

Robot de bucătărie multifuncțional Tefal Click and Cook FE506130



Descrierea aparatului

A Componentele capacului

- A1 Cupă de măsurare
- A2 Capac
- A3 Partea inferioară a capacului
- A4 Sigiliu

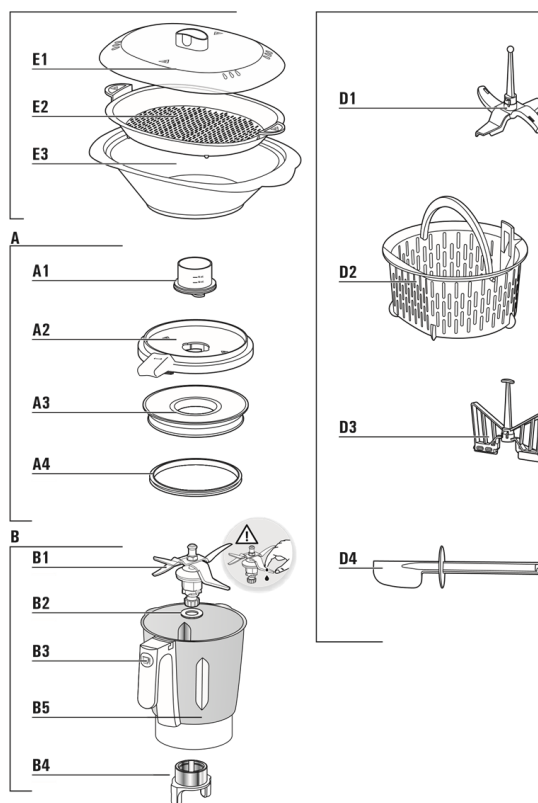
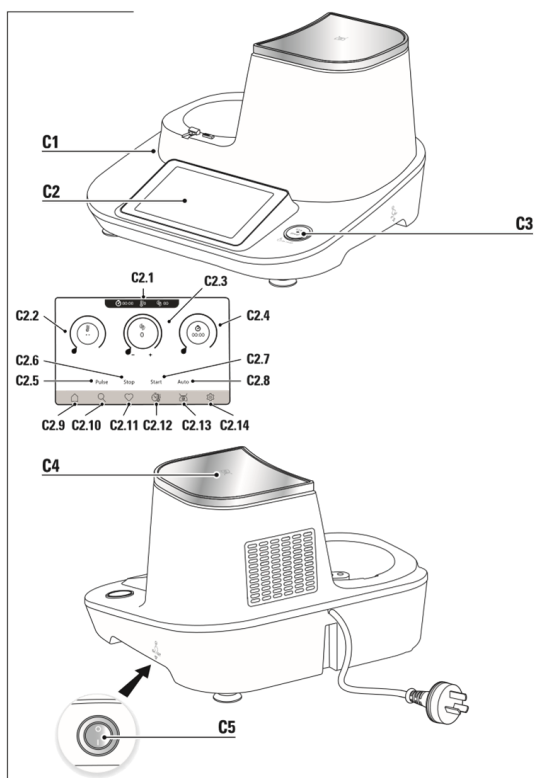
B Componentele bolului

- B1 Atașamentul lamei
- B2 Garnitură
- B3 Buton de deblocare
- B4 Inel de blocare
- B5 Bol din oțel inoxidabil

C Baza unității motorului

- C1 Baza
- C2 Ecran
 - C2.1 Banner care afișează setările rețetei în curs de realizare
 - C2.2 Comutator tactil pentru temperatură
 - C2.3 Comutator tactil pentru viteză
 - C2.4 Comutator tactil de selectare a timpului

- C2.5 Butonul de impulsuri
- C2.6 Butonul de oprire
- C2.7 Butonul de pornire/oprire
- C2.8 Programe automate
- C2.9 Pagina principală (Home Page)
- C2.10 Căutare
- C2.11 Favorite
- C2.12 Mod manual
- C2.13 Cântar
- C2.14 Setări
- C3 Butonul Start/Stop
- C4 Scala
- C5 Comutator Start/Stop (0/1)
- D Accesorii
- D1 Atașament - mixer
- D2 Coș de aburi intern
- D3 Atașament - tel
- D4 Spatulă





INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- zone de depozitare de alimente pentru personal în magazine, birouri și alte medii de lucru.
- utilizare de către angajați în magazine, birouri și alte medii profesionale.
- în ferme.
- utilizarea de către oaspeții din hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale.
- în cazări de tipul bed & breakfast.

AVERTISMENT: Aparatul degajă aburi care pot provoca arsuri.

- Manevrați capacul cu grijă de mână sau de celălalt suport (folosind mănuși sau protecție pentru oale fierbinți).

AVERTISMENT: Aparatul degajă aburi care pot provoca arsuri
Nu folosiți aparatul dacă garnitura nu este poziționată corect pe partea inferioară a capacului și/sau dacă partea inferioară a capacului nu este poziționată corect pe capac. Aparatul trebuie să funcționeze cu capacul introdus în deschiderea capacului (cu excepția cazului în care există instrucțiuni specifice pentru o rețetă).

- După utilizarea aparatului în modul de gătit, scoateți cupa de măsurare pentru a lăsa aburul să iasă și așteptați ca acesta să se disperseze înainte de a deschide capacul.

AVERTISMENT: Pot apărea răniri dacă aparatul este utilizat incorect.

Aveți grijă la marginile ascuțite ale lamelor (B1) atunci când le curățați și când goliți vasul - acestea sunt extrem de ascuțite. Aveți grijă când turnați lichid fierbinte în bol; acesta poate fi eliberat din aparat din cauza fierberii bruște.

AVERTISMENT: Aveți grijă când manevrați aparatul (curățare, umplere și turnare): asigurați-vă că nu se varsă niciun lichid pe conectori.

AVERTISMENT: Suprafața elementului de încălzire reține căldura reziduală după utilizare. Asigurați-vă că atingeți doar mânerul bolului și cupa de măsurare în timpul încălzirii și până la răcirea completă a acestuia.

Consultați manualul de instrucțiuni pentru a seta vitezele și timpii de funcționare pentru fiecare accesoriu și pentru fiecare program. Consultați manualul de instrucțiuni pentru detalii privind asamblarea și montarea accesoriilor pe aparat. Consultați manualul de instrucțiuni pentru detalii privind curățarea și întreținerea aparatului. Urmați întotdeauna instrucțiunile de curățare atunci când curățați aparatul

- Scoateți aparatul din priză.
- Nu curățați aparatul atunci când acesta este fierbinte.
- Se curăță cu o cârpă sau un burete umed.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau sub jetul de apă.

Conexiune electrică

- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză electrică cu împământare.
- Aparatul este proiectat să funcționeze numai cu curent alternativ. Verificați dacă tensiunea de rețea (voltajul) corespunde tensiunii indicate pe plăcuța de identificare a aparatului.
- Orice eroare de conectare anulează garanția.
- Nu trageți de cablu pentru a deconecta aparatul de la priză.

- Nu așezați aparatul sau cablul de alimentare în apropierea sau în contact cu părțile conductoare de căldură ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau pe o margine ascuțită.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lăsați nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare și curățare.
- Nu lăsați cablul de alimentare la îndemâna copiilor și nu-l lăsați în apropierea sau în contact cu părțile fierbinți ale aparatului, în apropierea unei surse de căldură sau pe un unghi ascuțit.
- Nu scufundați aparatul, cablul de alimentare sau ștecherul în lichid.

Utilizarea incorectă

- Nu utilizați aparatul dacă nu funcționează corect sau dacă este deteriorat. Trimiteți-l la reparat la un centru de service autorizat (consultați lista din manualul de service).
- Nu atingeți capacul până când aparatul nu se oprește complet (tasta de oprire); așteptați până când alimentele pe care le amestecați nu se mai mișcă înainte de a scoate bolul din bază.
- Numai în modul de încălzire, nu folosiți niciodată bolul fără ingrediente sau numai cu produse uscate.
- Întotdeauna adăugați mai întâi ingredientele solide în bol înainte de a adăuga ingredientele lichide (a se vedea Fig. 8), nu depășiți marcajul „MAX” din interiorul bolului (a se vedea Fig. 8). Dacă bolul este prea plin, apa clocotită se poate vărsa.
- Notă: În timpul programului de gătit cu aburi, asigurați-vă că adăugați 0,7 litri de apă (a se vedea Fig. 5.1-5.2).
- Nu introduceți degetele sau alte obiecte în bol în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu folosiți bolul ca recipient de conservare, congelare, sterilizare.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă, rezistentă la căldură, curată și uscată.
- Nu așezați aparatul în apropierea unui perete sau a unui dulap, deoarece aburul produs poate provoca daune.
- Nu așezați aparatul în apropierea unei surse de căldură care este în funcțiune (plită, aparat electrocasnic etc.).
- Nu acoperiți capacul cu o cârpă sau un alt obiect și nu încercați să astupați deschiderea capacului - folosiți întotdeauna cupa de măsurare.
- Nu permiteți ca părul, eșarfa, cravata etc. să atârne deasupra bolului în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Nu introduceți accesoriile în cuptorul cu microunde.
- Nu utilizați aparatul în aer liber.
- Nu depășiți cantitatea maximă indicată în instrucțiuni.
- Curățați aparatul numai după ce s-a răcit.

- Nu introduceți niciodată bolul în congelator pentru a se răci - folosiți întotdeauna frigiderul.

NUMAI PENTRU PIETELE NON-EUROPENE

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu o lipsă de experiență sau de cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau primesc instrucțiuni prealabile cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.

NUMAI PENTRU PIETELE EUROPENE:

- Numai la încălzire: Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mult, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau să fi primit instrucțiuni privind modul de utilizare a aparatului în deplină siguranță și să înțeleagă pe deplin pericolele legate de aparat. Curățarea și întreținerea aparatului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere, cu excepția cazului în care aceștia au vârsta de 8 ani sau mai mult și se află sub supravegherea unui adult.
- Când folosiți mixerul sau blenderul: Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Țineți aparatul și cablul acestuia departe de îndemâna copiilor.
- Atunci când încălziți numai: Țineți aparatul și cablul acestuia departe de raza de acțiune a copiilor cu vârsta sub 8 ani. - Copiii nu trebuie să folosească aparatul ca jucărie.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau a căror experiență sau cunoștințe nu sunt suficiente, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să fi primit instrucțiuni pentru a utiliza aparatul în siguranță și să înțeleagă pericolele posibile.

SERVICII POST-VÂNZARE

- Pentru siguranța dumneavoastră, nu utilizați alte accesorii sau piese de schimb decât cele furnizate de centrele de service post-vânzare autorizate.
- Orice altă operațiune în afară de curățare sau întreținere de rutină trebuie efectuată de un centru de service autorizat.
- Consultați tabelul „Ce trebuie să faceți dacă aparatul nu funcționează” de la sfârșitul manualului de instrucțiuni.

GĂTIREA ALIMENTELOR

Pentru a vă asigura că toate ingredientele sunt bine gătite și pentru a preveni contaminarea bacteriană, trebuie să respectați timpii și temperaturile minime în funcție de aliment:

- pentru a asigura pasteurizarea cărnii de vită, de porc și de pasăre: atingeți 75°C timp de cel puțin două minute în centrul produsului alimentar.
- pentru a vă asigura că ouăle și produsele pe bază de ouă sunt pasteurizate: atingeți 75°C timp de cel puțin două minute în centrul produsului alimentar.
- pentru a vă asigura că legumele sunt pasteurizate: atingeți 65°C timp de cel puțin două minute în centrul produsului alimentar.
- pentru a vă asigura că peștele și fructele de mare sunt pasteurizate: atingeți 65°C timp de cel puțin două minute în centrul produsului alimentar.

Atenție: Persoanele sensibile, cum ar fi femeile însărcinate, copiii mici, persoanele în vârstă și cele cu un sistem imunitar compromis trebuie să țină cont de faptul că este posibil ca unele rețete să nu gătească ingredientele suficient de mult pentru a eradica toate riscurile pentru sănătate cauzate de bacterii.

DATE TEHNICE PENTRU APARAT

Putere: motor de 500 W + încălzire de 1000 W

Interval de temperatură: 30°C până la 120°C

Reglabil cu 5°C.

Intervalul de timp de funcționare: până la 2 ore

Număr de viteze: 12 viteze + impuls

PENTRU A ÎNCEPE

Înainte de a utiliza pentru prima dată: Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni.

Acesta conține câteva sfaturi pentru a profita la maximum de aparatul dvs.:

pregătirea tocănițelor, a supelor, a mâncărurilor la aburi, a deserturilor și a sosurilor, precum și cântărirea ingredientelor. Păstrați-l pentru a vă putea referi la el mai târziu. Producătorul nu își asumă nicio răspundere în cazul unei utilizări care nu respectă instrucțiunile.

Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele și autocolantele de pe produs.

Curățați diferitele piese în apă cu săpun (detergent): ansamblul capacului, ansamblul bolului și accesoriile. (Consultați secțiunea CURĂȚARE din acest manual de instrucțiuni).

Atenție: baza nu trebuie să fie scufundată în apă.

Începerea utilizării aparatului:

Aparatul are un cablu de alimentare. Conectați cablul de alimentare la priza principală și apăsați butonul (C5) din partea inferioară dreaptă a bazei. (a se vedea Fig. 6)

Setarea bolului și a accesoriilor:

Scoateți bolul de pe baza aparatului luând mânerul într-o mână și apăsând butonul de deblocare (B3). Puteți folosi cealaltă mână pentru a vă ajuta să ridicați bolul (a se

vedea Fig. 11). Deschideți capacul. Dacă este necesar, așezați accesoriul ales pe lamă. Adăugați ingredientele. Închideți capacul.

Folosiți mânerul pentru a așeza bolul înapoi pe baza aparatului, apoi porniți programul dorit. Pentru a utiliza coșul de aburi intern sau extern, umpleți mai întâi vasul cu apă până la marcajul de aburi (a se vedea Fig. 5.1-5.2).

Atenție: nu deplasați niciodată bolul cu ajutorul mânerului capacului, ci folosiți întotdeauna mânerul bolului pentru a-l transporta (a se vedea Fig. 19.1 - 19.2).

Montarea componentelor capacului: Capacul produsului are trei părți: capacul, partea inferioară a capacului și garnitura etanșă. Aceste trei părți sunt livrate asamblate. Aceste trei părți pot fi demontate pentru a facilita curățarea capacului (a se vedea figurile 13 și 14).

Rețineți că nu puteți debloca capacul atunci când bolul se află pe bază. Pentru a deschide capacul, trebuie să scoateți bolul de pe bază.

Capacul trebuie pus în poziție numai dacă garnitura de etanșare se află în poziția corectă (a se vedea Fig. 9.1) pe partea inferioară a capacului și dacă partea inferioară a capacului este atașată la capac (a se vedea Fig. 16-17).

PORNIREA APARATULUI

Aparatul va porni numai dacă bolul este instalat corect pe bază și dacă capacul este instalat corect pe bol. Dacă bolul nu este instalat corect pe bază, se va afișa codul de eroare E3. Atunci când manevrați bolul în timpul unei rețete, scoateți bolul de pe bază luând mânerul cu o mână. Dacă bolul este plin, așezați cealaltă mână pe zona de prindere de pe partea din spate a capacului pentru a ușura operațiunea. (a se vedea Fig. 11).

Porniți Click&Cook cu ajutorul comutatorului 0/I (a se vedea Fig. 6), apoi consultați secțiunea „Ghidul utilizatorului” din setări.

Faceți un tur ghidat pentru a vedea cum să utilizați aparatul Click&Cook.

Aceste accesorii dispun, de asemenea, de zone de prindere pentru a le face mai ușor de utilizat în timpul pregătirii rețetelor.

Nu depășiți niciodată nivelul MAX (2 L) marcat pe bol.

Pentru preparatele lichide, vă recomandăm să nu depășiți nivelul (1,5 L) indicat pe vas.

Pentru prepararea la aburi, vă recomandăm să respectați nivelul de (700 ml) indicat pe bol și să folosiți programul de aburi mari sau de aburi mici, în funcție de coșul pe care îl utilizați.

| | | | Program | max. | Timp max. | Greutate max. | Temperat ură °C |
|------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|-----------|---------------------|-----------------|
| Lama | Tăiere/Mixare | Amestecarea supelor | Supă | 10 | 2 min. | 2 L | 100 °C |
| | | Mixarea piureurilor de fructe | Simbol oră și termometr u | 10 | 20 sec. | 1,2 kg | - |
| | | Mixarea smoothie-urilor | | 12 | 2 min. | 2 L | - |
| | | Tocarea cepei | | 6 | 10 sec. | 500 g | - |
| | | Tocarea cărnii | | 12 | 15 sec. | 500 g | - |
| | Tocarea peștelui | 12 | | 10 sec. | 500 g | - | |
| | Frământare/ Măcinare | Frământarea aluatului de brioche | Brioche | 3 | 12 min. | 600 g (300 g făină) | - |
| | | Frământarea aluatului de pâine | Pâine | 4 | 3 min. | 800 g (500 g făină) | - |
| | | Frământarea aluatului de patiserie cu crustă scurtă, aluat de biscuiți | Pâine | 4 | 3 min. | 750 g (400 g făină) | - |
| | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------|-------------|----------------|------------------|--------|
| | | Vafe, clătite și prăjituri | Prăjitură | 5 | 2 min. 30 sec. | 1,2 kg | - |
| | | Zdrobirea gheții | Simbol oră și termometru | "impulsuri" | 5 x 6 sec. | 10 piese (250 g) | - |
| | | Tocarea nucilor | | 12 | 30 sec. | 500 g | - |
| Tel | Emulsionare/ amestecare | Ouă bătute | | 4 | 4 min. | 5 albușuri de ou | - |
| | | Sos (Béchamel) | Sos | 1 | 13 min. | 1 L | 90 °C |
| | | Maioneză | | 4 | 2 min. | 0,5 L | - |
| | | Frișcă | Simbol oră și termometru | 4 | 6 min. | 0,4 L | - |
| | | Piure de cartofi | | 4 | 1 min. | 1 L | - |
| Mixer | Mixare | Saute/stir fry | | 1 | 5 min. | 300 g | 120 °C |
| | | Tocănițe | Tocană | 0 | 2 hrs | 2 L | 100 °C |
| | | Risotto | Risotto | 1 | 21 min. | 1,4 kg | 95 °C |
| Coș de aburi | Intern | Gătitul la aburi | abur scăzut | - | 5 to 60 min. | 800 g | 100 °C |
| | Extern | Gătitul la aburi | abur mare | | 5 to 60 min. | 1,2 kg | 120 °C |

FOLOSIREA APARATULUI

Click&Cook este un procesor de alimente pentru acasă care vă ajută să faceți din fiecare masă un succes. Acesta oferă sute de rețete gratuite, disponibile în doar câteva atingeri. Cu ajutorul ecranului touch screen intuitiv și interactiv, vă permite să preparați o gamă largă de mâncăruri în cel mai scurt timp.

Click&Cook se ocupă de pregătirea, amestecarea și gătirea ingredientelor. Vă ghidează pas cu pas prin toate etapele rețetelor.

Urmați pașii - nu poate fi mai rapid sau mai ușor!

Porniți robotul Click&Cook cu ajutorul butonului 0/1 (C5) și urmați instrucțiunile de pe ecran.

- Alegerea limbii

Prima dată când utilizați aparatul, veți accesa setările de limbă.

După finalizarea acestui pas, va fi afișat un afișaj de bun venit. Simbolurile de mai jos vor apărea întotdeauna pe ecran:

- Pagina principală pentru a accesa categoriile de rețete
- Căutați rețete (după nume sau ingredient)
- Găsiți rețetele preferate
- Utilizați modul manual și programele automate
- Cântăriți ingredientele
- Setările aparatului

CARACTERISTICI ALE PRODUSULUI

Aparatul Click&Cook este făcut pentru a vă inspira în fiecare zi și pentru a face din fiecare mâncare preparată un succes!

- Căutare rețete

Puteți căuta rețete utilizând funcția „Search” (Căutare) din ecranul principal. Căutați după fel de mâncare sau după ingrediente.

- Favorite

MODUL AUTOMAT DE PROGRAMARE

1. În ecranul principal, apăsați butonul „Mod manual” (C2.12).

2. Faceți clic pe Auto (C2.8) pentru a afișa cele 10 programe automate.

3. Selectați programul dorit. Setările preprogramate vor fi afișate pe ecran (le puteți modifica conform tabelului de mai jos). Urmați instrucțiunile care apar pe ecran, apoi apăsați „Start”.

4. Atunci când un program automat a început, aveți opțiunea de a întrerupe aparatul în orice moment, apăsând „Pause” (Pauză) pe ecran (C2.7) sau folosind butonul „Start/Stop” (C3). Programul automat este apoi pus în pauză; îl puteți reporni apăsând din nou „Start”.

Dacă ați introdus un program greșit și doriți să îl anulați, apăsați „Stop” pe ecran (C2.6) sau apăsați timp de două secunde butonul „Start/ Stop” de pe aparat (C3).

5. Când programul este finalizat, aparatul va emite un semnal sonor.

La sfârșitul programului de sos, aparatul va emite un semnal sonor, iar motorul va continua să se rotească la viteza 1 pentru a împiedica amestecul să se lipească de fundul bolului. Afișajul va arăta apoi o temperatură de --°C și va începe automat o numărătoare inversă de 30 de minute. La sfârșitul acestei numărătoare inverse, aparatul va emite un semnal sonor și se va opri. Dacă doriți să opriți acest mod, faceți clic pe „Stop” pe ecran (C2.6) sau apăsați butonul „Start/Stop” de pe aparat timp de două secunde (C3).

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PROGRAMELE AUTOMATE DISPONIBILE:

| Program | Temperatura implicită (ajustabilă) | Viteza implicită (ajustabilă) | Timp implicit (ajustabilă) |
|------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Supă (P1) | 100°C | Viteză mică în timpul gătitului, apoi amestecare pentru 2 minute după gătire | 35 minute (25 min. to 45 min.) |
| Sos (P2) | 85°C (60°C to 105°C) | Viteza implicită 1 (de la viteza 1 la viteza 4) | 10 minute (1 min. to 60 min.) |

Puteți accesa funcția „Favorite” din ecranul principal. Această funcție vă permite să găsiți orice rețete pe care le-ați salvat anterior ca favorite.

Pentru a salva o rețetă la favorite, faceți clic pe pictograma „Favorite” afișată în lista de rețete și/sau în cadrul rețetelor. Atunci când faceți click pe ea, pictograma va deveni roșie.

Puteți elimina rețete din favorite făcând din nou clic pe pictograma „Favorite”.

- **Rețetă în curs de realizare.**

Acest banner afișează setările rețetei curente. Dacă faceți click pe el, veți putea reveni la vizualizarea etapei curente.

Prin urmare, puteți naviga liber prin meniurile aparatului în timp ce acesta pregătește rețeta.

| | | | |
|------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Brioche (P3) | / | Viteza 3 intermitentă pentru aluat dospit (brioche etc.) | 8 minute (5 sec. to 12 min.) |
| Pâine | / | Viteza 4 în mod continuu pentru aluat greu (pâine, patiserie etc.) | 3 minute (5 sec. to 3 min.) |
| Prăjitură | / | Viteza 5 continuă pentru aluaturi ușoare (chec, prăjitură etc.) | 2 minute 30 secunde (5 sec. to 2 min. 30 sec.) |
| Tocană (P6) | 100°C (80°C to 100°C) | Viteză redusă intermitent | 1 hour (1 min. to 120 min.) |
| Risotto (P7) | 100°C (80°C to 100°C) | Viteza 1 intermitentă | 1 hour (1 min. to 120 min.) |
| Abur scăzut (P8) | 100°C Coș de aburi interior | / | 30 minute (5 min. to 60 min.) |
| Abur ridicat (P9) | 120°C Coș de aburi exterior | / | 30 minute (5 min. to 60 min.) |
| Auto-curățare | 80°C | Viteză 8 | 5 minute |

UTILIZAREA COȘULUI DE ABURI

- varietatea și gradul de coacere a legumelor

Timpii de gătire indicați sunt orientativi - cantitatea de apă din vas, care în majoritatea cazurilor ar trebui să fie un indicator de încredere al timpilor de gătire să corespundă cu marcajele de abur.

Cu toate acestea, anumiți factori vor afecta timpul de gătire:

- mărimea legumelor (tăiate sau întregi)
- cantitatea de ingrediente din coș

| Cantități maxime pentru programul de aburi | | | | |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|
| Nivelul apei din bol: 700 ml | Coș de aburi interior | | Coș de aburi exterior | |
| | Cantități maxime | Timp de gătire | Cantități maxime | Timp de gătire |
| Morcovi, tocați | 700 g | 35 minute | 1 kg | 45 minute |
| Dovlecei, tăiați în cuburi | 600 g | 25 minute | 1 kg | 35 minute |
| Broccoli, tăiat în buchețele | 400 g | 20 minute | 600 g | 30 minute |
| Conopidă, tăiată în buchețele | 400 g | 25 minute | 1 kg | 35 minute |

| | | | | |
|--------------------------------------------------|-------|-----------|--------|-----------|
| Praz, feliat | 400 g | 30 minute | 800 g | 40 minute |
| Ardei gras, feliat | 400 g | 20 minute | 600 g | 30 minute |
| Cartofi, tăiați în cuburi | 800 g | 30 minute | 1.2 kg | 40 minute |
| Fileuri de pește proaspete sau decongelate | 500 g | 15 minute | 1 kg | 25 minute |
| Pește întreg proaspăt sau congelat | - | - | 800 g | 30 minute |
| Midii | - | - | 1.5 kg | 30 minute |

| | | | | |
|-----------------------------------|-------|-----------|-------|-----------|
| Creveți întregi sau dezghețați | 500 g | 15 minute | 800 g | 25 minute |
| Piepturi sau coapse de pui | 500 g | 25 minute | 1 kg | 35 minute |
| File de porc | 500 g | 30 minute | 1 kg | 45 minute |

Unele rețete pot provoca vărsări neașteptate din cauza formării de bule, în special atunci când se folosesc legume congelate. În acest caz, va trebui să reduceți volumele în mod corespunzător.

MODUL MANUAL

Puteți personaliza viteza, temperatura și timpul de gătire ale aparatului Click&Cook pentru propriile rețete.

- Simbol lamă: selectați viteza motorului, până la 12 viteze progresive și continue.
- Simbol termometru: selectați temperatura de gătire între 30°C și 120°C.
- Simbol ceas: selectați durata de funcționare până la 120 de minute de utilizare continuă.

Comanda „Pulse”: pentru o creștere rapidă fără a ajusta setările.

1. În ecranul principal, apăsați „Mod Manual” (C2.12). Ecranul va afișa cele trei butoane (comenzi) tactile de gătit (viteză, temperatură, timp).

2. În continuare, modificați setarea (setările) cu ajutorul „butoanelor tactile”. Apăsați butonul dorit și reglați cu ajutorul cursorului sau al butoanelor +/- . Din motive de siguranță, nu este posibilă modificarea temperaturii fără a modifica timpul de gătire.

3. După ce ați reglat toate setările, apăsați „Start” (C2.7). Când aparatul pornește, lumina albă din jurul butonului „Start/Stop” se va aprinde și se va stinge pentru a arăta că programul este în curs de desfășurare. Aveți opțiunea de a întrerupe aparatul în orice moment apăsând „Pauză” (C2.7) sau „Start/Stop” (C3).

Programul este apoi pus în pauză, iar lumina albă rămâne aprinsă. Îl puteți reporni apăsând din nou „Start” (C2.7) sau butonul „Start/Stop” (C3). Dacă ați introdus un program greșit și doriți să îl anulați, faceți clic pe „Stop” pe ecran (C2.6) sau apăsați butonul „Start/ Stop” de pe aparat timp de două secunde (C3).

4. Când programul este finalizat, aparatul va emite un semnal sonor.

Funcția de impulsuri

Apăsați „Pulse” (C2.5) în impulsuri succesive. Ecranul va afișa timpul de funcționare. Din motive de siguranță, această funcție nu este disponibilă pentru preparatele de peste 60°C.

CÂNTAR

- Așezați bolul mixerului sau orice alt recipient pe cântar.
- Pentru a seta cântarul, faceți clic pe butonul „Set”. Afișajul va arăta 0 g.
- Continuați să adăugați ingredientele până la cantitatea dorită.
- Pentru a ieși din modul cântar, apăsați în afara ferestrei de cântărire.
- Acest cântar vă permite să vă cântăriți ingredientele cu o precizie de până la 5 kg, cu precizie de un gram. Pentru lichide, folosiți capacul de măsurare (A1). nu gătiți cu aparatul dvs.

Atenție!

- Dacă există o greutate prea mare pe cântar, pe ecran va apărea „Overload” (Supraîncărcare).

SETĂRI

Puteți accesa funcția „Settings” (Setări) din ecranul principal. Această funcție vă permite să:

- schimbați limba
- accesați în orice moment ghidul utilizatorului
- reglați luminozitatea ecranului
- resetați setările (ștergeți preferințele, alegerea limbii, luminozitatea implicită).

IMPORTANT: INTRAREA APARATULUI ÎN MODUL DE SECURITATE (E4)

În mod standard, aparatul este echipat cu dispozitive electronice de protecție a motorului pentru a asigura o durată de funcționare lungă. Acest sistem electronic de securitate protejează motorul împotriva utilizării anormale, ceea ce înseamnă că motorul este complet protejat.

În anumite condiții de funcționare foarte extreme sau cu rețete personale (de pe internet sau din altă parte), care nu respectă recomandările din manual (a se vedea secțiunea „ACCESORII”: volume potențial prea mari și/sau timp de funcționare neobișnuit de lungi și/sau timp de funcționare insuficient acordat între rețete), sistemul electronic de protecție va fi declanșat pentru a proteja motorul.

Dacă se întâmplă acest lucru, aparatul se va opri și pe ecran va apărea „E4” pentru a arăta că aparatul este temporar nefuncțional. Dacă pe ecran apare „E4” și aparatul nu mai funcționează, procedați după cum urmează:

- Lăsați aparatul conectat la priză și întrerupătorul 0/I (C5) în poziția 1 „ON”.
- Consultați recomandările din manual pentru a modifica setările programului (consultați secțiunea „ACCESORII” pentru cantități de ingrediente/timp de gătire/temperatură/tip de accesoriu).
- Așteptați o jumătate de oră pentru ca motorul să se răcească.
- Puneți întrerupătorul principal al aparatului în poziția „OFF”, apoi puneți-l din nou în poziția „ON” pentru a utiliza aparatul.

Aparatul este din nou complet apt pentru utilizare.

Departamentul nostru de servicii pentru clienți este disponibil în cazul în care aveți întrebări (a se vedea informațiile de contact în broșura de garanție).

STANDBY

- Aparatul nu trebuie să fie scufundat în apă. Nu puneți baza (C) sub jetul de apă.
- După utilizare, scoateți aparatul din priză.
- Curățați bolul imediat după utilizare. Puteți utiliza programul automat „auto-curățare” pentru a pre-spăla bolul.
- Scoateți bolul de pe bază luând mânerul într-o mână și apăsând butonul de deblocare de pe bol (B3) (a se vedea Fig. 11).
- Așezați bolul pe o suprafață plană.
- Deblocați capacul prin rotirea acestuia spre dreapta. Scoateți capacul cu grijă. (a se vedea Fig. 1-2).
- Părțile capacului (garnitura, partea inferioară a capacului și capacul) pot fi demontate. După ce piesele s-au răcit, desprindeți partea inferioară a capacului de capac prin apăsarea celor două tije de pe capac în timp ce trageți de partea inferioară a capacului (a se vedea Fig. 13).
- Aveți grijă când manevrați dispozitivul de fixare a lamei, deoarece acesta are muchii extrem de ascuțite.
- După ce piesele s-au răcit:
 - demontați lama prin deșurubarea inelului (cf. fig. 12.1) de sub bol, având grijă să nu vă tăiați.
 - Curățați bolul, lamele și accesoriile folosind un burete și apă caldă cu săpun (detergent).
- Clătiți fiecare dintre piese sub jet de apă.
- În caz de calcar în bol sau de urme, folosiți partea aspră a unui burete înmuiat în oțet alb, dacă este necesar, sau produse de curățare adecvate pentru oțel inoxidabil.
- Pentru alimentele blocate în vas, înmuiati timp de câteva ore cu apă, detergent și răzuiți orice reziduu acolo unde este necesar, folosind spatula (D4) sau cu partea aspră a unui burete.
- - Curățați baza (C1) folosind o cârpă umedă. Uscați cu grijă.

- Pentru o curățare mai ușoară, vă rugăm să rețineți că ansamblul capacului (componentele) și accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția bolului și a lamei. (a se vedea Fig. 15).
- Accesoriile, lama detașabilă și componentele capacului se pot decolora ușor atunci când se folosesc anumite ingrediente (curry, suc de morcovi etc.). Acest lucru nu reprezintă un risc pentru sănătatea dvs. și nu va afecta funcționarea aparatului.
- Înainte de a refolosi componentele bolului (B), asigurați-vă întotdeauna că legăturile electrice de sub bol sunt curate și uscate.
- Pentru a vă asigura că accesoriul cu lamă (B1) nu se deteriorează, evitați să îl înmuiati în apă prea mult timp.

DEPOZITAREA APARATULUI

Pentru a ușura depozitarea aparatului, așezați coșul interior de aburi în bol, iar cele două accesorii de amestecare și mixerul în coșul de aburi și închideți capacul.

| PROBLEME | CAUZE | SOLUȚII |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Scurgeri prin capac. | Volumul ingredientelor este prea mare. | Reduceți cantitatea de ingrediente. |
| | Lipsește garnitura de etanșare. | Poziționați garnitura de etanșare (A4) pe partea inferioară a capacului (A3) și fixați-o pe capac (A2) (a se vedea Fig. 16). |
| | Garnitura de etanșare este deteriorată sau uzată. | Schimbați garnitura, contactați un centru de service autorizat. |
| | Accesoriu greșit. | Verificați dacă folosiți accesoriul recomandat. Important: nu depășiți viteza 4 cu accesoriul de bătut (tel) sau viteza 1 cu accesoriul mixer. |
| | Partea inferioară a capacului lipsește. | Prindeți partea inferioară a capacului cu garnitura de etanșare pe capac. |
| Leakage via the bowl. | Garnitura (B2) nu este în poziția corectă. | Poziționați corect garnitura de etanșare. |
| | Garnitura (B2) este uzată. | Contactați un centru de service autorizat |
| | Inelul de blocare nu este blocat corect. | Blocați inelul în mod corespunzător. (a se vedea Fig. 18-1 și 18-2). |
| Se simte miros de la motor. | Acest lucru se poate întâmpla la prima utilizare a aparatului | Lăsați motorul să se răcească (aproximativ 30 de minute) și reduceți |

| | | |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | sau dacă motorul este suprasolicitat din cauza volumului prea mare de ingrediente sau a bucăților prea tari sau prea mari. | volumul ingredientelor din bol. |
| Lamele se rotesc cu greu.. | Bucățile de mâncare sunt prea mari sau prea tari. | Reduceți dimensiunea sau volumul ingredientelor. Adăugați lichid. |
| Se afișează „E1”. | Defecțiune a produsului. | Raportați acest lucru la centrul de servicii post-vânzare, precizând ce eroare este afișată. |
| Se afișează „E2”. | Bolul (vasul) nu se află pe bază sau nu este instalat corect pe bază. | Ridicați bolul de pe bază și puneți-l la loc corect, cu capacul blocat. Dacă defecțiunea persistă, raportați acest lucru la centrul de servicii post-vânzare, precizând ce eroare este afișată. |
| Se afișează „E3” | Capacul nu este blocat în mod corespunzător. | Ridicați bolul de pe bază, blocați capacul în poziție corectă și puneți totul înapoi pe bază. Dacă defecțiunea persistă, raportați acest lucru la serviciul post-vânzare, specificând ce eroare este afișată. |
| Se afișează „E4” | Aparatul s-a supraîncălzit. Aparatul a fost utilizat prea intens sau cu prea multe ingrediente. | Lăsați aparatul să se odihnească timp de 30 de minute, apoi opriți-l și porniți-l din nou cu ajutorul butonului principal (0/1). Reduceți cantitatea de ingrediente din bol. Dacă eroarea reapare curând, măriți timpul de repaus |

| | | |
|------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | sau reduceți în continuare volumul ingredientelor. Dacă defecțiunea persistă, raportați acest lucru la serviciul post-vânzare, specificând ce eroare este afișată. |
| Se afișează „E5” | Senzorul de temperatură s-a supraîncălzit. | Lăsați aparatul să se răcească timp de 30 de minute, apoi opriți-l și porniți-l din nou cu ajutorul butonului principal (0/1). Asigurați-vă că gătiți ingredientele cu un minim de grăsime sau apă, în funcție de rețetă. Dacă problema persistă, duceți aparatul la centrul de service post-vânzare, specificând ce eroare este afișată. |