюдения инструкций.
- Прибор не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется:
  - в кухонных зонах магазинов, офисов и других рабочих помещениях.
  - в комнатах отдыха для персонала в магазинах, офисах и других профессиональных помещениях.
  - на фермах.
  - постояльцами отелей, мотелей и иных коммерческих жилых помещений.
  - в мини-гостиницах.

RU

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Прибор выпускает пар, который может вызвать ожоги.
- Обращайтесь с крышкой с осторожностью, взяв за ручки или колпачок (в перчатках или с помощью прихватки).
- Не включайте прибор, если уплотнитель на нижней части крышки установлен неправильно и/или если нижняя часть крышки установлена неправильно. Прибор должен работать, когда колпачок установлен в отверстие крышки (за исключением тех случаев, когда существуют особые инструкции по приготовлению рецепта).
- После использования прибора в режиме приготовления снимите мерный колпачок, чтобы дать пару выйти, и подождите, пока он не рассеется, прежде чем открывать крышку.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Неправильное использование прибора может привести к травмам. Будьте осторожны с острыми краями ножа (B1) при очистке и опустошении чаши – они очень острые. Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в чашу; это может произойти из-за внезапного кипения.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Соблюдайте осторожность при обращении с прибором (очистка, заполнение и наливание): следите за тем, чтобы на коннекторы не попала жидкость.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Поверхность нагревательного элемента сохраняет остаточное тепло после использования. Во время нагрева и до полного остывания прибора прикасаться можно только к ручке чаши и мерному колпачку.

См. руководство по эксплуатации, чтобы установить скорость и время работы для каждого аксессуара и для каждой программы.

Подробные сведения о сборке и установке аксессуаров в прибор см. в инструкции по эксплуатации.

Подробные сведения о чистке и обслуживании прибора см. в инструкции по эксплуатации.

При очистке прибора следуйте инструкциям:

- Отключите прибор от сети.
- Не выполняйте очистку прибора, пока он не остыл.
- Для очистки используйте влажную ткань или губку.
- Не погружайте прибор в воду и не помещайте под струю воды.

### Подключение к электросети

- Прибор должен быть подключен к заземленной электрической розетке.
- Прибор предназначен только для работы с сетями переменного тока. Убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на идентификационной табличке прибора.
- Неправильное подключение прибора к электросети приведет к потере гарантии.
- Не тяните за шнур питания для отключения прибора от электросети.
- Не размещайте прибор или шнур питания вблизи или в контакте с теплопроводящими частями приборов, рядом с источником тепла или на острых краях.
- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Храните шнур питания в недоступном для детей месте и не оставляйте его рядом с горячими частями прибора, рядом с источником тепла или острыми углами.
- Не погружайте прибор, шнур питания или вилку в какую-либо жидкость.

### Неправильное использование

- **Не используйте прибор, если он работает неправильно или поврежден. Отремонтируйте его в авторизованном сервисном центре (см. список в сервисной книжке).**
- **Не прикасайтесь к крышке до полного прекращения работы прибора (кнопка «Стоп»); прежде чем снимать чашу с основания дождитесь, пока перемешиваемая еда не перестанет двигаться.**
- **В режиме нагрева запрещается использовать чашу без ингредиентов или только с сухими продуктами.**
- Перед добавлением жидких ингредиентов всегда добавляйте в чашу твердые ингредиенты (см. Рис. 8), не превышайте отметку «MAX» на внутренней стороне чаши (см. Рис. 8). Если чаша переполнена, кипящая вода может вылиться.
- Примечание. Во время приготовления на пару убедитесь, что вы добавляете 0,7 литра воды (см. Рис. 5.1–5.2).
- Во время работы прибора не помещайте пальцы или другие предметы в чашу.
- Не используйте чашу в качестве контейнера (для хранения, заморозки, стерилизации).
- Поместите прибор на чистую, сухую, устойчивую и термостойкую поверхность.

- Не устанавливайте прибор рядом со стеной или шкафом, поскольку вырабатываемый пар может их повредить.
- Не устанавливайте прибор рядом с работающим источником тепла (варочной панелью, электрическим бытовым прибором и т.д.).
- Не накрывайте крышку тканью или другим предметом и не пытайтесь закрыть отверстие в крышке — всегда используйте мерный колпачок.
- Во время работы прибора следите за тем, чтобы ваши волосы, шарф, галстук и т.д. не нависали над чашей.
- Не помещайте аксессуары в микроволновую печь.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Не превышайте максимальное количество продуктов, указанное в инструкции.
- Очищайте прибор только после того, как он остынет.
- Не помещайте чашу в морозильную камеру для ее охлаждения; используйте холодильник.

### ТОЛЬКО ДЛЯ НЕЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- Эксплуатация прибора лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а

также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или они были проинструктированы о безопасном использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- Не позволяйте детям играть с прибором.

### ТОЛЬКО ДЛЯ ЕВРОПЕЙСКИХ РЫНКОВ

- **Только при нагреве:** Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет при условии, что они находятся под присмотром или получили инструкции по эксплуатации прибора в полном объеме и что они полностью понимают опасности, связанные с данным прибором. Дети не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора без присмотра, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

- **При использовании миксера или блендера:** Данный прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

- **Только при нагреве:** Храните прибор и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.

- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Эксплуатация прибора лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями, допускается только при условии, что они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию прибора и осознают возможную опасность.

### ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- В целях собственной безопасности не используйте никакие аксессуары или запасные части, отличные от тех, которые предоставляются в авторизованных центрах послепродажного обслуживания.
- Любые операции, кроме очистки или планового технического обслуживания, должны выполняться в авторизованном сервисном центре.
- См. таблицу «Что делать, если прибор не работает» в конце руководства по эксплуатации.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Для обеспечения тщательного приготовления пищи и предотвращения любого типа бактериологического

заражения необходимо соблюдать минимальную температуру и время в зависимости от типа блюда:

- для пастеризации говядины, свинины и птицы убедитесь, чтобы в центре продукта температура составляла 75°C не менее 2 минут.
- для пастеризации продуктов, содержащих яйца, убедитесь, чтобы в центре продукта температура составляла 75°C не менее 2 минут.
- для пастеризации овощей убедитесь, чтобы в центре продукта температура составляла 65°C не менее 2 минут.
- для пастеризации рыбы и морепродуктов убедитесь, чтобы в центре продукта температура составляла 65°C не менее 2 минут.

### !/! Внимание!

Чувствительные лица, такие как беременные женщины, маленькие дети, пожилые люди и люди с нарушениями иммунной системы, должны помнить, что некоторые программы могут не приготовить ингредиенты в степени, достаточной для устранения всех рисков для здоровья, связанных с бактериями.

Благодарим вас за выбор прибора, который предназначен исключительно для приготовления пищи и использования в домашних условиях.

Дизайн прибора может быть изменен. Тем не менее, принцип работы прибора останется прежним и будет совместим с рецептами из книги.



В этой брошюре содержатся советы по использованию прибора: приготовление соусов, супов, рагу, блюд на пару, теста и десертов.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА:

### А Блок крышки

- A1 Мерный колпачок
- A2 Крышка
- A3 Нижняя часть крышки
- A4 Уплотнитель

### В Блок чаши

- V1 Нож
- V2 Уплотнитель
- V3 Кнопка разблокировки
- V4 Стопорное кольцо
- V5 Чаша из нержавеющей стали

### С Основание блока двигателя

- C1 Блок двигателя
- C2 Экран
- C3 Кнопка «Start/Stop»
- C4 Весовая пластина
- C5 Переключатель «Start/Stop» (0/1)

### D Аксессуары

- D1 Миксер
- D2 Внутренняя паровая корзина
- D3 Венчик
- D4 Лопатка

### Е Внешняя паровая корзина

- E1 Крышка
- E2 Лоток
- E3 Основание паровой корзины

### C2 Дисплей

- C2.1 Индикатор, отображающий настройки рецепта в приготовлении
- C2.2 Переключатель температуры
- C2.3 Переключатель скорости
- C2.4 Переключатель времени
- C2.5 Импульсный режим
- C2.6 Стоп
- C2.7 Старт/Пауза
- C2.8 Автоматические программы
- C2.9 Главная страница
- C2.10 Поиск
- C2.11 Избранное
- C2.12 Ручной режим
- C2.13 Весы
- C2.14 Параметры

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА:

Мощность:	Двигатель 500 Вт + нагрев 1000 Вт.
Диапазон температур:	от 30°C до 120°C Регулируется с шагом 5°C.
Диапазон времени работы:	до 2 ч
Количество скоростей:	12 скоростей + импульсный режим

## НАЧАЛО РАБОТЫ

### Перед первым использованием:

Внимательно прочитайте данное руководство. Здесь вы найдете советы по использованию прибора: тушение блюд, приготовление супов, блюд на пару, десертов и соусов, а также взвешивание ингредиентов.

Сохраните его для дальнейшего использования. Несоблюдение инструкций при использовании освобождает производителя от какой-либо ответственности.

Обязательно снимите с изделия все упаковочные материалы и наклейки.

Очистите различные детали мыльной водой: крышку, чашу и аксессуары. (См. раздел «ОЧИСТКА» в данной инструкции по эксплуатации).

Внимание! Основание блока двигателя не должно быть погружено в воду.

### Начало работы с прибором:

Прибор оснащен шнуром питания. Подключите шнур питания к розетке электросети и нажмите выключатель (C5) под правой стороной блока двигателя. (См. Рис. 6)

### Установка чаши и дополнительных аксессуаров:

Снимите чашу с основания прибора, взяв ручку одной рукой и нажав кнопку разблокировки (V3). Для подъема чаши можно использовать другую руку (см. Рис. 11). Откройте крышку. При необходимости установите выбранный аксессуар на лезвие измельчителя. Добавьте ингредиенты. Закройте крышку.

С помощью ручки установите чашу на основание прибора, затем запустите нужную программу.

Для использования внутренней или внешней паровой корзины сначала наполните чашу водой до отметки пара (см. Рис. 5.1-5.2).

**Внимание! Никогда не перемещайте чашу с помощью ручки крышки, всегда используйте ручку чаши для переноски (см. Рис. 19.1–19.2)**

### Установка крышки:

Крышка прибора состоит из трех частей: крышки, нижней части крышки и водонепроницаемого уплотнителя.

Эти три детали поставляются в собранном виде. Эти три детали можно разобрать, чтобы облегчить очистку крышки. (см. Рис. 13 и 14).

**Обратите внимание, что крышку нельзя разблокировать, когда чаша находится на основании блока двигателя. Чтобы открыть крышку, снимите чашу с основания блока двигателя.**

Крышку следует устанавливать только в том случае, если уплотнитель находится в правильном положении (см. Рис. 9.1) на нижней части крышки и в случае, если нижняя часть крышки прикреплена к крышке. (см. Рис. 16–17).

## ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор включится, только когда чаша правильно установлена на блок двигателя, а блок крышки установлен надлежащим образом на чаше. Если чаша неправильно установлена на основании блока двигателя, отобразится код ошибки «E3». При обращении с чашей во время приготовления рецепта снимите чашу с основания блока двигателя, взяв за ручку одной рукой. Если чаша заполнена, положите другую руку на область захвата на задней стороне крышки, чтобы облегчить процесс. (см. рис. 11).

Включите прибор с помощью переключателя Вкл./Выкл. (см. Рис. 6) затем см. раздел «Руководство пользователя» в настройках . Следуйте указаниям, отображаемым на экране.



## АКСЕССУАРЫ

В комплект поставки прибора входят следующие аксессуары:

			Прог.						
Нож измельчителя	Измельчение/Смешивание		Смешивание при приготовлении супов	Суп	10	2 мин.	2 Л	100°C	
			Смешивание фруктовых пюре		10	20 с	1,2 кг		
			Смешивание смузи		12	2 мин.	2 Л		-
			Измельчение лука		6	10 с	500 г		-
			Измельчение мяса		12	15 с	500 г		-
			Измельчение рыбы		12	10 с	500 г		-
	Замешивание/перемалывание		Замешивание теста для булочек	Бриошь	3	12 мин.	600 г (300 г муки)	-	
			Замешивание теста для белого хлеба	Хлеб	4	3 мин.	800 г (500 г муки)	-	
			Замешивание специального теста для хлеба	Хлеб	4	3 мин.	600 г (360 г муки)	-	
			Замешивание песочного теста, бисквитного теста	Хлеб	4	3 мин.	750 г (400 г муки)	-	
			Тесто для вафель, французских блинчиков и бисквитного торта	Торт	5	2 мин 30 с	1,2 кг	-	
			Дробление льда			5 x 6 с	10 шт. (250 г)	-	
			Измельчение орехов		12	30 с	500 г	-	
Венчик	Эмульгирование/смешивание		Взбитые яйца		4	4 мин.	5 яичных белков	-	
			Соус (бешамель)	Соус	1	13 мин.	1 Л	90°C	
			Майонез		4	2 мин.	0,5 Л	-	
			Взбитые сливки		4	6 мин.	0,4 Л	-	
			Картофельное пюре		4	1 мин.	1 Л	-	
Миксер	Смешивание		Обжаренные блюда		1	5 мин.	300 г	120°C	
			Тушеные блюда	Томление	0	2 ч	2 Л	100°C	
			Ризотто	Ризотто	1	21 мин.	1,4 кг	95°C	
Паровая корзина	Внутренняя		Приготовление на пару	Деликатный пар	-	От 5 до 60 мин	800 г	100°C	
			Супы	Суп	10	2 мин.	2 Л	100°C	
	Внешняя		Приготовление на пару овощей, рыбы или мяса	Сильная подача пара	-	От 5 до 60 мин	1,2 кг	120°C	

Эти аксессуары также имеют зоны захвата, которые облегчают их использование во время приготовления рецепта.

Запрещается превышать отметку «MAX» (2 л) на чаше.

При подготовке жидкости мы не рекомендуем превышать уровень (1,5 л), указанный на чаше.

Для приготовления на пару рекомендуется соблюдать уровень (0,7 л), указанный на чаше, и использовать программу приготовления на пару с сильной подачей пара или деликатной подачей пара в зависимости от используемой корзины.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Click&Cook — это интеллектуальный кухонный комбайн, который поможет вам сделать каждое блюдо шедевром. В нем представлены сотни бесплатных рецептов, доступных всего за несколько касаний.

Благодаря интуитивно понятному интерактивному сенсорному экрану вы сможете готовить разнообразные блюда за рекордное время.

Click&Cook позаботится о подготовке, смешивании и приготовлении ваших ингредиентов. Он содержит пошаговые инструкции по всем этапам приготовления блюд.

Следуйте инструкциям — проще и быть не может!

Включите прибор с помощью переключателя 0/1 (C5) и следуйте инструкциям, появляющимся на экране.

### • Выбор языка

При первом использовании прибора вы получите доступ к настройкам языка.

После завершения этого этапа отобразится экран приветствия.

На экране всегда отображаются следующие значки:

Доступ к категориям рецептов

Поиск рецептов (по названию или ингредиенту)

Найдите любимые рецепты

Использование ручного режима и доступ к автоматическим программам

Взвесьте ингредиенты

Настройка прибора

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОДУКТА

Прибор Click&Cook оснащен множеством функций, которые придадут вам вдохновение каждый день и помогут превратить каждое блюдо в произведение искусства!

### • Поиск рецептов

Поиск рецептов можно выполнять с помощью функции «Поиск» на главном экране. Поиск по блюду или по ингредиентам.

### • Избранное

Доступ к функции «Избранное» можно получить с главного экрана. Эта функция позволяет найти рецепты, сохраненные ранее в качестве избранных.

Чтобы сохранить рецепт в избранном, нажмите на значок «Избранное» в списке рецептов и/или в рецептах. При нажатии значок станет красным.


Рецепты можно удалить из избранного, нажав еще раз на значок «Избранное».

### • Текущий рецепт.

На этом индикаторе отображаются настройки текущего рецепта, находящегося в приготовлении. При нажатии на него можно вернуться к просмотру текущего этапа.

Поэтому вы можете свободно просматривать меню прибора во время приготовления блюда.

## РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

- 1- На главном экране нажмите .
  - 2- Нажмите «Авто» (C2.8), чтобы отобразить 10 автоматических программ.
  - 3- Выберите программу по своему выбору. На экране отобразятся запрограммированные настройки (их можно изменить в соответствии с таблицей ниже). Следуйте указаниям на экране, затем нажмите «Старт».
  - 4- При запуске автоматической программы можно в любое время приостановить работу машины, нажав кнопку «Пауза» на экране (C2.7) или кнопку «Start/Stop» (C3). Автоматическая программа приостанавливается; ее можно возобновить, повторно нажав кнопку «Старт». Если вы ввели неверную программу и хотите отменить ее, нажмите кнопку «Стоп» на экране (C2.6) или нажмите кнопку «Start/Stop» на приборе и удерживайте ее в течение двух секунд (C3).
  - 5- После завершения программы прибор издаст звуковой сигнал.
- По окончании автоматической программы приготовления соуса прибор издаст звуковой сигнал, и двигатель будет продолжать вращаться со скоростью 1, чтобы смесь не прилипла ко дну чаши. На дисплее отобразится температура --°C и автоматически начнется 30-минутный обратный отсчет. По окончании обратного отсчета прибор издаст звуковой сигнал и остановится. Чтобы остановить этот режим, нажмите кнопку «Стоп» на экране (C2.6) или кнопку «Start/Stop» на приборе и удерживайте ее нажатой в течение двух секунд (C3).

## УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ О ДОСТУПНЫХ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММАХ:

Программы	Температура по умолчанию (регулируется)	Скорость по умолчанию (регулируется)	Время по умолчанию (регулируется)
Суп (P1)	100°C	Медленная скорость во время приготовления, затем смешивание в течение 2 минут после приготовления	35 минут (от 25 мин до 45 мин)
Соус (P2)	85°C (от 60°C до 105°C)	Скорость по умолчанию 1 (от скорости 1 до скорости 4)	10 минут (от 1 мин до 60 мин)
Бриошь (P3)	/	Скорость 3, прерывистый режим для рыхлого теста (бриошь и т.д.)	8 минут (от 5 с до 12 мин)
Хлеб	/	Скорость 4 для густого теста (хлеб, выпечка и т.д.)	3 минуты (от 5 с до 3 мин)
Торт	/	Скорость 5 для легкого теста (кекс, торт и т.д.)	2 минуты 30 секунд (от 5 с до 2 мин 30 с)
Тушение (P6)	100°C (от 80°C до 100°C)	Прерывистая работа на низкой скорости	1 час (от 1 мин до 120 мин)
Ризотто (P7)	100°C (от 80°C до 100°C)	Скорость 1 в прерывистом режиме	1 час (от 1 мин до 120 мин)
Деликатная пароварка (P8)	100°C Внутренняя паровая корзина	/	30 минут (от 5 мин до 60 мин)
Пароварка (P9)	120°C Внешняя паровая корзина	/	30 минут (от 5 мин до 60 мин)
Промывка	80°C	Скорость 8	5 мин

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПАРОВОЙ КОРЗИНЫ

Указанное время приготовления является ориентиром — в большинстве случаев оно является надежным индикатором времени приготовления.

Однако некоторые факторы влияют на время приготовления:

- размер овощей (порезанные или целые);
- количество ингредиентов в корзине;

- разнообразие и спелость овощей;
- количество воды в чаше, которое должно соответствовать отметке пара.

Если продукты недостаточно хорошо приготовлены, можно добавить дополнительное время приготовления, но не забудьте отрегулировать уровень воды до отметки пара.

Макс. количество продуктов для программы приготовления на пару				
Уровень воды в чаше: 700 мл	Внутренняя паровая корзина		Внешняя паровая корзина	
	Макс. количество	Время приготовления	Макс. количество	Время приготовления
Рубленая морковь	700 г	35 мин	1 кг	45 мин
Кубики цукини	600 г	25 мин	1 кг	35 мин
Кусочки брокколи	400 г	20 мин	600 г	30 мин
Кусочки цветной капусты	400 г	25 мин	1 кг	35 мин
Нарезанный лук-порей (белая часть)	400 г	30 мин	800 г	40 мин
Ломтики красного или зеленого перца	400 г	20 мин	600 г	30 мин
Кубики картофеля	800 г	30 мин	1,2 кг	40 мин
Свежее или размороженное филе рыбы	500 г	15 мин.	1 кг	25 мин
Свежая или замороженная целая рыба	-	-	800 г	30 мин
Мидии	-	-	1,5 кг	30 мин
Целые или размороженные креветки	500 г	15 мин.	800 г	25 мин
Куриные грудки	500 г	25 мин	1 кг	35 мин
Свиное филе	500 г	30 мин	1 кг	45 мин

**В процессе приготовления некоторых блюд содержимое может неожиданно перелиться через края из-за образования пузырьков, особенно при использовании замороженных овощей. В этом случае необходимо соответствующим образом уменьшить объемы.**

## РУЧНОЙ РЕЖИМ

Вы можете настроить скорость, температуру и время приготовления прибора для своих собственных рецептов.



: выберите скорость работы двигателя, до 12 последовательных скоростей в непрерывном режиме.




: выберите температуру приготовления от 30°C до 120°C.



: выберите время работы до 120 минут в режиме непрерывного использования.

**Переключатель импульсного режима:** для быстрого ускорения без изменения настроек.

1- На главном экране нажмите . На экране отобразятся три переключателя режимов приготовления (скорость, температура, время).

2- Затем измените настройки с помощью «переключателей». Нажмите на нужный переключатель и отрегулируйте его с помощью курсора или кнопок +/- . В целях безопасности невозможно изменить температуру, не меняя время приготовления.


3- После настройки всех параметров нажмите «Старт» **(C2.7)**. При включении прибора белый свет вокруг кнопки «Start/Stop» будет постепенно мигать, указывая на то, что программа находится в процессе выполнения. После этого можно в любой момент приостановить работу прибора, нажав кнопку «Пауза» **(C2.7)** или «Start/Stop» **(C3)**. После этого программа будет приостановлена, и белый индикатор будет гореть постоянно. Ее можно возобновить, повторно нажав кнопку «Старт» **(C2.7)** или кнопку «Start/Stop» **(C3)**. Если вы ввели неверную программу и хотите отменить ее, нажмите кнопку «Стоп» на экране **(C2.6)** или нажмите кнопку «Start/Stop» на приборе и удерживайте ее в течение двух секунд **(C3)**.

4- По окончании программы прибор издаст звуковой сигнал.

### Кнопка импульсного режима

Последовательно нажимайте кнопку импульсного режима **(C2.5)**. На экране отобразится время работы. В целях безопасности данная функция недоступна для подготовки при температуре выше 60°C.

## ВСТРОЕННЫЕ ВЕСЫ.

- Нажмите  чтобы запустить функцию взвешивания.
  - Поместите чашу миксера или любую другую емкость на весы.
  - Чтобы включить весы, нажмите кнопку «Установить». На экране отобразится «0 г».
  - Добавьте ингредиенты до нужного количества.
  - Чтобы выйти из режима взвешивания, нажмите за пределами окна взвешивания.
  - Эти весы позволяют определить вес ингредиентов вплоть до грамма в пределах 5 кг. Для жидкостей используйте мерный колпачок **(A1)**.
- Весы можно использовать во время работы прибора или в качестве автономного аксессуара, когда вы не используете прибор.

### Внимание

- Если на весах слишком много веса, на экране появится надпись «Перегруз».

## НАСТРОЙКИ

Доступ к функции «Настройки» можно получить с главного экрана.

Эта функция позволяет:

- изменять язык;
- получить в любое время доступ к руководству пользователя;
- изменить яркость экрана;
- сбросить настройки (удалить избранное, выбор языка, яркость по умолчанию).

## ВАЖНО! ПЕРЕХОД ПРИБОРА В РЕЖИМ БЕЗОПАСНОСТИ (E4)

**В стандартной комплектации прибор оснащен электронными устройствами защиты двигателя, которые обеспечивают длительный срок службы. Эта электронная система безопасности оберегает двигатель от ненормального использования, что означает полную защиту двигателя.**

При определенных экстремальных условиях эксплуатации или при приготовлении персональных рецептов (из Интернета или других источников), которые не соответствуют рекомендациям руководства (см. раздел «АКСЕССУАРЫ»: объемы, которые потенциально слишком велики и/или необычайно длительное время работы и/или малый перерыв между рецептами), будет включена электронная система защиты двигателя. В этом случае прибор остановится и на экране появится «E4», указывая на то, что прибор временно не работает.

**Если на экране отображается «E4» и прибор перестает работать, выполните следующие действия:**

- Оставьте прибор подключенным к электросети, а переключатель Вкл./Выкл. **(C5)** должен находиться в положении 1 «Вкл.».
- См. рекомендации в руководстве по изменению настроек программы (см. раздел "АКСЕССУАРЫ" для получения информации о количестве ингредиентов/времени приготовления/температуре/типе аксессуаров).
- Подождите полчаса, пока двигатель остынет.
- Переведите главный выключатель в положение «Выкл.», затем снова переведите его в положение «Вкл.».

Прибор можно снова использовать.

В случае возникновения вопросов обращайтесь в наш отдел обслуживания клиентов (см. контактную информацию в гарантийном талоне).

## РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ:

После пяти минут бездействия прибор переходит в режим ожидания. Прозвучит звуковой сигнал, предупреждающий о том, что экран переходит в режим ожидания.

Чтобы выйти из режима ожидания, нажмите кнопку «Start/Stop» **(C3)**.

## ОЧИСТКА ПРИБОРА

- Запрещается погружать прибор в воду. Не помещайте блок двигателя (C) под проточную воду.
- После использования отключайте прибор от электросети.
- Вымойте чашу сразу после использования. Для предварительной мойки чаши можно использовать автоматическую программу «Промывка».
- Снимите чашу с основания блока двигателя, взяв ручку одной рукой и нажав кнопку разблокировки на чаше (B3) (см. Рис. 11).
- Установите чашу на ровную поверхность.
- Разблокируйте крышку, повернув ее вправо. Осторожно снимите крышку. (см. рис. 1–2).
- Части крышки (уплотнитель, нижняя часть крышки и сама крышка) можно разобрать. После того как детали остынут, отсоедините нижнюю часть крышки, нажав на два штифта на крышке, одновременно потянув за нижнюю часть крышки (см. Рис. 13).
- **Соблюдайте осторожность при обращении с ножом измельчителя, так как он имеет очень острые кромки.**
- **Когда детали остынут:**
  - снимите нож, отвернув кольцо (см. Рис. 12.1) под чашей, стараясь не порезаться.
  - Очистите чашу, ножи и аксессуары губкой и теплой мыльной водой.
- Промойте все детали проточной водой.
- При наличии известкового налета в чаше или любых других следов используйте грубую сторону губки,

смоченную в белом уксусе, или чистящие средства, подходящие для нержавеющей стали.

- Если продукты прилипли к чаше, замочите ее в течение нескольких часов в воде с добавлением моющего средства и при необходимости удалите остатки с помощью лопатки (D4) или грубой стороны губки.
- Выполните очистку приводного блока (C1) влажной тканью. Аккуратно вытрите блок насухо.
- Для облегчения очистки обратите внимание, что крышку в сборе и аксессуары, за исключением чаши и ножа, можно мыть в посудомоечной машине. (см. Рис. 15).
- При использовании некоторых ингредиентов (карри, морковный сок и т. д.) аксессуары, съемные ножи и компоненты крышки могут слегка окраситься. Это не представляет опасности для здоровья и не влияет на работу прибора.
- Перед использованием блока чаши (B) убедитесь, что электрические контакты под чашей чистые и сухие.
- Чтобы не повредить нож (B1), не замачивайте его в воде слишком долго.

### ХРАНЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы упростить хранение прибора, поместите внутреннюю паровую корзину в чашу, две насадки для смешивания и венчик в паровую корзину и закройте крышку.

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ПРИБОР НЕ РАБОТАЕТ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Утечка через крышку.	Слишком большой объем ингредиентов.	Уменьшите количество ингредиентов.
	Уплотнительная прокладка отсутствует.	Установите уплотнительную прокладку (A4) на нижнюю часть крышки (A3) и закрепите ее на крышке (A2) (см. Рис. 16).
	Уплотнительная прокладка повреждена или изношена.	Замените уплотнитель, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Неверный аксессуар.	Убедитесь, что используется рекомендованный аксессуар; Важно! Не превышайте скорость 4 при использовании венчика или скорость 1 при использовании миксера.
Утечка через чашу.	Отсутствует нижняя часть крышки.	Закрепите нижнюю часть крышки с уплотнителем на крышке.
	Уплотнитель (B2) не находится в правильном положении.	Установите уплотнитель должным образом.
	Уплотнитель (B2) изношен. Стопорное кольцо неправильно зафиксировано.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Заблокируйте кольцо надлежащим образом. (см. Рис. 18-1 и 18-2).
Запах от двигателя.	Это может произойти при первом использовании прибора, а также в случае перегрузки двигателя из-за слишком большого количества ингредиентов или слишком больших кусков.	Оставьте двигатель остывать (примерно на 30 минут) и уменьшите объем ингредиентов в чаше.
Ножи вращаются с трудом.	Слишком большие или слишком твердые куски пищи.	Уменьшите размер или объем обрабатываемых ингредиентов. Добавьте жидкость.
Отображается сообщение «E1».	Неисправность прибора.	Сообщите об этом в центр послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E2».	Чаша не находится на блоке двигателя или расположена неверно на блоке двигателя.	Поднимите чашу с блока двигателя и установите ее правильно с закрытой крышкой. Если неисправность не устранена, сообщите об этом в центр послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E3».	Крышка закрыта неправильно.	Снимите чашу с блока двигателя, правильно зафиксируйте крышку и снова установите чашу на блок двигателя. Если неисправность не устранена, сообщите об этом в отдел послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E4».	Прибор перегрелся. Прибор использовался слишком интенсивно или содержит слишком много ингредиентов.	Оставьте прибор на 30 минут, затем выключите и снова включите его с помощью главного выключателя (0/1). Уменьшите количество ингредиентов в чаше. Если ошибка появится снова, увеличьте время перерыва или уменьшите количество ингредиентов. Если неисправность не устранена, сообщите об этом в отдел послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E5».	Перегрев датчика температуры.	Дайте прибору остыть в течение 30 минут, затем выключите его и снова включите с помощью главного выключателя (0/1). Убедитесь, что, в зависимости от рецепта, ингредиенты готовятся с минимальным количеством жира или воды. Если проблема не устранена, обратитесь в центр послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E6».	Неисправность прибора.	Сообщите об этом в центр послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Отображается сообщение «E7».	Ошибка весов.	Сообщите об ошибке в центр послепродажного обслуживания, указав, какая ошибка отображается.
Экран выключен.	Прибор находится в режиме ожидания.	Нажмите кнопку «Start/Stop» (C5), чтобы выйти из этого режима. Если проблема не устранена, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

### Прибор по-прежнему не работает?

Обратитесь в авторизованный сервисный центр (см. инструкцию по обслуживанию).

## УТИЛИЗАЦІЯ

- Утилізація упаковки и прибора



Упаковка состоит из материалов, которые не представляют опасности для окружающей среды, и поэтому может быть утилизирована в соответствии с правилами утилизации, действующими в вашем регионе.

Для утилизации прибора обратитесь в соответствующие службы по месту жительства.

- Электронные или электрические изделия в конце срока их службы:



### Помните об окружающей среде!

❗ Данный прибор содержит ценные материалы, пригодные для переработки или вторичного использования.

- ➔ Передайте его в пункт сбора для переработки.

RU

## ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### Персональна безпека

- Перш ніж почати роботу з приладом, уважно ознайомтеся з текстом цієї інструкції; зберігайте цей документ для довідки в доступному місці. Неналежне поводження з приладом звільняє виробника від будь-якої відповідальності.
- Залишаючи прилад без нагляду, а також перед його складанням, розбиранням або чищенням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.
- Діти можуть користуватися цим приладом лише під наглядом відповідальної особи.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте його разом зі шнуром живлення в недоступному для дітей місці.
- Зберігайте прилад у недоступному для дітей місці.



- Під час роботи приладу його окремі частини сильно нагріваються (ковпачок, сталева чаша, кришка, аксесуари, внутрішній і зовнішній кошик для приготування на парі). Контакт із цими частинами може призвести до опіків. Торкайтеся тільки пластикових частин приладу, які не нагріваються (ручка, основа).
- Поверхні працюючого приладу можуть нагріватися.
- Цей прилад не призначений для роботи із зовнішнім таймером або

пристроєм дистанційного керування.

- Не використовуйте прилад, якщо він працює неналежним чином або в разі пошкодження самого приладу, його шнура живлення або штепсельної вилки. Щоб уникнути ризиків, пов'язаних із будь-якої загрозою, заміну шнура живлення потрібно здійснювати в авторизованому сервісному центрі (див. контактні дані в буклеті з сервісного обслуговування).
- Забороняється занурювати прилад у воду. Не ставте блок двигуна (C) під проточну воду.
- Ваш прилад призначений виключно для побутового використання в приміщеннях на висоті не більше 2000 м над рівнем моря. Виробник не несе відповідальності за комерційне, неналежне використання приладу або недотримання інструкцій з його експлуатації, а також залишає за собою право анулювати гарантію в цих випадках.
- Гарантія виробника не поширюється на випадки експлуатації приладу:
  - у коморах, відведених для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях;
  - працівниками в магазинах, офісах та інших професійних середовищах;
  - на фермах;
  - клієнтами в готелях, мотелях та інших комерційних житлових приміщеннях;
  - у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.

UK

• **УВАГА!** Пара, що виходить із приладу може стати причиною опіків.

• Тримайте кришку приладу за ручки або ковпачок (використовуйте кухонні рукавиці або прихватку).

• **Заборонено використовувати прилад, якщо ущільнювальне кільце неправильно встановлено на упорі кришки та (або) упор кришки неналежним чином закріплений на самій кришці. Перш ніж увімкнути прилад, обов'язково вставте ковпачок в отвір на кришці (якщо інше не вимагається за рецептом).**

• **Після завершення роботи приладу в режимі приготування спочатку вийміть мірний ковпачок, щоб випустити всю пару, і лише після цього відкрийте кришку.**

**УВАГА! Неправильне використання пристрою може призвести до травмування.**

**Під час чищення чаші та видалення її вмісту обережно поводьтеся з дуже гострими краями ножа подрібнювача (B1).**

**Будьте обережні, наливаючи в чашу гарячу рідину, оскільки вона може виплеснутися з приладу через раптовий викид пари.**

**УВАГА! Будьте обережні під час роботи з приладом (чищення, наповнення і заливання): стежте за**

**тим, щоб рідина не потрапляла на контактні роз'єми.**

**УВАГА! Поверхня нагрівального елемента залишається гарячою протягом певного часу після використання. Під час нагрівання і до повного охолодження приладу можна торкатися лише ручки чаші та мірного ковпачка.**

Рекомендації з налаштувань швидкості та часу роботи для кожного з компонентів приладу і програм див. в інструкції з використання.

Додаткову інформацію про монтаж і встановлення аксесуарів приладу див. в інструкції з використання.

Додаткову інформацію про чищення і технічне обслуговування приладу див. в інструкції з використання.

Дотримуйтесь інструкцій із чищення приладу.

• Відключіть прилад від електричної мережі.

• Виконуйте чищення приладу лише після того, як він повністю охолоне.

• Для чищення використовуйте вологу тканину чи губку.

• У жодному разі не занурюйте прилад у воду і не поміщайте його під струмінь води.

**Підключення до електричної мережі**

• Цей прилад слід підключати лише до заземленої електричної розетки.

• Живлення приладу має здійснюватися виключно від мережі змінного струму. Переконайтеся, що значення напруги, указане на табличці з технічними характеристиками приладу, відповідає фактичній напрузі у вашій мережі.

• Будь-які помилки під час підключення пристрою призведуть до втрати гарантії.

• Забороняється відключати прилад від мережі, тягнучи за шнур живлення.

• Не встановлюйте прилад поблизу джерел тепла, його шнур живлення в жодному разі не повинен торкатися гарячих або гострих частин приладу.

• Залишаючи прилад без нагляду, а також перед його складанням, розбиранням або чищенням обов'язково відключайте прилад від джерела живлення.

• Зберігайте шнур живлення в недоступному для дітей місці, він також в жодному разі не повинен торкатися гарячих частин приладу, перебувати поблизу таких частин, інших джерел тепла або гострих кутів.

• Не занурюйте прилад, шнур живлення або штепсельну вилку в будь-яку рідину.

**Неналежне використання**

• **Не використовуйте пошкоджений прилад або якщо він працює неналежним чином. Ремонт пристрою потрібно здійснювати в авторизованому сервісному центрі (див. контактні дані в буклеті з сервісного обслуговування).**

• **Щоб відкрити кришку, дочекайтеся повної зупинки приладу (кнопка «Стоп»); перш ніж зняти чашу з блока двигуна, переконайтеся, що маса, яка змішувалася, перестала рухатися.**

• **У режимі нагрівання заборонено використовувати чашу без інгредієнтів або тільки із сухими продуктами.**

• Завжди додавайте інгредієнти в чашу в такій послідовності: спочатку тверді, потім рідкі (див. рис. 8). Не перевищуйте позначку «МАКС.», нанесену на внутрішній поверхні чаші (див рис. 8). Якщо чаша приладу переповнена, вода під час кипіння може переливатися через край.

• Примітка. У разі використання програми приготування на парі обов'язково додайте в чашу 0,7 літра води (див. рис. 5.1–5.2).

• Під час роботи приладу не засовуйте в чашу пальці або будь-які інші предмети.

• Не використовуйте чашу як контейнер (для зберігання, заморожування, стерилізації).

- Установіть прилад на стійку і жаротривку поверхню без слідів бруду й води.
- Не ставте прилад біля будь-яких стінок або шаф, оскільки пара, яка виходить із чаші, може їх пошкодити.
- Не розміщуйте прилад поблизу працюючого джерела тепла (варильна панель, електричний побутовий прилад тощо).
- Не накривайте кришку тканиною або іншим стороннім предметом, закривайте отвір кришки лише мірним ковпачком.
- Під час роботи приладу не допускайте нависання над ним волосся, шарфів, краваток тощо.
- У жодному разі не кладіть аксесуари приладу в мікрохвильову піч.
- Не використовуйте прилад надворі.
- Не перевищуйте максимальну кількість продуктів, зазначену в інструкціях.
- Виконуйте операції з чищення приладу лише після того, як він повністю охолоне.
- Заборонено охолоджувати вміст чаші в морозильній камері, для цих цілей завжди використовуйте холодильник.

### ІНФОРМАЦІЯ ТІЛЬКИ ДЛЯ НЕЄВРОПЕЙСЬКИХ РИНКІВ

- Цей прилад не може використовуватися особами, зокрема дітьми, з обмеженими фізичними, сенсорними чи

розумовими здібностями або без достатнього досвіду й знань, якщо вони не перебувають під наглядом відповідальної за їхню безпеку особи або не отримали від такої особи вказівок щодо застосування цього обладнання.

- Не залишайте дітей без нагляду біля приладу.

### ІНФОРМАЦІЯ ТІЛЬКИ ДЛЯ ЄВРОПЕЙСЬКИХ РИНКІВ

- **У режимі нагрівання** Використання приладу дітьми від 8 років можливе за умов, що вони отримали потрібні інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану із цим небезпеку або перебувають під наглядом дорослих. Операції з чищення або технічного обслуговування приладу можуть виконуватися дітьми, тільки якщо вони досягли восьмирічного віку і перебувають під наглядом дорослих.
- **Використання міксерів або блендерів** Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте його разом зі шнуром живлення в недоступному для дітей місці.
- **У режимі нагрівання** Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

- Використання приладу особами зі знизеними фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю достатнього досвіду та знань можливе лише за умов, що вони перебувають під наглядом інших осіб або отримали вказівки щодо безпечної роботи з приладом і розуміють пов'язані з цим ризики.

### СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Для вашої безпеки використовуйте лише ті аксесуари й запасні частини, які продаються в авторизованих центрах сервісного обслуговування.
- Будь-які операції з обслуговування, крім процедур чищення та догляду, мають виконуватися співробітниками авторизованого центру сервісного обслуговування.
- Див. таблицю «Дії в разі несправності приладу», наведену наприкінці цієї інструкції з використання.

### ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Щоб забезпечити правильне приготування страв і уникнути будь-якого бактеріального забруднення, дотримуйтеся рекомендацій щодо мінімальної температури й часу обробки, визначених залежно від типу їжі:

- для пастеризації яловичини, свинини та птиці дочекайтеся, доки внутрішня температура страви не досягне 75 °C, і готуйте ще принаймні 2 хвилини;

- для пастеризації яєць і страв із вмістом яєць дочекайтеся, доки внутрішня температура страви не досягне 75 °C, і готуйте ще принаймні 2 хвилини;
- для пастеризації овочів дочекайтеся, доки внутрішня температура страви не досягне 65 °C, і готуйте ще принаймні 2 хвилини;
- для пастеризації риби й морепродуктів дочекайтеся, доки внутрішня температура страви не досягне 65 °C, і готуйте ще принаймні 2 хвилини.

### !/! Попередження.

Особи з підвищеною чутливістю, як-от вагітні, маленькі діти, люди похилого віку та з ослабленою імунною системою, мають пам'ятати, що окремі програми приготування можуть не забезпечувати повне усунення пов'язаних із бактеріями ризиків для здоров'я.

Дякуємо за те, що вибрали цей прилад, призначений для домашнього приготування їжі в приміщенні.

Конструкцію виробу може бути змінено. Проте такі зміни не вплинуть на його функціональні можливості для приготування страв із книги рецептів.



У цій брошурі наведено низку порад щодо використання всіх функцій вашого приладу: приготування соусів, супів, рагу, страв на парі, тіста / кондитерських виробів і десертів.

## ОПИС ПРИЛАДУ

### A Кришка в зборі

- A1 Мірний ковпачок
- A2 Кришка
- A3 Упор ущільнювального кільця
- A4 Ущільнювальне кільце

### B Чаша в зборі

- B1 Ніж
- B2 Прокладка
- B3 Кнопка розблокування
- B4 Стопорне кільце
- B5 Чаша з нержавіючої сталі

### C Основа блока двигуна

- C1 Блок двигуна
- C2 Екран
- C3 Кнопка «Пуск/Стоп»
- C4 Пластина ваг
- C5 Перемикач «Пуск/Стоп» (0/1)

### D Аксесуари

- D1 Міксер
- D2 Внутрішній кошик для приготування на парі
- D3 Вінчик
- D4 Кулінарна лопатка

### E Зовнішній кошик для приготування на парі

- E1 Кришка
- E2 Лоток
- E3 Опора кошика для приготування на парі

### C2 Екран

- C2.1 Заставка на екрані з налаштуваннями поточного рецепта
- C2.2 Регулятор температури
- C2.3 Регулятор швидкості
- C2.4 Регулятор часу
- C2.5 Режим «Пульс»
- C2.6 Стоп
- C2.7 Пуск/Пауза
- C2.8 Автоматичні програми
- C2.9 Головна сторінка
- C2.10 Пошук
- C2.11 Улюблені рецепти
- C2.12 Ручний режим
- C2.13 Ваги
- C2.14 Параметри

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ

Потужність:	двигун 500 Вт + нагрівання 1000 Вт
Робоча температура:	від 30 °С до 120 °С Регулювання з кроком 5 °С.
Тривалість роботи:	до 2 годин
Кількість швидкостей:	12 швидкостей + режим «Пульс»

## ПОЧАТОК РОБОТИ

### Перед першим використанням

Уважно прочитайте цю інструкцію з використання. У ній містяться поради щодо ефективної роботи з усіма функціями вашого приладу: приготування рагу, супів, страв на парі, десертів і соусів, а також зважування інгредієнтів.

Зберігайте цей документ у доступному місці, щоб мати можливість переглянути потрібний розділ. Неналежне поводження з приладом звільняє виробника від будь-якої відповідальності.

Вийміть прилад і всі аксесуари з упаковки, видаліть всі наклейки з поверхонь виробу.

Водою з милом вимийте компоненти приладу: кришку й чашу в зборі, аксесуари. (Див. розділ «ЧИЩЕННЯ» цієї інструкції з використання).

Попередження! Заборонено занурювати основу блока двигуна у воду.

### Початок роботи з приладом

Ваш прилад постачається разом із шнуром живлення. Підключіть шнур живлення в розетку мережі електроживлення і натисніть перемикач (C5), розташований у нижній правій частині блока двигуна. (Див. рис. 6)

### Установлення чаші та аксесуарів

Щоб зняти чашу з основи приладу, натискаючи однією рукою кнопку розблокування на чаші (B3), іншою потягніть чашу за ручку. Чашу можна піднімати двома руками (див. рис. 11). Відкрийте кришку. У разі потреби встановіть вибраний аксесуар на лезо подрібнювача. Додайте інгредієнти. Закрийте кришку.

Утримуючи чашу за ручку, установіть її на основу приладу, а потім запустіть потрібну програму.

Для роботи з внутрішнім або зовнішнім кошиком для приготування на парі спочатку потрібно залити воду в чашу до позначки пари (див. рис. 5.1–5.2).

**Попередження! У жодному разі не переносьте чашу за ручку на кришці, завжди використовуйте ручку чаші (див. рис. 19.1–19.2)**

### Установлення кришки в зборі

Кришка вашого виробу складається з трьох компонентів: кришки, упора кришки та ущільнювального кільця.

Ці три частини кришки постачаються в зборі. Їх можна розбирати, наприклад, під час чищення. (Див. рис. 13 і 14.)

**Зверніть увагу, що якщо чашу встановлено на основу блока двигуна, кришка залишається в заблокованому положенні. Щоб її відкрити, зніміть чашу з блока двигуна.**

Чашу слід закривати кришкою, лише якщо ущільнювальне кільце правильно встановлено (див. рис. 9.1) на упорі кришки, а також якщо упор закріплено на кришці. (Див. рис. 16–17.)

### УВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

Увімкнути прилад можна лише за умови, що чашу, правильно закрити кришкою в зборі, належним чином встановлено на блоці двигуна. В іншому випадку на екрані приладу відобразиться код помилки E3. Готуючи страву в чаші за вибраним рецептом, зніміть її з основи блока двигуна за ручку. Щоб зняти заповнену чашу, тримайте її рукою в області утримування позаду кришки. (Див. рис. 11.)

Увімкніть ваш прилад «Click & Cook» за допомогою перемикача «0/1» (див. рис. 6), потім у налаштуваннях перейдіть у розділ «Інструкція користувача». Виконайте налаштування відповідно до підказок, які відобразяться на екрані.

UK

UK



## АКСЕСУАРИ

Пристрій постачається в комплекті з такими аксесуарами:

		Програма						
Насадка для подрібнювання	Подрібнювання / перемішування	Змішування супів	Суп	10	2 хв	2 л	100 °C	
		Змішування фруктових пюре		10	20 с	1,2 кг		
		Приготування смузі		12	2 хв	2 л		—
		Подрібнювання цибулі		6	10 с	500 г		—
		Подрібнювання м'яса		12	15 с	500 г		—
		Подрібнювання риби		12	10 с	500 г		—
	Замішування / перемелювання	Замішування тіста на здобні булки	Бріош	3	12 хв	600 г (300 г муки)	—	
		Замішування тіста для білого хліба	Хліб	4	3 хв	800 г (500 г муки)		
		Замішування тіста для спеціальних хлібних виробів	Хліб	4	3 хв	600 г (360 г муки)	—	
		Замішування розсипчастого, пісочного тіста	Хліб	4	3 хв	750 г (400 г муки)	—	
		Тісто для вафель, млинців, кексів	Пиріг	5	2 хв 30 с	1,2 кг	—	
		Подрібнювання льоду			5 × 6 с	10 шт (250 г)	—	
Віничок	Створення емульсії / змішування	Збиті яйця		4	4 хв	5 яєчних білків	—	
		Соус (бешамель)	Соус	1	13 хв	1 л	90 °C	
		Майонез		4	2 хв	0,5 л	—	
		Збиті вершки		4	6 хв	0,4 л	—	
				Картопляне пюре	4	1 хв	1 л	—
		Міксер	Змішування	Смажені страви		1	5 хв	300 г
Тушковані страви	Тушкування			0	2 год	2 л	100 °C	
Ризото	Ризото			1	21 хв	1,4 кг	95 °C	
Внутрішній			Приготування на парі	Делікатна пара	—	5–60 хв	800 г	100 °C
			Суп зі шматочками	Суп	10	2 хв	2 л	100 °C
Зовнішній			Приготування на парі овочів, риби або м'яса	Інтенсивна пара	—	5–60 хв	1,2 кг	120 °C

Для спрощення використання цих аксесуарів під час приготування страв на кожному з них передбачена область утримання.

Не наповнюйте чашу вище позначки «МАКС.» (2 л).

У разі приготування рідких страв рекомендовано не перевищувати рівень  $\approx$  (1,5 л), вказаний на чаші.

Для страв, які готуються на парі, не слід наповнювати чашу вище рівня  $\nabla$  (0,7 л), позначеного на чаші. Вибір програми інтенсивної пари або делікатної пари має залежати від вибору кошика.

## ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

«Click & Cook» – це кухонний комбайн з інтелектуальним керуванням, який перетворить на успіх приготування будь-яких страв. Прилад пропонує сотні безкоштовних рецептів, доступних лише кількома натисканнями кнопок.

Завдяки інтуїтивно зрозумілому інтерактивному сенсорному екрану ви зможете готувати різноманітні страви за рекордний час.

«Click & Cook» підготує, змішає та приготує ваші інгредієнти. Він крок за кроком допомагатиме вам на кожному етапі приготування рецепту.

Виконайте наведені далі дії – швидше та простіше просто не буває!

За допомогою перемикача 0/1 (C5) увімкніть прилад «Click & Cook» і дотримуйтесь вказівок, які відобразяться на екрані.

### • Вибір мови

Під час першого використання приладу відкриваються налаштування мови.

Після вибору потрібних параметрів відобразиться екран привітання.

На екрані приладу завжди доступні такі значки:

Доступ до категорій рецептів

Пошук рецепта (за назвою або інгредієнтом)

Пошук серед улюблених рецептів

Використання ручного режиму та доступ до автоматичних програм

Зважування інгредієнтів

Налаштування приладу

### ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИРОБУ

Функції, якими оснащений ваш прилад «Click & Cook» надихатимуть вас на кулінарні звершення і допоможуть досягти успіху в приготуванні будь-яких страв!

• **Пошук рецепта**

На головному екрані скористайтеся функцією «Пошук», щоб знайти потрібний рецепт. Пошук можна виконувати за назвою або інгредієнтом страви.

• **Улюблені рецепти**

Доступ до функції «Улюблені рецепти» здійснюється з головного екрана. Ця функція дозволяє знаходити будь-які рецепти, збережені раніше як улюблені.

Щоб додати рецепт до улюблених, у списку рецептів та (або) на екрані самого рецепта натисніть значок «Улюблені рецепти». Після натискання на значок він змінює свій колір на червоний.


Щоб видалити рецепт, знову натисніть значок «Улюблені рецепти».

• **Приготування за рецептом.**

У цьому заголовку відображаються налаштування для приготування поточного рецепта. Клацніть заголовок, щоб повернутися на екран перегляду поточного кроку.

Під час приготування ви можете вільно переходити розділами меню вашого приладу.

## РЕЖИМ ВИКОРИСТАННЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ

1. На головному екрані натисніть .
2. Клацніть «Авто» (C2.8), на екрані відобразиться список 10 автоматичних програм.
3. Виберіть потрібну програму. На екрані відобразяться попередньо задані параметри програми (їх можна змінити, див. таблицю нижче). Дотримуйтесь інструкцій на екрані, а потім натисніть «Пуск».
4. Після запуску автоматичної програми роботу приладу можна призупинити в будь-який час натисканням кнопки «Пауза» на екрані (C2.7) або за допомогою кнопки «Пуск/Стоп» (C3). Щоб відновити виконання призупиненої програми, знову натисніть «Пуск». Щоб скасувати неправильно вибрану програму, натисніть «Стоп» на екрані (C2.6) або кнопку «Пуск/Стоп» приладу протягом двох секунд (C3).
5. Виконавши програму, прилад видасть звуковий сигнал.

Наприкінці автоматичної програми приготування соусу пролунає звуковий сигнал, і мотор продовжить обертатися зі швидкістю «1», щоб густа суміш не пристала до дна чаші. На екрані відобразитиметься температура «--°C» і 30-хвилинний таймер зворотного відліку, який запускається автоматично. Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал і зупиниться. Щоб скасувати цей режим, натисніть «Стоп» на екрані (C2.6) або кнопку «Пуск/Стоп» приладу протягом двох секунд (C3).

## ДОДАТКОВІ ВІДОМОСТІ ПРО ДОСТУПНІ АВТОМАТИЧНІ ПРОГРАМИ

Програми	Температура за замовчуванням (регулюється)	Швидкість за замовчуванням (регулюється)	Тривалість за замовчуванням (регулюється)
Суп (P1)	100 °C	Низька швидкість під час приготування, потім перемішування впродовж 2 хв	35 хвилин (25–45 хв)
Соус (P2)	85 °C (60–105 °C)	Швидкість за замовчуванням 1 (швидкість від 1 до 4)	10 хвилин (1–60 хв)
Бріюш (P3)	/	Швидкість 3, змінна для дріжджового тіста (солодких булок тощо)	8 хвилин (від 5 с до 12 хв)
Хліб	/	Швидкість 4, постійна для важкого тіста (хліба, випічки тощо)	3 хвилини (від 5 с до 3 хв)
Пиріг	/	Швидкість 5, постійна для легкого тіста (кексу, пирога тощо)	2 хвилини 30 секунд (від 5 с до 2 хв 30 с)
Тушкована страва (P6)	100 °C (80–100 °C)	Низька, змінна швидкість	1 година (1–120 хв)
Ризото (P7)	100 °C (80–100 °C)	Швидкість 1, змінна	1 година (1–120 хв)
Делікатна пара (P8)	100 °C Внутрішній кошик для приготування на парі	/	30 хвилин (5–60 хв)
Інтенсивна пара (P9)	120 °C Зовнішній кошик для приготування на парі	/	30 хвилин (5–60 хв)
Промивання	80 °C	Швидкість 8	5 хвилин

## ВИКОРИСТАННЯ КОШИКА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Значення часу приготування наводяться в цьому розділі для довідки, у більшості випадків вони є надійним показником тривалості приготування страви.

Проте вони можуть залежати від таких факторів, як:

- розмір овочів (нарізані або цілі);

- кількість інгредієнтів у кошику;
- кількість видів овочів, їх стиглість;
- кількість води в чаші, яка має відповідати позначці для приготування на парі.

Якщо страва не повністю приготувалася, можна додати час, проте в цьому разі потрібно долити воду до спеціальної позначки.

Максимальні кількості продуктів для програми «Приготування на парі»				
Рівень води в чаші: 700 мл	Внутрішній кошик для приготування на парі		Зовнішній кошик для приготування на парі	
	Максимальна кількість продуктів	Час приготування	Максимальна кількість продуктів	Час приготування
Нарізана морква	700 г	35 хв	1 кг	45 хв
Нарізані кубиками кабачки	600 г	25 хв	1 кг	35 хв
Суцвіття броколі	400 г	20 хв	600 г	30 хв
Суцвіття цвітної капусти	400 г	25 хв	1 кг	35 хв
Нарізана кільцями цибуля порей (біла частина)	400 г	30 хв	800 г	40 хв
Скибочки червоного або зеленого перцю	400 г	20 хв	600 г	30 хв
Нарізана кубиками картопля	800 г	30 хв	1,2 кг	40 хв
Філе свіжої або розмороженої риби	500 г	15 хв	1 кг	25 хв
Тушки цілої або розмороженої риби	—	—	800 г	30 хв
Мідії	—	—	1,5 кг	30 хв
Цілі або розморожені креветки	500 г	15 хв	800 г	25 хв
Куряча грудка	500 г	25 хв	1 кг	35 хв
Свиняча вирізка	500 г	30 хв	1 кг	45 хв

Унаслідок утворення бульбашок повітря під час кипіння деякі страви, зокрема в разі використання заморожених овочів, можуть виплескуватися з чаші в процесі приготування. У цьому випадку слід відповідно зменшити кількість продукту.

## РУЧНИЙ РЕЖИМ

У вашому приладі «Click & Cook» можна вибрати налаштування швидкості, температури й часу приготування страв за вашими рецептами.



: виберіть одну з 12 змінних і постійних швидкостей роботи мотора.




: виберіть температуру приготування в діапазоні від 30 °C до 120 °C.



: виберіть час роботи приладу – до 120 хвилин безперервного приготування.

**Кнопка режиму «Пульс»:** збільшує інтенсивність обертання мотора без змінення налаштувань.

1. На головному екрані натисніть . На екрані відобразяться три елементи керування параметрами приготування (швидкість, температура, час).

2. Скориставшись цими елементами керування, змініть відповідні налаштування. Натисніть потрібний елемент керування і відрегулюйте за допомогою курсора або кнопку «+/-». З міркувань безпеки, щоб мати змогу змінити налаштування температури, спочатку потрібно скоригувати час приготування.


3. Виконавши потрібні налаштування, натисніть «Пуск» **(C2.7)**. Білий світловий індикатор, який блимає навколо кнопки «Пуск/Стоп», означає, що програма запущена і прилад почав роботу. Можна в будь-який час призупинити прилад, натиснувши «Пауза» **(C2.7)** чи «Пуск/Стоп» **(C3)**. Виконання програми буде призупинено, а білий індикатор буде світитись безперервно. Щоб відновити приготування, ще раз натисніть «Пуск» **(C2.7)** або «Пуск/Стоп» **(C3)**. Щоб скасувати неправильно вибрану програму, натисніть «Стоп» на екрані **(C2.6)** або кнопку «Пуск/Стоп» приладу протягом двох секунд **(C3)**.

4. Виконавши програму, прилад видасть звуковий сигнал.

### Функція імпульсного режиму

Послідовно натискайте кнопку «Пульс» **(C2.5)**. На екрані відобразиться час роботи приладу. З міркувань безпеки ця функція недоступна для страв, температура приготування яких вище 60 °C.

## ББУДОВАНІ КУХОННІ ВАГИ.

- Щоб активувати функцію ваг, натисніть .
- Встановіть на ваги чашу або іншу ємність.
- Щоб налаштувати ваги, натисніть кнопку «Установити». На екрані відобразиться значення «0 г».
- Додайте потрібну кількість інгредієнтів.
- Щоб вийти з режиму ваг, натисніть за межами вікна зважування.
- Ваги вашого приладу дозволяють зважити до 5 кг інгредієнтів із точністю до грама. Рідини можна відміряти за допомогою мірного ковпачка **(A1)**.

- Вагами можна користуватися безпосередньо під час приготування страви або як окремим пристроєм, коли ви не готуєте за допомогою приладу.

### Попередження!

- Якщо допустиме навантаження на ваги перевищено, на екрані відобразиться напис «Перевантаження».

## НАЛАШТУВАННЯ

Доступ до функції «Налаштування» здійснюється з головного екрана.

Вона дозволяє:

- змінювати мову системи;
- у будь-який час переглядати інструкцію користувача;
- регулювати яскравість екрана;
- скидати налаштування (видаляти улюблені рецепти, вибір мови, налаштування яскравості за замовчуванням).

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. ПЕРЕХІД ПРИЛАДУ В БЕЗПЕЧНИЙ РЕЖИМ (E4)

Прилад у стандартній комплектації оснащено електронними системами захисту двигуна, які гарантують тривалий термін експлуатації. Ці системи дозволяють запобігти неправильному використанню приладу та надійно захищають двигун.

Електронний захист двигуна спрацьовує в деяких випадках інтенсивного використання, зокрема під час приготування за власними рецептами (з Інтернету або з інших джерел), без дотримання вказівок, наведених у цьому документі (див. розділ «АКСЕСУАРИ», пункти про допустиму кількість продуктів, тривалість роботи та (або) і періоди між приготуванням страв). У цьому разі пристрій зупиняється, на екрані відображається код «E4», який означає, що робота пристрою тимчасово неможлива.

Виконайте наведені нижче дії під час зупинки приладу, що супроводжується появою напису «E4» на екрані.

- Не виймаючи штепсельну вилку, переведіть перемикач «0/1» **(C5)** у положення I (увімк.).
- Скоригуйте налаштування програми відповідно до рекомендацій у цьому документі (див. розділ «АКСЕСУАРИ», пункти про кількість інгредієнтів, тривалість/температуру приготування, тип аксесуарів).
- Зачекайте пів години, поки двигун повністю охолоне.
- Переведіть головний вимикач приладу в положення «ВИМК.», а потім знову в положення «УВИМК.», щоб продовжити роботу.

Ваш прилад знову готовий до приготування страв.

У разі виникнення питань зверніться до регіонального відділу підтримки клієнтів (контактну інформацію див. у гарантійному талоні).

## РЕЖИМ ОЧІКУВАННЯ

Прилад переходить у режим очікування, якщо протягом п'яти хвилин за його допомогою не було виконано жодної операції. Перехід екрана в режим очікування супроводжується попереджувальним звуковим сигналом.

Щоб вийти з режиму очікування, натисніть кнопку «Пуск/Стоп» **(C3)**.

UK

UK

## ОЧИЩЕННЯ ПРИЛАДУ

- Забороняється занурювати прилад у воду. Не ставте блок двигуна (C) під проточну воду.
- Щоразу після використання приладу виймайте його штепсельну вилку з розетки.
- Чистіть чашу одразу після приготування страви. Ви можете скористатися автоматичною програмою «Промивання» чаші.
- Зніміть чашу з основи блока двигуна приладу, для цього, натискаючи однією рукою кнопку розблокування на чаші (B3), іншою потягніть чашу за ручку (див. рис. 11).
- Установіть чашу на рівну поверхню.
- Розблокуйте кришку, повернувши її вправо. Обережно зніміть кришку. (Див. рис. 1–2.)
- Частина кришки (ущільнювальне кільце, упор кришки та основна кришка) розбираються. Після того, як частини приладу охолонуть, від'єднайте упор кришки від основної кришки, натиснувши на два виступи на її поверхні та потягнувши за упор (див. рис. 13).
- **З обережністю поведіться з насадкою для подрібнювання, її леза дуже гострі.**
- **Виконайте наведені далі дії після того, як частини приладу охолонуть.**
  - Дуже обережно, щоб не порізатися, зніміть насадку, відкрутивши кільце (див. рис. 12.1) у нижній частині чаші.
  - Губкою, змоченою водою з милом, очистіть чашу, леза та аксесуари.
- Промийте кожну частину проточною водою

- Якщо на стінках чаші утворився накип або будь-які плями, очистіть їх абразивною стороною губки, змоченою в білому оцті або в спеціальному засобі для догляду за нержавіючою сталлю.
- У разі налипання залишків страви на стінках чаші, замочіть її на кілька годин у воді з додаванням рідини для миття посуду, а потім ретельно очистіть лопаткою (D4) або абразивною стороною губки.
- Вологою тканиною протріть блок двигуна (C1). Ретельно висушіть поверхні.
- Зверніть увагу, що кришку в зборі та аксесуари (крім чаші й насадки для подрібнювання) можна мити в посудомийній машині. (Див. рис. 15.)
- Після контакту з певними інгредієнтами, як-от карі, морквяний сік тощо, колір аксесуарів, знімного леза та кришки може дещо змінитися. Це не становить ризик для здоров'я і не впливає на роботу пристрою.
- Перш ніж знову почати використання зібраної чаші (B), переконайтеся, що електричні контакти під чашею чисті й сухі.
- Щоб уникнути пошкодження матеріалів, з яких виготовлені леза (B1), не залишайте їх у воді на тривалий час.

### ЗБЕРІГАННЯ ПРИЛАДУ

Для більш зручного зберігання пристрою помістіть внутрішній кошик для приготування на парі в чашу, дві насадки для змішування і вінчик у кошик і закрийте кришку.

## ДІЇ В РАЗІ НЕСПРАВНОСТІ ПРИЛАДУ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНИ	СПОСОБИ УСУНЕННЯ
Вітік рідини через кришку.	Занадто велика кількість інгредієнтів.	Зменште кількість інгредієнтів.
	Не встановлено ущільнювальне кільце.	Установіть ущільнювальне кільце (A4) на упор кришки (A3) і зафіксуйте його на кришці (A2) (див. рис. 16).
	Ущільнювальне кільце пошкоджено або зношене.	Зверніться в авторизований сервісний центр, щоб замінити ущільнювальне кільце.
	Використання невідповідного аксесуара.	Переконайтеся, що ви використовуєте рекомендований аксесуар. Важливо! Використовуючи вінчик або змішувач не перевищуйте швидкість 4 або швидкість 1 відповідно.
Вітік рідини з чаші.	Неправильно встановлена прокладка (B2).	Установіть прокладку належним чином.
	Зношена прокладка (B2).	Зверніться до авторизованого сервісного центра.
	Стопорне кільце нещільно затягнуто.	Надійно зафіксуйте кільце. (Див. рис. 18–1 і 18–2.)
Неприємний запах від двигуна.	Може з'явитися під час першого запуску приладу, за умови перенавантаження двигуна через завелику кількість інгредієнтів або обробку дуже твердих або великих кусків продуктів.	Зачекайте (приблизно 30 хвилин), щоб двигун охолонув, і зменште кількість інгредієнтів у чаші.
Леза повертаються зі значним зусиллям.	Занадто великі або занадто тверді куски продуктів.	Зменште розмір або кількість інгредієнтів. Додайте рідину.
На екрані відображається «E1».	Несправність приладу.	Повідомте про несправність в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
На екрані відображається «E2».	Чаша не встановлена або неправильно встановлена на блок двигуна.	Зніміть чашу з блока двигуна, знову встановіть чашу із заблокованою кришкою на місце. Якщо проблему усунути не вдалося, повідомте про неї в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
На екрані відображається «E3».	Кришку зафіксовано неправильно.	Зніміть чашу з блока двигуна, правильно зафіксуйте кришку і встановіть чашу на місце. Якщо проблему усунути не вдалося, повідомте про це в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
На екрані відображається «E4».	Перегрівання приладу. Занадто інтенсивне використання приладу або надмірна кількість інгредієнтів.	Зачекайте 30 хвилин, доки прилад охолоне, потім вимкніть та ввімкніть його за допомогою перемикача («0/1»). Зменште кількість інгредієнтів у чаші. У разі повторного виникнення цієї помилки збільште тривалість перерви або зменште кількість інгредієнтів. Якщо проблему усунути не вдалося, повідомте про це в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
На екрані відображається «E5».	Перегрівання датчика температури.	Зачекайте 30 хвилин, доки прилад охолоне, потім вимкніть і ввімкніть його за допомогою перемикача («0/1»). Під час приготування страв використовуйте мінімальну передбачену в рецепті кількість жиру або води. Якщо проблему усунути не вдалося, передайте прилад в авторизований сервісний центр, надавши опис помилки.
На екрані відображається «E6».	Несправність приладу.	Повідомте про несправність в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
На екрані відображається «E7».	Несправність ваг.	Повідомте про несправність приладу в авторизований сервісний центр, зазначивши код помилки.
Екран не вмикається.	Прилад перебуває в режимі очікування.	Щоб вийти з цього режиму, натисніть кнопку «Пуск/Стоп» (C5). Якщо проблема не зникає, передайте прилад в авторизований сервісний центр.

### Ваш прилад усе одно не працює?

Зверніться до авторизованого сервісного центра (список центрів див. у буклеті із сервісного обслуговування).

## ВТОРИННА ПЕРЕРОБКА

- Утилізація упаковки та приладу



Упаковка приладу виготовлена з матеріалу, безпечного для довкілля, отже його можна утилізувати згідно з правилами, чинними у вашому регіоні.

Для утилізації приладу зверніться за консультацією до відповідного місцевого органу влади.

- Належна утилізація відпрацьованих електронних і електричних виробів:



### Подбайте про довкілля!

❗ Цей прилад містить матеріали, придатні для утилізації і вторинної переробки.

➔ Для утилізації приладу передайте його в пункт приймання побутових відходів.

UK

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:

### Osobní bezpečnost

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtete návod a uschovejte jej na bezpečném místě. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost v případě použití, které není v souladu s pokyny.
- Pokud spotřebič necháváte bez dozoru, před sestavením, rozebráním nebo čištěním spotřebiče, vždy spotřebič odpojte od zdroje napájení.
- Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.



- Při používání spotřebiče se některé části zahřívají (uzávěr, mísa z nerezové oceli, víko, příslušenství, vnitřní a vnější napařovací košíky). Mohlo by dojít k popálení. Se spotřebičem manipulujte pomocí studených plastových částí (madlo, základna).
- Přístupné povrchy mohou být během používání spotřebiče horké.
- Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, pokud je poškozený, nebo pokud je poškozen napájecí kabel

či zástrčka. Aby nedošlo k žádnému nebezpečí, musí být napájecí kabel vyměněn v autorizovaném servisním středisku (viz seznam v servisní knížce).

- Spotřebič nesmí být ponořen do vody. Neumísťujte motorovou jednotku (C) pod tekoucí vodu.
- Tento přístroj je určen výhradně k použití v interiéru v domácnosti, v nadmořské výšce nižší než 2 000 m. Výrobce nenese žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo zrušit záruku, pokud je přístroj používán ke komerčním nebo jiným nevhodným účelům, nebo pokud nebyly dodrženy pokyny.
- Spotřebič není určen k následujícímu použití a záruka se nevztahuje na:
  - přípravný jídel pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,
  - použití zaměstnanci v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních prostředích,
  - použití v hospodářských budovách,
  - použití klienty v hotelech, motelech a jiných typech obytného prostředí,
  - použití v prostředích, kde se poskytuje nocleh se snídaní.
- **VAROVÁNÍ: Spotřebič uvolňuje páru, která může způsobit popáleniny.**
- **S víkem manipulujte opatrně za madla nebo uzávěr (pomocí rukavic nebo držáku nádoby).**

CZ

- **Nepoužívejte spotřebič, pokud není těsnění správně umístěno na spodní straně víka ani pokud není spodní strana víka správně umístěna na víku. Spotřebič je nutné používat s uzávěrem nasazeným do otvoru víka (s výjimkou případů, kdy jsou uvedeny konkrétní pokyny pro daný recept).**
- **Po použití spotřebiče v režimu vaření sejměte odměrný uzávěr, vypusťte páru a před otevřením víka počkejte, až se pára rozptýlí.**

**VAROVÁNÍ:** Riziko zranění z důvodu nesprávného použití zařízení.

**CZ** Při čištění nože (E1) a vyprazdňování mísy dbejte na to, abyste se o jejich hrany nepořezali – jsou mimořádně ostré.

Při nalévání horké kapaliny do mísy buďte opatrní, při náhlém varu může dojít k úniku kapaliny ze spotřebiče.

**VAROVÁNÍ:** Při manipulaci se spotřebičem (čištění, plnění a nalévání) buďte opatrní: Dbejte na to, aby se na konektory nerozlila žádná kapalina.

**VAROVÁNÍ:** Plocha výhřevného prvku může po použití vydávat zbytkové teplo. Během ohřevu a až do vychladnutí se dotýkejte pouze rukojetí mísy a odměrného uzávěru.

Informace o nastavení rychlosti a doby provozu pro jednotlivá příslušenství a jednotlivé programy naleznete v návodu k použití.

Podrobné informace o sestavení a připevnění příslušenství ke spotřebiči naleznete v návodu k použití.

Podrobné informace o čištění a údržbě spotřebiče naleznete v návodu k použití.

Při čištění spotřebiče vždy postupujte podle pokynů k čištění:

- Spotřebič odpojte ze zásuvky.
- Spotřebič nečistěte, pokud je horký.
- Otřete vlhkou utěrkou nebo houbičkou.
- Nikdy nedávejte spotřebič do vody ani jej neoplachujte pod tekoucí vodou.

#### • Elektrické připojení

- Spotřebič musí být připojen k uzemněné elektrické zásuvce.
- Spotřebič je určen pouze pro napájení střídavým proudem. Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedeno na identifikačním štítku spotřebiče.
- Při jakémkoli chybném zapojení záruka zaniká.
- Pro odpojení z elektrické sítě netahejte silně za kabel.
- Nepokládejte spotřebič ani napájecí kabel do blízkosti nebo do kontaktu s tepelně vodivými částmi spotřebiče ani do blízkosti zdroje tepla nebo ostré hrany.
- Pokud spotřebič necháváte bez dozoru, před sestavením, rozebráním nebo čištěním spotřebiče, vždy spotřebič odpojte od zdroje napájení.
- Napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí a nenechávejte jej v kontaktu

s horkými částmi spotřebiče ani v jejich těsné blízkosti, poblíž zdrojů tepla nebo ostrých hran.

- Neponořujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do kapaliny.

#### Nesprávné použití

- **Spotřebič nepoužívejte, pokud nefunguje správně nebo byl poškozen. Nechte jej opravit v autorizovaném servisním středisku (viz seznam v servisní knížce).**
- **Nedotýkejte se víka, dokud se spotřebič zcela nezastaví (tlačítko STOP). Před vyjmutím mísy ze základny vyčkejte, dokud se mixované potraviny nepřestanou pohybovat.**
- **V režimu ohřevu nikdy nepoužívejte mísu bez ingrediencí nebo pouze se suchými produkty.**
- Do mísy vždy nejprve přidejte pevné ingredience (**viz obr. 8**); nepřekračujte značku „MAX“ na vnitřní straně mísy (**viz obr. 8**). Jestliže je mísa přeplněná, může vařící voda unikat.
- Poznámka: Během programu Pára je třeba přidat 0,7 litru vody (**viz obr. 5.1–5.2**).
- Nevkládejte do mísy prsty ani žádné jiné předměty, pokud je spotřebič v provozu.
- Mísu nepoužívejte jako nádobu (konzervace, zmrazení, sterilizace).
- Umístěte spotřebič na stabilní, tepelně odolný povrch, který je čistý a suchý.

- Spotřebič neumísťujte do blízkosti stěny ani skříňky, protože vzniklá pára by je mohla poškodit.

- Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdroje tepla, který je v provozu (varné desky, elektrické domácí spotřebiče atd.).
- Nezakrývejte víko hadříkem ani jiným předmětem a nepokoušejte se ucpat otvor víka – vždy použijte odměrný uzávěr.
- Během provozu spotřebiče nesmí na míse viset vaše vlasy, šála, kravata apod.
- Neumisťujte příslušenství do mikrovlnné trouby.
- Nepoužívejte spotřebič mimo budovy.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v návodu.
- Spotřebič uklidte až po vychladnutí.
- Mísu nikdy nevkládejte do mrazničky, aby vychladla – vždy používejte chladničku.

#### POUZE PRO MIMOEVROPSKÉ TRHY

- Přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, nejsou-li tyto osoby pod dohledem nebo nejsou-li řádně poučeny ohledně bezpečného použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.

## POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY:

- **Pouze při ohřevu:** Tento spotřebič smí být používán dětmi ve věku od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a chápou rizika, která mohou nastat. Čištění a užitelskou údržbu by neměly provádět děti bez dohledu, s výjimkou dětí starších 8 let, které jsou při tom pod dohledem.
- **Při použití mixéru nebo hnětače:** Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho kabel mimo dosah dětí.
- **Pouze při ohřevu:** Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí do 8 let.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Spotřebič smí být používán osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a chápou možná rizika.

## POPRODEJNÍ SERVIS

- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte jiné příslušenství ani náhradní díly než ty, které poskytuje autorizovaný poprodejní servis.
- Jakékoli jiné operace než čištění nebo rutinní údržba by měly být prováděny autorizovaným servisním střediskem.

- Nahlédněte do tabulky „Co dělat, když váš spotřebič nefunguje?“ na konci návodu k použití.

## VAŘENÍ JÍDLA

Za účelem správného provaření všech ingrediencí a zabránění kontaminaci bakteriemi je nutné dodržovat minimální časy a teploty v závislosti na jídle:

- Pro pasterizaci hovězího, vepřového a drůbežího masa: střední část potraviny musí dosáhnout teploty 75 °C alespoň na dobu dvou minut.
- pro pasterizaci vajec a vaječných produktů: střední část potraviny musí dosáhnout teploty 75 °C alespoň na dobu dvou minut.
- pro pasterizaci zeleniny: střední část potraviny musí dosáhnout teploty 65 °C alespoň na dobu dvou minut.
- pro pasterizaci ryb a plodů moře: střední část potraviny musí dosáhnout teploty 65 °C alespoň na dobu dvou minut.

### !/! Upozornění:

Citlivé osoby, jako jsou těhotné ženy, malé děti, starší osoby a osoby s oslabeným imunitním systémem, by měly mít na paměti, že podle některých receptů se ingredience nemusí provařit natolik, aby se eliminovala všechna zdravotní rizika plynoucí z bakterií.

Děkujeme, že jste si vybrali tento spotřebič, který je určen výhradně pro přípravu potravin a pro domácí použití uvnitř. Vzhled výrobku se může změnit. Stroj však bude i nadále fungovat stejně a zůstane kompatibilní s recepty navrženými v knize receptů.



Tento leták obsahuje několik tipů pro ideální využití vašeho spotřebiče: příprava omáček, polévek, dušených pokrmů, pokrmů připravovaných v páře, těsta a dezertů.

## POPIS SPOTŘEBIČE:

### Sestava víka

- A1 Odměrný uzávěr
- A2 Víko
- A3 Spodní strana víka
- A4 Těsnění

### B Sestava mísy

- B1 Nůž
- B2 Těsnění
- B3 Tlačítko odjištění
- B4 Pojistný kroužek
- B5 Mísa z nerezové oceli

### C Základna motorové jednotky

- C1 Motorová jednotka
- C2 Obrazovka
- C3 Tlačítko Start/Stop
- C4 Deska s váhou
- C5 Spínač Start/Stop (0/1)

### D příslušenství

- D1 Mixér
- D2 Vnitřní napařovací košík
- D3 Metla
- D4 Stěrka

### E Vnější napařovací košík

- E1 Víko
- E2 Miska
- E3 Základna napařovacího košíku

### C2 Obrazovka

- C2.1 Banner zobrazující nastavení probíhajícího receptu
- C2.2 Volič teploty
- C2.3 Volič rychlosti
- C2.4 Volič času
- C2.5 Pulzní chod
- C2.6 Stop
- C2.7 Start/Pozastavení
- C2.8 Automatické programy
- C2.9 Domovská stránka
- C2.10 Vyhledávání
- C2.11 Oblíbené
- C2.12 Manuální režim
- C2.13 Váha
- C2.14 Parametry

## TECHNICKÉ ÚDAJE O SPOTŘEBIČI:

Výkon:	Motor 500 W + ohřev 1000 W.
Rozsah teplot:	30 °C až 120 °C Nastavitelná v krocích po 5 °C.
Rozsah provozní doby:	až 2 hodiny
Počet rychlostí:	12 rychlostí + pulzní chod

## NEŽ ZAČNETE

### Před prvním použitím:

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Obsahuje několik tipů pro ideální využití vašeho spotřebiče: příprava dušených pokrmů, polévek, pokrmů v páře, dezertů a omáček a také vážení ingrediencí.

Uschovejte jej, abyste do něj mohli později nahlédnout. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost v případě použití, které není v souladu s pokyny.

Odstraňte z produktu veškeré obaly a nálepky.

Vyčistěte různé součásti mýdlovou vodou: sestavu víka, sestavu mísy a příslušenství. (Viz část ČIŠTĚNÍ v tomto návodu k použití).

Upozornění: základna motorové jednotky se nesmí ponořovat do vody.

### Začínáme se spotřebičem:

Spotřebič je vybaven napájecím kabelem. Zapojte napájecí kabel do elektrické zásuvky a stiskněte spínač (C5) pod pravou stranou motorové jednotky. (Viz obr. 6)

### Nastavení mísy a příslušenství:

Vyjměte mísu ze základny spotřebiče tak, že ji jednou rukou podržíte za rukojeť a stisknete tlačítko odjištění (B3). Druhou ruku můžete použít ke zvednutí mísy (viz obr. 11). Otevřete víko. V případě potřeby umístěte vybrané příslušenství na nůž sekáčku. Přidejte ingredience. Zavřete víko.

Pomocí rukojeti umístěte mísu zpět na základnu a spusťte požadovaný program.

Chcete-li použít vnitřní napařovací košík, nejprve mísu naplňte vodou až po ukazatel páry (viz obr. 5.1–5.2).

**Upozornění: nikdy mísu nepřesunujte pomocí rukojeti víka, vždy k tomu používejte rukojeť mísy (viz obr. 19.1–19.2)**

### Nastavení sestavy víka:

Víko vašeho produktu má tři části: víko, spodní část víka a vodotěsné těsnění.


Tyto tři části jsou dodávány smontované. Tyto tři části lze rozebrat, což usnadní čištění víka. (viz obr. 13 a 14).

**Upozorňujeme, že víko nelze odemknout, když je mísa na základně motorové jednotky. Chcete-li víko otevřít, vyjměte mísu ze základny motorové jednotky.**

Víko lze nasazovat pouze v případě, že je těsnění ve správné poloze (viz Fig. 9.1) na spodní straně víka a spodní strana víka je připravena k víku. (Viz obr. 16–17).











### ZAPNUTÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič se spustí pouze tehdy, pokud bude mísa správně umístěna na základně motorové jednotky a sestava víka správně umístěna na míse. Pokud mísa není správně umístěna na základně motorové jednotky, zobrazí se chybový kód E3. Při manipulaci s mísou v průběhu receptu vyjměte mísu ze základny motorové jednotky tak, že jednou rukou podržíte rukojeť. Pokud je mísa plná, položte druhou ruku na úchop na zadní straně víka, což vám usnadní její zvednutí. (Viz obr. 11)

Zapněte spotřebič Click&Cook pomocí spínače 0/1 (viz obr. 6), poté přejděte do části „Uživatelská příručka“ v nastavení . Nechte se vést pokyny uvedenými na obrazovce.

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

Se spotřebičem se dodává následující příslušenství:


		Prog.	 max	 max	 max		
Nůž sekáčku	Řezání/mixování	Mixování polévek	Polévka	10	2 min	2 l	100 °C
		Míchání ovocných pyré		10	20 s	1,2 kg	
	Hnětení/mletí	Mixování smoothie		12	2 min	2 l	-
		Krájení cibule		6	10 s	500 g	-
		Sekání masa		12	15 s	500 g	-
		Sekání ryb		12	10 s	500 g	-
		Hnětení těsta na briošky	Brioška	3	12 min	600 g (300 g mouky)	-
		Hnětení bílého chlebového těsta	Chléb	4	3 min	800 g (500 g mouky)	
	Hnětení speciálního chlebového těsta	Chléb	4	3 min	600 g (360 g mouky)	-	
	Hnětení křehkého těsta, těsta na sušenky	Chléb	4	3 min	750 g (400 g mouky)	-	
Těsto na vaflé, palačinky a piškoty	Koláč	5	2 min 30 s	1,2 kg	-		
Šlehač	Emulsifikace/míchání	Drcení ledu		 Pulse	5 x 6 s	10 kusů (250 g)	-
		Sekání ořechů		12	30 s	500 g	-
		Naşlehaná vejce		4	4 min	5 vaječných bílků	-
		Omáčka (bešamel)	Omáčka	1	13 min	1 l	90 °C
Míchač	Míchání	Majonéza		4	2 min	0,5 l	-
		Šlehačka		4	6 min	0,4 l	-
		Bramborová kaše		4	1 min	1 l	-
		Částečně vařené pokrmy (browning)		1	5 min	300 g	120 °C
Napařovací košík	Míchání	Dušené pokrmy	Dušení	0	2 hod	2 l	100 °C
		Rizoto	Rizoto	1	21 min	1,4 kg	95 °C
	Vnitřní	Vaření v páře	jemná pára	-	5 až 60 min	800 g	100 °C
		Polévky s kousky	Polévka	10	2 min	2 l	100 °C
		Vnější	Vaření zeleniny, ryb nebo masa v páře	hustá pára	-	5 až 60 min	1,2 kg



Toto příslušenství je vybaveno také přílnými oblastmi, které usnadňují použití při přípravě receptů.

Nikdy nepřekračujte úroveň MAX (2 l) vyznačenou na míse.

Při přípravě tekutin doporučujeme nepřekračovat  hladinu (1,5 l) uvedenou na míse.

Při vaření v páře doporučujeme sledovat  hladinu (0,7 l) uvedenou na míse a použít program husté nebo jemné páry v závislosti na použitém košíku.

## POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

Click&Cook je inteligentní kuchyňský robot, který vám pomůže zajistit úspěch každého jídla. Nabízí stovky bezplatných receptů, které jsou k dispozici jen po pár klepnutích.

Díky intuitivní, interaktivní dotykové obrazovce připravíte celou řadu pokrmů v rekordním čase.

Robot Click&Cook se postará o přípravu, míchání a vaření přísad. Proveďte vás krok za krokem všemi fázemi receptů.

Postupujte podle kroků – už to nemůže být rychlejší nebo snazší!

Zapněte spotřebič Click&Cook spínačem 0/1 (C5) a postupujte podle pokynů na obrazovce.

### • Volba jazyka

Při prvním použití spotřebiče získáte přístup k nastavením jazyka.

Po dokončení tohoto kroku se zobrazí uvítací obrazovka.

Na obrazovce se vždy zobrazí níže uvedené ikony:

 Přístup ke kategoriím receptů

 Hledání receptů (podle názvu nebo složky)

 Vyhledání vašich oblíbených receptů

 Použití manuálního režimu a přístup k automatickým programům

 Vážení ingrediencí

 Nastavení spotřebiče

### VLASTNOSTI PRODUKTU

Spotřebič Click&Cook je vybaven funkcemi, které vám pomohou inspirovat se každý den a zajistit úspěch každého jídla!

### • Vyhledávání receptů

Recepty můžete vyhledávat pomocí funkce „Hledat“ na domovské obrazovce. Vyhledávání podle pokrmu nebo ingredience.

### • Oblíbené

Funkci „Oblíbené“ můžete spustit z domovské obrazovky. Tato funkce umožňuje najít všechny recepty, které jste dříve uložili jako oblíbené.

Chcete-li uložit recept do oblíbených, klikněte na ikonu „Oblíbené“ zobrazenou v seznamu receptů nebo v rámci receptů. Ikona se po kliknutí zbarví červeně.

Recepty můžete z oblíbených položek odebrat opětovným kliknutím na ikonu „Oblíbené“.

### • Probíhající recept.

Tento banner zobrazuje nastavení aktuálního receptu. Pokud na něj kliknete, budete se moci vrátit k zobrazení aktuálního kroku.

Během přípravy receptu si tak bez problému můžete procházet nabídky svého spotřebiče.

## REŽIM AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

1 – Na domovské obrazovce stiskněte tlačítko .

2 – Klikněte na možnost Auto (C2.8) a zobrazí se 10 automatických programů.

3 – Vyberte požadovaný program. Předprogramovaná nastavení se zobrazí na obrazovce (můžete je změnit podle níže uvedené tabulky). Postupujte podle pokynů na obrazovce a poté stiskněte tlačítko „Start“.

4 – Když se spustí automatický program, máte možnost stroj kdykoli pozastavit stisknutím tlačítka „Pozastavení“ na obrazovce (C2.7) nebo pomocí tlačítka „Start/Stop“ (C3). Automatický program je poté pozastaven. Můžete jej restartovat opětovným stisknutím tlačítka „Start“.

Pokud jste zadali nesprávný program a chcete jej zrušit, klikněte na tlačítko „Stop“ na obrazovce (C2.6) nebo na dvě sekundy stiskněte tlačítko „Start/Stop“ na spotřebiči (C3).

5 – Po dokončení programu spotřebič vydá zvukový signál.

Na konci automatického programu pro omáčky spotřebič vydá zvukový signál a motor se bude otáčet rychlostí 1, aby se směs nenalepila na dno mísy. Na displeji se pak zobrazí teplota --°C a automaticky se spustí odpočítávání 30 minut. Na konci tohoto odpočítávání spotřebič vydá zvukový signál a zastaví se. Chcete-li režim zastavit, klikněte na tlačítko „Stop“ na obrazovce (C2.6) nebo na dvě sekundy stiskněte tlačítko „Start/Stop“ na spotřebiči (C3).

## DALŠÍ INFORMACE O DOSTUPNÝCH AUTOMATICKÝCH PROGRAMECH:

Programy	Výchozí teplota (nastavitelná)	Výchozí rychlost (nastavitelná)	Výchozí čas (nastavitelný)
Polévka (P1)	100 °C	Pomalá rychlost během vaření a poté mixování 2 minuty po vaření	35 minut (25 min až 45 min)
Omáčka (P2)	85 °C (60 °C až 105 °C)	Výchozí rychlost 1 (rychlost 1 až rychlost 4)	10 minut (1 min až 60 min)
Brioška (P3)	/	Rychlost 3 přerušovaná pro kynuté těsto (brioška atd.)	8 minut (5 s až 12 min)
Chléb	/	Rychlost 4 nepřetržitá pro těžké těsto (chléb, pečivo atd.)	3 minuty (5 s až 3 min)
Koláč	/	Rychlost 5 nepřetržitá pro lehké těsto (piškotové těsto, koláče atd.)	2 minuty 30 sekund (5 s až 2 min 30 s)
Dušení (P6)	100 °C (80 °C až 100 °C)	Nízká rychlost, přerušovaná	1 hodina (1 min až 120 min)
Rizoto (P7)	100 °C (80 °C až 100 °C)	Rychlost 1, přerušovaná	1 hodina (1 min až 120 min)
Jemná pára (P8)	100 °C Vnitřní napařovací košík	/	30 minut (5 min až 60 min)
Hustá pára (P9)	120 °C Vnější napařovací košík	/	30 minut (5 min až 60 min)
Výplach	80 °C	Rychlost 8	5 minut

## POUŽITÍ NAPAŘOVACÍHO KOŠÍKU

Uvedené doby přípravy slouží jako vodítko – ve většině případů představují spolehlivý ukazatel doby přípravy pokrmů.

Dobu přípravy však ovlivňují některé faktory:

- velikost zeleniny (nakrájená nebo celé),
- množství ingrediencí v košíku,

- odrůda a zralost zeleniny,
- množství vody v míse, které by mělo odpovídat ukazatelům páry.

Pokud jídlo není dostatečně uvařené, můžete dobu přípravy pokrmu prodloužit, nezapomeňte však přizpůsobit hladinu vody ukazatelům páry.

Max. množství pro program na přípravu v páře				
Hladina vody v míse: 700 ml	Vnitřní napařovací košík		Vnější napařovací košík	
	Max. množství	Doba přípravy pokrmu	Max. množství	Doba přípravy pokrmu
Nakrájená mrkev	700 g	35 minut	1 kg	45 minut
Cuketa na kostičky	600 g	25 minut	1 kg	35 minut
Kousky brokolice	400 g	20 minut	600 g	30 minut
Kousky kvěťáku	400 g	25 minut	1 kg	35 minut
Nakrájený pórek (bílá část)	400 g	30 minut	800 g	40 minut
Proužky červené nebo zelené papriky	400 g	20 minut	600 g	30 minut
Brambory na kostičky	800 g	30 minut	1,2 kg	40 minut
Čerstvé nebo rozmrazené rybí filety	500 g	15 minut	1 kg	25 minut
Čerstvé nebo mrazené celé ryby	-	-	800 g	30 minut
Mušle	-	-	1,5 kg	30 minut
Celé nebo rozmrazené krevety	500 g	15 minut	800 g	25 minut
Kuřecí prsa	500 g	25 minut	1 kg	35 minut
Vepřové plátky	500 g	30 minut	1 kg	45 minut

**Některé recepty mohou způsobit neočekávané přetečení v důsledku tvorby bublin, zejména při použití mražené zeleniny. V takovém případě bude nutné odpovídajícím způsobem snížit objemy.**

## MANUÁLNÍ REŽIM

Nastavení rychlosti, teploty a doby přípravy ve spotřebiči Click&Cook můžete přizpůsobit svým vlastním receptům.



: vyberte rychlost motoru, až 12 progresivních a nepřetržitých rychlostí.




: vyberte teplotu vaření 30 °C až 120 °C.



: vyberte dobu provozu až 120 minut nepřetržitého používání.

**Volič „pulzního“ chodu:** pro rychlé zvýšení výkonu bez úpravy nastavení.

1 – Na domovské obrazovce stiskněte tlačítko . Na obrazovce se zobrazí tři voliče nastavení vaření (rychlost, teplota, čas).

2 – Dále změňte nastavení pomocí „voličů“. Stiskněte požadovaný volič a nastavte jej pomocí kurzoru nebo tlačítek +/- . Z bezpečnostních důvodů není možné měnit teplotu bez úpravy doby přípravy pokrmu.


3 – Po úpravě všech nastavení stiskněte tlačítko „Start“ **(C2.7)**. Po spuštění spotřebiče se bude bílé světlo kolem tlačítka „Start/Stop“ postupně rozsvěcovat a zhasínat, což indikuje, že program právě probíhá. Poté můžete spotřebič kdykoliv pozastavit stisknutím tlačítka „Pozastavení“ **(C2.7)** nebo „Start/Stop“ **(C3)**. Program se pozastaví a bílé světlo zůstane svítit. Můžete jej restartovat opětovným stisknutím tlačítka „Start“ **(C2.7)** nebo „Start/Stop“ **(C3)**. Pokud jste zadali nesprávný program a chcete jej zrušit, klikněte na tlačítko „Stop“ na obrazovce **(C2.6)** nebo na dvě sekundy stiskněte tlačítko „Start/Stop“ na spotřebiči **(C3)**.

4 – Po dokončení programu spotřebič vydá zvukový signál.

### Funkce pulzního chodu

Stiskněte tlačítko „pulzního chodu“ **(C2.5)** v po sobě jdoucích impulzech. Na obrazovce se zobrazí provozní doba. Z bezpečnostních důvodů není tato funkce k dispozici pro přípravu pokrmů při teplotách nad 600 °C.

## INTEGROVANÁ VÁHA.

- Stisknutím  spustíte funkci váhy.
- Postavte na váhu mísu mixéru nebo jakoukoli jinou nádobu.
- Váhu nastavíte kliknutím na tlačítko „Nastavit“. Na displeji se zobrazí 0 g.
- Pokračujte v přidávání ingrediencí až do požadovaného množství.
- Chcete-li ukončit režim váhy, stiskněte tlačítko mimo okno vážení.
- Váha vám umožní zvážit ingredience až do 5 kg se zaokrouhlením na nejbližší gram. Pro kapaliny použijte

## NASTAVENÍ :

Funkci „Nastavení“ můžete spustit z domovské obrazovky.

Tato funkce umožňuje:

- změnit jazyk,
- přístup k uživatelské příručce,
- změnit jas obrazovky,
- resetovat nastavení (odstranit oblíbené, výběr jazyka, výchozí jas).

## DŮLEŽITÉ: SPOTŘEBIČ PŘECHÁZÍ DO BEZPEČNOSTNÍHO REŽIMU (E4)

**Váš spotřebič je standardně vybaven elektronickými ochrannými zařízeními motoru, které zajišťují dlouhou životnost. Tento elektronický zabezpečovací systém chrání motor před neobvyklým použitím, což znamená, že je motor zcela chráněn.**

Za určitých velmi extrémních provozních podmínek nebo u vlastních receptů (z internetu nebo jinde), které nesplňují doporučení uvedená v návodu (viz část „PŘÍSLUŠENSTVÍ“: potenciálně příliš velké objemy, neobvykle dlouhá doba provozu nebo nedostatečná doba mezi jednotlivými recepty), se aktivuje elektronický systém na ochranu motoru. Pokud k tomu dojde, spotřebič se zastaví a na obrazovce se zobrazí „E4“, což indikuje, že spotřebič je dočasně nefunkční.

**Pokud se na obrazovce zobrazí „E4“ a spotřebič**

## POHOTOVOSTNÍ REŽIM:

Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po pěti minutách nečinnosti. Zvukový signál vás upozorní, že obrazovka přechází do pohotovostního režimu.

Chcete-li pohotovostní režim ukončit, stiskněte tlačítko „Start/Stop“ (C3).

odměrný uzávěr (A1).

- Váhu můžete používat během používání spotřebiče nebo ji můžete používat jako samostatné příslušenství, pokud se spotřebičem nevaříte.

### Upozornění

- Je-li hmotnost na váze příliš velká, na obrazovce se zobrazí „Přetížení“.

**přestane fungovat, postupujte následovně:**

- Nechejte spotřebič připojený a spínač 0/1 (C5) v poloze 1 „ON“ (ZAPNUTO).
- Další informace o úpravě nastavení programu naleznete v doporučeních v příručce (viz část „PŘÍSLUŠENSTVÍ“, kde jsou uvedena množství surovin, doba přípravy, teplota a typ příslušenství).
- Počkejte půl hodiny, než motor vychladne.
- Po rychlém přepnutí hlavního spínače spotřebiče do polohy „VYPNUTO“ a poté zpět do polohy „ZAPNUTO“ můžete začít spotřebič používat.

Spotřebič je zcela připraven pro opětovné použití.

Naše oddělení zákaznických služeb je vám v případě jakýchkoli dotazů k dispozici (viz kontaktní informace v záruční knížce).

## ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

- Spotřebič nesmí být ponořen do vody. Neumísťujte motorovou jednotku (C) pod tekoucí vodu.
- Po použití spotřebiče odpojte ze sítě.
- Ihned po použití mísu vyčistěte. K předběžnému umytí mísy můžete použít automatický program „Vyplachování“.
- Vyjměte mísu ze základny motorové jednotky tak, že jednou rukou uchopíte rukojeť a stisknete tlačítko odjištění na míse (B3) (viz obr. 11).
- Umístěte mísu na rovný a stabilní povrch.
- Odjistěte víko jeho otočením doprava. Opatrně sejměte víko. (viz obr. 1-2).
- Části víka (těsnění, spodní strana víka a víko) lze demontovat. Po ochlazení součástí odepněte spodní stranu víka z víka stisknutím dvou kolíků na víku a současným vytažením spodní strany víka (viz obr.13).
- **Při manipulaci s nožem sekáčku buďte opatrní, protože má velmi ostré hrany.**
- **Po ochlazení součástí:**
  - demontujte nůž odšroubováním kroužku (viz obr. 12.1) pod mísou. Dávejte pozor, abyste se nepořezali.
  - Vyčistěte mísu, nože a příslušenství houbičkou a teplou mýdlovou vodou.
- Opláchněte jednotlivé části pod tekoucí vodou.
- V případě vodního kamene nebo jakýchkoli skvrn v míse použijte hrubou stranu houbičky namočené v bílém octě, je-li to nutné, nebo čisticí prostředky vhodné pro nerezovou ocel.
- V případě, že jsou potraviny v míse přischlé, namočte mísu na několik hodin do vody s přidávkou mycího prostředku a v případě potřeby odstraňte zbytky stěrkou (D4) nebo hrubou stranou houbičky.
- Motorovou jednotku (C1) očistěte vlhkým hadříkem. Pečlivě ji osušte.
- K usnadnění čištění nezapomeňte, že sestavu víka a příslušenství lze mýt v myčce, s výjimkou mísy a nože. (viz obr. 15).
- Příslušenství, odnímatelný nůž a součásti víka mohou při použití určitých surovin (kari, mrkvová šťáva atd.) mírně změnit barvu. To nepředstavuje riziko pro vaše zdraví a nemá vliv na provoz spotřebiče.
- Před opětovným použitím sestavy mísy (B) se vždy ujistěte, že jsou elektrické kontakty pod mísou čisté a suché.
- Aby se nůž (B1) nepoškodil, nenamáčejte jej příliš dlouho ve vodě.

## SKLADOVÁNÍ SPOTŘEBIČE

Skládání spotřebiče si usnadníte tím, že vnitřní napařovací košík vložíte do mísy a dvě mixovací příslušenství a šlehač do napařovacího košíku a zavřete víko.

## CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Únik přes kryt.	Množství ingrediencí je příliš velké.	Snižte množství ingrediencí.
	Chybí těsnění.	Umístěte těsnění (A4) na spodní stranu víka (A3) a připněte je na víko (A2) (viz obr. 16).
	Těsnění je poškozené nebo opotřebené.	Vyměňte těsnění, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Nesprávné příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství. Důležité: Nepřekračujte rychlost 4 se šlehačem nebo rychlost 1 s mixérem.
	Chybí spodní strana víka.	Připněte spodní stranu víka s těsněním na místo k víku.
Únik přes mísu.	Těsnění (B2) není ve správné poloze.	Správně umístěte těsnění.
	Těsnění (B2) je opotřebené.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Pojistný kroužek není správně zajištěn.	Řádně zajištěte kroužek. (Viz obr. 18-1 a 18-2).
Zápach vycházející z motoru.	K tomu může dojít při prvním použití spotřebiče nebo v případě přetížení motoru v důsledku příliš velkého objemu ingrediencí nebo příliš velkých či tvrdých kousků potravin.	Nechte motor vychladnout (přibližně 30 minut) a snižte objem ingrediencí v míse.
Nože se obtížně otáčejí.	Kousky potravin jsou příliš velké nebo tvrdé.	Zmenšete velikost nebo objem ingrediencí. Doplňte kapalinu.
Zobrazí se „E1“.	Selhání produktu.	Nahlaste situaci poprodejnímu servisnímu středisku a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E2“.	Mísa není na motorové jednotce nebo není správně umístěna na motorové jednotce.	Zvedněte mísu z motorové jednotky a umístěte ji správně se zajištěným víkem. Pokud porucha přetrvává, nahlaste situaci poprodejnímu servisnímu středisku a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E3“.	Víko není řádně zajištěno.	Zvedněte mísu z motorové jednotky, správně zamkněte víko a celou sestavu umístěte zpět na motorovou jednotku. Pokud porucha přetrvává, nahlaste situaci poprodejnímu servisu a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E4“.	Spotřebič se přehřál. Spotřebič byl používán příliš intenzivně nebo s příliš mnoha ingrediencemi.	Nechte spotřebič 30 minut v klidu a poté jej vypněte a znovu zapněte hlavním spínačem (0/1). Snižte množství ingrediencí v míse. Pokud se chyba brzy objeví znovu, prodlužte klidové období nebo ještě více snižte objem ingrediencí. Pokud porucha přetrvává, nahlaste situaci poprodejnímu servisu a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E5“.	Došlo k přehřátí snímače teploty.	Nechte spotřebič 30 minut vychladnout a poté jej vypněte a znovu zapněte hlavním spínačem (0/1). Ingredience nezapomeňte vařit s minimem tuku nebo vody, v závislosti na receptu. Pokud problém přetrvává, odнесите spotřebič do poprodejního servisního střediska a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E6“.	Selhání produktu.	Nahlaste situaci poprodejnímu servisnímu středisku a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Zobrazí se „E7“.	Selhání váhy.	Nahlaste spotřebič poprodejnímu servisnímu středisku a uveďte, která chyba se zobrazuje.
Obrazovka je vypnutá.	Spotřebič je v pohotovostním režimu.	Tento režim ukončíte stisknutím tlačítka „Start/Stop“ (C5). Pokud problém přetrvává, předejte spotřebič poprodejnímu servisnímu středisku.

### Spotřebič stále nefunguje?

Obraťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní příručce).

## RECYKLACE

- Likvidace obalů a spotřebiče



Obaly jsou vyrobeny z materiálů šetrných k životnímu prostředí a lze je proto zlikvidovat v souladu s recyklačními předpisy platnými ve vaší oblasti.

Chcete-li zlikvidovat spotřebič, obraťte se na příslušnou službu ve své oblasti.

- Elektronické nebo elektrické produkty na konci životnosti:



### Myslete na životní prostředí!

❗ Váš spotřebič obsahuje hodnotné materiály, které mohou být znovu použity nebo recyklovány.

➡ Odložte je v místním sběrném dvoře.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY:

### Osobná bezpečnosť

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na použitie a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. V prípade použitia, ktoré nie je v súlade s pokynmi, nepreberá výrobca žiadnu zodpovednosť.
- Ak sa chystáte spotrebič nechať bez dozoru alebo ho montovať, demontovať alebo čistiť, vždy ho odpojte od zdroja napájania.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajúce mimo dosahu detí.
- Spotrebič uchovávajúce mimo dosahu detí.
  - Pri používaní spotrebiča budú niektoré časti horúce (uzáver, misa z nehrdzavejúcej ocele, veka, príslušenstvo, vnútorné a vonkajšie naparovacie košíky). Môže to spôsobiť popáleniny. Spotrebič pri manipulácii držte za chladné plastové časti (rukoväť, podstavec).
- Prístupné povrchy môžu byť počas prevádzky spotrebiča horúce.
- Spotrebič nie je navrhnutý na zapínanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne, je poškodený alebo ak je poškodený napájací kábel či zástrčka. Poškodený napájací kábel je potrebné vymeniť v schválenom servisnom stredisku (zoznam nájdete v servisnej knižke), aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu.
- Spotrebič sa nesmie ponárať do vody. Motorovú jednotku (C) nedávajte pod tečúcu vodu.
- Toto zariadenie je výlučne určené na domáce použitie v interiéri v nadmorskej výške menšej ako 2000 m. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo na neuplatnenie záruky v prípade komerčného alebo nevhodného použitia, či v prípade nedodržania pokynov.
- Tento spotrebič nie je určený na použitie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka:
  - komory pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
  - používanie zamestnancami v obchodoch, kanceláriách a ďalších profesionálnych prostrediach;
  - na farmách;
  - používanie hosťami v hoteloch, motelloch a v ďalších typoch ubytovania;
  - v penziónoch.

- **VAROVANIE:** Spotrebič uvoľňuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny.
  - **S vekom manipulujte opatrne pomocou rukovätí alebo uzáveru (používajte kuchynské rukavice alebo chňapky).**
  - **Spotrebič nepoužívajte, ak tesnenie nie je správne umiestnené na spodnej strane veka a/alebo ak spodná strana veka nie je správne umiestnená na veku. Spotrebič sa musí používať s uzáverom nasadeným v otvore veka (okrem prípadov, kedy špecifické pokyny receptu vyžadujú iný postup).**
  - **Po použití spotrebiča v režime varenia odstráňte merný uzáver, aby unikla para, a pred otvorením veka počkajte, kým sa rozptýli.**
- VAROVANIE:** Pri nesprávnom používaní spotrebiča môže dôjsť k poraneniám.
- Pri čistení ostrých okrajov noža (B1) a vyprázdňovaní misy postupujte opatrne – tieto časti sú mimoriadne ostré.**
- Pri nalievaní horúcej tekutiny do misy postupujte opatrne – môže v dôsledku náhleho varu uniknúť zo spotrebiča.**

**VAROVANIE:** Pri manipulácii so spotrebičom postupujte opatrne (čistenie, plnenie a nalievanie): uistite sa, že sa na konektory nedostala žiadna kvapalina.

**VAROVANIE:** Povrch výhrevného telesa si po použití uchováva zvyškové teplo. Počas ohrievania a až do úplného vychladnutia sa dotýkajte iba rukoväti misy a merného uzáveru.

Informácie o nastavení rýchlosti a prevádzkového času pre jednotlivé príslušenstvá a programy nájdete v návode na použitie.

Podrobnosti o montáži a upevnení príslušenstva k spotrebiču nájdete v návode na použitie.

Podrobnosti o čistení a údržbe spotrebiča nájdete v návode na použitie.

Pri čistení vždy postupujte podľa príslušných pokynov:

- Odpojte spotrebič od napájania.
- Spotrebič nečistite, kým je horúci.
- Čistite vlhkou tkaninou alebo špongiou.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody ani ho nedávajte pod tečúcu vodu.

## Elektrické pripojenie

- Spotrebič musí byť pripojený k uzemnenej elektrickej zásuvke.
- Spotrebič je určený len na prevádzku so striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie siete zodpovedá napätiu uvedenému na identifikačnom štítku spotrebiča.
- Nesprávne zapojenie má za následok zrušenie platnosti záruky.
- Ak chcete spotrebič odpojiť z elektrickej siete, neťahajte ho za kábel.
- Spotrebič ani napájací kábel neumiestňujte tak, aby sa dotýkali častí spotrebiča vodiacich teplo či boli v ich blízkosti, do blízkosti zdroja tepla alebo na ostrú hranu.
- Ak sa chystáte spotrebič nechať bez dozoru alebo ho montovať, demontovať alebo čistiť, vždy ho odpojte od zdroja napájania.
- Napájací kábel umiestňujte mimo dosahu detí a nenechávajte ho tak, aby bol v blízkosti alebo sa dotýkal horúcich častí spotrebiča, ani ho neumiestňujte do blízkosti zdroja tepla alebo na ostrú hranu.
- Spotrebič, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do kvapaliny.

## Nesprávne použitie

- **Spotrebič nepoužívajte, ak nefunguje správne alebo je poškodený. Obráťte sa na schválené servisné stredisko (zoznam nájdete v servisnej knižke).**
- **Nedotýkajte sa veka, kým sa spotrebič úplne nezastaví (tlačidlo zastavenia). Pred vybratím misy z podstavca počkajte, kým sa miešané potraviny neprestanú hýbať.**
- **V režime ohrievania nikdy nepoužívajte misu bez prísad alebo len so suchými produktmi.**
- Do misy vždy najskôr pridávajte pevné prísady a až potom kvapalné prísady (**pozri obr. 8**). Nepridávajte nad značku „MAX“ na vnútornej strane misy (**pozri obr. 8**). Keď je misa príliš plná, môže z nej uniknúť vriaca voda.
- Poznámka: Počas programu varenia na pare nezabudnite pridať 0,7 litra vody (**pozri obr. 5.1 – 5.2**).
- Počas prevádzky spotrebiča nevkladajte do misy prsty ani iné predmety.
- Misu nepoužívajte ako bežnú nádobu (na skladovanie, mrazenie, sterilizáciu).
- Umiestnite spotrebič na stabilný, čistý a suchý povrch odolný voči teplu.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti stien alebo skriniek, pretože vytvorená para by ich mohla poškodiť.

- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti aktívneho zdroja tepla (varná platnička, elektrický domáci spotrebič atď.).
- Veko nezakrývajte tkaninou ani iným predmetom. Nepokúšajte sa upchať otvor veka – vždy používajte merný uzáver.
- Počas prevádzky spotrebiča nenechávajte nad misou visieť vlasy, šatku, kravatu a pod.
- Príslušenstvo nevkladajte do mikrovlnnej rúry.
- Spotrebič nepoužívajte v exteriéri.
- Neprekračujte maximálne množstvá uvedené v pokynoch.
- Spotrebič odkladajte až po vychladnutí.
- Misu nikdy neochladzujte vloženíím do mrazničky – vždy používajte chladničku.

## IBA PRE TRHY MIMO EURÓPY

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom alebo nie sú poučené o bezpečnom používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Dozrite na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.

## IBA PRE EURÓPSKE TRHY:

- **Iba pri použití na ohrievanie:** Tento spotrebič smú používať deti od 8 rokov za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o absolútne bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám spojeným s jeho používaním. Čistenie a údržbu spotrebiča nesmú vykonávať deti bez dozoru, ale môžu ju vykonávať v prípade, ak majú aspoň 8 rokov a dozerá na ne dospelá osoba.
- **Pri používaní mixéra alebo miešača:** Tento spotrebič nesmú používať deti. Spotrebič a jeho kábel uchovávajú mimo dosahu detí.
- **Iba pri použití na ohrievanie:** Spotrebič aj kábel uchovávajú mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Deti nesmú používať spotrebič na hranie.
- Tento spotrebič smú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli nebezpečenstvám.

## POPREDAJNÝ SERVIS

- Z dôvodu bezpečnosti nepoužívajte iné príslušenstvo ani náhradné diely ako tie, ktoré poskytujú schválené popredajné servisné strediská.
- Akúkoľvek činnosť okrem čistenia a bežnej údržby musí vykonať schválené servisné stredisko.
- Pozrite si tabuľku „Čo robiť, ak zariadenie nefunguje“ uvedenú na konci návodu na použitie.

## VARENIE JEDÁL

Aby sa zabezpečilo dôkladné uvarenie prísad a zabránilo sa bakteriálnej kontaminácii, mali by ste dodržiavať minimálne časy a teploty pre dané jedlá:

- na zaistenie pasterizácie hovädzieho, bravčového a hydinového mäsa: v strede potravín udržiavajte aspoň na dve minúty teplotu 75 °C;
- na zaistenie pasterizácie vajec a produktov z vajec: v strede potravín udržiavajte aspoň na dve minúty teplotu 75 °C;

- na zaistenie pasterizácie zeleniny: v strede potravín udržiavajte aspoň na dve minúty teplotu 65 °C;
- na zaistenie pasterizácie rýb a morských plodov: v strede potravín udržiavajte aspoň na dve minúty teplotu 65 °C.

### !/! Upozornenie:

Citlivé osoby, ako sú tehotné ženy, malé deti, starší ľudia a osoby s oslabeným imunitným systémom, by mali mať na pamäti, že niektoré recepty nemusia byť dostatočne tepelne spracované, aby odstránili všetky zdravotné riziká spôsobené baktériami.

Ďakujeme, že ste si vybrali tento spotrebič, ktorý je určený výlučne na prípravu potravín a na domáce použitie v interiéri. Dizajn výrobku sa môže zmeniť. Zariadenie sa však bude používať rovnakým spôsobom a zostane kompatibilné s receptami odporúčanými v receptári.



Tento tlačенý materiál obsahuje niekoľko tipov, ako spotrebič využiť čo najlepšie: na prípravu omáčok, polievok, dusených jedál, cesta/pečiva a zákuskov.

## OPIS SPOTREBIČA:

### A Zostava veka

- A1 Merný uzáver
- A2 Veko
- A3 Spodná strana veka
- A4 Tesnenie

### B Zostava misy

- B1 Nôž
- B2 Tesnenie
- B3 Tlačidlo odblokovania
- B4 Poistný krúžok
- B5 Misa z nehrdzavejúcej ocele

### C Podstavec motorovej jednotky

- C1 Motorová jednotka
- C2 Obrazovka
- C3 Tlačidlo Start/Stop
- C4 Doska s váhou
- C5 Prepínač zapnutia/vypnutia (0/1)

### D Príslušenstvo

- D1 Mixér
- D2 Vnútorný naparovací košík
- D3 Metlička
- D4 Stierka

### E Vonkajší naparovací košík

- E1 Veko
- E2 Tácka
- E3 Naparovací košík

### C2 Obrazovka

- C2.1 Panel zobrazujúci nastavenia prebiehajúceho receptu
- C2.2 Volič teploty
- C2.3 Volič rýchlosti
- C2.4 Volič času
- C2.5 Impulz
- C2.6 Stop
- C2.7 Štart/pozastavenie
- C2.8 Automatické programy
- C2.9 Domovská stránka
- C2.10 Vyhľadávanie
- C2.11 Oblíbené
- C2.12 Manuálny režim
- C2.13 Váha
- C2.14 Parametre

## TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTREBIČA:

**Výkon:** 500 W motor + 1000 W ohrevanie

**Rozsah teploty:** 30 °C až 120 °C  
Nastaviteľná v krokoch po 5 °C.

**Rozsah prevádzkového času:** až do 2 hod.

**Počet rýchlostí:** 12 rýchlostí + impulz

## UVEDENIE DO PREVÁDZKY

### Pred prvým použitím:

Pozorne si prečítajte tento návod na použitie. Tento tlačný materiál obsahuje niekoľko tipov, ako spotrebič využiť čo najlepšie: na prípravu polievok, dusených jedál, zákuskov a omáčok, ako aj na váženie prísad.

Odložte si ho, aby ste sa k nemu mohli neskôr vrátiť. V prípade použitia, ktoré nie je v súlade s pokynmi, nepreberá výrobca žiadnu zodpovednosť.

Nezabudnite z výrobku odstrániť všetky obaly a nálepky.

V mydlovej vode očistíte rôzne časti: zostavu veka, zostavu misy a príslušenstvo. (Pozri časť ČISTENIE v tomto návode na použitie.)

Upozornenie: Podstavec motorovej jednotky sa nesmie ponárať do vody.

### Uvedenie spotrebiča do prevádzky:

Spotrebič má napájací kábel. Zapojte napájací kábel do sieťovej zásuvky a stlačte prepínač (C5) na pravej strane motorovej jednotky. (Pozri obr. 6.)

### Príprava misy a príslušenstva:

Misu vyberte z podstavca spotrebiča tak, že vezmete rukoväť do jednej ruky a stlačíte tlačidlo odblokovania (B3). Pri dvíhaní misy si môžete pomôcť druhou rukou (pozri obr. 11). Otvorte veko. V prípade potreby nasadte na čepeľ krájača zvolené príslušenstvo. Pridajte prísady. Zatvorte veko.

Pomocou rukoväti umiestnite misu späť na podstavec spotrebiča a spustíte požadovaný program.

Ak chcete použiť vnútorný alebo vonkajší naparovací košík, najprv naplňte misu vodou až po značku pary (pozri obr. 5.1 – 5.2).

**Upozornenie: Misu nikdy neprenášajte držaním za rukoväť veka, na prenášanie vždy používajte rukoväť misy (pozri obr. 19.1 – 19.2).**

### Príprava zostavy veka:

Veko výrobku má tri časti: veko, spodnú časť veka a tesnenie odolné voči vode.


Tieto tri časti sa dodávajú zostavené. Tieto tri časti sa dajú rozobrať, aby sa veko ľahšie čistilo. (Pozri obr. 13 a 14.)

**Upozorňujeme, že veko nie je možné odblokovať, keď je misa na podstavci motorovej jednotky. Ak chcete otvoriť veko, musíte vybrať misu z podstavca motorovej jednotky.**

Veko dajte na svoje miesto iba v prípade, ak je tesnenie správne umiestnené (pozri obr. 9.1) na spodnej strane veka a ak je spodná strana veka pripevnená k veku. (Pozri obr. 16 – 17.)












### ZAPNUTIE SPOTREBIČA

Spotrebič sa spustí len vtedy, keď je misa správne umiestnená na podstavci motorovej jednotky a je na nej správne umiestnené veko. Ak misa nie je správne umiestnená na podstavci motorovej jednotky, zobrazí sa kód chyby E3. Pri manipulácii s misou počas prípravy receptu vyberte misu z podstavca motorovej jednotky tak, že ju jednou rukou uchopíte za rukoväť. Ak je misa plná, položte druhú ruku na úchopovú časť na zadnej strane veka, aby ste si uľahčili prácu. (Pozri obr. 11.)

Spotrebič Click&Cook zapnite pomocou prepínača 0/I (pozri obr. 6) a v nastaveniach  si pozrite časť „Používateľská príručka“. Postupujte podľa pokynov zobrazených na obrazovke.

## PRÍSLUŠENSTVO

Súčasťou balenia zariadenia je nasledujúce príslušenstvo:

		Prog.					
Čepeľ krájača	Sekanie/miešanie	Miešanie polievok	Polievka	10	2 min.	2 l	100 °C
		Miešanie ovocných pyré		10	20 s.	1,2 kg	
		Miešanie smoothie		12	2 min.	2 l	-
		Sekanie cibule		6	10 s.	500 g	-
		Sekanie mäsa		12	15 s.	500 g	-
		Sekanie rýb		12	10 s.	500 g	-
	Miešanie/miešanie	Miešanie cesta na briošky	Brioška	3	12 min.	600 g (300 g múky)	-
		Miešanie bieleho chlebového cesta	Chlieb	4	3 min.	800 g (500 g múky)	
		Miešanie špeciálneho chlebového cesta	Chlieb	4	3 min.	600 g (360 g múky)	-
		Miešanie lineckého cesta, cesta na sušienky	Chlieb	4	3 min.	750 g (400 g múky)	-
		Cesto na vafle, palacinky a piškótový koláč	Koláč	5	2 min. 30 s.	1,2 kg	-
		Drvenie ľadu			5 x 6 s.	10 kusov (250 g)	-
		Sekanie orieškov		12	30 s.	500 g	-
		Metlička	Emulgovanie/miešanie	Vyšľahané vajcia		4	4 min.
Omáčka (bešamel)	Omáčka			1	13 min.	1 l	90 °C
Majonéza				4	2 min.	0,5 l	-
Šľahačka				4	6 min.	0,4 l	-
Zemiakové pyré				4	1 min.	1 l	-
Mixer	Miešanie	Opekané jedlá		1	5 min.	300 g	120 °C
		Dusené jedlá	Dusenie	0	2 hod.	2 l	100 °C
		Rizotá	Rizoto	1	21 min.	1,4 kg	95 °C
Naparovací košík	Vnútorný	Varenie na pare	Jemná para	-	5 až 60 min.	800 g	100 °C
		Polievky s kúskami	Polievka	10	2 min.	2 l	100 °C
	Vonkajší	Dusenie zeleniny, rýb alebo mäsa	silná para	-	5 až 60 min.	1,2 kg	120 °C



Tieto príslušenstvá obsahujú oblasti na uchopenie, ktoré počas prípravy receptu uľahčujú ich používanie.

Nikdy neprekračujte úroveň MAX. (2 l) označenú na mise.

Pri tekutých prípravkoch odporúčame neprekročiť úroveň  $\equiv$  (1,5 l) uvedenú na mise.

Pri varení na pare odporúčame dodržiavať úroveň  $\hat{\wedge}$  (0,7 l) uvedenú na mise a v závislosti od použitého košíka by ste mali použiť program silnej alebo jemnej pary.

## POUŽÍVANIE SPOTREBIČA

Click&Cook je inteligentný kuchynský robot, ktorý vám pomôže úspešne pripraviť každé jedlo. Ponúka zadarmo stovky receptov, ktoré pripravíte len v niekoľkých krokoch.

Intuitívna a interaktívna dotyková obrazovka vám umožní pripraviť množstvo jedál v rekordnom čase.

Click&Cook sa postará o prípravu, miešanie a varenie prísad. Vedie vás krok za krokom všetkými fázami receptov.

Stačí dodržiavať postup – príprava jedál nebola nikdy rýchlejšia a jednoduchšia!

Zapnite Click&Cook pomocou prepínača 0/1 (C5) a postupujte podľa pokynov na obrazovke.

### • Výber jazyka

Pri prvom použití spotrebiča sa zobrazia nastavenia jazyka.

Po dokončení tohto kroku sa zobrazí úvodná obrazovka.

Na obrazovke sa vždy zobrazia nasledujúce ikony:

Prístup ku kategóriám receptov

Vyhľadávanie receptov (podľa názvu alebo prísady)

Vaše obľúbené recepty

Použitie manuálneho režimu a prístup k automatickým programom

Váženie prísad

Nastavenia spotrebiča

## FUNKCIE VÝROBKU

Spotrebič Click&Cook je vybavený funkciami, ktoré vás inšpirujú každý deň a pomôžu vám s úspešnou prípravou jedla!

### • Vyhľadávanie receptov

Recepty môžete vyhľadávať pomocou funkcie „Vyhľadávanie“ na domovskej obrazovke. Vyhľadávať môžete podľa jedla alebo prísady.

### • Obľúbené

Funkcia „Obľúbené“ je k dispozícii na domovskej obrazovke. Táto funkcia vám umožňuje nájsť všetky recepty, ktoré ste si predtým uložili ako obľúbené.

Ak chcete recept uložiť medzi obľúbené, kliknite na ikonu „Obľúbené“ zobrazenú v zozname receptov a/alebo v rámci receptov. Keď na ňu kliknete, ikona sa zmení na červenú.

Recepty môžete z obľúbených odstrániť opätovným kliknutím na ikonu „Obľúbené“.

### • Prebiehajúci recept.

Tento panel zobrazuje nastavenia aktuálneho receptu. Ak naň kliknete, budete sa môcť vrátiť na zobrazenie aktuálneho kroku.

Počas prípravy receptu tak môžete voľne prechádzať ponukami spotrebiča.

## REŽIM AUTOMATICKÉHO PROGRAMU

1. Na domovskej obrazovke stlačte tlačidlo .

2. Kliknutím na položku Auto (C2.8) zobrazíte 10 automatických programov.

3. Vyberte požadovaný program. Na obrazovke sa zobrazia predprogramované nastavenia (môžete ich zmeniť podľa tabuľky nižšie). Postupujte podľa pokynov, ktoré sa zobrazia na obrazovke, a potom stlačte tlačidlo „Start“.

4. Po spustení automatického programu budete mať možnosť zariadenie kedykoľvek pozastaviť stlačením tlačidla pozastavenia na obrazovke (C2.7) alebo tlačidla „Start/Stop“ (C3). Automatický program sa následne pozastaví. Môžete ho opätovne spustiť stlačením tlačidla „Start“.

Ak ste zadali nesprávny program a chcete ho zrušiť, ťuknite na tlačidlo „Stop“ na obrazovke (C2.6) alebo na dve sekundy stlačte tlačidlo „Start/Stop“ na spotrebiči (C3).

5. Po dokončení programu spotrebič zapípa.

Na konci automatického programu pre omáčky spotrebič zapípa a motor sa bude otáčať rýchlosťou 1, aby sa zabránilo prilepeniu zmesi na dno misy. Na displeji sa potom zobrazí teplota -- °C a automaticky sa spustí 30-minútový časovač odpočítavania. Po skončení programu spotrebič zapípa a zastaví sa. Ak chcete tento režim zastaviť, ťuknite na tlačidlo „Stop“ na obrazovke (C2.6) alebo na dve sekundy stlačte tlačidlo „Start/Stop“ na spotrebiči (C3).

## POZRITE SI INFORMÁCIE O DOSTUPNÝCH AUTOMATICKÝCH PROGRAMOCH:

Programy	Predvolená teplota (nastaviteľná)	Predvolená rýchlosť (nastaviteľná)	Predvolený čas (nastaviteľný)
Polievka (P1)	100 °C	Pomalá rýchlosť počas varenia, po varení miešanie na 2 minúty	35 minút (25 min. až 45 min.)
Omáčka (P2)	85 °C (60 °C až 105 °C)	Predvolená rýchlosť 1 (rýchlosť 1 až rýchlosť 4)	10 minút (1 min. až 60 min.)
Brioška (P3)	/	Rýchlosť 3 s prestávkami pre kysnuté cesto (briošky atď.)	8 minút (5 s. až 12 min.)
Chlieb	/	Nepreerušovaná rýchlosť 4 pre ťažké cesto (chlieb, pečivo atď.)	3 minút (5 s. až 3 min.)
Koláč	/	Nepreerušovaná rýchlosť 5 pre ľahké cesto (piškótový koláč, torta atď.)	2 minúty 30 sekúnd (5 s. až 2 min. 30 s.)
Dusenie (P6)	100 °C (80 °C až 100 °C)	Pomalá rýchlosť s prestávkami	1 hodina (1 min. až 120 min.)
Rizoto (P7)	100 °C (80 °C až 100 °C)	Rýchlosť 1 s prestávkami	1 hodina (1 min. až 120 min.)
Jemná para (P8)	100 °C Vnútorň naparovací košík	/	30 minút (5 min. až 60 min.)
Silná para (P9)	120 °C Vonkajší naparovací košík	/	30 minút (5 min. až 60 min.)
Opláchnutie	80 °C	Rýchlosť 8	5 minút

## POUŽÍVANIE NAPAROVACIEHO KOŠÍKA

Časy varenia sú orientačné a vo väčšine prípadov predstavujú spoľahlivý indikátor skutočného času varenia.

Čas varenia však ovplyvňujú niektoré faktory:

- veľkosť zeleniny (nakrájanej alebo celej);
- množstvo prísad v košíku;

- odroda a zrelosť zeleniny;

- množstvo vody v mise, ktoré musí byť po značku pre paru.

Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, môžete pridať ďalší čas varenia, ale nezabudnite upraviť úroveň vody podľa značky pre paru.

Max. množstvá pre program varenia na pare				
Úroveň vody v mise: 700 ml	Vnútorý naparovací košík		Vonkajší naparovací košík	
	Max. množstvo	Čas prípravy jedla	Max. množstvo	Čas prípravy jedla
Nakrájané mrkvy	700 g	35 minút	1 kg	45 minút
Kocky cukety	600 g	25 minút	1 kg	35 minút
Kúsky brokolice	400 g	20 minút	600 g	30 minút
Kúsky karfiolu	400 g	25 minút	1 kg	35 minút
Pór nakrájaný na plátky (biela časť)	400 g	30 minút	800 g	40 minút
Plátky červenej alebo zelenej papriky	400 g	20 minút	600 g	30 minút
Kocky zemiakov	800 g	30 minút	1,2 kg	40 minút
Čerstvé alebo rozmrazené rybie filé	500 g	15 minút	1 kg	25 minút
Čerstvé alebo mrazené celé ryby	-	-	800 g	30 minút
Mušle	-	-	1,5 kg	30 minút
Celé alebo rozmrazené krevety	500 g	15 minút	800 g	25 minút
Kuracie prsia	500 g	25 minút	1 kg	35 minút
Bravčové filé	500 g	30 minút	1 kg	45 minút

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie v dôsledku tvorby bublín, najmä pri používaní mrazenej zeleniny. V takom prípade budete musieť podľa toho znížiť objem.

## MANUÁLNY REŽIM

V spotrebiči Click&Cook si môžete prispôsobiť nastavenia rýchlosti, teploty a času varenia pre svoje recepty.



: vyberte rýchlosť motora, na výber je až 12 progresívnych a neprerušovaných rýchlostí.



: vyberte teplotu varenia od 30 °C do 120 °C.



: vyberte čas prevádzky až do 120 minút nepretržitého používania.

**Volič „impulzu“:** na rýchle zvýšenie výkonu bez úpravy nastavení.

1. Na domovskej obrazovke stlačte tlačidlo . Na obrazovke sa zobrazia tri voliče nastavenia varenia (rýchlosť, teplota, čas).

2. Zmeňte nastavenia pomocou „voličov“. Stlačte požadovaný volič a upravte ho pomocou kurzora alebo tlačidiel +/- . Pri niektorých programoch nie je z bezpečnostných dôvodov možné upraviť teplotu bez úpravy času varenia.


3. Keď ste upravili všetky nastavenia, stlačte tlačidlo „Start“ **(C2.7)**. Keď sa spotrebič spustí, biele svetlo okolo tlačidla „Start/Stop“ sa bude rozsvetovať a zhasínať aby informovalo o tom, že prebieha program. Spotrebič môžete kedykoľvek pozastaviť stlačením tlačidla pozastavenia **(C2.7)** alebo tlačidla „Start/Stop“ **(C3)**. Program sa následne pozastaví a ostane svietiť biele svetlo. Môžete ho reštartovať opätovným stlačením tlačidla „Start“ **(C2.7)** alebo tlačidla „Start/Stop“ **(C3)**. Ak ste zadali nesprávny program a chcete ho zrušiť, ťuknite na tlačidlo „Stop“ na obrazovke **(C2.6)** alebo na dve sekundy stlačte tlačidlo „Start/Stop“ na spotrebiči **(C3)**.

4. Po dokončení programu spotrebič zapípa.

### Funkcia impulzov

Stláčajte tlačidlo „Pulse“ **(C2.5)** v po sebe idúcich impulzoch. Na obrazovke sa zobrazí čas prevádzky. Z bezpečnostných dôvodov nie je táto funkcia dostupná pre prípravu s teplotou nad 60 °C.

## INTEGROVANÁ VÁHA.

- Funkciu váhy spustíte stlačením tlačidla .
- Na váhu položte misu mixéra alebo inú nádobu.
- Na nastavenie váhy ťuknite na tlačidlo „Set“. Na displeji sa zobrazí hodnota 0 g.
- Pridajte požadované množstvo prísad.
- Na ukončenie režimu váhy ťuknite mimo okna váženia.
- Táto váha umožňuje vážiť prísady s presnosťou na gramy až do hmotnosti 5 kg. Na kvapaliny použite merný uzáver (A1).

## NASTAVENIA

Funkcia „Settings“ (Nastavenia) je k dispozícii z domovskej obrazovky.

Táto funkcia umožňuje:

- zmenu jazyka;
- kedykoľvek získať prístup k používateľskej príručke;
- zmeniť jas obrazovky;
- obnoviť nastavenia (odstrániť obľúbené, výber jazyka, predvolený jas).

SK

## DÔLEŽITÉ: PREPNUTIE SPOTREBIČA DO BEZPEČNOSTNÉHO REŽIMU (E4)

Tento spotrebič je štandardne vybavený elektronickými ochrannými prvkami motora, aby sa zaistila jeho dlhá životnosť. Tento elektronický bezpečnostný systém chráni motor pred nesprávnym používaním. Motor je tak úplne chránený.

Za určitých, veľmi extrémnych prevádzkových podmienok alebo pri osobných receptoch (získaných z internetu alebo inak), ktoré nespĺňajú odporúčania uvedené v návode (pozri časť „PRÍSLUŠENSTVO“: potenciálne príliš veľké objemy, nezvyčajne dlhé prevádzkové časy a/alebo nedostatočný čas medzi prípravou jednotlivých receptov), sa aktivuje elektronický ochranný systém, ktorý chráni motor. Ak k tomu dôjde, spotrebič sa zastaví a na obrazovke sa zobrazí chyba „E4“, čo znamená, že spotrebič dočasne nefunguje.

## POHOTOVOSTNÝ REŽIM:

Spotrebič prejde do pohotovostného režimu po piatich minútach bez aktivity. Zaznie zvukový signál, ktorý vás upozorní, že obrazovka prechádza do pohotovostného režimu.

Pohotovostný režim opustíte stlačením tlačidla „Start/Stop“ (C3).

- Váhu môžete používať počas používania spotrebiča alebo ju môžete používať ako samostatné príslušenstvo, keď práve nevaríte pomocou spotrebiča.

### Upozornenie

- Ak je na váhe príliš veľká hmotnosť, na obrazovke sa zobrazí nápis „Overload“.

Ak sa na obrazovke zobrazí chyba „E4“ a spotrebič prestane fungovať, postupujte takto:

- Ponechajte spotrebič pripojený k sieti a prepínač 0/1 (C5) v zapnutej polohe 1.
- Upravte nastavenia programu podľa odporúčaní v návode (pozri časť „PRÍSLUŠENSTVO“, v ktorej sú uvedené množstvá prísad/čas prípravy/teplota/typ príslušenstva).
- Počkajte polhodinu, kým motor úplne vychladne.
- Ak chcete spotrebič znova používať, prepnite hlavný prepínač spotrebiča do vypnutej polohy a potom ho opäť prepnite do zapnutej polohy.

Spotrebič je znova plne pripravený na použitie.

V prípade akýchkoľvek otázok je vám k dispozícii naše oddelenie zákazníckeho servisu (kontaktné informácie nájdete v servisnej knižke).

## ČISTENIE SPOTREBIČA

- Spotrebič sa nesmie ponárať do vody. Motorovú jednotku (C) nedávajte pod tečúcu vodu.
- Spotrebič po použití odpojte zo siete.
- Misu vyčistíte okamžite po použití. Na predbežné umytie misy môžete použiť automatický program „Rinse“ (Opláchnutie).
- Misu vyberte z podstavca motorovej jednotky tak, že vezmete rukoväť do jednej ruky a stlačíte tlačidlo odblokovania na mise (B3) (pozri obr. 11).
- Položte misu na rovný povrch.
- Veko odblokujete tak, že ho otočíte doprava. Opatrne zložte veko. (Pozri obr. 1 – 2.).
- Časti veka (tesnenie, spodná strana veka a veko) sa dajú demontovať. Po vychladnutí dielov odpojte spodnú časť veka od veka tak, že stlačíte dva kolíky na veku a zároveň potiahnete spodnú časť veka (pozri obr. 13).
- **Pri manipulácii s čepeľou krájača buďte opatrní, pretože má mimoriadne ostré hrany.**
- **Po vychladnutí častí:**
  - demontujte čepeľ odskrutkovaním krúžku (obr. 12.1) pod misou a dávajte pozor, aby ste sa neporezali;
  - pomocou špongie a teplej mydlovej vody očistite misu, čepele a príslušenstvo.
- Všetky časti opláchnite pod tečúcou vodou.
- V prípade vodného kameňa alebo iných sŕp v mise použite drsnú stranu špongie namočenú v bielom octe alebo čistiacom prostriedku vhodnom pre nehrdzavejúcu oceľ.

- V prípade jedla nalepeného na misu namočte misu na niekoľko hodín do vody s čistiacim prostriedkom a potom na príslušných miestach zoškrabte všetky zvyšky pomocou stierky (D4) alebo drsnej strany špongie.
- Pomocou vlhkej handričky očistíte motorovú jednotku (C1). Dôkladne ju vysušte.
- Upozorňujeme, že čistenie si môžete zjednodušiť použitím umývačky riadu – môžete v nej umývať zostavu veka a príslušenstvo s výnimkou misy a čepele. (Pozri obr. 15).
- Pri použití niektorých prísad (karí, mrkvová šťava atď.) môže dôjsť k miernemu zafarbeniu príslušenstva, odpojiteľnej čepele a súčasti veka. Nepredstavuje to zdravotné riziko a nebude to mať vplyv na používanie spotrebiča.
- Pred opätovným použitím zostavy misy (B) sa vždy uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.
- Aby sa nôž (B1) nepoškodil, nenamáčajte ho príliš dlho do vody.

## USKLADNENIE SPOTREBIČA

Na ulahčenie skladovania spotrebiča vložte vnútorný napařovací košík do misy, do napařovacieho košíka vložte dve mixovacie príslušenstvá s metličkou a zatvorte veko.

SK

## ČO ROBIŤ, AK SPOTREBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Unikanie cez veko.	Objem prísad je príliš veľký.	Zmenšite objem prísad.
	Chýba tesnenie.	Umiestnite tesnenie <b>(A4)</b> na spodnú stranu veka <b>(A3)</b> a pripievte ho na veko <b>(A2)</b> (pozri obr. 16).
	Tesnenie je poškodené alebo opotrebované.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Nesprávne príslušenstvo.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo. Dôležité: neprekračujte rýchlosť 4 s príslušenstvom metličky alebo rýchlosť 1 s mixérom.
	Chýba spodná strana veka.	Spodnú časť veka s tesnením pripievte k veku.
Unikanie cez misu.	Tesnenie <b>(B2)</b> nie je v správnej polohe.	Tesnenie nasadte správne.
	Tesnenie <b>(B2)</b> je opotrebované.	Obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Poistný krúžok nie je správne zaistený.	Krúžok zaistite správne. (Pozri obr. 18.1 a 18.2).
Z motora vychádza zápach.	K tomuto môže dôjsť pri prvom použití spotrebiča alebo pri preťažení motora v dôsledku príliš veľkého objemu prísad alebo príliš tvrdých alebo veľkých kusov.	Nechajte motor vychladnúť (približne 30 minút) a znížte objem prísad v mise.
Čepele majú problém s otáčaním.	Kusy potravín sú príliš veľké alebo príliš tvrdé.	Znížte veľkosť alebo objem prísad. Pridajte tekutinu.
Zobrazuje sa chyba „E1“.	Porucha výroby.	Nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E2“.	Ak misa nie je umiestnená na motorovej jednotke alebo je na motorovej jednotke umiestnená nesprávne.	Zdvihnite misu z motorovej jednotky a umiestnite ju správne so zaisteným vekom. Ak problém pretrváva, nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E3“.	Veko nie je správne zaistené.	Zdvihnite misu z motorovej jednotky, správne zaistite veko a misu umiestnite späť na motorovú jednotku. Ak problém pretrváva, nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E4“.	Spotrebič sa prehrial. Spotrebič sa používal príliš intenzívne alebo s príliš veľkým množstvom prísad.	Nechajte spotrebič 30 minút odpočívať, potom ho vypnite a znova zapnite pomocou hlavného prepínača (0/1). Znížte množstvo prísad v mise. Ak sa chyba čoskoro zobrazí znova, zvýšte čas prestávky alebo ešte viac znížte objem prísad. Ak problém pretrváva, nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E5“.	Snímač teploty sa prehrial.	Nechajte spotrebič na 30 minút vychladnúť, potom ho vypnite a znova zapnite pomocou hlavného prepínača (0/1). Dbajte na to, aby ste v závislosti od receptu prísady varili s minimálnym množstvom tuku alebo vody. Ak problém pretrváva, odneste spotrebič do popredajného servisného strediska a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E6“.	Porucha výroby.	Nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Zobrazuje sa chyba „E7“.	Porucha váhy.	Nahláste to popredajnému servisnému stredisku a uveďte, o akú chybu ide.
Obrazovka je vypnutá.	Spotrebič je v pohotovostnom režime.	Tento režim ukončíte stlačením tlačidla „Start/Stop“ <b>(C5)</b> . Ak problém pretrváva, spotrebič odneste do popredajného servisného strediska.

### Spotrebič stále nefunguje?

Obráťte sa na schválené servisné stredisko (zoznam nájdete v servisnej knižke).

## RECYKLÁCIA

- Likvidácia obalu a spotrebiča



Obal je vyrobený z materiálov bezpečných pre životné prostredie, preto ho možno likvidovať v súlade s recyklačnými opatreniami platnými na vašom území.

Ak chcete zlikvidovať spotrebič, požiadajte o informácie príslušnú službu na vašom území.

- Elektronické a elektrické výrobky na konci životnosti:



### Myslite na životné prostredie!

Spotrebič obsahuje hodnotné materiály, ktoré môžu byť znova použité alebo recyklované.

➔ Odneste ho na spracovanie do zberného miesta.

INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES							
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622	VIETNAM	1800-555521	МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	MALAYSIA	603 7802 3000
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150	ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	MEXICO	(55) 52839354
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 47 74	香港 HONG KONG	8130 8998	MOLDOVA	22 224035
البحرين BAHRAIN	17716666	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	NEderland The Netherlands	0318 58 24 24
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	سلطنة عُمان OMAN	24703471	INDONESIA	+62 21 5793 7007	NEW ZEALAND	0800 700 711
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	ITALIA ITALY	1 99 207 354	NORGE NORWAY	22 96 39 30
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	PORTUGAL	808 284 735	日本 JAPAN	0570-077772	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	قطر QATAR	44485555	الأردن JORDAN	5665505	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
CANADA	1-800-418-3325	ROMANIA	0 21 316 87 84	한국어 KOREA	080-733-7878	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
CHILE	02 2 884 46 06	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	TÜRKİYE TURKEY	444 40 50
COLOMBIA	018000520022	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	LATVJA LATVIA	6 616 3403	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	لبنان LEBANON	4414727	Україна UKRAINE	044 300 13 04
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	SINGAPORE	6550 8900	LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
DANMARK DENMARK	43 350 350	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	U.S.A.	800-395-8325
24/10/2018							

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Kobsdato / Ostöpäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Числопрод. ор. / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ยึด / 구입일자 / Датум на купување :

**Product reference** / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikkelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уникод / Модель / Υπόδειξη / 製品リファレンス番号 / 製品識別碼 / 제품명 / Податоци за производител :

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Числопрод.ор. и адрес продавца / Сатушынын атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้างร้านที่ยึด / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

**Distributor stamp** / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zīmogs / Atpispaudas / Piezīšis sprdzawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / Числопр. / Печать продавца / Сатушынын мөрі / 販売店印 / ตราประทับของห้างร้านที่ยึด / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :



**FR** p. 1 - 16

**DE** p. 17 - 32

**NL** p. 33 - 48

**IT** p. 49 - 64

**EN** p. 65 - 80

**PL** p. 81 - 96

**ES** p. 97 - 112

**PT** p. 113- 128

**RU** p. 129- 144

**UK** p. 145- 160

**CZ** p. 161- 175

**SK** p. 176- 191