

companion xl



FR

EN

NL

DE

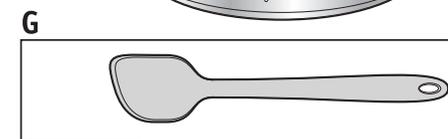
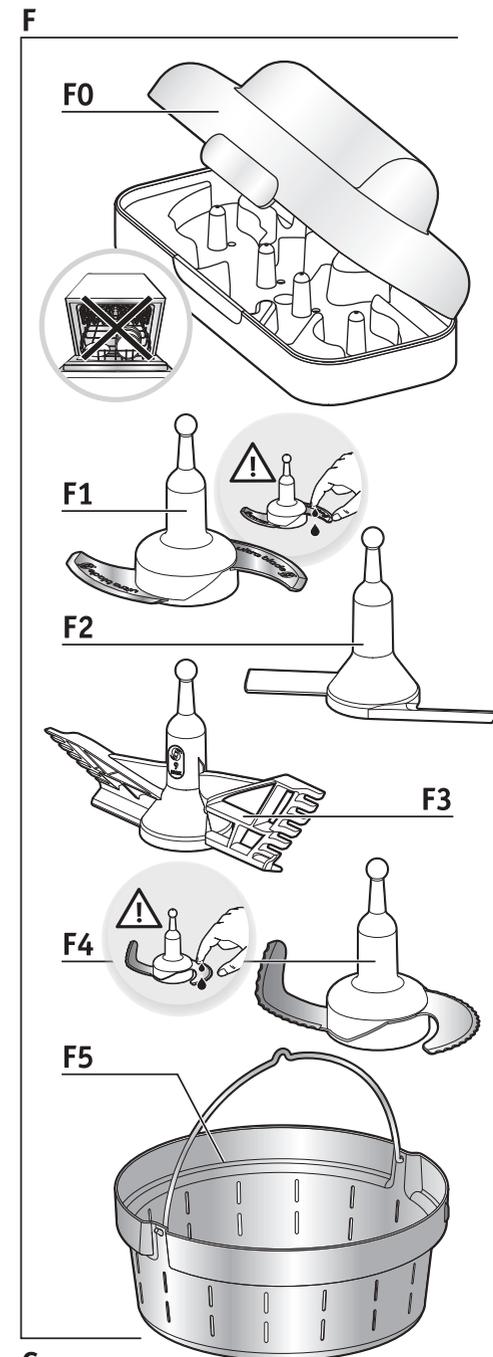
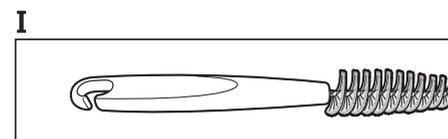
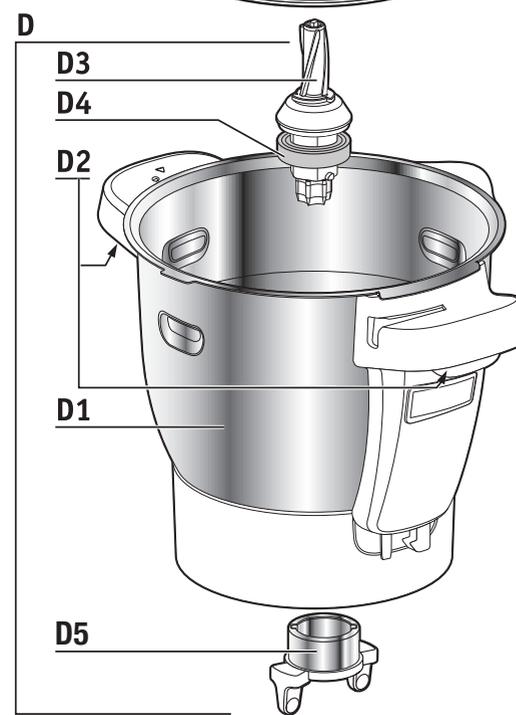
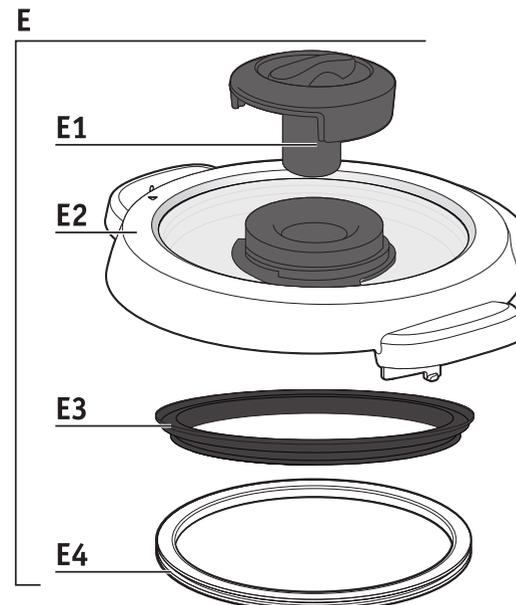
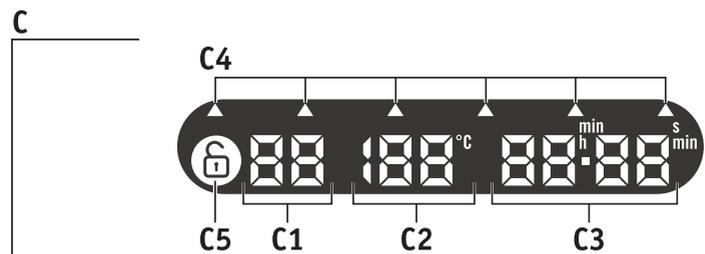
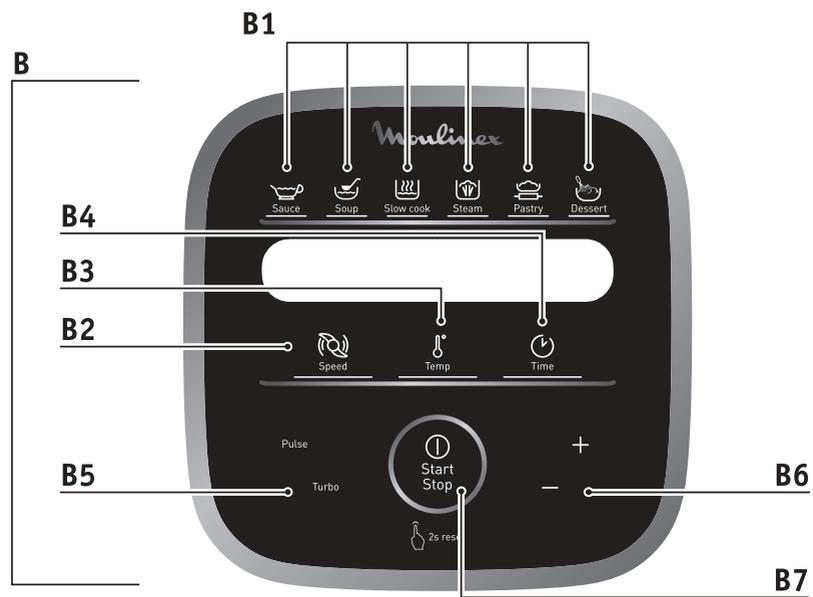
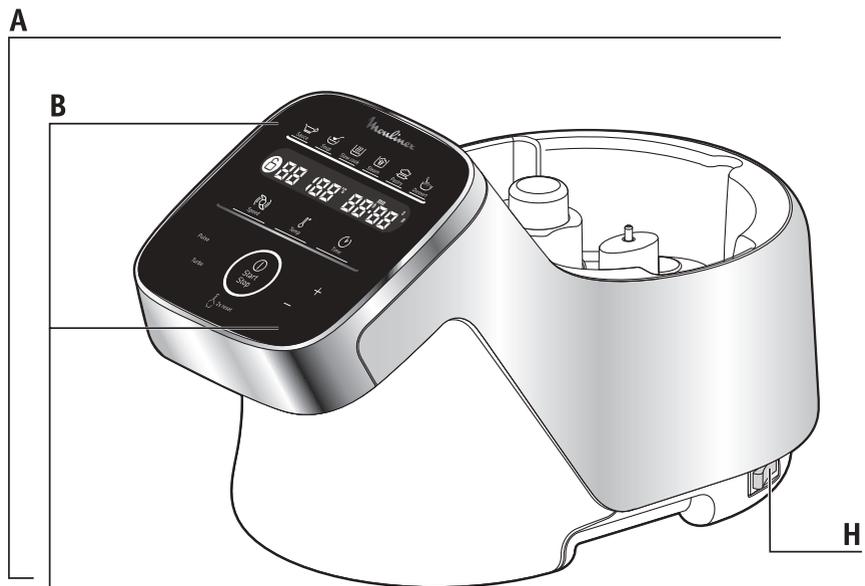
IT

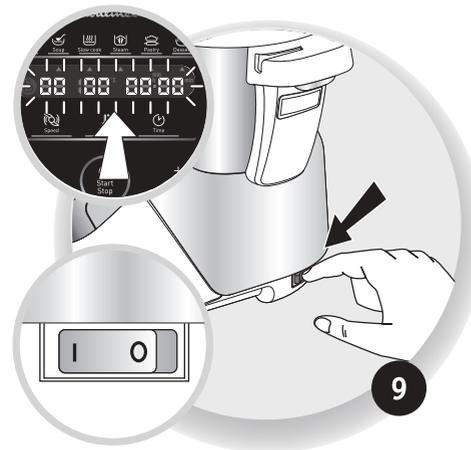
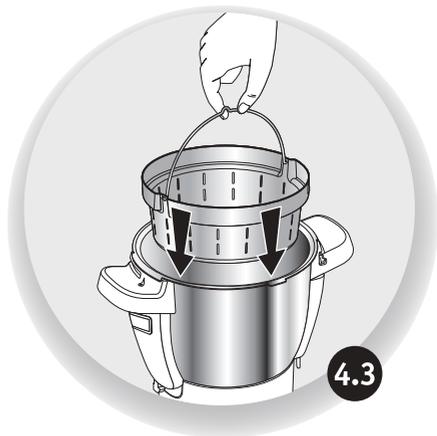
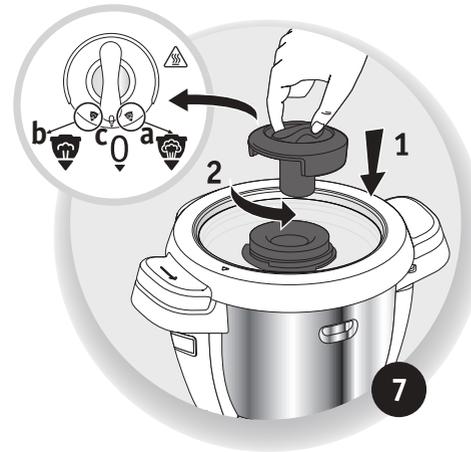
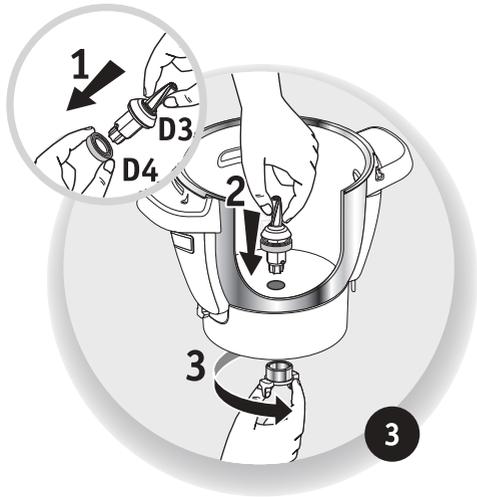
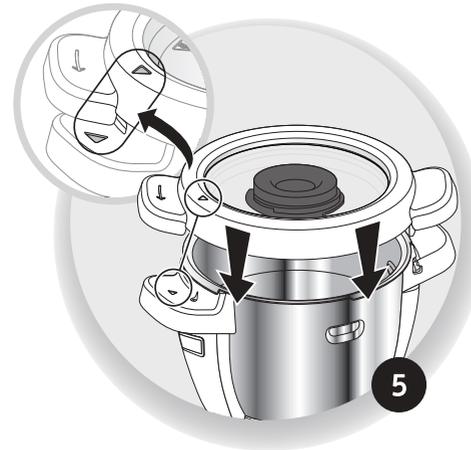
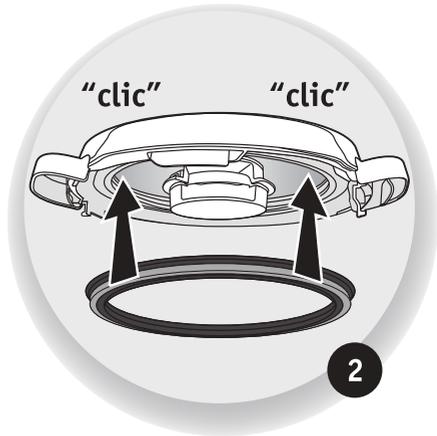
ES

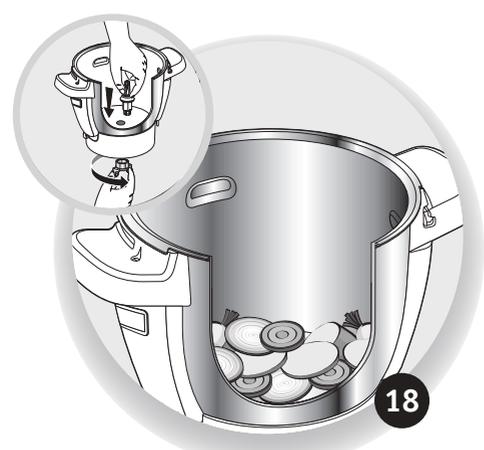
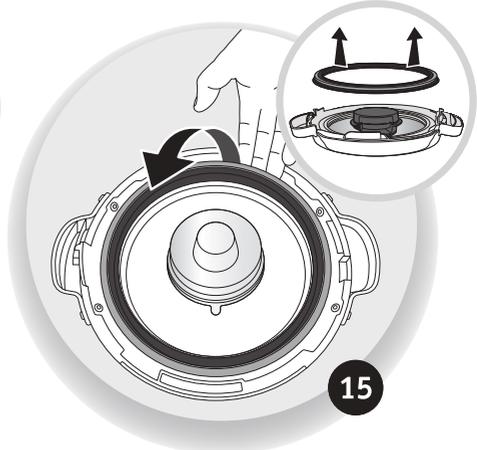
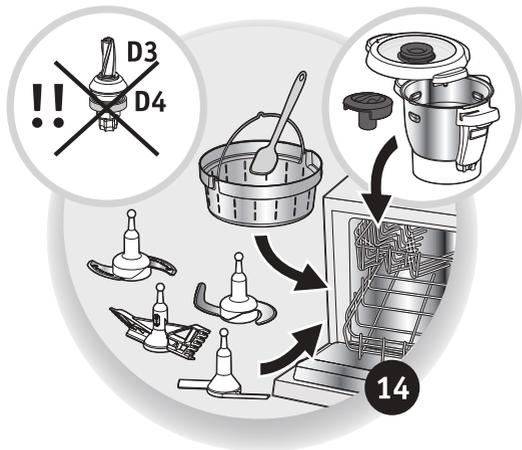
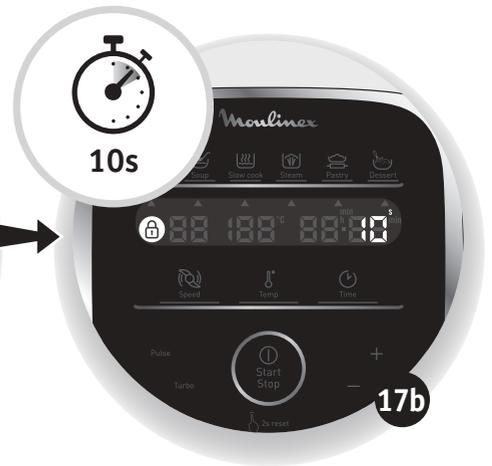
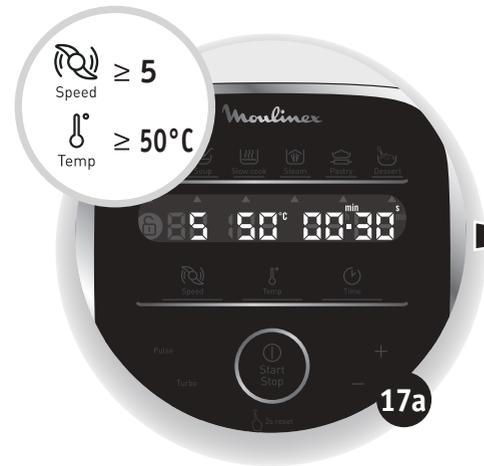
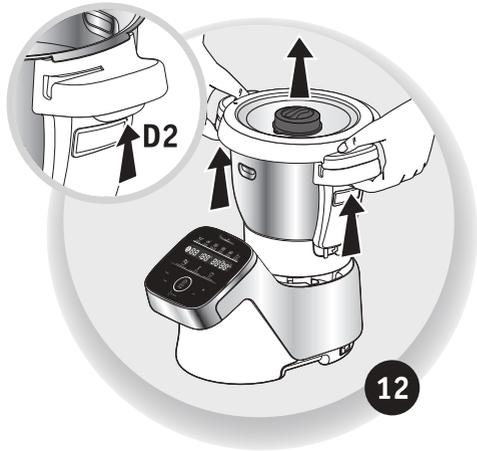
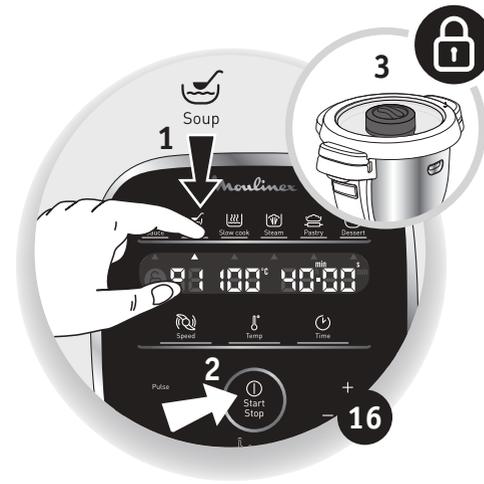
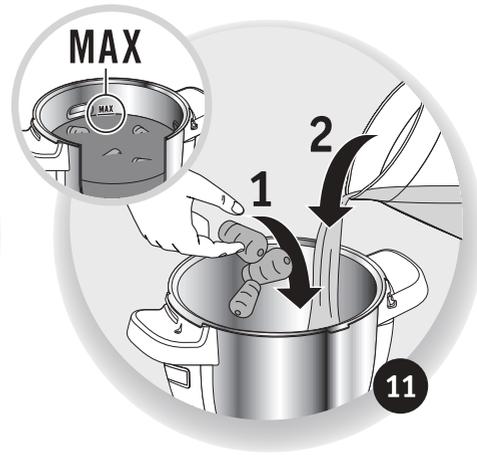
PT

AR

FA







Con respecto a la seguridad de la persona

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato y guárdelas: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
 - Desconecte siempre el aparato de la corriente eléctrica si se deja sin supervisión o antes de montarlo/desmontarlo o limpiarlo. No permita que los niños utilicen el aparato sin la supervisión de un adulto.
 - Los niños no deben utilizar el aparato. Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
 - Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si estas están vigiladas por una persona responsable de su seguridad o si han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- Cuando se utiliza el aparato, algunas piezas se calientan mucho (lateral de acero inoxidable del recipiente, controlador compartido desmontable, piezas transparentes de la tapa y el tapón, piezas metálicas debajo del recipiente, cesto). Pueden causar quemaduras. Manipula el aparato por las piezas de plástico frío (asas, unidad del motor). La luz indicadora roja de calentamiento muestra que existe riesgo de quemaduras.
- La temperatura de las superficies accesibles puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
- El aparato no debe ponerse en marcha mediante un temporizador exterior ni por un sistema de mando a distancia externo.
- No utilice el aparato si este no funciona correctamente, si está dañado o si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Para evitar cualquier peligro, lleve el cable a un centro de servicio autorizado para que lo cambien (consulte la lista en el cuaderno de servicio).
- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor (A) por debajo del agua corriente.



- Este aparato se destina únicamente a un uso doméstico en el hogar y a una altitud inferior a 2000 m. El fabricante declina cualquier responsabilidad y se reserva el derecho a rescindir la garantía en caso de un uso comercial o inadecuado, o de no respetar las consignas.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares (uso no cubierto por la garantía) tales como
 - zona de trabajo de cocina en almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - zonas de cocina reservadas para el personal de almacenes, oficinas y otros entornos profesionales,
 - granjas,
 - uso por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos con carácter residencial.
 - lugares como habitaciones de huéspedes.
- **Su aparato emite vapor que puede provocar quemaduras. Manipule con precaución la tapa y el tapón (si es necesario, utilice un guante, una manopla, etc.). Manipule el tapón por su parte central.**



- **No ponga el aparato en**

funcionamiento si la junta no está colocada sobre su soporte, si dicho soporte no está montado en la tapa. Resulta imperativo utilizar el aparato con el tapón colocado en el orificio de la tapa (salvo en caso de información específica de la receta).

- **Atención: corre el riesgo de sufrir heridas si utiliza incorrectamente el aparato. Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora (F1) y de la cuchilla de sierra**



(F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas. Debe vigilar si vierte un líquido caliente en el robot de cocina, ya que puede salir del aparato debido a una ebullición repentina. Guarde la cuchilla picadora Ultrablade (F1) en el bol después de cada uso.

ADVERTENCIA: Tenga cuidado al manipular el aparato (limpieza, llenado y vertido): evite salpicar el líquido en los conectores.

ADVERTENCIA: algunos alimentos que contienen una piel superficial (salchichas enteras, lengua, pollo, etc.) o los trozos grandes de carne pueden provocar salpicaduras al llenarse de líquidos hirviendo. Por ello, le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos.

ADVERTENCIA: El aparato desprende

vapor que puede provocar quemaduras. **ADVERTENCIA: La superficie del elemento calefactor presenta un calor residual después del uso.**

Asegúrese de no tocar más que las asas de su producto (pulsador D2, asa de la tapa E2 y el tapón E1) mientras calienta y hasta su completo enfriamiento.

Consulte el manual de instrucciones para ajustar la velocidad y el tiempo de funcionamiento de cada accesorio y cada programa.

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo ensamblar y montar los accesorios en el aparato

Consulte el manual de instrucciones para saber cómo limpiar y mantener el aparato.

Siga siempre las instrucciones de limpieza para limpiar el aparato:

- Desenchufe el aparato.
- No limpie el aparato en caliente.
- Limpie el aparato con un paño o una esponja húmeda.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni bajo el agua corriente

SOLO MERCADOS EUROPEOS

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños de menos de 8 años.

Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas o cuya experiencia o conocimientos no sean suficientes, siempre que sean vigiladas o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los posibles peligros.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años siempre que sean vigilados o que hayan recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y que comprendan bien los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento no los han de llevar a cabo niños sin vigilancia, salvo que tengan 8 años como mínimo y estén supervisados por un adulto.

Con respecto a la conexión eléctrica

- El aparato debe enchufarse a una toma conectada a tierra.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Asegúrese de que la tensión de alimentación señalada en la placa indicadora del aparato se corresponde efectivamente con la de la instalación eléctrica.
- Cualquier error en la conexión anulará la garantía.
- No tire nunca del cable de alimentación para desconectarlo.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en un líquido.
- No deje nunca el cable de

alimentación cerca o en contacto con las partes calientes de su aparato, cerca de una fuente de calor o de un ángulo cortante.

Con respecto a un uso incorrecto

- **No toque la tapa antes de que el aparato se haya detenido completamente (botón «stop»), espere a que los alimentos mezclados dejen de girar.**
- Vierta siempre los ingredientes sólidos en primer lugar en el bol antes de añadir los ingredientes líquidos, sin sobrepasar la marca MAX grabada en el interior del bol (**consulte la Fig. 11**). Si el bol está demasiado lleno, el agua hirviendo puede salirse de él.
- En el programa de cocción al vapor, respete el nivel de 0,7 litros de agua (**consulte la Fig. 4.2**).
- No introduzca nunca los dedos ni ningún otro objeto en el bol mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- No utilice el bol como recipiente (conservación, congelación, esterilización).
- Coloque el aparato en un lugar estable, resistente al calor, limpio y seco.
- No coloque el aparato cerca de un muro o de un mueble: el vapor generado puede dañar los elementos.
- No coloque el aparato cerca de una fuente de calor en funcionamiento

(placa de cocción, aparato electrodoméstico, etc.).

- No cubra su tapa con paños ni nada similar, no intente tapar el orificio de la tapa, utilice el tapón regulador de vapor.
- No permita que haya cabello largo, bufandas o corbatas que queden colgando por encima del bol mientras el aparato esté en funcionamiento.
- No introduzca nunca los accesorios en un microondas.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No sobrepase nunca la cantidad máxima indicada en las instrucciones.
- Guarde el aparato cuando se haya enfriado.
- No introduzca nunca el bol en el congelador para enfriarlo. Utilice el frigorífico.

Servicio posventa

- Para su seguridad, no utilice accesorios ni piezas de recambio distintos a los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- Cualquier intervención por parte del cliente diferente de la limpieza y el mantenimiento deberá llevarse a cabo en un centro de servicio autorizado.
- Consulte el cuadro «¿Qué hacer si su aparato no funciona?» al final de las instrucciones de uso.

Le agradecemos haber elegido este aparato, diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos en un entorno doméstico y en interiores.



Al leer estas instrucciones descubrirá consejos de uso que le harán entrever el potencial de su aparato: preparación de salsas, sopas, cocción lenta, platos al vapor, masas y postres.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A Bloque motor

B Cuadro de mandos

B1: Botones de selección de programas automáticos

B2: Selector de velocidad

B3: Selector de temperatura de cocción o testigo luminoso de calentamiento

B4: Selector de tiempo de funcionamiento

B5: Selector turbo/pulse

B6: Selector +/-

B7: Botón start/stop/reset

C Pantalla LCD

C1: Indicador de velocidad

C2: Indicador de temperatura

C3: Indicador de tiempo

C4: Indicador de selección de programa

C5: Indicador de testigo de seguridad

D Montaje del recipiente

D1: Recipiente de acero inoxidable

D2: Cierres (situados debajo de las asas)

D3: Eje desmontable

D4: Junta del recipiente

D5: Anillo de bloqueo del eje

E Conjunto tapa

E1: Tapón regulador de vapor

E2: Tapa

E3: Soporte de junta

E4: Junta de estanqueidad

F Accesorios

F0: Compartimento para accesorios

F1: Cuchilla picadora ultrablade

F2: Mezcladora

F3: Batidora

F4: Cuchilla para amasar/triturar

F5: Cesta para cocción al vapor

G Espátula

H Interruptor 0/1 para interrumpir la alimentación eléctrica del aparato

I Cepillo de limpieza

DATOS TÉCNICOS DEL APARATO

Potencia: 1550 W (1000 W: resistencia de calentamiento/550 W: motor)

Rango de temperatura: de 30 °C a 150 °C ajustable en incrementos de 5 °C.

Intervalo de tiempo del funcionamiento: de 5 segundos a 150°C regulable en intervalos de 5 segundos a 1 minuto máximo.

Número de velocidades: 12

- 2 velocidades intermitentes: velocidad 1 (5 s On / 20 s Off).
- velocidad 2 (10 s On / 10 s Off).
- 10 velocidades continuas progresivas (velocidades 3 a 12).

PUESTA EN SERVICIO:

Su aparato está equipado con un interruptor 0/1, gire el interruptor a la posición 1. (Consulte la Fig. 9). Su aparato dispone de los siguientes accesorios:

Cuchilla picadora	F1 ultrablade	Mezclar sopas	12	3min	3L	-->100°C
		Mezclar compotas		40s	1kg	
		Picar verduras		15s	1kg	
		Picar carne		30s	1kg	
		Picar pescado		15s	1kg	
!! No utilice este accesorio para picar productos duros. Utilice la cuchilla amasadora/trituradora F4.						
Mezcladora	F2 	Platos con fase dorado	3	5min	500g	130°C
		Estofados	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5kg	95°C
		Salteados, Salsas (Ajustes: ver libro de recetas)				
Batidora	F3 !! 9 max	Claras a punto de nieve	7	5/10min	7 max	
		Mayonesas, Nata batida	7	2/5min	0,5L	
		Salsas y cremas	4 a 7	1/20min	1L	60-90°C
		Puré de patatas	6 a 7	1min	1L	
		Polenta	4 a 5	1/16min	1L	90°C
Cuchilla para amasar/triturar	F4 	Amasar las masas de pan blanco	5	2min 30s	1,2kg	
		Amasar las masas quebradas, pastaflores, panes especiales	5	2min 30s	1kg	
		Amasar las masas de levadura (bollos)	+ 5	1min 30s 2 min	0,8kg	
		Mezclar las masas ligeras (bizcocho)	+ 5	40s 3min	1kg	
		Pulverizar las frutas con cáscara	5	1min	0,6kg	
		Picar los productos duros	5	1min	0,6kg	
		Picar hielo	5	1min	6 a 10	
		Masa de crepes, gofres	5	1min	1,5L	
		Cesta para cocción al vapor	F5 	Cocciones al vapor de legumbres, pescados o carnes		20/40min
Sopas con tropezones ó trozos	12			3min	3L	100°C
Tapón	E1 	Tapón de regulación de extracción de vapor Posición maxi vapor (a) = cocción vapor. Posición mini vapor (b) = risotto, cremas para postres, salsas... Posición cero (c) = fijación/retirada del regulador				
Eje desmontable	D3 	Eje desmontable Dorado y cocción sin tapa				

Estos accesorios están igualmente provistos de zonas para asirlos y así facilitar su manipulación durante su uso.

SU APARATO CUENTA CON 2 MODOS DE FUNCIONAMIENTO:

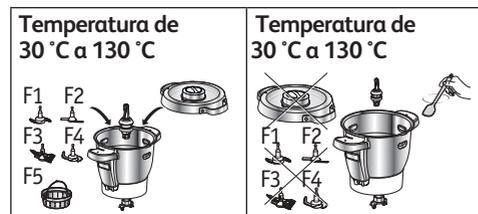
• Modo de programa automático:

La velocidad, la temperatura de cocción y el tiempo se programan previamente para hacer salsas, sopas, estofados, platos al vapor, masas y postres en modo automático.

• Modo manual:

Ajustes personalizados de los parámetros de velocidad, temperatura de cocción y tiempo para usar el aparato según desee.

USO CON O SIN TAPA



- Cuando haya seleccionado una temperatura de entre 135 °C y 150 °C, deberá utilizar el aparato sin tapa. Si la tapa estuviera colocada sobre el bol, se mostrará un candado en la pantalla de LCD invitándole a desbloquearla.

- En cuanto añada los alimentos, remuévalos con la ayuda de la espátula y repita la operación periódicamente para evitar que se manche el fondo del bol (véase el apartado Limpieza).

- Si elige utilizar el aparato con su tapa, la temperatura de cocinado sera entonces de 130 °C como máximo.

ESTE APARATO ESTÁ EQUIPADO CON UN SISTEMA DE BLOQUEO DE SEGURIDAD DE LA TAPA

La tapa se fija cada vez que se inicia el aparato. Esta medida de seguridad evita la apertura de la tapa durante la ejecución de una receta (véase la fig. 16).

No intentes forzar la tapa cuando esté bloqueada. Esta medida de seguridad se desbloquea cada vez que el aparato se detiene.

Si has seleccionado una temperatura superior o igual a 50°C y una velocidad superior o igual a 5, entonces aparecerá una cuenta atrás de 10 segundos en la pantalla LCD del panel de control (véase la fig. 17).

La tapa sólo se podrá abrir al finalizar la cuenta atrás.

COLOCACIÓN DEL BOL, SUS ACCESORIOS Y EL CONJUNTO DE LA TAPA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave con agua caliente jabonosa todos los elementos (D, E, F, G), salvo el bloque motor (A). Su bol (D) está equipado con un accionador desmontable (D3) para facilitar su limpieza.
- Asegúrese de retirar todo el embalaje antes de

usar el aparato, especialmente la protección situada entre el bol (D) y el bloque motor (A).

- Coloque la junta de estanqueidad (E4) sobre su soporte (E3) (consulte la Fig. 1) y bloquee el conjunto sobre la tapa (E2) (consulte la fig.2).
- Coloque la junta (D4) en el eje (D3). Sujeta el montaje a la base del recipiente con el anillo de bloqueo (D5) (consulte la fig. 3). Si utilizas el modo de cocción sin tapa, coloca la junta (D4) sobre el eje desmontable (D3). Utiliza el anillo de bloqueo para fijar el conjunto a la parte inferior del recipiente (D5) (consulte la fig. 3).

- Coloque el accesorio elegido en el bol:

- los accesorios (F1, F2, F3 o F4) sobre el accionador común en el fondo del bol (consulte la Fig. 4.1),

- la cesta para vapor en el interior del bol (F5), (consulte la Fig. 4.3), habiendo rellenado previamente el recipiente con 0,7 l de preparado líquido (agua, salsa). (consulte la Fig. 4.2).

- Incorpore los ingredientes al interior del bol o de la cesta para cocción al vapor.

- Coloque la tapa sobre el bol (D) alineando los dos triángulos (consulte la Fig. 5), bloquee la tapa sin presionar y girándola en el sentido de la flecha (consulte la Fig. 6).

- Coloque el tapón regulador de vapor (E1) sobre la tapa, hay 2 posiciones posibles: máx. vapor (a) o mín. vapor (b).

La posición «mín. vapor» permite dejar escapar un máximo de condensación y así obtener platos o salsas con una mayor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.).

La posición «máx. vapor» permite obtener un máximo de calor y vapor en el recipiente para todas las cocciones al vapor (sopas, etc.).

Esta posición también evita salpicaduras durante la mezcla.

La posición "cero" permite fijar y retirar el regulador de vapor de la tapa.

- Coloque el bol (D) sobre el bloque del motor (A) hasta oír un «clic» (consulte la Fig. 8).

- El aparato arranca únicamente si el bol y la tapa están correctamente colocados y bloqueados sobre el bloque motor.

En caso de que uno de ellos esté colocado o bloqueado incorrectamente (consulte la Fig. 10.1 y la Fig. 10.2), el logo empieza a parpadear cuando se activa una función.

USO DEL CUADRO DE MANDOS (B)

Selección de un programa automático:



Salsas



Sopas
(en el programa P1 crema / P2 puré)



Cocción lenta
(en el programa P1 estofado de legumbres / P2 estofado / P3 risotto)



Cocción al vapor
(en el programa P1 vapor suave / P2 vapor intenso)



Masas
(en el programa P1 pan / P2 bollos / P3 bizcochos)



Postres

Selección de parámetros personalizados:



Selección de la velocidad del motor. 2 velocidades intermitentes y 10 velocidades continuas progresivas.



Selección de la temperatura de cocción. De 30 °C a 150 °C.
Testigo luminoso de calentamiento: Se enciende al iniciarse la cocción y se apaga cuando la temperatura en el interior del bol baja a menos de 50 °C.



Selección del tiempo del funcionamiento. De 5 segundos a 2 horas.



Selección de las funciones «turbo» (velocidad máxima en acceso directo) y «pulse» (funcionamiento intermitente) sin recurrir a otros ajustes.



Aumento de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.
Disminución de la velocidad, de la temperatura de cocción y del tiempo.



Este botón tiene 3 funciones:
- «Validación» de la selección de su programa automático o de sus parámetros elegidos en uso manual (velocidad, temperatura de cocción, tiempo).
- «Pausa» durante el uso, una vez que el aparato está funcionando.
- «Reinicialización» de los parámetros seleccionados del aparato presionando durante 2 segundos.

Consejos de uso:

Su aparato está equipado con un microprocesador que controla y analiza su estabilidad. En caso de inestabilidad, la velocidad de rotación del motor se reducirá automáticamente. Si esta inestabilidad persiste, el motor se detendrá y aparecerá la palabra «STOP» en la pantalla.

- Compruebe que la cantidad de ingredientes no sea excesiva y que la velocidad esté adaptada.
- Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
- A continuación, reinicie el aparato de la forma habitual

USO DEL APARATO

Enchufe el aparato, gire el interruptor **(H)** a la posición 1, la pantalla LCD **(C)** muestra todos los parámetros en «0» (**consulte la Fig. 9**)

MODO DE PROGRAMA AUTOMÁTICO



En el caso de los programas de sopas, estofados y masas, si sigue pulsando podrá ver los diferentes subprogramas.



Pulse el selector de velocidad **(B2)**, el selector de temperatura de cocción **(B3)** o el selector de tiempo **(B4)**, el parámetro elegido parpadea en la pantalla **(C1-C2-C3)**.



3- Ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- **(B6)**.



4- Cuando haya terminado de modificar todos sus parámetros, pulse el botón «start» **(B7)** para iniciar el programa. Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo **(B3)** se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado.

5- Cuando el programa termina, el aparato emite 3 pitidos.

6- Al final de los programas de salsa, sopa, cocción lenta P2 y P3, cocción al vapor y postres, el aparato pasa automáticamente al modo de mantenimiento del calor durante 45 minutos para conservar el plato listo para su consumo. En el programa de salsas, cocción a fuego lento P2 y P3, postre y en modo manual, el motor del aparato funciona a una velocidad específica, a fin de conservar el preparado y evitar que se pegue al fondo del bol. Para detener el mantenimiento del calor, basta con pulsar el botón «stop» **(B7)**. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el mantenimiento del calor se detendrá automáticamente.

Cuando terminan los programas de salsas, cocción a fuego lento P2 y P3 y natillas, mientras se conserva en caliente, el motor continúa girando para evitar que la preparación se pegue en el fondo del recipiente.

Al final del amasado de los programas de masa P1 y P2, el aparato pasa al modo «subida de la masa» a 30 °C durante 40 minutos para dar un mejor volumen a sus masas. Si abre la tapa, pulse los gatillos **(D2)** o retire el bol, el aparato pasa al modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

Si desea detener este modo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

7- Pulse los gatillos **(D2)** y después levante el conjunto del bol **(D)** (**consulte la Fig. 12**).

Cuando se inicia el programa automático, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El programa automático está entonces en modo de pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programa y quiere anularlo, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

DESCUBRA LOS PROGRAMAS AUTOMÁTICOS QUE SE PROPONEN:

	Salsa	Sopa P1	Sopa P2	Cocción lenta P1	Cocción lenta P2	Cocción lenta P3
Programas automáticos						
Accesorios						
Velocidad «por defecto» (ajustable)	 V6 (V2 a V8)	10 pulsos y V12 durante 2 minutos	V7 a V10 durante 30 segundos	V3	V1	V2
Temperatura «por defecto» (ajustable)	 70°C (de 50 °C a 100 °C)	100°C (de 90 °C a 100 °C)	100°C (de 90 °C a 100 °C)	130°C (no ajustable)	95°C (de 80 °C a 100 °C)	95°C (de 80 °C a 100 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)	 8 min (de 5 min a 40 min)	40 min (de 20 min a 60 min)	45 min (de 20 min a 60 min)	5 min (de 2 min a 15 min)	45 min (de 10 min a 2 h)	20 min (de 10 min a 2 h)
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa		45 min	45 min		45 min	45 min
Velocidad del motor durante la conservación en caliente	 V4				5 s ON en V3 / 20 s OFF	10 s ON en V3 / 10 s OFF

		Cocción al vapor P1	Cocción al vapor P2	Masa P1	Masa P2	Masa P3	Postre
Programas automáticos							
Accesorios		F5		F4			
Velocidad «por defecto» (ajustable)				V5 durante 2 minuto y 30 segundos	V5 durante 1 minuto y 30 segundos y luego V6 durante 2 minutos	V3 durante 40 segundos y luego V9 durante 3 minutos	V4 (de V2 a V8)
Temperatura «por defecto» (ajustable)		100 °C (no ajustable)	100 °C (no ajustable)				90 °C (de 50 °C a 110 °C)
Tiempo «por defecto» (ajustable)		30 min (de 1 min a 60 min)	35 min (de 1 min a 60 min)	2 min 30 s (de 30 s a 2 min 30 s)	3 min 30 s (de 30 s a 3 min 30 s)	3 min 40 s (de 1 min 40 s a 3 min 40 s)	15 min (de 5 min a 60 min)
Conservación en caliente «por defecto» al finalizar el programa		45 min	45 min				45 min
Velocidad del motor durante la conservación en caliente							V4
Retirada de la pasta 30° «de forma pre-determinada» al final del programa				40 minutos	40 minutos		

USO DE LA CESTA PARA COCCIÓN AL VAPOR

Los tiempos de cocción se facilitan a título indicativo. En la mayoría de los casos, siguiendo estos tiempos la cocción será satisfactoria.

Recuerde utilizar correctamente el tapón de vapor en el sentido posición «máx. vapor» (a) hacia usted.

Sin embargo, algunas condiciones van a influir en el tiempo de cocción:

Si la cocción es insuficiente, puede añadir un tiempo de cocción adicional.

- El tamaño de las verduras (troceadas o no troceadas)
- La cantidad de ingredientes en la cesta
- La variedad de verduras, su grado de maduración
- La cantidad de agua en el bol, que debe corresponder a la graduación (0,7L).

También puede utilizar el modo manual seleccionando la temperatura de 130° C y el tiempo de cocción según la cantidad y el tipo de ingredientes: véase la tabla siguiente.

Tiempo de cocción al vapor			
Ingredientes	Cantidades (máx.)	Tiempo de cocción estimado	Programa de vapor recomendado
Calabacines	800 g	20 min	P1
Chirivía	800 g	25 min	P1
Partes blancas de puerro	800 g	25 min	P1
Brócoli	500 g	20 min	P1
Pescados	600 g (con papel de horno)	15 min	P1
Patatas	1 kg	30 min	P2
Zanahorias	1 kg	30 min	P2
Judías verdes	800 g	30 min	P2
Carne blanca	600 g (con papel de horno)	20 min	P2

Durante la elaboración de algunas recetas pueden producirse desbordamientos por la aparición de burbujas, especialmente cuando se utilizan verduras congeladas. En ese caso, deberá reducir los volúmenes en consecuencia.

MODO MANUAL



1 - Pulse directamente el selector del parámetro que desee ajustar, es decir, el selector de velocidad (B2), el selector de temperatura de cocción (B3) o el selector de tiempo (B4), el parámetro elegido parpadea en la pantalla (C1-C2-C3).



2 - A continuación, ajuste el (los) parámetro(s) con el selector +/- (B6). Por motivos de seguridad, no es posible ajustar una temperatura sin ajustar un tiempo de cocción.



3 - Cuando haya terminado de ajustar todos sus parámetros, pulse el botón «start» (B7). Cuando su aparato utiliza el modo de cocción, el testigo luminoso rojo (B3) se enciende para informarle de que la cocción se ha iniciado. Cuando se inicia la programación, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop».

La programación está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarla pulsando de nuevo «start». Si se equivoca de programación y quiere anularla, pulse durante 2 segundos el botón «stop».

4- Cuando la programación termina, el aparato emite 3 pitidos.

SEGURIDAD DEL APARATO (“SECU”)



u aparato viene equipado e serie con protecciones electrónicas del motor para garantizar su longevidad. Esa seguridad electrónica está garantizada contra cualquier utilización anormal; así su motor está perfectamente protegido.

En condiciones de uso intensivas, o al hacer recetas personales (internet y otros), en las que

5- Pulse los gatillos (D2) y después levante el conjunto del bol (D) (consulte la Fig. 12).

Funciones Turbo/Pulse

1- Acceda directamente desde su cuadro de mandos (B) a las funciones «turbo» y «pulse» (B5). Para utilizar el modo «turbo» (velocidad máxima en acceso directo), basta con mantener presionado el selector «turbo». La pantalla LCD muestra entonces el tiempo de uso (C3) para ayudarle. Para utilizar el modo «pulse» (funcionamiento intermitente), active y desactive el funcionamiento simplemente presionando el selector «pulse». La pantalla LCD también le ayuda indicando el tiempo de uso. Cuando se inicia el funcionamiento, tiene la posibilidad de detener el aparato en cualquier momento pulsando el botón «stop». El funcionamiento está entonces en modo pausa, tiene la posibilidad de reiniciarlo pulsando de nuevo «start».

COCCIÓN SIN TAPA

Puedes dorar alimentos en el vaso sin la tapa a la vez que remueves y vigilas la cocción (véase la fig. 19).

En este modo de cocción debes seleccionar una temperatura de 135°C a 150°C. Ajusta el tiempo de funcionamiento (hasta 20 min).

La función de COCINAR SIN TAPA no es adecuada para confituras y preparados a base de leche (riesgo de desbordamiento).

no se respeten las recomendaciones del manual (véase el apartado de «PUESTA EN SERVICIO»: cantidades demasiado grandes, un funcionamiento demasiado prolongado, y/o demasiadas recetas preparadas consecutivamente), la protección electrónica se puede activar con el fin de preservar el motor. En dichos casos, el aparato se detendrá y «SECU» se mostrará en la pantalla LCD del panel de mandos para indicar que el aparato ha dejado de funcionar momentáneamente.

Si aparece el mensaje “SECU” en el panel de mando y el aparato se detiene, proceda de la siguiente manera:

- Deje conectado el aparato, no active el interruptor “0/1”.
- Consulte las recomendaciones de la nota para volver a adaptar su preparación (véase el apartado “PUESTA EN SERVICIO”: cantidades de ingredientes/tiempo de la receta / temperatura / tipo de accesorios).

LIMPIEZA DEL APARATO

- No sumerja el aparato. No pase el bloque motor (A) por debajo del agua corriente.

Una vez termine de usar el aparato, desenchúfelo.

- Limpie inmediatamente su bol después de usarlo.
- Pulse los gatillos (D2) y después levante el conjunto del bol (D).
- Coloque el bol sobre una superficie plana.
- Desbloquee la tapa girándola un cuarto de vuelta en el sentido de las agujas del reloj. Retire la tapa con precaución.
- Los elementos de la tapa (junta, soporte de junta y tapa) se desmontan. Una vez enfriadas las piezas, desencajar el soporte de junta de la tapa (vea la Fig. 15).
- Tenga cuidado con las hojas de la cuchilla picadora ultrablade (F1) y de la cuchilla para amasar/triturar (F4) a la hora de limpiarlas y a la hora de vaciar el bol, están sumamente afiladas.
- Cuando se enfríen las piezas:
 - Retira el eje (D3), la junta (D4) y el anillo de bloqueo (D5) (consulta la fig. 13).
 - Limpia el recipiente (D), el eje (D3), la junta (D4), el anillo de bloqueo (D5), los accesorios (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), el tapón regulador de vapor (E1), la tapa (E2), el portajunta (E3) y la junta (E4) con agua y jabón y una esponja.
- Aclare estos elementos con agua corriente.
- En caso de restos incrustados o manchas en el bol, puede utilizar el lado rascador de

- Espere media hora para que el motor se enfríe.
- Vuelva a iniciar el aparato pulsando 2 segundos el botón “Start /Stop/Reset” (referencia B7 de la nota).

Su aparato es totalmente apto para volver a ser utilizado.

El servicio al consumidor queda a su disposición para cualquier pregunta (see details in the guarantee booklet).

una esponja que, si es necesario, puede ser empapada con vinagre blanco o productos de limpieza apropiados para el acero inoxidable.

- Si los elementos están muy sucios, déjelos en remojo varias horas en agua con líquido lavavajillas y, si es necesario, raspe con la espátula (G) o con el lado áspero de una esponja.
- Para limpiar el bloque motor (A) utilice un paño humedecido. Séquelo cuidadosamente.
- Para facilitar la limpieza, ten en cuenta que el recipiente, el conjunto de la tapa y los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas, a excepción del eje (D3 y D4) y el anillo de bloqueo (D5) (consulta la fig. 14).
- Los accesorios, el accionador común móvil (D3) y los elementos de la tapa pueden tomar un ligero color con ciertos ingredientes como el curry, el zumo de zanahorias, etc.; esto no supone ningún peligro para su salud ni para el funcionamiento de su aparato. Para evitar esto, limpie los elementos rápidamente después de su uso.
- Antes de utilizar su conjunto del bol (D) asegúrese de que los contactos eléctricos de debajo del bol estén siempre limpios y secos.
- Para no causar el deterioro del accionador común (D3), evite remojarlo en el agua durante largos periodos de tiempo.
- Con el fin de no alterar los materiales del vaso (D), respeta las instrucciones de uso del lavavajillas y no aumentes la dosis de sal o productos para el mismo.

¿QUÉ HACER SI SU APARATO NO FUNCIONA?

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No se cocina lo suficiente	Los tiempos de cocción se proporcionan a título indicativo para hacer posible una cocción satisfactoria en la mayoría de los casos. No obstante, ciertas condiciones pueden influir en los tiempos de cocción: - El tamaño de los alimentos (troceados o sin trocear). - La cantidad de ingredientes. - La variedad de verduras y su madurez. - Si los ingredientes están congelados o no, etc.	Aumente el tiempo de cocción con el selector de tiempo (B4). Corte la comida en trozos más pequeños.
	Tapón regulador del vapor mal posicionado o desinstalado.	Mueva el tapón regulador del vapor en el sentido de «máx. vapor» (hacia usted). Esta posición le permite calentar el bol al máximo para todo tipo de cocciones (sopas, cocción al vapor, etc.). Esta posición evita igualmente las salpicaduras al batir. La posición «min. vapor» permite escapar el máximo de condensación para obtener así platos o salsas con una mejor consistencia (risotto, natillas, salsas, etc.). La posición “cero” permite fijar y retirar el tapón regulador de vapor de la tapa
Cocción al vapor insatisfactoria	Cantidad inapropiada de agua en el bol. Trozos demasiado gruesos.	La cantidad de agua en el bol debe corresponder a la graduación (0,7 L). Se puede utilizar el modo manual para seleccionar la temperatura de 120 °C y el tiempo de cocción en función de la cantidad y el tipo de ingredientes. Corte la comida en trozos más pequeños.
Dificultad para cocinar con éxito ciertas recetas	Recetas inadecuadas	Sus recetas, ya sean personales u obtenidas por internet, puede que no sean adecuadas para el aparato y sus accesorios (cantidades, tiempos de cocción, duración, accesorios inapropiados): antes de empezar a cocinar su receta, procure cumplir con las instrucciones de uso del manual.
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado.	Enchufe el aparato a una toma.
	El interruptor (H) está en posición 0.	Gire el interruptor a la posición 1.
	El bol o la tapa no están correctamente colocados o bloqueados.	Compruebe que el bol y la tapa están bien colocados y bloqueados de acuerdo con los esquemas de las instrucciones.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
La tapa no se bloquea.	La tapa no está completa.	Compruebe que la junta está correctamente montada sobre su soporte y que este está correctamente montado sobre la tapa.
Exceso de vibración.	El aparato no está colocado sobre una superficie plana, el aparato no tiene estabilidad.	Coloque el aparato sobre una superficie plana.
	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
Leve ruido cuando está en funcionamiento	El accionador de su aparato puede emitir un ruido cuando funciona a velocidad reducida o con determinados ingredientes (arroz, etc.).	Esto es un fenómeno pasajero que no tiene consecuencias sobre la vida útil de su aparato, que se atenuará o desaparecerá después de usar y limpiar varias veces el accionador común removible (consulte el apartado de «Limpieza y mantenimiento»).
Demasiado ruido durante su funcionamiento	Utilización del accesorio equivocado	Procure utilizar un accesorio apropiado (p. ej., no utilice el accesorio batidor [F3] para amasar o mezclar patés; utilice la cuchilla [F4]). Consulte para ello las recomendaciones de las recetas y las instrucciones de uso de este manual.
Fuga a través de la tapa.	Volumen de ingredientes excesivo.	Reduzca la cantidad de ingredientes tratados.
	La tapa no está bien colocada o bloqueada.	Bloquee correctamente la tapa sobre el bol.
	La junta de estanqueidad no está presente.	Coloque la junta de estanqueidad sobre su soporte y bloquee el conjunto sobre la tapa.
	La junta de estanqueidad está rota, deteriorada.	Cambie la junta, póngase en contacto con un servicio autorizado.
Fuga del controlador en el recipiente.	Accesorios erróneos.	Compruebe que está utilizando el accesorio recomendado.
	La junta no se encuentra correctamente colocada.	Coloque correctamente la junta.
	La junta está deteriorada.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Las cuchillas no giran con facilidad.	El anillo de bloqueo (D5) no está correctamente bloqueado.	Atornilla el anillo en su lugar (D5).
	Trozos de alimentos demasiado grandes o demasiado duros.	Reduzca el tamaño o la cantidad de ingredientes tratados. Añada líquido.
Olor procedente del motor.	Cuando se utiliza por primera vez el aparato, o en caso de sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o trozos demasiado duros o demasiado grandes.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Indicador «STOP».	El aparato ha detectado un exceso de vibración y se ha puesto en modo de seguridad.	Compruebe que está utilizando la velocidad recomendada o el accesorio recomendado.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Indicador «SECU».	Sobrecarga del motor provocada por una cantidad excesiva de ingredientes o por trozos demasiado duros o demasiado grandes, o una sucesión de recetas sin un tiempo suficiente de refrigeración.	Deje enfriar el motor (unos 30 minutos) y reduzca la cantidad de ingredientes en el bol.
Indicador «SECU» + testigo luminoso rojo parpadea.	Recalentamiento de los sensores de temperatura.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err1» + testigo luminoso rojo parpadea.	La resistencia de calentamiento no funciona.	Compruebe que las clavijas de alimentación que se encuentran debajo del bol no estén sucias. Si lo están, límpielas y vuelva a intentarlo. Si esto no funciona, póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err2».	Defecto electrónico.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err3».	Defecto de velocidad.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «Err4».	Fallo de comunicación con tarjeta electrónica chopper.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc1» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 1 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Indicador «ntc2» + testigo luminoso rojo parpadea.	El sensor 2 de temperatura no funciona.	Póngase en contacto con un centro autorizado.
Presentación del indicador de seguridad (C5) 	Bloqueo inadecuado del bol o de la tapa	Antes de poner en funcionamiento el aparato, verifique si el bol está bloqueado correctamente sobre el bloque motor y si la tapa está bloqueada correctamente sobre el bol. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado.
	La tapa está bloqueada sobre el bol en modo de «cocinar sin tapa»	Desbloquee la tapa antes de iniciar el programa de cocinado. Si el problema persiste, póngase en contacto con un centro autorizado.
La seguridad de bloqueo de la tapa se ha quedado activa (vástago de salida) y no permite desbloquear la tapa.	El aparato se ha apagado durante la receta basculando el interruptor I/O a la posición 0 o simplemente se ha desenchufado durante la receta.	Bastará con bascular el interruptor I/O a la posición I para reinicializar el robot y, consiguientemente, la seguridad de bloqueo de la tapa; el vástago recuperará automáticamente su posición original y podrá bloquear la tapa.

¿Su aparato sigue sin funcionar?

Diríjase a un servicio técnico autorizado (ver lista en el folleto de servicio).

RECICLAJE

- Eliminación de los materiales de embalaje del aparato



El embalaje incluye exclusivamente materiales sin riesgo para el medio ambiente, que se pueden desechar de conformidad con las disposiciones de reciclaje vigentes.

Para desechar el aparato, infórmese en el servicio técnico autorizado de su comunidad.

- Fin de la vida útil de un producto electrónico o eléctrico:

¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!



- Su aparato contiene un gran número de materiales aprovechables o reciclables.
- O deposítelo en un punto de recogida para que se lleve a cabo su tratamiento.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Segurança do utilizador

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho e guarde-o para futuras utilizações: uma utilização não conforme ao manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que o deixar sem vigilância e antes de proceder à montagem, desmontagem ou limpeza. Não deixe as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças.
- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais são reduzidas, ou por pessoas sem experiência ou conhecimentos, excepto se estas tiverem recebido instruções prévias relativamente à utilização do aparelho ou forem supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança. É conveniente vigiar as crianças para garantir que elas não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.



- Quando o aparelho está a ser utilizado, algumas peças atingem temperaturas muito elevadas (a parede de aço inoxidável da taça,

o propulsor partilhado amovível, as partes transparentes da tampa e da tampa reguladora de vapor, as peças metálicas debaixo da taça e o cesto). Podem causar queimaduras. Manuseie o aparelho através das peças de plástico frias (pegas, bloco do motor). O indicador luminoso vermelho de aquecimento indica que há um risco de queimaduras.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada durante o funcionamento do aparelho.
- O aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um regulador externo ou através de um sistema de comando à distância independente.
- Não utilize o aparelho se este não funcionar correctamente, estiver danificado ou se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados. Por forma a evitar qualquer tipo de perigo, o cabo deve ser obrigatoriamente substituído por um Serviço de Assistência Técnica autorizado (consultar lista no folheto).
- Não deve imergir o aparelho em líquidos. Não coloque o bloco do motor (A) sob água corrente.
- Este aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico