

EN

FR

ES

PT

IT

EL

NL

DE

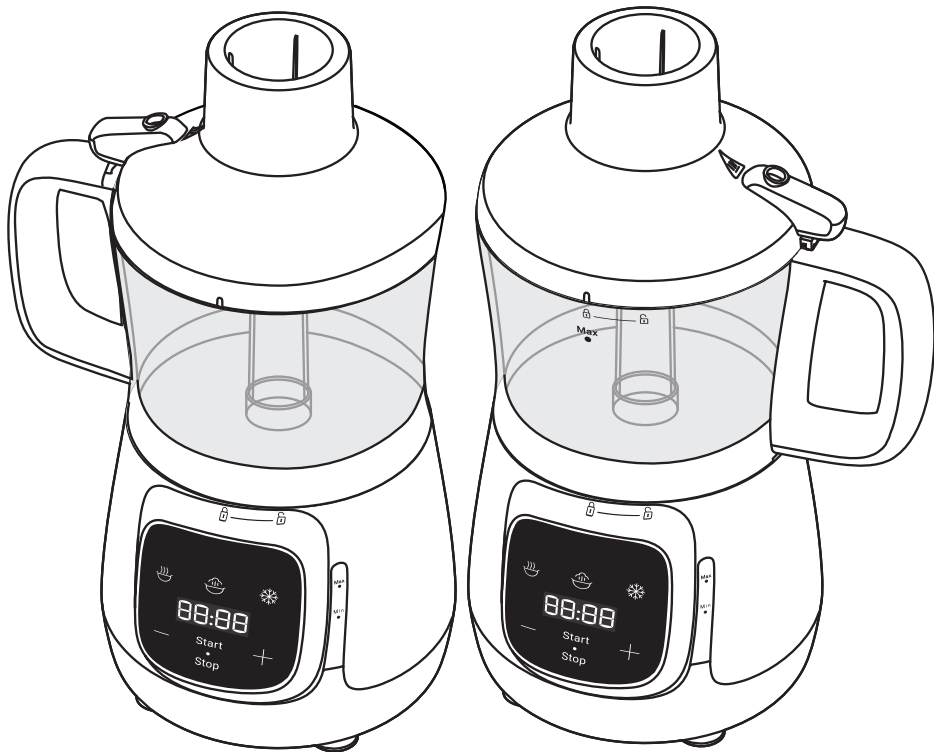
AR

FA

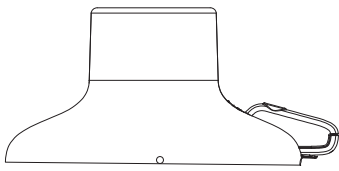
UK

RU

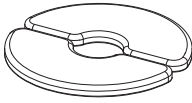
KK



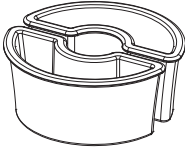
8020006095



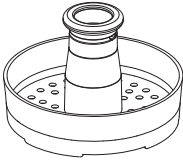
A



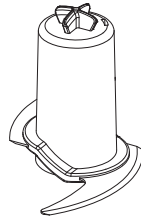
B



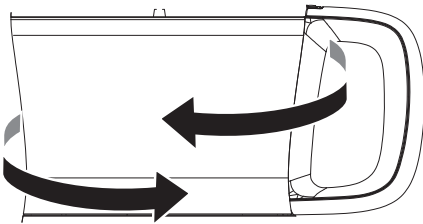
C



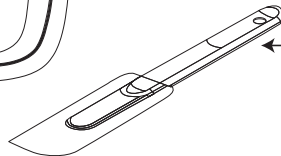
D



E



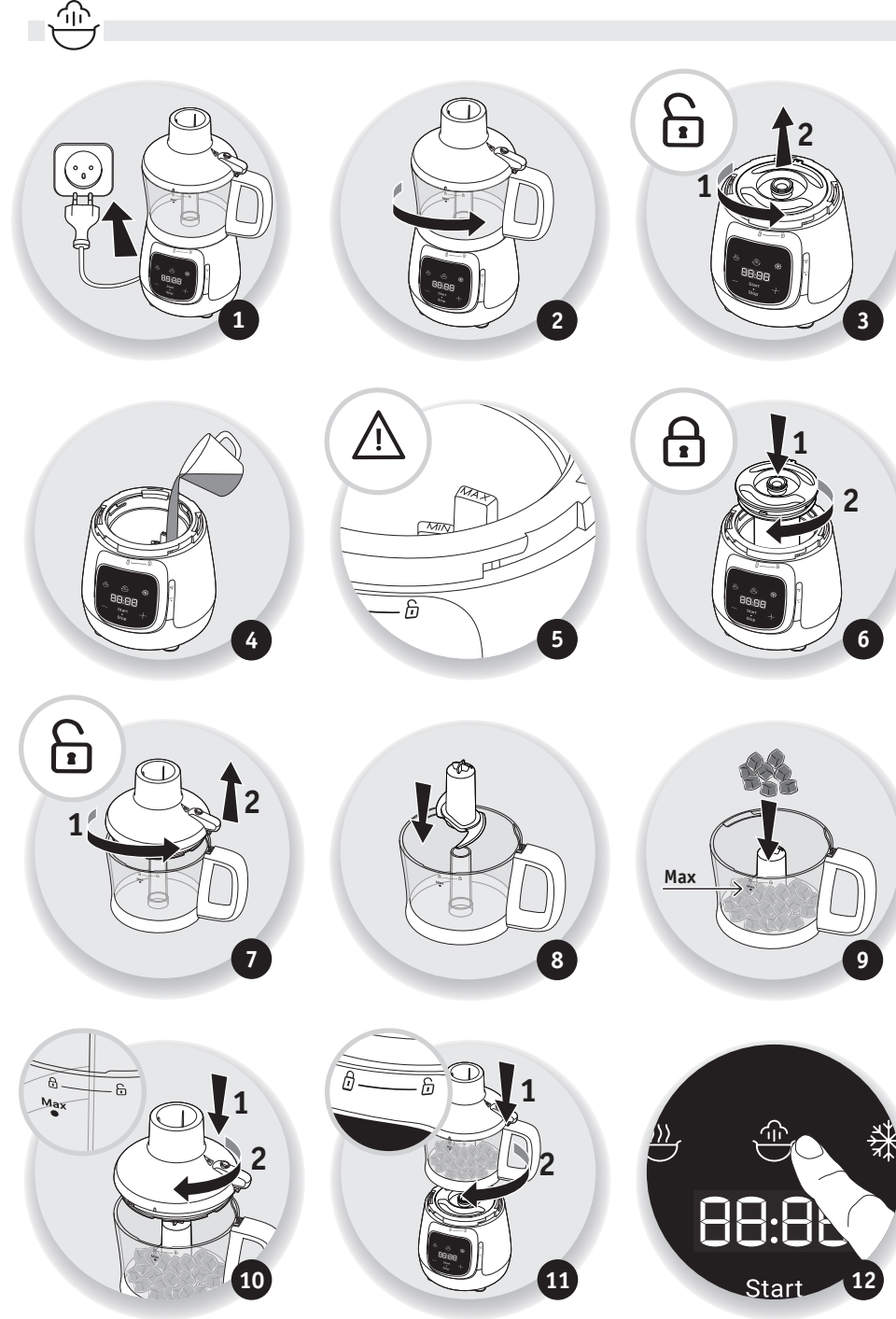
F

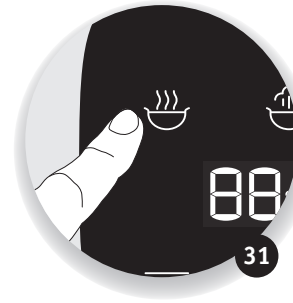
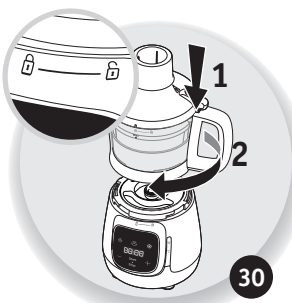
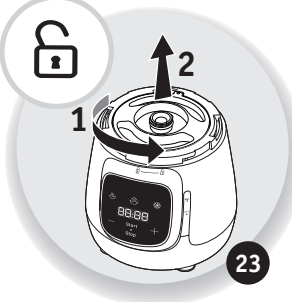
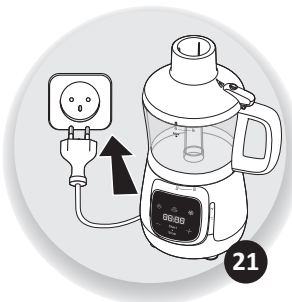
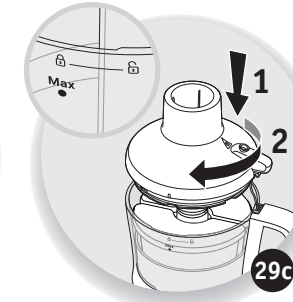
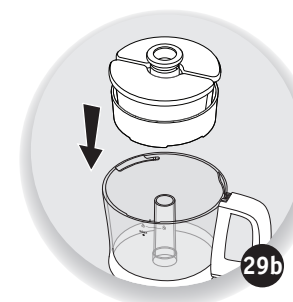
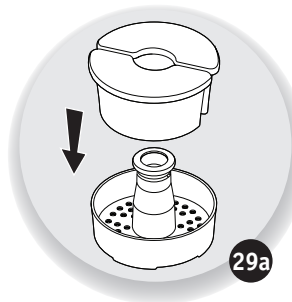
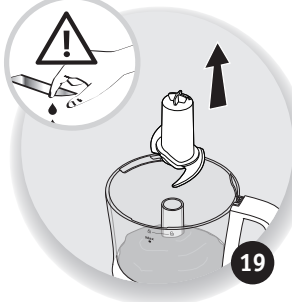
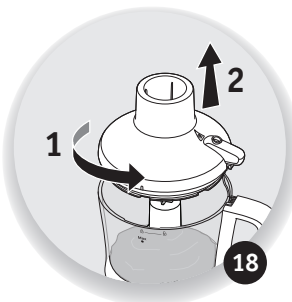
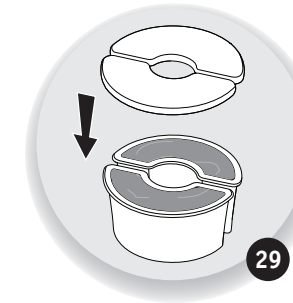
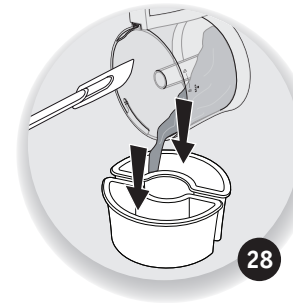
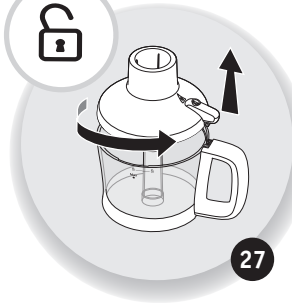
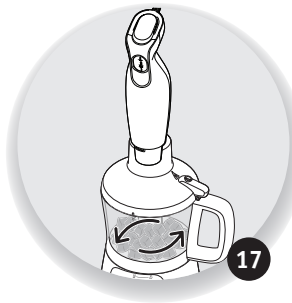
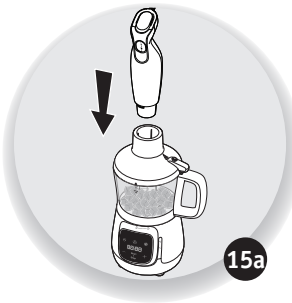
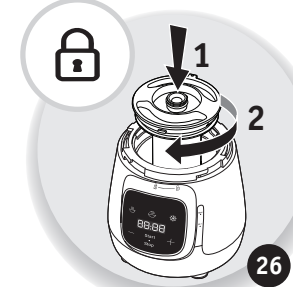
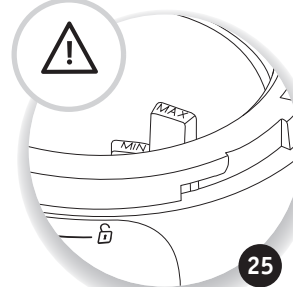
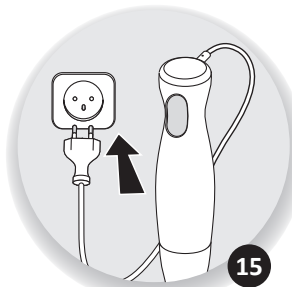
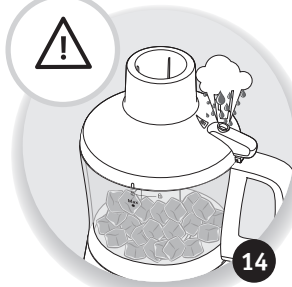


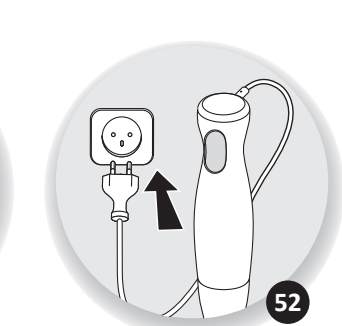
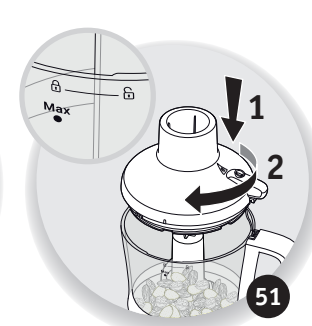
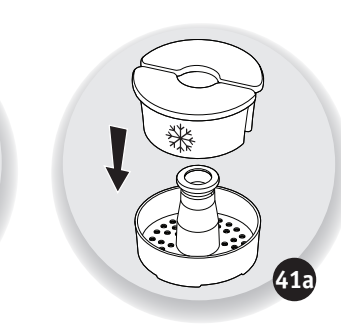
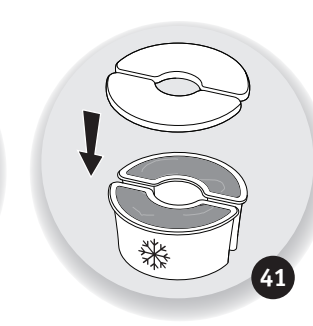
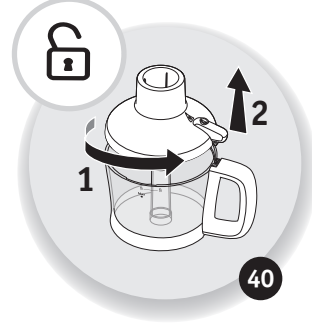
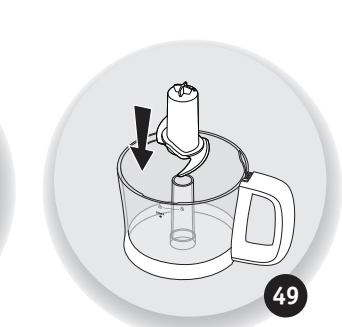
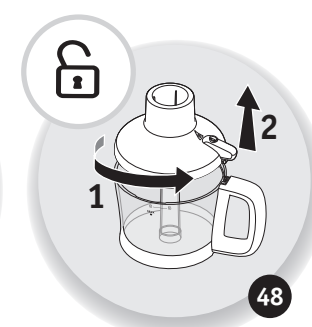
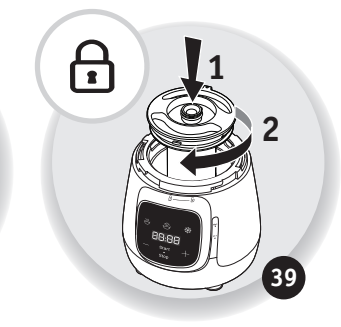
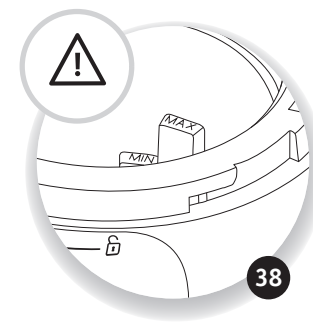
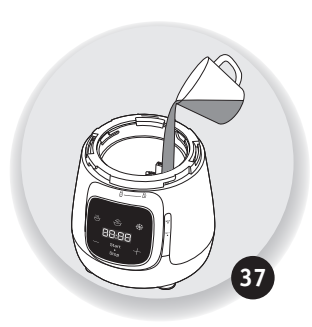
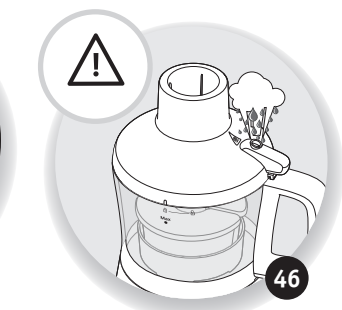
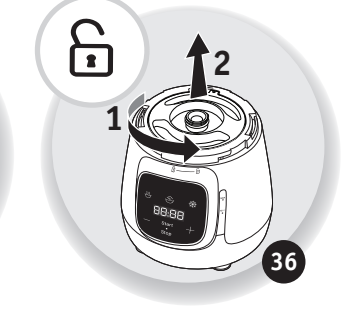
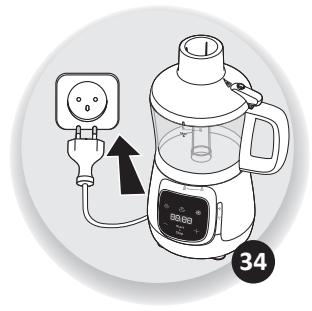
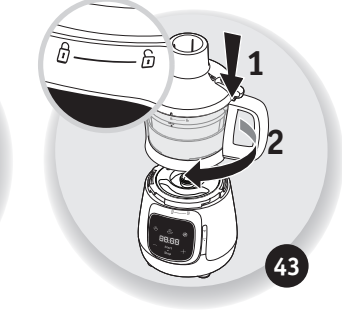
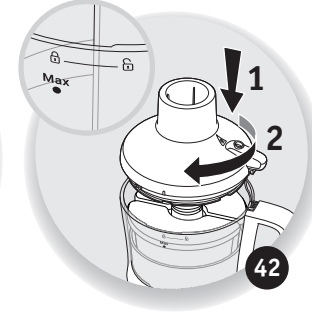
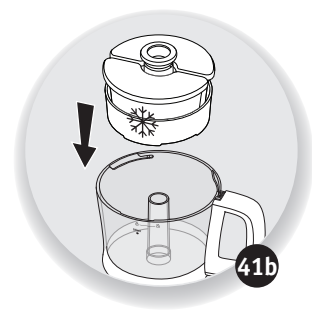
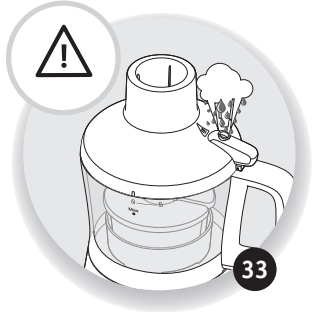
H

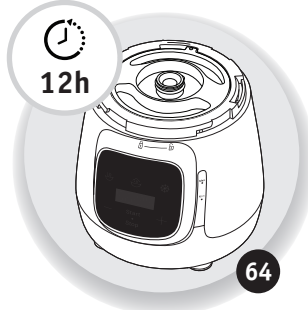
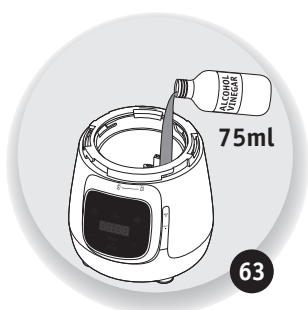
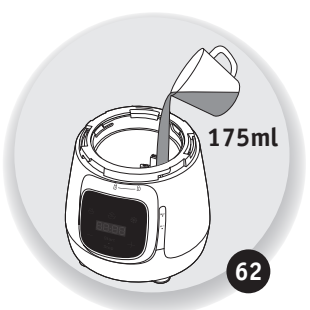
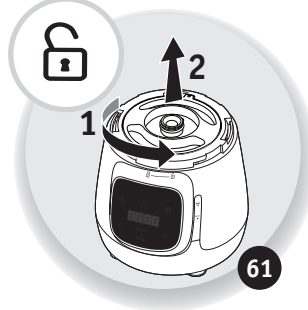
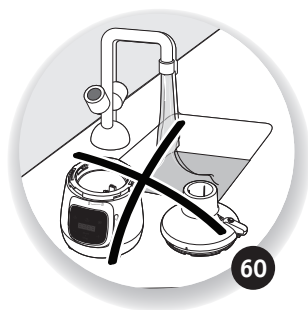
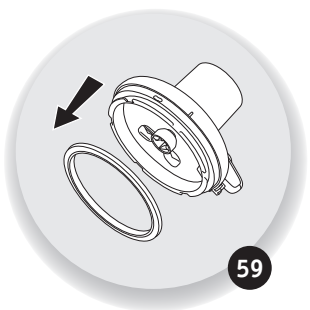
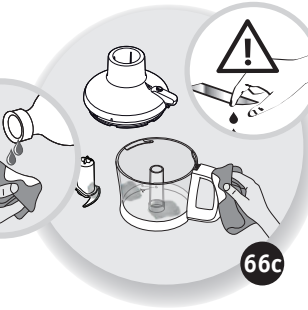
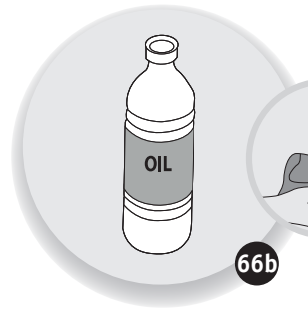
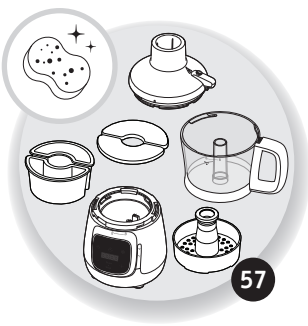
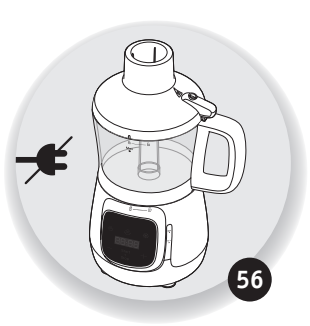
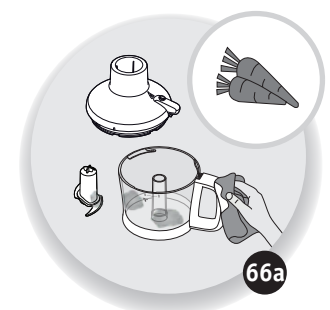
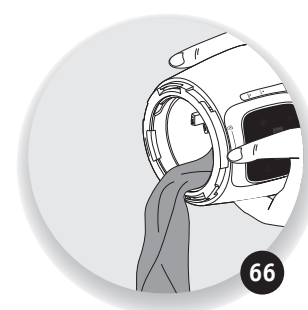
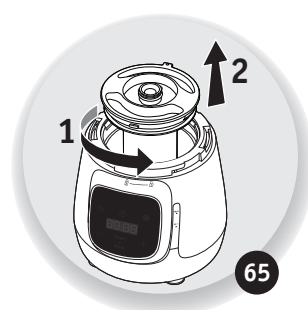
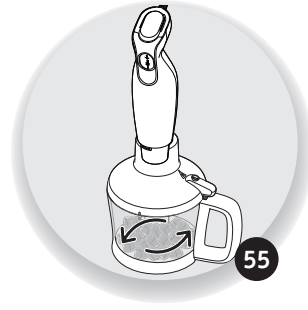
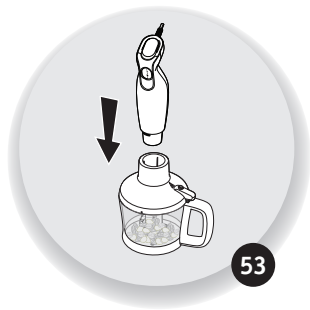


G










IMPORTANT RECOMMENDATIONS

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them in a safe place.

- This appliance can be used by individuals lacking experience or knowledge, or with reduced physical, sensory or mental capabilities, as long as they have been trained to use the appliance safely, are supervised and understand the risks involved.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged eight years or older as long as they have been trained to use the appliance safely, are supervised and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children unless they are aged eight years or older and are supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than eight years old.
- 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.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, their after-sales service or a similarly qualified person to prevent any hazards.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than eight years old.
- This appliance can be used at an altitude of up to 2000 m.
- This appliance can be used by children aged eight years or older and by individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience or knowledge, as long as they are properly supervised or they have been given instructions on how to use the appliance safely and understand the risks involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without supervision.

- This appliance is designed for domestic use only.
- It is not designed for use in the following cases, which are not covered by the guarantee:
 - in staff break rooms in shops, offices and other professional environments
 - on farms
 - by guests in hotels, motels and other residential environments
 - in bed and breakfast environments.
- Be careful when pouring hot liquid into the food processor or blender, since there is a risk it may be ejected from the appliance due to sudden boiling.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are leaving it unattended and before assembling, disassembling and cleaning. If this symbol  appears on the appliance, it means "Caution: Accessible surfaces may be hot when the appliance is running. Do not touch the appliance's hot surfaces".
- For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations (Directives regarding low voltage appliances, electromagnetic compatibility, materials in contact with foodstuffs, the environment etc.).
- Never immerse the appliance in water.
- Use a damp cloth or sponge with washing-up liquid to clean the accessories and parts that come into contact with food. Rinse with a damp cloth or sponge. Dry the accessories and parts that come into contact with food using a dry cloth.
- Caution: The surface of the heating element stays hot for a while after use.
- You could burn yourself if you come into contact with the appliance's hot surfaces, hot water, steam or food.
- Do not touch the appliance when it is producing steam and use protective gloves to remove the lid and steam attachment.
- The use of a microwave to heat food placed in the storage pots provided may affect their nutritional value and lead to uneven heating. Always mix the heated food to ensure even heat distribution and test the temperature before serving.
- Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (e.g. alternating current).

- Do not place the appliance next to a heat source or on a hot plate as this may cause serious damage.
- Do not use an extension cord. If you do choose to use one at your own risk, only use an extension cord that is in good condition, has an earthed plug and is compatible with the power of the appliance.
- Do not place the appliance near walls or cabinets, as the steam produced may cause damage.
- Cooking times are indicative only.
- Do not leave the cord hanging.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- Place on a flat and stable work surface, away from any splashing water.
- Do not unplug the appliance by pulling on the power cord.

Be careful when moving the appliance so as not to spill any contained liquids.

- Do not use the appliance if:
 - it or its power cord is damaged.
 - the appliance has been dropped, has visible damage or does not work properly.

In these cases, the appliance must be sent to your local Service Centre.

- Never dismantle the appliance yourself.
- The manufacturer's liability and the guarantee will not be valid in cases of professional use, improper use or use that does not comply with the operating instructions.
- To avoid any risk of accident due to the overheating prevention device resetting unexpectedly, do not connect this appliance to an external connection device (e.g. timer) or to a circuit regularly cut off by the electricity supplier.
- When the steaming process is finished, hot steam will continue to come out through the steam outlet in the lid of the bowl for a while.
- Do not place the appliance on or near a hot plate or hot stove.
- Never use the bowl or any other part of the appliance in a microwave, since the metal parts are not suitable for this use, except for the two ceramic pots and lids provided.
- Never heat the ceramic pots or other accessories in the oven
- Never sterilise the bowl or any other part of the appliance in a steriliser since the metal parts are not suitable for this use.

- Let the appliance cool down for one minute before cooking another batch of ingredients.
- Before opening the lid and adding other ingredients to be blended, if necessary, make sure that the lid has cooled down sufficiently after cooking.
- Always check the temperature of the food on the back of your hand before feeding your child.
- Always check the consistency of food for young children. Make sure that there are no lumps in the food.
- Never use bleach or chlorine-based products on the surface of your utensils, even when diluted. They are extremely corrosive when in contact with stainless steel.
- Keep the instruction manual in a safe place. Do not throw it away.
- In light of the various standards in effect, if the appliance is used in a country other than the one in which it was purchased, it should be checked by an approved service centre.
- The appliance is not designed to chop hard ingredients such as ice cubes or sugar lumps.
- Never use the steaming function without water (an E1 error message will appear if there is no water in the water tank).
- Make sure that you don't fill the water tank above its maximum capacity (250 ml).
- When steaming ingredients, be careful not to overfill the bowl (see max. level).
- When you are blending ingredients, do not exceed the maximum level indicated on the bowl.
- Do not insert any objects into the water tank.
- Regular descaling prevents damage to the appliance.
- If you have any issues, consult your after-sales service or the website, groupeseb.com.

Protecting the environment

- Your appliance is designed to work for many years. However, should you start thinking about replacing your appliance, you may wish to think about how you can protect the environment.
- Approved Service Centres will take back your used appliances and dispose of them in an environmentally friendly manner.

Think of the environment!






- ① Your appliance contains a number of reusable or recyclable materials.
- ➔ Leave it at a collection point for processing.

DESCRIPTION

- A** – Lid
B – Ceramic pot lids
C – Ceramic pots
D – Steaming basket
E – Blades
F – Bowl (Choose desired position with handle on the right or left)
G – Base/Water tank
- H** – Spatula
I – Reheat function button
J – Steam function button
K – Defrost function button
L – Timer
M – +/- settings buttons
N – Start/Stop button

USE

The 4-in-1 Yummy Gourmet food processor comes with convenient features, which means you can make healthy meals for your children from a very early age! Make a variety of convenient recipes for your little ones to keep or take with you wherever you go, using the small ceramic pots provided with your appliance.


With the Yummy Gourmet, you can choose from a number of preparation methods: steaming , blending ingredients with the processor, reheating  and defrosting  your food with just one single appliance.

Caution : This appliance is NOT designed for the following uses :

- Cooking frozen raw ingredients
- Cooking previously blended ingredients without a storage pot
- Cooking the same ingredients for more than 30 minutes
- Cooking rice and pasta
- Heating or reheating liquids, such as soups, sauces or water
- Keeping food warm for several hours
- Chopping hard ingredients such as ice cubes or sugar lumps, or sticky ingredients such as cheese

Before first use

- Take the appliance out of the packaging.
- Remove the protective film from the display.
- Unlock and lift the lid (A).
- Use a damp, non-abrasive sponge to clean the lid (A).
- Wash all detachable parts (bowl (F), basket (D), ceramic pots (C), silicone lids (B), blades (E)) in warm water with washing-up liquid, rinse and dry.

Please note : We recommend carrying out a steaming cycle  with an empty bowl (F) before using your appliance for the first time.

1. Cooking method

Caution : Always check the temperature of cooked food on a sensitive part of skin to make sure that it is safe for your baby.

Do not use any seasoning or liquid other than water in the water tank (G). Make sure that there is water in the water tank (G) before starting.


Note: Your Yummy Gourmet's bowl capacity is ideal for batch cooking (anything left over after blending can be kept in storage canisters).

To ensure optimal consistency for smaller quantities, please drain the water from the bottom of the bowl once the cooking cycle is complete and before blending.


Pumpkin puree	250 ml of water in the water tank	250g pumpkin	20 min cooking	Blend during 30s to 1 minute
		80g potatoes		
Chicken zucchini puree		200g zucchini	20min cooking	Blend during 30s to 1 minute
		120g potatoes		
		30g chicken		
Green puree		130g beans	20min of cooking	Blend during 30s to 1 minute
		270g peas		
Shepherd's pie		300g potatoes	25min cooking	Blend during 30s to 1 minute
	50g ground beef			
Banana pear compote	150g pears	10 min cooking	Blend during 30s to 1 minute	
	250g banana			


1.1. Steaming with blending

- Plug the appliance in. (fig 1)
- Turn the bowl (F) in a counter-clockwise direction to unlock it and remove the bowl from the base. (G) (fig. 2)
- Open the water tank (G) by turning its lid in a counter-clockwise direction then lifting. (fig. 3)
- Fill the water tank (G). Do not fill above the maximum level indicated on the water tank (the MAX mark). (fig. 4–5)
- Replace the lid on the water tank by turning it in a clockwise direction (fig. 6). If this lid is missing or incorrectly fitted, an error message "E2" will appear on the display.
- Release the lid and remove it from the bowl. (fig. 7)
- Put the blades (E) in the bowl (F) of the 4-in-1 Yummy Gourmet. (fig. 8)

- Place the ingredients into the bowl (F) without filling it above the maximum level (the MAX mark). (fig. 9)
- Replace the lid (A) on the bowl (F) then turn it in a clockwise direction to lock. (fig. 10)
- Place the bowl (F) on the base (G) and lock the bowl by turning it in a clockwise direction until you hear a beep. (fig. 11)
- Select the STEAM programme by pressing the  icon (fig. 12)
- The default steaming time is 20 minutes. You can change the steaming time by pressing the + and - buttons, ranging from 1 to 25 minutes.
- Press the START/STOP button to start the programme. (fig. 13)
- **Be careful while the cycle is running as hot water may spit from the steam spout. (fig. 14)**

Please note: You can pause the cycle at any time to check the progress of the steaming by pressing the START/STOP button or by opening the lid (A).

 **Caution:** Wait one minute before opening the lid (A) to avoid getting burnt. The appliance remembers the current cycle for two minutes, so it can resume the cycle where it was paused. After two minutes on pause, the current cycle will be cancelled.

- At the end of the programme, you will hear a beep.
- Wait one minute before blending your food.
- To blend, place the blender part on the lid of the bowl (A) and plug it (fig 15 - 15a)
- Press the START/STOP button on the blender to blend until you reach your desired texture. (fig. 16–17)
-  **Caution:** After blending, always check the texture of the food; it must be smooth to avoid any choking hazards for your child. If the texture is not smooth enough, repeat the steps for blending.
- Store the food you want to keep in the small ceramic pots (C) and serve the rest in a suitable bowl. (fig. 20)

Please note : Wait about five minutes for the appliance to cool to room temperature, then pour the remaining water out of the tank. To empty or clean the water tank, read the chapter “Cleaning and descaling”.


Caution : Steam or hot water can burn your fingers. Do not touch the hot parts of the appliance, or any steam that escapes from the top, to avoid getting burnt. Make sure that children also follow this safety measure.

If ingredients remain stuck to the blades, unplug the appliance and remove them with offered spatula.


1.2. Steaming without blending

- Plug the appliance in. (fig. 1)
- Turn the bowl (F) in a counter-clockwise direction to unlock it and remove the bowl from the base (G). (fig. 2)
- Open the water tank (G) by turning its lid in a counter-clockwise direction then lifting. (fig. 3)

18

- Fill the water tank (G). Do not fill above the maximum level indicated on the water tank (the MAX mark). (fig. 4–5)
- Replace the lid of the water tank by turning it in a clockwise direction. (fig. 6)
- Release the lid and remove it from the bowl. (fig. 7)
- Insert the steaming basket (D) into the bowl (F).
- Place the ingredients in the steaming basket (D) respecting the MAX quantities in the table above.
- Replace the lid (A) on the bowl (F) then turn it in a clockwise direction to lock. (fig. 10)
- Place the bowl (F) on the base (G) and lock the bowl (F) by turning it in a clockwise direction until you hear a beep. (fig. 11)
- Select the STEAM programme by pressing the  icon. (fig. 12)
- The default steaming time is 20 minutes. You can change the steaming time by pressing the + and - buttons, ranging from 1 to 25 minutes.
- Press the START/STOP button to start the programme. (fig. 13)

Be careful while the cycle is running as hot water may spit from the steam spout. (fig 14)

- Please note: You can pause the cycle at any time to check the progress of the steaming by pressing the START/STOP button or by opening the lid (A).
-  **Caution:** Wait one minute before opening the lid (A) to avoid getting burnt. The appliance remembers the current cycle for two minutes, so it can resume the cycle where it was paused. After two minutes on pause, the current cycle will be cancelled.
- At the end of the programme, you will hear a beep.

Please note : Wait until the appliance has cooled to room temperature, then pour out any remaining water from the tank. To empty or clean the water tank, read the chapter “Cleaning and descaling”.


Caution : Steam or hot water can burn your fingers. Do not touch the hot parts of the appliance, or any steam that escapes from the top, to avoid getting burnt. Make sure that children also follow this safety measure.

2. Reheating mode


To be used only with the ceramic pots included

- Plug the appliance in. (fig. 21)
- Turn the bowl (F) in a counter-clockwise direction to unlock it and remove the bowl (F) from the base (G). (fig. 22)
- Open the water tank (G) by turning its lid in a counter-clockwise direction then lifting. (fig. 23)
- Fill the water tank (G). Do not fill above the maximum level indicated on the water tank (the MAX mark). (fig. 24–25)

19

- Replace the lid of the water tank by turning it in a clockwise direction (fig. 26).
- Release the lid and remove it from the bowl. (fig. 27)
- Add the cooked preparation to heat in 1 or 2 small ceramic pots (C) provided (according to your convenience) (fig 28)
- Close the pots with their cover (B) then place them in the steam basket (D) (fig 29 and 29a)
- Place the steamer basket containing the small pots in the bowl (F) (fig 29b)
- Replace the lid (A) on the bowl (F) then turn it in a clockwise direction to lock. (fig. 29c)
- Place the bowl (F) on the base (G) and lock the bowl (F) by turning it in a clockwise direction until you hear a beep. (fig. 30)
- Select the REHEAT programme by pressing the  icon. (fig. 31)
- The default steaming time is 6 minutes. You can change the steaming time by pressing the + and - buttons, ranging from 1 to 10 minutes.

Please note : Select the time that is most suitable for the food you want to reheat. You can pause the cycle at any time to check the progress of the reheating by pressing the START/STOP button or by opening the lid.

-  **Caution:** Wait one minute before opening the lid (A) to avoid getting burnt. The appliance remembers the current cycle for two minutes, so it can resume the cycle where it was paused. After two minutes on pause, the current cycle will be cancelled.
- Press the START/STOP button to start the programme. (fig. 32)
- **Be careful while the cycle is running as hot water may spit from the steam spout. (fig. 33)**
- At the end of the programme, you will hear a beep.

Please note : Wait until the appliance has cooled to room temperature, then pour out any remaining water from the tank. To empty or clean the water tank, read the chapter “Cleaning and descaling”.


Caution : Steam or hot water can burn your fingers. Do not touch the hot parts of the appliance, or any steam that escapes from the top, to avoid getting burnt. Make sure that children also follow this safety measure.

1 box (1x120g) of carrot puree out of the fridge	250 ml of water in the steamer	during 4 minutes
2 boxes of (2x120g) of carrot puree out of the fridge	250 ml of water in the steamer	during 6 minutes


3. Defrosting mode

To be used only with the ceramic pots included

- Plug the appliance in. (fig. 34)
- Turn the bowl (F) in a counter-clockwise direction to unlock it and remove the bowl (F) from the base (G). (fig. 35)

- Open the water tank (G) by turning its lid in a counter-clockwise direction then lifting. (fig. 36)
- Fill the water tank. Do not fill above the maximum level indicated on the water tank (the MAX mark). (fig. 37–38)
- Replace the lid of the water tank by turning it in a clockwise direction. (fig. 39)
- Release the lid and remove it from the bowl. (fig. 40)
- Add the frozen preparation in 1 or 2 small ceramic pots (C) provided (according to your convenience)
- Close the pots with their lid (B) then place them in the steam basket (D) (fig 41 - 41a)
- Place the steamer basket containing the small pots in the bowl (F) (fig 41b)
- Replace the lid (A) on the bowl (F) then turn it in a clockwise direction to lock. (fig. 42)
- Place the bowl (F) on the base (G) and lock the bowl (F) by turning it in a clockwise direction until you hear a beep. (fig. 43)
- Select the DEFROST programme by pressing the  icon. (fig. 44)
- The default defrosting time is 15 minutes. You can change the steaming time by pressing the + and - buttons, ranging from 1 to 30 minutes.

Please note : Select the time that is most suitable for the food you want to defrost. You can pause the cycle at any time to check the progress of the defrosting by pressing the START/STOP button or by opening the lid.

-  **Caution:** Wait one minute before opening the lid to avoid getting burnt. The appliance remembers the current cycle for two minutes, so it can resume the cycle where it was paused. After two minutes on pause, the current cycle will be cancelled.
- Press the START/STOP button to start the programme. (fig. 45)
- **Be careful while the cycle is running as hot water may spit from the steam spout. (fig. 46)**
- At the end of the programme, you will hear a beep.

Caution : Steam or hot water can burn your fingers.

Do not touch the hot parts of the appliance, or any steam that escapes from the top, to avoid getting burnt. Make sure that children also follow this safety measure.

1 box (1x120 g) of frozen carrot puree	250 ml of water in the steamer	during 15 minutes
2 boxes (2X120 g) of frozen carrot puree	250 ml of water in the steamer	during 20 minutes

4. Blending mode

- Turn the bowl (F) in a counter-clockwise direction to unlock it and remove the bowl (F) from the base (G). (fig. 47)
- Release the lid and remove it from the bowl (fig. 48)
- Put the blades (E) in the bowl (F) of the 4-in-1 Yummy Gourmet. (fig. 49)
- Place the ingredients into the bowl (F) without filling it above the maximum level (the MAX mark). (fig. 50)

- Replace the lid (A) on the bowl (F) then turn it in a clockwise direction to lock. (fig. 51)
- Plug the blender part in. (fig 52)
- Place the blender part on the lid (A) of the bowl (fig. 53).
- Press the START/STOP button on the blender to blend until you reach your desired texture. (fig. 54–55)

100 g onion	during 6 pulses x 1s
200 g almond	blend during 30 sec in speed 2 of hand blender
20 g parsley	blend during 5 sec in speed 2 of hand blender

CLEANING/DESCALING

1. Cleaning the appliance

- After each use, unplug the appliance. (fig. 56)
- Leave to cool completely before cleaning.
- Check that the appliance has cooled down sufficiently before you empty the bowl (F) and water tank (G).
- Wash all detachable parts in warm water with washing-up liquid, rinse and dry. (fig. 57)

⚠ Caution : handle the blades with care. There is a risk of cutting yourself. (fig. 58)

- Remove the seal from the lid of the bowl and clean it with warm water and washing-up liquid, then rinse and dry to prevent stagnant water trickling into the food. (fig. 59)
- Do not immerse the electric base (G) or the lid (A) of the bowl in water. (fig. 60)
- Do not rinse the electric base (G) or the lid of bowl (A) directly under the tap. (fig. 60)
- You can put all parts, except the electric base (G) and the lid of the bowl (A), in the dishwasher.
- Never use abrasive cleaning products.
- Food colouring may stain the components. (fig 66a-66b-66c)

2. Descaling the appliance

To keep your appliance running at its best, descale it every 8 uses. To do this:

- Remove the bowl (F) from the base (G).
- Open the water tank (G) by removing its lid. (fig. 61)
- Pour 175 ml cold water into the water tank. (fig. 62)
- Add 75 ml of white vinegar. (fig. 63)
- Leave to soak overnight. (fig. 64)
- Pour the water and vinegar out of the tank. (fig. 65–66)
- Rinse the inside of the water tank several times with warm water.
- If the limescale deposits are not completely removed, repeat the above steps.
- Never use abrasive cleaning products.

TROUBLESHOOTING


Problem	Reason	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not properly plugged in. The bowl or the bowl lid are not properly locked.	Check that the appliance is properly plugged in. Lock properly the bowl and the bowl lid on its base.
The appliance won't heat up.	You have not pressed the START/STOP button. The water tank is empty.	Press the START/STOP button. Fill the water tank up to the MAX mark.
Steam is escaping from in between the lid and the appliance.	The lid is not properly fitted.	check that the lid and cover gasket are properly fitted.
The food is not cooked properly.	There is no water or not enough water in the water tank. or the cooking time is too short.	Before and during cooking, check the water level in the water tank. If there is no water left during cooking, the appliance will no longer produce steam or cook the food. Increase the cooking time.
The food hasn't defrosted after a defrost cycle.	There is too much food to be defrosted or it was not defrosted for long enough.	Restart a defrost cycle.
E1 has appeared on the control panel. + blinking red light	There is not enough water in the water tank.	Fill the water tank after one minute has elapsed to prevent steam jets and potential burns
E2 has appeared on the control panel.	The lid of the water tank is not on or not properly locked.	Close the lid properly.
Water is flowing from the base.	There is a leak from the heating element.	Take the appliance to an approved Service Centre.
Food is taking longer to cook than before.	The heating element is coated in limescale.	Descal the heating element (see paragraph "Cleaning/descaling").
An unpleasant smell is coming from the water tank when using it for the first time.	You haven't cleaned the water tank before using it for the first time.	Read the chapter "Cleaning / descaling" to clean the water tank, then start a steaming cycle with an empty bowl.
The food hasn't heated evenly.	The pieces in the bowl are too big.	Cut the food into smaller pieces (1 cm cubes maximum).
The storage pot leaks during reheating/defrosting.	The storage pot lid is not properly fitted.	Before placing the storage pot in the bowl to reheat/defrost, make sure that the lid is closed properly.
White dots have appeared on the water tank, its lid, the bowl and its lid.	These parts have limescale deposits.	This is normal. Remove limescale regularly. Clean the lid of the water tank, the bowl and its lid with a damp cloth. Descal the water tank. Read the section "Cleaning / descaling".
The surfaces that come into contact with food are stained.	Food may stain parts it comes into contact with.	This is normal. All of the parts can still be used safely and won't affect the food you cook.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ces instructions et les conserver soigneusement.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles sont surveillées, si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles ont conscience des dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, s'ils sont surveillés, s'ils ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils ont conscience des dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont 8 ans ou plus et s'ils sont surveillés. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2000 mètres.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.
- Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - dans les coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
 - dans des fermes
 - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - dans des environnements de type chambre d'hôtes.
- Être vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire ou le mélangeur dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Si le symbole  est indiqué sur l'appareil, ce symbole signifie "Attention : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil. "
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Utiliser un chiffon humide ou une éponge avec du liquide vaisselle pour nettoyer les accessoires et les parties en contact avec les aliments. Rincer avec un chiffon ou une éponge humide. Sécher les accessoires et les parties en contact avec les aliments avec un chiffon sec.
- Attention : la surface de l'élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle après utilisation.
- Des brûlures peuvent être occasionnées si l'on touche les surfaces chaudes de l'appareil, l'eau chaude, la vapeur ou les aliments.
- Ne pas toucher l'appareil lorsqu'il produit de la vapeur et utiliser des gants de protection pour retirer le couvercle et l'accessoire vapeur.
- L'utilisation d'un micro-ondes pour chauffer des aliments placés dans les pots de conservation fournis peut affecter leur valeur nutritionnelle et créer des points brûlants. Mélangez toujours les aliments chauffés afin de garantir une répartition homogène de la chaleur et testez la température avant de servir.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif).

- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur ou sur une plaque chauffante sous peine de le détériorer gravement.
- N'utilisez pas de rallonge. Si vous en prenez la responsabilité, n'utilisez qu'une rallonge en bon état reliée à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil près d'un mur ou d'un placard : la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif.
- Ne pas laisser pendre le cordon.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise reliée à la terre.
- Utiliser une surface de travail stable, plane, à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
Attention lors du déplacement de l'appareil à ne pas renverser le liquide contenu.
- Ne pas utiliser l'appareil si :
 - celui-ci ou son cordon est défectueux
 - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement
- Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de service le plus proche de votre domicile.
- Ne jamais démonter l'appareil vous-même.
- Toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d'emploi n'engage ni la responsabilité, ni la garantie du constructeur.
- Afin d'éviter tout risque d'accident dû à une réinitialisation inopinée du dispositif anti-surchauffe, ne branchez pas cet appareil à un appareil de connexion externe (minuteur) ou à un circuit régulièrement coupé par le fournisseur d'électricité.
- Lorsque la cuisson à la vapeur est terminée, de la vapeur brûlante continue de sortir par la sortie vapeur sur le couvercle du bol pendant un certain temps.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque chauffante ou d'une cuisinière en cours de fonctionnement ou encore chaude.
- N'utilisez jamais le bol ou aucune autre partie de l'appareil dans un micro-ondes car les parties métalliques ne sont pas adaptées à cette utilisation, à l'exception des 2 pots en céramique fournis et de leur couvercle.
- Ne jamais chauffer des pots céramiques ou les autres accessoires dans le four

- Ne stérilisez jamais le bol ou aucune autre partie de l'appareil dans un stérilisateur car les parties métalliques ne sont pas adaptées à cette utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 1 minute avant de cuire un autre lot d'ingrédients.
- Avant d'ouvrir le couvercle et d'ajouter d'autres ingrédients à mixer, si nécessaire, assurez-vous que le couvercle a suffisamment refroidi après la cuisson.
- Vérifiez toujours la température des aliments sur le dos de votre main avant de nourrir votre enfant.
- Vérifiez toujours la consistance des aliments pour jeunes enfants. Assurez-vous que la nourriture ne contient pas de morceaux.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits à base de chlore, même dilués, sur la surface de vos ustensiles : ils sont très corrosifs pour l'acier inoxydable.
- Conservez toujours le manuel d'instructions dans un endroit sûr.
- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par un centre de service agréé.
- L'appareil n'est pas conçu pour hacher des ingrédients durs tels que les glaçons et les morceaux de sucre.
- N'utilisez jamais la fonction de cuisson à la vapeur sans eau (un message d'erreur E1 apparaît s'il n'y a plus d'eau dans le réservoir).
- Veillez à ne pas remplir le réservoir au-delà de la capacité maximale (250 ml).
- Lorsque vous cuisez des ingrédients à la vapeur, veillez à ne pas trop remplir le bol (voir niveau max).
- Lorsque vous mixez des ingrédients, ne dépassez pas le niveau maximal indiqué sur le bol
- N'insérez aucun objet dans le réservoir d'eau
- Un détartrage régulier permet d'éviter d'endommager l'appareil.
- Pour tout problème, contacter votre service après-vente ou l'adresse internet : groupeseb.com

Protection de l'environnement

- Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années. Toutefois, le jour où vous envisagez de remplacer votre appareil, n'oubliez pas de penser à la contribution que vous pouvez apporter à la protection de l'environnement.
- Les Centres de Services agréés vous reprendront vos appareils usagés afin de procéder à leur destruction dans le respect des règles de l'environnement.

Participons à la protection de l'environnement !




- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

DESCRIPTION

- A** – Couvercle
B – Couvercle des pots en céramique
C – Pots en céramique
D – Panier vapeur
E – Lames
F – Bol (Se positionne au choix avec poignée à droite ou à gauche)
G – Base / Réservoir d'eau
- H** – Spatule
I – Bouton fonction Réchauffage
J – Bouton fonction Cuisson vapeur
K – Bouton fonction Décongélation
L – Timer
M – Touches de réglages + / -
N – Touche Start/Stop

UTILISATION

Le robot cuiseur Yummy Gourmet 4 en 1 vous offre des fonctions pratiques pour réaliser des repas sains pour vos enfants dès leur plus jeune âge! Confectionnez pour les plus petits des recettes variées pratiques à conserver ou emporter partout grâce aux petits pots en céramique fournis avec votre appareil.


Yummy Gourmet vous propose différents modes de préparation : cuisson à la vapeur , mixage des ingrédients grâce au mixeur, réchauffage  et décongélation de  vos préparations en un seul geste.

Attention : Cet appareil n'est PAS destiné aux usages suivants :

- Cuisson d'ingrédients crus surgelés
- Cuisson d'ingrédients précédemment mixés sans pot de conservation
- Cuisson des mêmes ingrédients pendant plus de 30 minutes
- Cuisson de riz et pâtes
- Chauffage ou réchauffage de liquides, tels que soupes, sauces ou eau
- Maintien de nourriture au chaud pendant plusieurs heures
- Hachage d'ingrédients durs tels que des glaçons ou des morceaux de sucre ou des ingrédients collants tels que du fromage

Avant la première utilisation

- Retirez l'appareil de l'emballage.
- Retirez le film de protection de l'écran.
- Déverrouillez et soulevez le couvercle (A)
- Passer une éponge non-abrasive humidifiée pour nettoyer le couvercle (A)
- Lavez toutes les pièces amovibles (bol (F), panier (D), pots en céramique (C), couvercle en silicone (B), les lames (E)) à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez.

Note : Il est recommandé d'effectuer un cycle de cuisson vapeur  avec le bol (F) vide avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

1. Mode cuisson

Attention : vérifiez toujours la température des aliments cuisinés sur une partie sensible de la peau pour vous assurer qu'ils soient sans danger pour votre bébé.


N'utilisez pas d'assaisonnement ou de liquide autre que de l'eau dans le réservoir (G). Assurez-vous de la présence d'eau dans le réservoir (G) avant la mise en marche.

Note : votre produit Yummy Gourmet a une capacité utile du bol optimale pour des recettes de grande quantité (le surplus de préparation après mixage pouvant être stocké dans les boîtes céramique). Dans le cas d'une utilisation avec des recettes de moindre quantités, nous recommandons, **à la fin du cycle de cuisson et avant la phase de mixage**, d'évacuer l'eau qui se trouve dans le fond du bol ; ceci pour permettre une préparation optimale en consistance.


Purée de butternut	250 ml d'eau dans le réservoir d'eau	250g de butternut	20 min de cuisson	Mixer pendant 30s à 1min
		80g de pommes de terre		
Purée de courgette au poulet		200g de courgettes	20 min de cuisson	Mixer pendant 30s à 1min
		120g de pommes de terre		
		30g de poulet		
Purée de légumes verts		130g de haricots verts	20 min de cuisson	Mixer pendant 30s à 1min
		270g de petits pois		
Purée type parmentier		300g de pommes de terre	25min de cuisson	Mixer pendant 30s à 1min
	50g de bœuf haché			
Compote banane poire	150g de poires	10 min de cuisson	Mixer pendant 30s à 1min	
	250g de bananes			

1.1. Cuisson à la vapeur avec mixage


- Brancher l'appareil. (fig 1)
- Tournez le bol (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et enlever le bol de sa base. (G) (fig 2)
- Ouvrez le réservoir d'eau (G) en tournant son couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulever. (fig 3)
- Remplissez le réservoir d'eau (G). Attention, ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur le réservoir (matérialisé avec le repère MAX). (fig 4 – 5)

- Remplacez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre (fig 6) ; si ce couvercle est absent ou mal placé, un message d'erreur « E2 » apparaît sur l'écran.
- Déverrouillez et enlever le couvercle du bol (fig 7)
- Placez les lames (E) dans le bol (F) du robot. (fig 8)
- Disposez les ingrédients dans le bol (F) en respectant le repère MAX (matérialisé avec un repère MAX). (fig 9)
- Placez le couvercle (A) sur le bol (F) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (fig 10)
- Placez le bol (F) sur la base (G) et verrouillez le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le signal sonore (BIP). (fig 11)
- Sélectionnez le programme STEAM en appuyant sur l'icône  (fig 12)
- Par défaut, le temps de cuisson est de 20 min. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + et -, en allant d'1 minute à 25 minutes.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. (fig 13)
- **Attention durant le cycle, des gouttelettes d'eau brûlantes peuvent sortir de la buse vapeur.**

Note : Vous pouvez mettre le cycle en pause à tout moment pour vérifier l'avancement de la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP ou en ouvrant le couvercle (A).

 Attention, attendez 1 minute avant d'ouvrir le couvercle (A) pour éviter le risque de brûlure. Le produit garde en mémoire pendant 2 minutes le cycle en cours, afin de reprendre le cycle là où il a été interrompu. Au-delà de 2 minutes après l'interruption, le cycle en cours sera annulé.

- A la fin du programme, un signal sonore retentit.
- Attendez 1 minute avant de mixer votre préparation.
- Pour mixer, placez le corps du mixeur sur le couvercle du bol (A) et branchez le. (fig 15 - 15a)
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt du mixeur pour mixer jusqu'à obtenir la texture désirée. (fig 16 - 17).

 Attention : Après avoir terminé de mixer, vérifiez toujours la texture de la préparation qui doit être bien lisse afin d'éviter tout risque d'étouffement par l'enfant. Si la texture n'est pas assez lisse, recommencer les étapes de mixage.

- Réservez votre préparation dans les petits pots en céramique (C) et servez la préparation restante dans un bol approprié. (fig 20).


Note : Attendez environ 5 minutes que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Attention : la vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie


supérieure afin d'éviter toute brûlure. Veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution.

Si des ingrédients restent collés aux lames, débranchez l'appareil et retirez les résidus avec la spatule fournie avec le produit.

1.2. Cuisson à la vapeur sans mixage

- Branchez l'appareil. (fig 1)
- Tournez le bol (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et enlever le bol de sa base (G). (fig 2)
- Ouvrez le réservoir d'eau (G) en tournant son couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulever. (fig 3)
- Remplissez le réservoir d'eau (G). Attention, ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur le réservoir (matérialisé avec le repère MAX). (fig 4 - 5)
- Remplacez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig 6)
- Déverrouillez et enlever le couvercle du bol (fig 7)
- Insérez le panier vapeur (D) dans le bol (F).
- Disposez les ingrédients dans le panier vapeur (D) en respectant les quantités MAX du tableau ci-dessus.
- Placez le couvercle (A) sur le bol (F) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Placez le bol (F) sur la base (G) et verrouillez le bol (F) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le signal sonore (BIP). (fig 11)
- Sélectionnez le programme STEAM en appuyant sur l'icône  (fig 12)
- Par défaut, le temps de cuisson est de 20 min. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + et -, en allant d'1 minute à 25 minutes.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. (fig 13)
- **Attention durant le cycle, des gouttelettes d'eau brûlantes peuvent sortir de la buse vapeur.**

Note : Vous pouvez mettre le cycle en pause à tout moment pour vérifier l'avancement de la cuisson en appuyant sur le bouton START/STOP ou en ouvrant le couvercle (A).

 Attention, attendez 1 minute avant d'ouvrir le couvercle (A) pour éviter le risque de brûlure. Le produit garde en mémoire pendant 2 minutes le cycle en cours, afin de reprendre le cycle là où il a été interrompu. Au-delà de 2 minutes après l'interruption, le cycle en cours sera annulé.


- A la fin du programme, un signal sonore retentit.

Note : Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».


Attention : la vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie supérieure afin d'éviter toute brûlure. Veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution.

2. Mode Réchauffage

A utiliser uniquement avec les pots en céramique fournis

- Branchez l'appareil (fig 21).
- Tournez le bol (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et enlever le bol (F) de sa base (G). (fig 22)
- Ouvrez le réservoir d'eau (G) en tournant son couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulever. (fig 23)
- Remplissez le réservoir d'eau (G). Attention, ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur le réservoir (matérialisé avec le repère MAX). (fig 24 – 25)
- Remplacez le couvercle du réservoir d'eau dans le sens des aiguilles d'une montre (fig 26).
- Déverrouillez et enlever le couvercle du bol (fig 27).
- Ajoutez la préparation cuite à réchauffer dans 1 ou 2 petits pots en céramique (C) fournis (selon votre convenance) (fig 28)
- Fermez les pots avec leur couvercle (B) puis placez-les dans le panier vapeur (D) (fig 29 et 29a)
- Placez le panier vapeur contenant les petits pots dans le bol (F) (fig 29b)
- Placez le couvercle (A) sur le bol (F) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (fig 29c)
- Placez le bol (F) sur la base (G) et verrouiller le bol (F) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le signal sonore (BIP). (fig 30)
- Sélectionnez le programme RECHAUFFAGE en appuyant sur l'icône  (fig 31)
- Par défaut, le temps de cuisson est de 6 minutes. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + et -, en allant d'1 minute à 10 minutes.

Note : Sélectionnez le temps le plus adapté aux aliments que vous souhaitez réchauffer. Vous pouvez mettre le cycle en pause à tout moment pour vérifier l'avancement du réchauffage en appuyant sur le bouton START/STOP ou en ouvrant le couvercle.

-  Attention : attendez 1 minute avant d'ouvrir le couvercle (A) pour éviter le risque de brûlure. Le produit garde en mémoire pendant 2 minutes le cycle en cours, afin de reprendre le cycle là où il a été interrompu. Au-delà de 2 minutes après l'interruption, le cycle en cours sera annulé.
- Appuyez sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. (fig 32)
- **Attention durant le cycle, des gouttelettes d'eau brûlantes peuvent sortir de la buse vapeur.**
- A la fin du programme, un signal sonore retentit.


Note : Attendez que l'unité ait refroidi à la température de la pièce, puis videz le réservoir de l'eau restante. Pour vider ou nettoyer le réservoir d'eau, reportez-vous au chapitre « Nettoyage et détartrage ».

Attention : la vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts. Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie supérieure afin d'éviter toute brûlure. Veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution.

1 pot (1x120g) de purée de butternut du réfrigérateur	250 ml d'eau dans le réservoir d'eau	pendant 4 minutes
2 pots (2x120g) de purée de butternut du réfrigérateur	250 ml d'eau dans le réservoir d'eau	pendant 6 minutes

3. Mode Décongélation

A utiliser uniquement avec les pots en céramique fournis

- Branchez l'appareil (fig 34).
- Tournez le bol (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et enlever le bol (F) de sa base (G). (fig 35)
- Ouvrez le réservoir d'eau (G) en tournant son couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre puis soulever. (fig 36)
- Remplissez le réservoir d'eau. Attention, ne pas remplir au-delà du niveau maximum indiqué sur le réservoir (matérialisé avec le repère MAX). (fig 37 – 38)
- Remplacez le couvercle du réservoir d'eau suivant la figure (à conf) dans le sens des aiguilles d'une montre. (fig 39)
- Déverrouillez et enlever le couvercle du bol. (fig 40)
- Ajoutez la préparation congelée dans 1 ou 2 petits pots en céramique (C) fournis (selon votre convenance)
- Fermez les pots avec leur couvercle (B) puis placez-les dans le panier vapeur (D) (fig 41 - 41a)
- Placez le panier vapeur contenant les petits pots dans le bol (F) (fig 41b)
- Placez le couvercle (A) sur le bol (F) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (fig 42)
- Placez le bol (F) sur la base (G) et verrouiller le bol (F) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le signal sonore (BIP). (fig 43)
- Sélectionnez le programme DECONGELATION en appuyant sur l'icône  (fig 44)
- Par défaut, le temps de décongélation est de 15 minutes. Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton + et -, en allant d'1 minute à 30 minutes.

Note : Sélectionnez le temps le plus adapté aux aliments que vous souhaitez décongeler. Vous pouvez mettre le cycle en pause à tout moment pour vérifier l'avancement de la décongélation en appuyant sur le bouton START/STOP ou en ouvrant le couvercle.

⚠ Attention, attendez 1 minute avant d'ouvrir le couvercle pour éviter le risque de brûlure. Le produit garde en mémoire pendant 2 minutes le cycle en cours, afin de reprendre le cycle là où il a été interrompu. Au-delà de 2 minutes après l'interruption, le cycle en cours sera annulé.

- Appuyer sur le bouton START/STOP pour lancer le programme. (fig 45)
- **Attention durant le cycle, des gouttelettes d'eau brûlantes peuvent sortir de la buse vapeur.**
- A la fin du programme, un signal sonore retentit.

Attention : la vapeur ou l'eau chaude peut vous brûler les doigts.

Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil, ni la vapeur qui s'échappe de sa partie supérieure afin d'éviter toute brûlure. Veillez à ce que les enfants respectent également cette mesure de précaution.

1 pot (1x120 g) de purée de butternut congelée	250 ml d'eau dans le réservoir d'eau	pendant 15 minutes
2 pots (2X120 g) de purée de butternut congelée	250 ml d'eau dans le réservoir d'eau	pendant 20 minutes

4. Mode mixage

- Tournez le bol (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour déverrouiller et enlever le bol (F) de sa base (G). (fig 47)
- Déverrouillez et enlever le couvercle du bol. (fig 48)
- Placez les lames (E) dans le bol (F) du robot. (fig 49)
- Disposez les ingrédients dans le bol (F) en respectant le repère MAX (matérialisé avec un repère MAX). (fig 50)
- Placez le couvercle (A) sur le bol (F) puis tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. (fig 51)
- Branchez le mixeur. (fig 52)
- Placez le corps du mixeur sur le couvercle (A) du bol (fig 53).
- Appuyez sur le bouton marche/arrêt du mixeur pour mixer jusqu'à obtenir la texture désirée. (fig 54 - 55).

100 g oignon	pendant 6 impulsions x 1s
200 g amandes	mixer pendant 30s à vitesse 2 du mixeur
20 g de persil	mixer pendant 5s à vitesse 2 du mixeur

NETTOYAGE/DETARTRAGE

1. Nettoyer l'appareil

- Après chaque utilisation, débranchez l'appareil. (fig 56)
- Laissez refroidir complètement avant le nettoyage.

- Vérifiez que l'appareil a suffisamment refroidi avant de vider le bol (F) et le réservoir d'eau (G).
- Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez. (fig 57)

⚠ **Attention :** maniez les lames avec précaution. Risque de coupure. (fig 58)

- Retirez le joint du couvercle du bol puis nettoyez le à l'eau tiède avec du liquide vaisselle, rincez et séchez pour éviter la stagnation d'eau qui peut ruisser dans la nourriture. (fig 59)
- N'immergez pas la base électrique (G) ou le couvercle (A) du bol. (fig 60)
- Ne rincez pas la base électrique (G) ou le couvercle du bol (A) directement sous le robinet. (fig 60)
- Vous pouvez mettre au lave-vaisselle tous les éléments sauf la base électrique (G) et le couvercle du bol (A).
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.
- Les colorants alimentaires peuvent décolorer les composants. (fig 66a-66b-66c)

2. Détartre l'appareil

Pour un fonctionnement optimal de votre appareil, détartrez-le toutes les 8 utilisations. Pour cela :

- Retirez le bol (F) de la base (G).
- Ouvrez le réservoir d'eau (G) en retirant son couvercle. (fig 61)
- Versez dans le réservoir d'eau 175 ml d'eau. (fig 62)
- Ajoutez 75 ml de vinaigre blanc. (fig 63)
- Laissez agir à froid pendant une nuit. (fig 64)
- Videz le réservoir contenant l'eau et le vinaigre (fig 65 - 66)
- Rincez l'intérieur du réservoir à eau plusieurs fois avec de l'eau tiède.
- Si les dépôts de calcaire ne sont pas complètement éliminés, répétez les étapes précédentes décrites dans ce chapitre.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs.

TABLEAU DE LOCALISATION DES PANNES

Problème	Raison	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas correctement branché. Le bol ou le couvercle du bol ne sont pas correctement verrouillés	Vérifiez que l'appareil est correctement branché. Verrouillez correctement le couvercle du bol et le bol sur sa base
L'appareil ne chauffe pas.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche START/STOP Le réservoir d'eau n'est pas rempli.	Appuyez sur la touche START/STOP Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au MAX
De la vapeur s'échappe entre le couvercle et le produit	Le couvercle n'est pas bien en place	Vérifiez que le couvercle et le joint du couvercle sont correctement mis.


RECOMENDACIONES IMPORTANTES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Les aliments ne sont pas cuits.	Il n'y a pas d'eau ou pas assez d'eau dans le réservoir. ou le temps de cuisson lancé est trop faible	Avant et pendant la cuisson, vérifiez le niveau d'eau du réservoir. S'il n'y a plus d'eau pendant la cuisson, l'appareil ne produit plus de vapeur et ne cuira pas les aliments. Augmentez le temps de cuisson.
Mes aliments ne sont pas décongelés après un cycle de décongélation	Trop d'aliment à décongelé ou si le temps de décongélation est insuffisant	Relancer un cycle de décongélation.
Affichage E1 sur le panneau de commande + led rouge clignotante	Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir	Remplir le réservoir d'eau après 1 minute pour éviter un jet de vapeur et une brûlure potentielle «.
Affichage E2 sur le panneau de commande	Le couvercle du réservoir est non présent ou mal verrouillé	Fermez correctement le couvercle
De l'eau s'écoule du socle	Fuite au niveau de l'élément chauffant	Emmenez le produit dans un centre de service agréé
Les aliments cuisent moins rapidement qu'avant	L'élément chauffant est entartré	Procédez au détartrage de l'élément chauffant (voir paragraphe « nettoyage/ détartrage »)
Une odeur désagréable se dégage du réservoir d'eau lors des premières utilisations	Vous n'avez pas prélavé le réservoir d'eau avant l'utilisation	Reportez-vous au chapitre « nettoyage/détartrage » pour nettoyer le réservoir d'eau, puis lancez un cycle de cuisson vapeur avec un bol vide
Les aliments ne chauffent pas de façon complètement homogène	Les morceaux dans le bol sont trop gros	Coupez les aliments en plus petits morceaux (cubes d'1 cm maximum)
Le pot de conservation fuit pendant le réchauffage/la décongélation	Le couvercle du pot de conservation n'est pas fermé correctement	Avant de placer le pot de conservation dans le bol pour le réchauffage/ la décongélation, assurez-vous que le couvercle soit correctement fermé
Des points blancs apparaissent sur le réservoir d'eau, son couvercle, le bol, son couvercle	Ces pièces présentent des dépôts de calcaire	Ce phénomène est normal. Éliminez régulièrement le calcaire. Nettoyez le couvercle du réservoir d'eau, le bol et son couvercle avec un chiffon humide. Détartez le réservoir d'eau. Reportez-vous à la section « nettoyage/détartrage »
Les surfaces en contact avec les aliments sont décolorées	Il est possible que les aliments décolorent les pièces avec lesquelles ils sont en contact	Ce phénomène est normal. Toutes les pièces peuvent être utilisées sans danger et n'altèrent en rien les aliments cuits

Lee estas instrucciones detenidamente y guárdalas en un lugar seguro.

- Este aparato puede ser utilizado por personas que carecen de experiencia o conocimientos, o con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, siempre que hayan sido formados para utilizar el aparato de forma segura, estén supervisados y comprendan los riesgos que conlleva.
- No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años siempre que hayan sido formados para utilizar el aparato de forma segura, estén supervisados y comprendan los riesgos que conlleva. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del aparato, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 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.
- Deberá vigilarse a los niños para garantizar que no juegan con el aparato.
- Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su servicio postventa o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar peligros.
- Mantén el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato se puede utilizar a una altitud de hasta 2000 m.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de ocho años o más y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, o falta de experiencia o conocimientos, siempre que estén debidamente supervisados o se les hayan dado instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y comprendan los riesgos que conlleva. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben realizar la limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico.

- No está diseñado para utilizarse en los siguientes casos, los cuales no están cubiertos por la garantía:
 - áreas de descanso para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
 - en granjas
 - Uso por parte de los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales.
 - en hostales o habitaciones de huéspedes
- Ten cuidado al verter líquidos calientes en el robot de cocina o la batidora, ya que existe el riesgo de que se expulsen del aparato debido a una ebullición repentina.
- Desconecta siempre el aparato del suministro eléctrico cuando vayas a dejarlo desatendido, así como antes de instalar, desmontar o proceder a su limpieza. Si aparece este símbolo  en el aparato, significa "Precaución: Las superficies accesibles pueden estar calientes cuando el aparato está en funcionamiento. No toques las superficies calientes del aparato".
- Para tu seguridad, este aparato cumple con todas las normas y regulaciones aplicables (directivas sobre aparatos de baja tensión, compatibilidad electromagnética, materiales en contacto con alimentos, medioambiente, etc.).
- No sumerjas nunca el aparato en agua.
- Utiliza un paño húmedo o una esponja con jabón líquido lavavajillas para limpiar los accesorios y las piezas en contacto con los alimentos. Aclara con un paño húmedo o una esponja. Seca los accesorios y las piezas en contacto con los alimentos con un paño seco.
- Precaución: La superficie de la resistencia guarda el calor después de su uso.
- Puedes quemarte si tocas las superficies calientes, el agua caliente, el vapor o la comida del aparato.
- No toques el aparato cuando esté produciendo vapor y usa guantes protectores para quitar la tapa y el accesorio de vapor.
- El uso de un microondas para calentar los alimentos que se colocan en los recipientes de almacenaje puede afectar a su valor nutricional y provocar un calentamiento desigual. Mezcla siempre los alimentos calentados para garantizar una distribución uniforme del calor y comprueba la temperatura antes de servir.

- Comprueba que el voltaje del suministro eléctrico se corresponde con el indicado en el aparato (p. ej. corriente alterna).
 - No coloques el aparato cerca de una fuente de calor o sobre una placa caliente ya que puede causar daños graves.
 - No utilices cables alargadores. Si decides emplear un cable alargador por tu cuenta y riesgo, utiliza únicamente uno que esté en buen estado, tenga un enchufe con toma de tierra y que sea compatible con la potencia del aparato.
 - No coloques el aparato cerca de paredes o armarios, ya que el vapor producido podría producir daños.
 - Los tiempos de cocción son solo orientativos.
 - No dejes el cable colgando.
 - Enchufa siempre el aparato a una toma de tierra.
 - Coloca el aparato en una superficie de trabajo plana y estable, lejos de salpicaduras de agua.
 - No desenchufes el aparato tirando del cable eléctrico.
- Ten cuidado al mover el aparato para no derramar líquidos.
- No uses el aparato si:
 - el aparato o el cable eléctrico están dañados.
 - el aparato se ha caído, muestra daños visibles o no funciona correctamente.
- En estos casos, el aparato debe enviarse al servicio técnico local.
- No desmontes nunca el aparato por tu cuenta.
 - La responsabilidad del fabricante y la garantía no serán válidas en casos de uso profesional, uso inadecuado o uso que no cumpla las instrucciones de funcionamiento.
 - Para evitar cualquier riesgo de accidente debido al reinicio inesperado del dispositivo de prevención de sobrecalentamiento, no conectes este aparato a un dispositivo de conexión externo (p. ej., un temporizador) o a un circuito que el proveedor de electricidad corte periódicamente.
 - Cuando el proceso de cocción al vapor haya terminado, seguirá saliendo vapor caliente por la salida de vapor de la tapa del recipiente durante un tiempo.
 - No coloques el aparato sobre una placa caliente o una cocina caliente ni cerca de ellas.

- No utilices nunca el recipiente ni ninguna otra parte del aparato en el microondas, ya que las piezas metálicas no son adecuadas para este uso, excepto los dos recipientes de cerámica y las tapas suministrados.
- Nunca calientes los recipientes de cerámica u otros accesorios en el horno.
- No esterilices nunca el recipiente ni ninguna otra pieza del aparato en un esterilizador, ya que las piezas metálicas no son adecuadas para este uso.
- Deja que el aparato se enfríe durante un minuto antes de cocinar otra tanda de ingredientes.
- Antes de abrir la tapa y añadir otros ingredientes para triturarlos, si es necesario, asegúrate de que la tapa se ha enfriado lo suficiente después de cocinar.
- Antes de alimentar a niños, comprueba siempre la temperatura de los alimentos en el dorso de la mano.
- Comprueba siempre la consistencia de los alimentos para los niños pequeños. Asegúrate de que no haya trozos grandes en la comida.
- Nunca uses lejía ni productos a base de cloro en la superficie de sus utensilios, ni siquiera diluidos. Son extremadamente corrosivos cuando entran en contacto con acero inoxidable.
- Guarda el manual de instrucciones en un lugar seguro. No lo tires.
- Teniendo en cuenta las diversas normas vigentes, si el aparato se utiliza en un país distinto al país en el que se ha adquirido, deberá ser revisado por un servicio técnico oficial.
- El aparato no está diseñado para picar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar.
- No utilices nunca la función de vapor sin agua (si no hay agua en el depósito de agua, aparecerá el mensaje de error E1).
- Asegúrate de no llenar el depósito de agua por encima de su capacidad máxima (250 ml).
- Cuando cocines ingredientes al vapor, ten cuidado de no llenar en exceso el recipiente (consulta el nivel máximo).
- Al triturar ingredientes, no superes el nivel máximo indicado en el recipiente.
- No introduzcas ningún objeto en el depósito de agua.
- La descalcificación periódica evita daños en el aparato.
- Si tienes algún problema, consulta al servicio postventa o el sitio web groupesb.com.

Protección del medioambiente

- Este aparato se ha diseñado para durar muchos años. Sin embargo, si piensas sustituir el aparato, te recomendamos que consideres cómo proteger el medio ambiente.
- El servicio técnico oficial acepta aparatos usados y los desecha de forma respetuosa con el medio ambiente.

¡Piensa en el medioambiente!



- ① El aparato incluye numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➔ Déjalo en un punto de recogida para su procesamiento.




40

DESCRIPCIÓN

- | | |
|--|---|
| A – Tapa | G – Base/Depósito de agua |
| B – Tapas para recipientes de cerámica | H – Espátula |
| C – Recipientes de cerámica | I – Botón de función Recalentar |
| D – Cesto de cocción al vapor | J – Botón de función Vapor |
| E – Cuchillas | K – Botón de función Descongelar |
| F – Recipiente (elige la posición deseada con el asa a la derecha o a la izquierda) | L – Temporizador |
| | M – Botones de ajuste +/- |
| | N – Botón Start/Stop (inicio/stop) |

USO

El robot de cocina 4 en 1 Yummy Gourmet incluye prácticas funciones, lo que significa que puedes preparar comidas saludables para sus hijos desde muy temprana edad. Prepara sencillas recetas para que tus pequeños las tomen en casa o para llevar contigo en los pequeños recipientes de cerámica que se suministran con el aparato.


Con Yummy Gourmet, puedes elegir entre una serie de métodos de preparación: cocinar al vapor , triturar ingredientes con el robot, recalentar  y descongelar  alimentos con un solo aparato.

Precaución: Este aparato NO está diseñado para los siguientes usos:

- Cocinar ingredientes crudos congelados
- Cocinar ingredientes previamente triturados sin un recipiente de almacenaje
- Cocinar los mismos ingredientes durante más de 30 minutos
- Preparar arroz y pasta
- Calentar o recalentar líquidos, como sopas, salsas o agua
- Mantener los alimentos calientes durante varias horas
- Picar ingredientes duros como cubitos de hielo o terrones de azúcar, o ingredientes pegajosos como el queso

Antes de la primera utilización

- Saca el aparato del embalaje.
- Retira el plástico protector de la pantalla.
- Desbloquea y levanta la tapa (A).
- Utiliza una esponja húmeda no abrasiva para limpiar la tapa (A).
- Lava todas las piezas desmontables [recipiente (F), cesto (D), recipientes de cerámica (C), tapas de silicona (B), cuchillas (E)] en agua templada con detergente líquido, enjuágalas y sécalas.

Ten en cuenta lo siguiente: Recomendamos efectuar un ciclo de vapor  con el recipiente vacío (F) antes de cocinar con el aparato por primera vez.

41

1. Método de cocción

Precaución: Comprueba siempre la temperatura de los alimentos cocinados en una parte sensible de tu piel para asegurarte de que son seguros para el bebé.

No utilices ningún condimento o líquido que no sea agua en el depósito de agua (G). Comprueba que hay agua en el depósito (G) antes de empezar.


Nota: La capacidad del recipiente de tu Yummy Gourmet es ideal para cocinar por tandas (cualquier cosa que quede después de triturar se puede guardar en recipientes de almacenaje).

Para garantizar una consistencia óptima con cantidades más pequeñas, vacía el agua de la parte inferior del recipiente una vez finalizado el ciclo de cocción y antes de triturar.


Puré de calabaza	250 ml de agua en el depósito de agua	250 g de calabaza	20 minutos de cocción	Tritura durante 30 segundos a 1 minuto
		80 g de patatas		
Puré de calabacín y pollo		200 g de calabacín	20 minutos de cocción	Tritura durante 30 segundos a 1 minuto
		120 g de patatas		
		30 g de pollo		
Puré de verduras		130 g de judías	20 min de cocción	Tritura durante 30 segundos a 1 minuto
		270 g de guisantes		
Pastel de carne		300 g de patatas	25 min de cocción	Tritura durante 30 segundos a 1 minuto
		50 g de ternera picada		
Compota de pera y plátano		150 g de peras	10 min de cocción	Tritura durante 30 segundos a 1 minuto
	250 g de plátano			


1.1. Cocer al vapor y triturar

- Enchufa el aparato. (fig. 1)
- Gira el recipiente (F) en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base. (G) (fig. 2)
- Abre el depósito de agua (G) girando la tapa en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, levantándola. (fig. 3)
- Llena el depósito de agua (G). No lo llenes por encima del nivel máximo indicado en el depósito de agua (marca MAX). (fig. 4 y 5)
- Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua girándola en el sentido de las agujas del reloj (fig. 6). Si falta esta tapa o no está colocada correctamente, aparecerá un mensaje de error "E2" en la pantalla.

- Suelta la tapa y retírala del recipiente. (fig. 7)
- Coloca las cuchillas (E) en el recipiente (F) del Yummy Gourmet 4 en 1. (fig. 8)
- Coloca los ingredientes en el recipiente (F) sin llenarlo por encima del nivel máximo (marca MAX). (fig. 9)
- Vuelve a colocar la tapa (A) en el recipiente (F) y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. (fig. 10)
- Coloca el recipiente (F) en la base (G) y bloquéalo girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oigas un pitido. (fig. 11)
- Selecciona el programa de VAPOR pulsando el icono  (fig. 12)
- El tiempo predeterminado de vapor es 20 minutos. Puedes cambiar el tiempo de cocción pulsando los botones + y -, que van de 1 a 25 minutos.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) para iniciar el programa. (fig. 13)
- **Ten cuidado mientras el ciclo está en marcha, ya que puede salir agua caliente de la boquilla de vapor. (fig. 14)**

Ten cuenta lo siguiente: Puedes poner en pausa el ciclo en cualquier momento para comprobar el progreso del vapor pulsando el botón START/STOP (inicio/stop) o abriendo la tapa (A).

 **Precaución:** Espera un minuto antes de abrir la tapa (A) para evitar quemarte. El aparato recuerda el ciclo actual durante dos minutos, por lo que puedes reanudar el ciclo donde se detuvo. Después de dos minutos en pausa, el ciclo actual se cancelará.


- Al final del programa, oirás un pitido.
- Espera un minuto antes de triturar los alimentos.
- Para triturar, coloca la pieza de la batidora en la tapa del recipiente (A) y conéctala (fig. 15 - 15a).
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) de la batidora para triturar hasta que logres la textura deseada. (fig. 16 y 17)
-  **Precaución:** Después de triturar, comprueba siempre la textura de los alimentos; debe ser uniforme para evitar cualquier riesgo de asfixia a tu hijo. Si la textura no es lo suficientemente uniforme, repite los pasos de triturado.
- Guarda los alimentos que desees conservar en los recipientes de cerámica pequeños (C) y sirve el resto en un recipiente adecuado. (fig. 20)

Ten en cuenta lo siguiente: Espera unos cinco minutos hasta que el aparato se enfríe a temperatura ambiente y, a continuación, vacía el agua restante del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulta el capítulo "Limpieza y descalcificación".


Precaución: Puedes quemarte los dedos con el vapor o el agua caliente. No toques las piezas calientes del aparato ni el vapor que salga de la parte superior para evitar quemaduras. Asegúrate de que los niños también siguen esta medida de seguridad.

Si los ingredientes permanecen pegados a las cuchillas, desenchufa el aparato y quítalos con la espátula que se suministra.

1.2. Cocer al vapor sin triturar

- Enchufa el aparato. (fig. 1)
- Gira el recipiente (F) en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base (G). (fig. 2)
- Abre el depósito de agua (G) girando la tapa en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, levantándola. (fig. 3)
- Llena el depósito de agua (G). No lo llenes por encima del nivel máximo indicado en el depósito de agua (marca MAX). (fig. 4 y 5)
- Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua girándola en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 6)
- Suelta la tapa y retírala del recipiente. (fig. 7)
- Introduce el cesto de cocción al vapor (D) en el recipiente (F).
- Coloca los ingredientes en el cesto de cocción al vapor (D) respetando las cantidades máximas de la tabla anterior.
- Vuelve a colocar la tapa (A) en el recipiente (F) y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. (fig. 10)
- Coloca el recipiente (F) en la base (G) y bloquéalo (F) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oigas un pitido. (fig. 11)
- Selecciona el programa de VAPOR pulsando el icono . (fig. 12)
- El tiempo predeterminado de vapor es 20 minutos. Puedes cambiar el tiempo de cocción pulsando los botones + y -, que van de 1 a 25 minutos.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) para iniciar el programa. (fig. 13)

Ten cuidado mientras el ciclo está en marcha, ya que puede salir agua caliente de la boquilla de vapor. (fig. 14)

- Ten cuenta lo siguiente: Puedes poner en pausa el ciclo en cualquier momento para comprobar el progreso del vapor pulsando el botón START/STOP (inicio/stop) o abriendo la tapa (A).  Precaución: Espera un minuto antes de abrir la tapa (A) para evitar quemarte. El aparato recuerda el ciclo actual durante dos minutos, por lo que puedes reanudar el ciclo donde se detuvo. Después de dos minutos en pausa, el ciclo actual se cancelará.
- Al final del programa, oirás un pitido.


Ten en cuenta lo siguiente: Espera hasta que el aparato se haya enfriado a temperatura ambiente y, a continuación, vacía el agua restante del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulta el capítulo "Limpieza y descalcificación".

Precaución: Puedes quemarte los dedos con el vapor o el agua caliente. No toques las piezas calientes del aparato ni el vapor que salga de la parte superior


para evitar quemaduras. Asegúrate de que los niños también siguen esta medida de seguridad.

2. Modo Recalentar

Solo se debe utilizar con los recipientes de cerámica incluidos

- Enchufa el aparato. (fig. 21)
- Gira el recipiente (F) en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base (G). (fig. 22)
- Abre el depósito de agua (G) girando la tapa en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, levantándola. (fig. 23)
- Llena el depósito de agua (G). No lo llenes por encima del nivel máximo indicado en el depósito de agua (marca MAX). (fig. 24 y 25)
- Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua girándola en el sentido de las agujas del reloj (fig. 26).
- Suelta la tapa y retírala del recipiente. (fig. 27)
- Añade la preparación cocinada para calentarla a 1 o 2 de los recipientes pequeños de cerámica (C) suministrados (según te resulte más cómodo) (fig. 28)
- Cierra los recipientes con su tapa (B) y, a continuación, colócalos en el cesto de cocción al vapor (D) (fig. 29 - 29a)
- Coloca el cesto de cocción al vapor con los recipientes pequeños en el recipiente (F) (fig. 29b)
- Vuelve a colocar la tapa (A) en el recipiente (F) y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. (fig. 29c)
- Coloca el recipiente (F) en la base (G) y bloquéalo (F) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oigas un pitido. (fig. 30)
- Selecciona el programa RECALENTAR pulsando el icono . (fig. 31)
- El tiempo predeterminado de vapor es 6 minutos. Puedes cambiar el tiempo de cocción pulsando los botones + y -, que van de 1 a 10 minutos.

Ten cuenta lo siguiente: Selecciona el tiempo más adecuado para los alimentos que deseas recalentar. Puedes poner en pausa el ciclo en cualquier momento para comprobar el progreso del recalentado pulsando el botón START/STOP (inicio/stop) o abriendo la tapa.

-  Precaución: Espera un minuto antes de abrir la tapa (A) para evitar quemarte. El aparato recuerda el ciclo actual durante dos minutos, por lo que puedes reanudar el ciclo donde se detuvo. Después de dos minutos en pausa, el ciclo actual se cancelará.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) para iniciar el programa. (fig. 32)
- **Ten cuidado mientras el ciclo está en marcha, ya que puede salir agua caliente de la boquilla de vapor. (fig. 33)**
- Al final del programa, oirás un pitido.

Ten en cuenta lo siguiente: Espera hasta que el aparato se haya enfriado a temperatura ambiente y, a continuación, vacía el agua restante del depósito. Para vaciar o limpiar el depósito de agua, consulta el capítulo "Limpieza y descalcificación".

Precaución: Puedes quemarte los dedos con el vapor o el agua caliente. No toques las piezas calientes del aparato ni el vapor que salga de la parte superior para evitar quemaduras. Asegúrate de que los niños también siguen esta medida de seguridad.

1 recipiente (1 x 120 g) de puré de zanahoria fuera del frigorífico	250 ml de agua en la vaporera	durante 4 minutos
2 recipientes (2 x 120 g) de puré de zanahoria fuera del frigorífico	250 ml de agua en la vaporera	durante 6 minutos

3. Modo Descongelar ❄️

Solo se debe utilizar con los recipientes de cerámica incluidos

- Enchufa el aparato. (fig. 34)
- Gira el recipiente (F) en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base (G). (fig. 35)
- Abre el depósito de agua (G) girando la tapa en el sentido contrario al de las agujas del reloj y, a continuación, levantándola. (fig. 36)
- Llena el depósito de agua. No lo llenes por encima del nivel máximo indicado en el depósito de agua (marca MAX). (fig. 37 y 38)
- Vuelve a colocar la tapa del depósito de agua girándola en el sentido de las agujas del reloj. (fig. 39)
- Suelta la tapa y retírala del recipiente. (fig. 40)
- Añade la preparación congelada a 1 o 2 de los recipientes pequeños de cerámica (C) suministrados (según te resulte más cómodo)
- Cierra los recipientes con su tapa (B) y, a continuación, colócalos en el cesto de cocción al vapor (D) (fig. 41 - 41a)
- Coloca el cesto de cocción al vapor con los recipientes pequeños en el recipiente (F) (fig 41b)
- Vuelve a colocar la tapa (A) en el recipiente (F) y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. (fig. 42)
- Coloca el recipiente (F) en la base (G) y bloquéalo (F) girándolo en el sentido de las agujas del reloj hasta que oigas un pitido. (fig. 43)
- Selecciona el programa DESCONGELAR pulsando el icono ❄️. (fig. 44)
- El tiempo predeterminado de descongelado es 15 minutos. Puedes cambiar el tiempo de cocción pulsando los botones + y -, que van de 1 a 30 minutos.

Ten cuenta lo siguiente: Selecciona el tiempo más adecuado para los alimentos que deseas descongelar. Puedes poner en pausa el ciclo en cualquier momento para comprobar el progreso del descongelado pulsando el botón START/STOP (inicio/stop) o abriendo la tapa.

46

- ⚠️ **Precaución:** Espera un minuto antes de abrir la tapa para evitar quemarte. El aparato recuerda el ciclo actual durante dos minutos, por lo que puedes reanudar el ciclo donde se detuvo. Después de dos minutos en pausa, el ciclo actual se cancelará.
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) para iniciar el programa. (fig. 45)
 - **Ten cuidado mientras el ciclo está en marcha, ya que puede salir agua caliente de la boquilla de vapor. (fig. 46)**
 - Al final del programa, oirás un pitido.

Precaución: Puedes quemarte los dedos con el vapor o el agua caliente. No toques las piezas calientes del aparato ni el vapor que salga de la parte superior para evitar quemaduras. Asegúrate de que los niños también siguen esta medida de seguridad.

1 caja (1 x 120 g) de puré de zanahoria congelado	250 ml de agua en la vaporera	durante 15 minutos
2 cajas (2 x 120 g) de puré de zanahoria congelado	250 ml de agua en la vaporera	durante 20 minutos

4. Modo Triturar

- Gira el recipiente (F) en sentido contrario al de las agujas del reloj para desbloquearlo y sacarlo de la base (G). (fig. 47)
- Suelta la tapa y retírala del recipiente (fig. 48)
- Coloca las cuchillas (E) en el recipiente (F) del Yummy Gourmet 4 en 1. (fig. 49)
- Coloca los ingredientes en el recipiente (F) sin llenarlo por encima del nivel máximo (marca MAX). (fig. 50)
- Vuelve a colocar la tapa (A) en el recipiente (F) y gírala en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla. (fig. 51)
- Enchufa la pieza de la batidora. (fig. 52)
- Coloca la pieza de la batidora en la tapa (A) del recipiente (fig. 53).
- Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop) de la batidora para triturar hasta que logres la textura deseada. (fig. 54 y 55)

100 g de cebolla	durante 6 pulsos x 1 segundo
200 g de almendra	tritura durante 30 segundos en la velocidad 2 de la batidora de mano
20 g de perejil	tritura durante 5 segundos en la velocidad 2 de la batidora de mano

LIMPIEZA/DESCALCIFICACIÓN

1. Limpieza del aparato

- Después de cada uso, desenchufa el aparato. (fig. 56)
- Deja que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
- Comprueba que el aparato se ha enfriado bastante antes de vaciar el recipiente (F) y el depósito de agua (G).
- Lava todas las piezas desmontables con agua templada y detergente líquido, enjuágalas y sécalas. (fig. 57)

47

- ⚠️ Precaución:** manipula las cuchillas con cuidado. Hay riesgo de cortes. (fig. 58)
- Retira el precinto de la tapa del recipiente y límpiala con agua templada y detergente líquido. A continuación, enjuaga y seca para evitar que gotee agua a los alimentos. (fig. 59)
 - No sumerjas la base eléctrica (G) ni la tapa (A) del recipiente en agua. (fig. 60)
 - No enjuagues la base eléctrica (G) ni la tapa del recipiente (A) directamente bajo el grifo. (fig. 60)
 - Puedes meter todas las piezas, excepto la base eléctrica (G) y la tapa del recipiente (A) en el lavavajillas.
 - No utilices nunca productos limpiadores abrasivos.
 - Los colorantes de la comida pueden manchar los componentes. (fig 66a-66b-66c)

2. Descalcificación del aparato

Para que el aparato funcione de forma óptima, elimina los depósitos de cal cada 8 usos. Para ello:

- Retira el recipiente (F) de la base (G).
- Abre el depósito de agua (G) quitando la tapa. (fig. 61)
- Vierte 175 ml de agua en el depósito de agua (B). (fig. 64)
- Añade 75 ml de vinagre blanco. (fig. 63)
- Deja que repose durante la noche. (fig. 64)
- Vacía el agua y el vinagre del depósito. (fig. 65 y 66)
- Enjuaga el interior del depósito de agua varias veces con agua templada.
- Si no se eliminan por completo los depósitos de cal, repite los pasos anteriores.
- No utilices nunca productos limpiadores abrasivos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Motivo	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está bien conectado. El recipiente o la tapa del recipiente no están correctamente bloqueados	Comprueba que el aparato está enchufado correctamente. Bloquea correctamente el recipiente y su tapa en la base
El aparato no se calienta.	No has pulsado el botón START/STOP (inicio/stop). El depósito de agua está vacío.	Pulsa el botón START/STOP (inicio/stop). Llena el depósito de agua hasta la marca MAX.
Se escapa el vapor entre la tapa y el aparato.	La tapa no está bien ajustada.	Comprueba que la tapa y la junta de la tapa están correctamente colocadas.
Los alimentos no están bien cocinados.	No hay agua o no hay suficiente agua en el depósito de agua o el tiempo de cocción es demasiado corto.	Antes y durante la cocción, comprueba el nivel de agua del depósito de agua. Si no queda agua durante la cocción, el aparato ya no producirá vapor ni cocinará los alimentos. Aumenta el tiempo de cocción.


Los alimentos no se han descongelado después de un ciclo de descongelado.	Hay demasiados alimentos para descongelar o no se han descongelado durante el tiempo suficiente.	Reinicia un ciclo de descongelado.
Aparece E1 en el panel de control + parpadeo de la luz roja.	No hay agua suficiente en el depósito.	Llena el depósito de agua después de un minuto para evitar que salga vapor y posibles quemaduras
Aparece E2 en el panel de control.	La tapa del depósito de agua no está colocada o no está bien bloqueada.	Cierra bien la tapa.
Sale agua de la base.	Hay una fuga en la resistencia.	Lleva el aparato a un servicio técnico oficial.
La comida tarda más en cocinarse que antes.	La resistencia está recubierta de cal.	Descalcifica la resistencia (consulta el apartado "Limpieza/descalcificación").
El depósito de agua desprende un olor desagradable cuando se utiliza por primera vez.	No has limpiado el depósito de agua antes de utilizarlo por primera vez.	Lee el capítulo "Limpieza y descalcificación" para limpiar el depósito de agua y, a continuación, inicia un ciclo de vapor con un recipiente vacío.
Los alimentos no se han calentado de manera uniforme.	Los trozos del recipiente son demasiado grandes.	Corta los alimentos en trozos más pequeños (dados de 1 cm como máximo).
El recipiente de almacenaje gotea durante el recalentado/descongelado.	La tapa del recipiente de almacenaje no está bien colocada.	Antes de colocar el recipiente de almacenaje en el recipiente para recalentar/descongelar, asegúrate de que la tapa está bien cerrada.
Han aparecido puntos blancos en el depósito de agua o su tapa, o el recipiente y su tapa.	Estas piezas tienen depósitos de cal.	Es algo normal. Elimina los depósitos de cal con regularidad. Limpia la tapa del depósito de agua, el recipiente y su tapa con un paño húmedo. Descalcifica el depósito de agua. Lee la sección "Limpieza/descalcificación".
Las superficies que entran en contacto con los alimentos están manchadas.	Los alimentos pueden manchar las piezas con las que entran en contacto.	Es algo normal. Todas las piezas se pueden seguir utilizando con seguridad/no afectará a los alimentos que cocines.

RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente estas instruções antes da primeira utilização e guarde-as num local seguro para futuras consultas.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em total segurança e compreendam os riscos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos, desde que sejam supervisionadas ou que tenham recebido instruções relativamente à utilização segura do aparelho e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, exceto se tiverem idade igual ou superior a oito anos e que sejam supervisionadas por um adulto. Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.
- 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, por um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Mantenha o aparelho e o respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de oito anos de idade.
- Este aparelho pode ser utilizado a uma altitude de até 2000 m.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a oito anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com pouca experiência ou conhecimento, desde que sejam

- devidamente supervisionadas ou tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho em segurança e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- 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
 - em quintas
 - por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial
 - ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.
- Tenha cuidado ao deitar líquidos quentes na taça ou no liquidificador, uma vez que existe o risco de serem ejetados do aparelho devido a uma fervura súbita.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se o deixar sem supervisão e antes de proceder à montagem, desmontagem e limpeza. Se este símbolo  surgir no aparelho, significa "Atenção: As superfícies acessíveis podem estar quentes quando o aparelho está em funcionamento. Não toque nas superfícies quentes do aparelho."
- Para sua segurança, este aparelho cumpre as normas e regulamentos aplicáveis (diretivas relativas a baixa tensão, compatibilidade eletromagnética, materiais em contacto com os alimentos, ambiente, etc.).
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Utilize um pano húmido ou uma esponja com detergente líquido para a loiça para limpar os acessórios e as peças que entram contacto com os alimentos. Enxague com um pano ou esponja húmidos. Seque os acessórios e as peças em contacto com os alimentos com um pano seco.
- Atenção: A superfície da placa de aquecimento permanece quente durante algum tempo após a utilização.
- Pode queimar-se se tocar nas superfícies quentes do aparelho, em água quente, no vapor ou nos alimentos.
- Não toque no aparelho quando este estiver a produzir vapor e utilize luvas de cozinha para remover a tampa e o acessório de vapor.
- A utilização de um micro-ondas para aquecer alimentos colocados nos recipientes de cerâmica fornecidos pode afetar o seu valor nutricional e levar a um aquecimento desigual. Misture sempre os alimentos aquecidos para garantir uma distribuição uniforme do calor e teste a temperatura antes de servir.



- Certifique-se de que a tensão da sua instalação elétrica corresponde à tensão indicada no aparelho (por ex., corrente alternada).
- Não coloque o aparelho perto de uma fonte de calor ou sobre uma placa quente, pois isso pode causar danos graves.
- Não utilize uma extensão elétrica. Caso opte por utilizar uma extensão, certifique-se de que esta se encontra em perfeitas condições de funcionamento, que tem uma ficha com ligação à terra e que é compatível com a potência do aparelho.
- Não coloque o aparelho perto de paredes ou dentro de um armário, pois o vapor produzido pode causar danos nos materiais.
- Os tempos de cozedura são meramente indicativos.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado.
- Ligue sempre o aparelho a uma tomada com ligação à terra.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície de trabalho plana e estável, longe de salpicos de água.
- Nunca desligue o aparelho da corrente puxando pelo cabo de alimentação. Tenha cuidado ao deslocar o aparelho para não derramar líquidos no interior.
- Não utilize o aparelho se:
 - o aparelho ou o cabo de alimentação estiver danificado.
 - o aparelho tiver caído, tiver danos visíveis ou não funcionar corretamente.
 Nestes casos, o aparelho tem de ser enviado para um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.
- Nunca desmonte o aparelho pelos seus próprios meios.
- A responsabilidade do fabricante e a garantia não serão válidas em caso de utilização profissional, utilização indevida ou utilização que não cumpra as instruções de utilização.
- Para evitar qualquer risco de acidente devido à reinicialização inesperada do aparelho por prevenção de sobreaquecimento, não ligue este aparelho a um dispositivo de ligação externo (por exemplo, temporizador) ou a um circuito que seja cortado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- Quando o processo de cozedura a vapor terminar, o vapor quente continuará a sair pela tampa da taça, através da saída de vapor durante algum tempo.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de uma placa elétrica ou de um fogão quente.
- Nunca utilize a taça ou qualquer outra parte do aparelho num micro-ondas, uma vez que as peças metálicas não são adequadas para esta utilização, exceto os dois recipientes de cerâmica e tampas fornecidos.
- Nunca aqueça os recipientes de cerâmica ou outros acessórios no forno

- Nunca esterilize a taça ou qualquer outra peça do aparelho num esterilizador, uma vez que as peças metálicas não são adequadas para esta utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante um minuto antes de cozinhar outra dose de ingredientes.
- Antes de abrir a tampa e adicionar outros ingredientes para triturar, se necessário, certifique-se de que a tampa arrefeceu o suficiente depois de cozinhar.
- Verifique sempre a temperatura dos alimentos nas costas da mão antes de alimentar uma criança.
- Verifique sempre a consistência dos alimentos para crianças pequenas. Certifique-se de que não há grumos nos alimentos.
- Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro na superfície dos utensílios, mesmo quando diluídos. São extremamente corrosivos quando em contacto com aço inoxidável.
- Mantenha o manual de instruções num local seguro. Não o deite fora.
- Tendo em conta a diversidade de normas em vigor, se o aparelho for utilizado num país diferente daquele onde foi adquirido, solicite a verificação junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- O aparelho não foi concebido para picar alimentos rijos, como cubos de gelo ou pedaços de açúcar.
- Nunca utilize a função de vapor sem água (é apresentada uma mensagem de erro E1 se não existir água no reservatório de água).
- Certifique-se de que não enche o reservatório de água acima da sua capacidade máxima (250 ml).
- Quando cozinhar ingredientes a vapor, tenha cuidado para não encher demasiado a taça (ver nível máx.).
- Quando estiver a triturar ingredientes, não exceda o nível máximo indicado na taça.
- Não introduza quaisquer objetos no reservatório de água.
- Uma descalcificação regular evita danos no aparelho.
- Se tiver algum problema, consulte o seu Centro de Contacto do Consumidor ou o website groupeseb.com.

Proteção do ambiente

- O seu aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos. No entanto, se começar a pensar em substituir o seu aparelho, pode pensar em como pode proteger o ambiente.
- Os Serviços de Assistência Técnica autorizados irão devolver os seus aparelhos usados e eliminá-los de forma ecológica.

Proteção do ambiente em primeiro lugar!




-  ⓘ O seu aparelho contém vários materiais reutilizáveis ou recicláveis.
-  ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

DESCRIÇÃO

- A** – Tampa
B – Tampas dos recipientes de cerâmica
C – Recipientes de cerâmica
D – Cesto de cozedura a vapor
E – Lâminas
F – Taça (escolha a posição desejada com a pega à direita ou à esquerda)
G – Base/reservatório de água
- H** – Espátula
I – Botão da função de reaquecimento
J – Botão da função de vapor
K – Botão da função de descongelar
L – Temporizador
M – Botões de regulação +/-
N – Botão Start/Stop

UTILIZAÇÃO

O robot de cozinha 4 em 1 Yummy Gourmet inclui funcionalidades práticas, o que significa que pode fazer refeições saudáveis para os seus filhos desde a mais tenra idade! Prepare uma variedade de receitas práticas para os mais pequenos em casa ou para levar consigo para onde quer que vá, utilizando os pequenos recipientes de cerâmica fornecidos com o aparelho.


Com o Yummy Gourmet, pode escolher entre vários métodos de preparação: cozedura a vapor , triturar alimentos, reaquecer  e descongelar  os seus alimentos com apenas um único aparelho.

Cuidado: Este aparelho NÃO foi concebido para as seguintes utilizações:

- Cozinhar alimentos crus congelados
- Cozinhar alimentos previamente triturados sem recipiente de armazenamento
- Cozinhar os mesmos alimentos durante mais de 30 minutos
- Cozinhar arroz e massa
- Aquecer ou reaquecer líquidos, como sopas, molhos ou água
- Manter os alimentos quentes durante várias horas
- Picar alimentos rijos, como cubos de gelo ou pedaços de açúcar, ou alimentos pegajosos, como queijo

Antes da primeira utilização

- Retire o aparelho da embalagem.
- Retire a película protetora do ecrã.
- Desbloqueie e levante a tampa (A).
- Utilize uma esponja húmida e não abrasiva para limpar a tampa (A).
- Lave todas as peças amovíveis [taça (F), cesto (D), recipientes de cerâmica (C), tampas de silicone (B), lâminas (E)] em água quente com detergente da loiça, enxague e seque.

Atenção: Recomendamos que efetue um ciclo de cozedura a vapor  com a taça vazia (F) antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

1. Método de cozedura

Cuidado: Verifique sempre a temperatura dos alimentos cozinhados numa parte sensível da pele para se certificar de que é seguro para o seu bebé. Não utilize temperos ou líquidos que não água no reservatório de água (G). Certifique-se de que existe água no reservatório de água (G) antes de começar a utilizar o aparelho.


Nota: A capacidade da taça Yummy Gourmet é ideal para cozinhar em grandes quantidades (a preparação excedente após a mistura pode ser guardada nos recipientes de cerâmica).

Para garantir a consistência ideal para quantidades mais pequenas, escoe a água do fundo da taça assim que o ciclo de cozedura terminar e antes de triturar.


Puré de abóbora	250 ml de água no reservatório de água	250 g de abóbora	20 min. de cozedura	Triture durante 30 segundos a 1 minuto
		80 g de batatas		
Puré de curgete e frango		200 g de curgetes	20min. de cozedura	Triture durante 30 segundos a 1 minuto
		120g de batatas		
Puré verde		30 g de frango	20 min. de cozedura	Triture durante 30 segundos a 1 minuto
		130 g de feijões		
Empadão de carne	270 g de ervilhas	25min. de cozedura	Triture durante 30 segundos a 1 minuto	
	300g de batatas			
Compota de pera e banana	50 g de carne picada	10 min. de cozedura	Triture durante 30 segundos a 1 minuto	
	150 g de peras			
	250 g de banana			


1,1. Cozer a vapor com trituração

- Ligue o aparelho à corrente. (fig. 1)
- Rode a taça (F) para a esquerda para a desbloquear e retire a taça da base. (G) (fig. 2)
- Abra o reservatório de água (G) rodando a tampa para a esquerda e, em seguida, levantando-a. (fig. 3)
- Encha o reservatório de água (G). Não encha acima do nível máximo indicado no reservatório de água (marca MAX). (fig. 4-5)
- Volte a colocar a tampa no reservatório de água rodando-a para a direita (fig. 6). Se faltar esta tampa ou se estiver mal colocada, é apresentada a mensagem de erro "E2" no ecrã.

- Solte a tampa e retire-a da taça. (fig. 7)
- Coloque as lâminas (E) na taça (F) do Yummy Gourmet 4 em 1. (fig. 8)
- Coloque os ingredientes na taça (F) sem a encher acima do nível máximo (marca MAX). (fig. 9)
- Volte a colocar a tampa (A) na taça (F) e, em seguida, rode-a para a direita para bloquear. (fig. 10)
- Coloque a taça (F) na base (G) e bloqueie a taça rodando-a para a direita até ouvir um clique. (fig. 11)
- Selecione o programa VAPOR premindo o botão  (fig. 12)
- O tempo de cozedura a vapor predefinido é de 20 minutos. Pode alterar o tempo de cozedura a vapor premindo os botões + e -, de 1 a 25 minutos.
- Prima o botão START/STOP para iniciar o programa. (fig. 13)
- **Tenha cuidado enquanto o ciclo estiver em funcionamento, pois pode sair água quente pelo bico de vapor. (fig. 14)**

Atenção: Pode interromper o ciclo a qualquer momento para verificar o progresso da cozedura a vapor premindo o botão START/STOP ou abrindo a tampa (A).

 **Cuidado:** Aguarde um minuto antes de abrir a tampa (A) de forma a evitar queimaduras. O aparelho memoriza o ciclo atual durante dois minutos, para que possa retomar o ciclo que foi colocado em pausa. Após dois minutos em pausa, o ciclo atual será cancelado.


- No final do programa, ouvirá um aviso sonoro.
- Aguarde um minuto antes de triturar os alimentos.
- Para triturar, coloque a parte da liquidificadora na tampa da taça (A) e ligue-a (fig. 15 – 15a)
- Prima o botão START/STOP na liquidificadora para triturar até obter a textura pretendida. (fig. 16-17)
-  **Cuidado:** Após a trituração, verifique sempre a textura dos alimentos; deve ser suave para evitar perigos de asfixia para a criança. Se a textura não for suficientemente suave, repita os passos para triturar.
- Guarde os alimentos que pretende manter nos recipientes pequenos de cerâmica (C) e sirva o resto numa taça adequada. (fig. 20)

Atenção: Aguarde cerca de cinco minutos para que o aparelho arrefeça à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie a água do reservatório. Para esvaziar ou limpar o reservatório de água, leia o capítulo "Limpeza e descalcificação".


Cuidado: O vapor ou a água quente podem queimar as mãos. Não toque nas partes quentes do aparelho, nem em qualquer vapor que saia pela parte de cima, para evitar queimaduras. Certifique-se de que as crianças também seguem esta medida de segurança.

Se ficarem alimentos presos nas lâminas, desligue o aparelho da corrente e retire-os com a espátula fornecida.

1.2. Cozer a vapor sem triturar

- Ligue o aparelho à corrente. (fig. 1)
- Rode a taça (F) para a esquerda para a desbloquear e retire a taça da base (G). (fig. 2)
- Abra o reservatório de água (G) rodando a tampa para a esquerda e, em seguida, levantando-a. (fig. 3)
- Encha o reservatório de água (G). Não encha acima do nível máximo indicado no reservatório de água (marca MAX). (fig. 4-5)
- Volte a colocar a tampa do reservatório de água rodando-a para a esquerda. (fig. 6)
- Solte a tampa e retire-a da taça. (fig. 7)
- Introduza o cesto de cozedura a vapor (D) na taça (F).
- Coloque os ingredientes no cesto de cozedura a vapor (D) respeitando as quantidades MÁXIMAS indicadas na tabela acima.
- Volte a colocar a tampa (A) na taça (F) e, em seguida, rode-a para a direita para bloquear. (fig. 10)
- Coloque a taça (F) na base (G) e bloqueie a taça (F) rodando-a para a direita até ouvir um clique. (fig. 11)
- Selecione o programa VAPOR premindo o botão  (fig. 12)
- O tempo de cozedura a vapor predefinido é de 20 minutos. Pode alterar o tempo de cozedura a vapor premindo os botões + e -, de 1 a 25 minutos.
- Prima o botão START/STOP para iniciar o programa. (fig. 13)

Tenha cuidado enquanto o ciclo estiver em funcionamento, pois pode sair água quente pelo bico de vapor. (fig. 14)


- **Atenção:** Pode interromper o ciclo a qualquer momento para verificar o progresso da cozedura a vapor premindo o botão START/STOP ou abrindo a tampa (A).
-  **Cuidado:** Aguarde um minuto antes de abrir a tampa (A) de forma a evitar queimaduras. O aparelho memoriza o ciclo atual durante dois minutos, para que possa retomar o ciclo que foi colocado em pausa. Após dois minutos em pausa, o ciclo atual será cancelado.
- No final do programa, ouvirá um aviso sonoro.

Atenção: Aguarde que o aparelho arrefeça à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie a água do reservatório. Para esvaziar ou limpar o reservatório de água, leia o capítulo "Limpeza e descalcificação".


Cuidado: O vapor ou a água quente podem queimar as mãos. Não toque nas partes quentes do aparelho, nem em qualquer vapor que saia pela parte de cima, para evitar queimaduras. Certifique-se de que as crianças também seguem esta medida de segurança.

2. Modo de reaquecimento

A utilizar apenas com os recipientes de cerâmica incluídos

- Ligue o aparelho à corrente. (fig. 21)
- Rode a taça (F) para a esquerda para a desbloquear e retire a taça (F) da base (G). (fig. 22)
- Abra o reservatório de água (G) rodando a tampa para a esquerda e, em seguida, levantando-a. (fig. 23)
- Encha o reservatório de água (G). Não encha acima do nível máximo indicado no reservatório de água (marca MAX). (fig. 24-25)
- Volte a colocar a tampa do reservatório de água rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio (fig. 26).
- Solte a tampa e retire-a da taça. (fig. 27)
- Adicione o preparado cozinhado num ou nos 2 recipientes pequenos de cerâmica (C) fornecidos (como for mais prático) (fig. 28)
- Feche os recipientes com a tampa (B) e, depois, coloque-os no cesto de cozedura a vapor (D) (fig. 29 e 29a)
- Coloque o cesto de cozedura a vapor que contém os recipientes pequenos na taça (F) (fig. 29b)
- Volte a colocar a tampa (A) na taça (F) e, em seguida, rode-a para a direita para bloquear. (fig. 29c)
- Coloque a taça (F) na base (G) e bloqueie a taça (F) rodando-a para a direita até ouvir um clique. (fig. 30)
- Selecione o programa REAQUECIMENTO premindo o botão . (fig. 31)
- O tempo de cozedura a vapor predefinido é de 6 minutos. Pode alterar o tempo de cozedura a vapor premindo os botões + e -, de 1 a 10 minutos.

Atenção: Selecione o tempo mais adequado para os alimentos que pretende aquecer. Pode interromper o ciclo a qualquer momento para verificar o progresso do reaquecimento premindo o botão START/STOP ou abrindo a tampa.

-  **Cuidado:** Aguarde um minuto antes de abrir a tampa (A) de forma a evitar queimaduras. O aparelho memoriza o ciclo atual durante dois minutos, para que possa retomar o ciclo que foi colocado em pausa. Após dois minutos em pausa, o ciclo atual será cancelado.
- Prima o botão START/STOP para iniciar o programa. (fig. 32)
- **Tenha cuidado enquanto o ciclo estiver em funcionamento, pois pode sair água quente pelo bico de vapor. (fig. 33)**
- No final do programa, ouvirá um aviso sonoro.


Atenção: Aguarde que o aparelho arrefeça à temperatura ambiente e, em seguida, esvazie a água do reservatório. Para esvaziar ou limpar o reservatório de água, leia o capítulo "Limpeza e descalcificação".

Cuidado: O vapor ou a água quente podem queimar as mãos. Não toque nas partes quentes do aparelho, nem em qualquer vapor que saia pela parte de cima, para evitar queimaduras. Certifique-se de que as crianças também seguem esta medida de segurança.


1 recipiente (1 x 120 g) de puré de cenoura retirado do frigorífico	250 ml de água na panela a vapor	durante 4 minutos
2 recipientes de (2 x 120 g) puré de cenoura retirado do frigorífico	250 ml de água na panela a vapor	durante 6 minutos

3. Modo de descongelação

A utilizar apenas com os recipientes de cerâmica incluídos

- Ligue o aparelho à corrente. (fig. 34)
- Rode a taça (F) para a esquerda para a desbloquear e retire a taça (F) da base (G). (fig. 35)
- Abra o reservatório de água (G) rodando a tampa para a esquerda e, em seguida, levantando-a. (fig. 36)
- Encha o reservatório de água. Não encha acima do nível máximo indicado no reservatório de água (marca MAX). (fig. 37-38)
- Volte a colocar a tampa do reservatório de água rodando-a para a esquerda. (fig. 39)
- Solte a tampa e retire-a da taça. (fig. 40)
- Adicione a preparação congelada em 1 ou 2 recipientes pequenos de cerâmica (C) fornecidos (como for mais prático)
- Feche os recipientes com a tampa (B) e, depois, coloque-os no cesto de cozedura a vapor (D) (fig. 41 – 41a)
- Coloque o cesto de cozedura a vapor que contém os recipientes pequenos na taça (F) (fig. 41b)
- Volte a colocar a tampa (A) na taça (F) e, em seguida, rode-a para a direita para bloquear. (fig. 42)
- Coloque a taça (F) na base (G) e bloqueie a taça (F) rodando-a para a direita até ouvir um clique. (fig. 43)
- Selecione o programa DESCONGELAR premindo o botão . (fig. 44)
- O tempo de descongelação predefinido é de 15 minutos. Pode alterar o tempo de cozedura a vapor premindo os botões + e -, de 1 a 30 minutos.

Atenção: Selecione o tempo mais adequado para os alimentos que pretende descongelar. Pode interromper o ciclo a qualquer momento para verificar o progresso do descongelamento premindo o botão START/STOP ou abrindo a tampa.

 **Cuidado:** Aguarde um minuto antes de abrir a tampa para evitar queimaduras. O aparelho memoriza o ciclo atual durante dois minutos, para que possa retomar o ciclo que foi colocado em pausa. Após dois minutos em pausa, o ciclo atual será cancelado.

- Prima o botão START/STOP para iniciar o programa. (fig. 45)
- **Tenha cuidado enquanto o ciclo estiver em funcionamento, pois pode sair água quente pelo bico de vapor. (fig. 46)**
- No final do programa, ouvirá um aviso sonoro.

Cuidado: O vapor ou a água quente podem queimar as mãos. Não toque nas partes quentes do aparelho, nem em qualquer vapor que saia pela parte de cima, para evitar queimaduras. Certifique-se de que as crianças também seguem esta medida de segurança.

1 recipiente (1 x 120 g) de puré de cenoura congelado	250 ml de água na panela a vapor	durante 15 minutos
2 caixas (2 x 120 g) de puré de cenoura congelado	250 ml de água na panela a vapor	durante 20 minutos

4. Modo de trituração

- Rode a taça (F) para a esquerda para a desbloquear e retire a taça (F) da base (G). (fig. 47)
- Solte a tampa e retire-a da taça (fig. 48)
- Coloque as lâminas (E) na taça (F) do Yummy Gourmet 4 em 1. (fig. 49)
- Coloque os ingredientes na taça (F) sem a encher acima do nível máximo (marca MAX). (fig. 50)
- Volte a colocar a tampa (A) na taça (F) e, em seguida, rode-a para a direita para bloquear. (fig. 51)
- Ligue o aparelho à corrente. (fig. 52)
- Coloque a parte do liquidificador na tampa (A) da taça (fig. 53).
- Prima o botão START/STOP na liquidificadora para triturar até obter a textura pretendida. (fig. 54 – 55)

100 g de cebolas	durante 6 impulsos x 1 s
200 g de amêndoas	triture durante 30 segundos na velocidade 2 do liquidificador
20 g de salsa	triture durante 5 segundos na velocidade 2 do liquidificador

LIMPEZA/DESCALCIFICAÇÃO

1. Limpar o aparelho

- Depois de cada utilização, desligue o aparelho da corrente. (fig. 56)
 - Deixe arrefecer completamente antes de limpar.
 - Verifique se o aparelho arrefeceu o suficiente antes de esvaziar a taça (F) e o reservatório de água (G).
 - Lave todas as peças amovíveis com água quente e detergente para a loiça, enxague e seque. (fig. 57)
- ⚠️ Atenção:** manuseie as lâminas com cuidado. Existe o risco de se cortar. (fig. 58)
- Retire o vedante da tampa da taça e lave-a com água quente e detergente para a loiça, em seguida, enxague e seque para evitar que a água estagnada escorra para os alimentos. (fig. 59)
 - Não mergulhe a base elétrica (G) ou a tampa (A) da taça em água. (fig. 60)
 - Não enxague a base elétrica (G) nem a tampa da taça (A) diretamente sob água corrente. (fig. 60)

- Pode colocar todas as peças, exceto a base elétrica (G) e a tampa da taça (A), na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos.
- A coloração dos alimentos pode manchar os componentes. (fig 66a-66b-66c)

2. Descalcificar o aparelho

Para manter o seu aparelho a funcionar no seu melhor desempenho, descalcifique-o a cada 8 utilizações. Para tal:

- Retire a taça (F) da base (G).
- Abra o reservatório de água (G) retirando a tampa. (fig. 61)
- Deite 175 ml de água fria no reservatório de água. (fig. 62)
- Adicione 75 ml de vinagre branco. (fig. 63)
- Deixe atuar durante a noite. (fig. 64)
- Retire a água e o vinagre do reservatório. (fig. 65-66)
- Lave o interior do reservatório de água várias vezes com água quente.
- Se o calcário acumulado não for completamente removido, repita os passos acima.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Motivo	Solução
O aparelho não funciona.	O aparelho não está corretamente ligado à corrente. A taça ou a tampa da taça não estão devidamente bloqueadas	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente. Bloqueie devidamente a taça e a tampa da taça na respetiva base
O aparelho não aquece.	Não premiu o botão START/STOP. O reservatório de água está vazio.	Prima o botão START/STOP. Encha o reservatório de água até à marca MAX.
Sai vapor entre a tampa e o aparelho.	A tampa não está devidamente colocada.	Verifique se a tampa e a junta da tampa estão corretamente colocadas.
Os alimentos não estão cozidos corretamente.	Não há água ou não há água suficiente no reservatório de água ou o tempo de cozedura é demasiado curto.	Antes e durante a preparação, verifique o nível de água no reservatório de água. Se não houver água durante a cozedura, o aparelho deixa de produzir vapor ou cozinhar os alimentos. Aumente o tempo de cozedura.
Os alimentos não descongelaram após um ciclo de descongelação.	Há demasiados alimentos para descongelar ou não foram descongelados durante tempo suficiente.	Reinicie um ciclo de descongelação.
Foi apresentado E1 no painel de controlo. + luz vermelha intermitente	Não há água suficiente no reservatório de água.	Encha o reservatório de água após ter decorrido um minuto para evitar jatos de vapor e potenciais queimaduras
Foi apresentado E2 no painel de controlo.	A tampa do reservatório de água não está colocada ou não está devidamente bloqueada.	Feche bem a tampa.


Sai água da base.	Existe uma avaria na placa de aquecimento.	Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
Os alimentos estão a demorar mais tempo a cozinhar do que antes.	A placa de aquecimento está revestida de calcário.	Descalcifique a placa de aquecimento (consulte a secção "Limpeza/descalcificação").
É libertado um cheiro desagradável do reservatório de água quando o utiliza pela primeira vez.	Não limpou o reservatório de água antes de o utilizar pela primeira vez.	Leia o capítulo "Limpeza/descalcificação" para limpar o reservatório de água e, em seguida, inicie um ciclo de cozedura a vapor com a taça vazia.
Os alimentos não aqueceram uniformemente.	Os pedaços na taça são demasiado grandes.	Corte os alimentos em pedaços mais pequenos (cubos de 1 cm, no máximo).
O recipiente de cerâmica apresenta fugas durante o reaquecimento/descongelamento.	A tampa do recipiente de cerâmica não está corretamente colocada.	Antes de colocar o recipiente de cerâmica na taça para reaquecer/descongelar, certifique-se de que a tampa está fechada corretamente.
Surgiram pontos brancos no reservatório de água, na tampa, na taça e na tampa da taça.	Estas peças têm calcário.	É normal. Elimine o calcário regularmente. Limpe a tampa do reservatório de água, a taça e a tampa com um pano húmido. Elimine o calcário do reservatório de água. Leia a secção "Limpeza/descalcificação".
As superfícies em contacto com os alimentos estão manchadas.	Os alimentos podem manchar as peças com as quais entrem em contacto.	É normal. Todas as peças podem continuar a ser utilizadas em segurança e não afetam os alimentos que prepara.

CONSIGLI IMPORTANTI

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle in un luogo sicuro.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone prive di esperienza o conoscenza o con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali, purché siano state istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio, siano sorvegliate e comprendano i rischi associati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a otto anni, purché siano stati istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio, siano sorvegliati e comprendano i rischi associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano compiuto otto anni e siano sotto la sorveglianza di un adulto. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni.
- 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.
- Per evitare eventuali rischi, se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal relativo centro di assistenza o da persona analogamente qualificata.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli otto anni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato a un'altitudine massima di 2.000 m.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a otto anni e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure senza esperienza o conoscenza, purché siano adeguatamente sorvegliati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i rischi associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini non sorvegliati.

- Questo apparecchio è progettato unicamente per uso domestico.
- Non è progettato per essere utilizzato nei seguenti casi, non coperti da garanzia:
 - nelle sale ristoro riservate al 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.
- Prestare attenzione quando si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, in quanto c'è il rischio che venga espulso dall'apparecchio a causa dell'ebollizione improvvisa.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente se lo si lascia incustodito e prima di assemblarlo, disassemblarlo e pulirlo. Il significato di questo simbolo  visualizzato sull'apparecchio è "Attenzione: le superfici accessibili possono surriscaldarsi quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio".
- Per garantire la massima sicurezza, questo apparecchio è conforme agli standard e alle normative applicabili (Direttive relative agli apparecchi a bassa tensione, alla compatibilità elettromagnetica, ai materiali a contatto con gli alimenti, all'ambiente, ecc.).
- Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Utilizzare un panno umido o una spugna con detersivo liquido per piatti per pulire gli accessori e le parti che vengono a contatto con gli alimenti. Sciacquare con un panno umido o una spugna. Asciugare gli accessori e le parti che vengono a contatto con gli alimenti utilizzando un panno asciutto.
- Attenzione: la superficie dell'elemento riscaldante rimane calda per un po' dopo l'uso.
- Se si viene a contatto con le superfici calde dell'apparecchio, con acqua, vapore o alimenti caldi, potrebbero verificarsi delle ustioni.
- Non toccare l'apparecchio durante la produzione di vapore e utilizzare guanti protettivi per rimuovere il coperchio e l'accessorio per il vapore.
- L'uso di un forno a microonde per riscaldare gli alimenti collocati nei contenitori forniti può influire sul loro valore nutrizionale e portare a un riscaldamento non uniforme. Mescolare sempre gli alimenti riscaldati per garantire una distribuzione uniforme del calore e verificare la temperatura prima di servire.
- Verificare che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sull'apparecchio (ad es. corrente alternata).

- Non posizionare l'apparecchio vicino a una fonte di calore o su una piastra calda per evitare gravi danni.
 - Non usare prolunghette elettriche. Se si sceglie di utilizzarne una a proprio rischio, utilizzare solo una prolunga in buone condizioni, dotata di spina con messa a terra e compatibile con la potenza dell'apparecchio.
 - Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadietti, poiché il vapore prodotto potrebbe provocare danni.
 - Gli orari di cottura sono solo indicativi.
 - Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante.
 - Collegare sempre l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra.
 - Posizionare su una superficie di lavoro piana e stabile, lontano da eventuali spruzzi d'acqua.
 - Non scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica tirando il cavo di alimentazione.
- Prestare attenzione quando si sposta l'apparecchio in modo da non versare liquidi in esso contenuti.
- Non usare l'apparecchio se:
 - l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni;
 - l'apparecchio è caduto, presenta danni visibili o non funziona correttamente.
 In questi casi, l'apparecchio deve essere inviato al centro di assistenza locale.
 - Non smaltire mai l'apparecchio autonomamente.
 - La responsabilità del produttore e la garanzia non saranno valide in caso di uso professionale, uso improprio o utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso.
 - Per evitare il rischio di incidenti dovuti al ripristino inaspettato del dispositivo di prevenzione del surriscaldamento, non collegare l'apparecchio a un dispositivo di connessione esterno (ad es. un timer) o a un circuito regolarmente interrotto dal fornitore di energia elettrica.
 - Al termine del processo di cottura a vapore, il vapore caldo continuerà a fuoriuscire attraverso il foro di uscita del vapore sul coperchio del recipiente per un po' di tempo.
 - Non posizionare l'apparecchio su o vicino a una piastra o una stufa calda.
 - Non utilizzare mai il recipiente o qualsiasi altra parte dell'apparecchio nel forno a microonde, poiché le parti metalliche non sono adatte a questo uso, ad eccezione dei due contenitori e coperchi in ceramica forniti.
 - Non riscaldare mai i contenitori in ceramica o altri accessori nel forno

- Non sterilizzare mai il recipiente o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in uno sterilizzatore, poiché le parti metalliche non sono adatte per questo uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per un minuto prima di cuocere altri ingredienti.
- Prima di aprire il coperchio e aggiungere altri ingredienti da mescolare, se necessario, assicurarsi che il coperchio si sia raffreddato a sufficienza dopo la cottura.
- Controllare sempre la temperatura del cibo sul dorso della mano prima di farlo mangiare ai bambini.
- Controllare sempre la consistenza del cibo per i bambini piccoli. Assicurarsi che non vi siano grumi grossi negli alimenti.
- Non utilizzare mai candeggina o prodotti a base di cloro sulla superficie degli utensili, anche se diluiti. Questi sono estremamente corrosivi a contatto con l'acciaio inossidabile.
- Conservare il manuale di istruzioni in un luogo sicuro. Non gettarlo via.
- A causa dei vari standard in vigore, se l'apparecchio viene utilizzato in un Paese diverso da quello in cui è stato acquistato, è opportuno farlo controllare da un centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio non è progettato per tritare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio o zollette di zucchero.
- Non utilizzare mai la funzione di cottura a vapore senza acqua (se il serbatoio dell'acqua è vuoto, verrà visualizzato un messaggio di errore E1).
- Assicurarsi di non riempire il serbatoio dell'acqua oltre la capacità massima (250 ml).
- Durante la cottura a vapore degli ingredienti, fare attenzione a non riempire eccessivamente il recipiente (vedere il livello massimo).
- Quando si frullano gli ingredienti, non superare il livello massimo indicato sul recipiente.
- Non inserire oggetti nel serbatoio dell'acqua.
- La pulizia anticalcare regolare previene eventuali danni all'apparecchio.
- In caso di problemi, consultare il servizio di assistenza o il sito Web groupeseb.com.

Protezione dell'ambiente

- L'apparecchio è progettato per funzionare per molti anni. Tuttavia, nel caso in cui si desideri sostituirlo, è bene pensare a come proteggere l'ambiente.
- I centri di assistenza autorizzati ritireranno gli apparecchi usati e provvederanno a smaltirli nel rispetto dell'ambiente.

Pensiamo all'ambiente!






- ① L'apparecchio contiene diversi materiali riutilizzabili o riciclabili.
- ➔ Lasciarlo in un punto di raccolta per lo smaltimento.

DESCRIZIONE

- | | |
|---|---|
| A – Coperchio | G – Base/Serbatoio dell'acqua |
| B – Coperchi dei contenitori in ceramica | H – Spatola |
| C – Contenitori in ceramica | I – Pulsante funzione di riscaldamento |
| D – Cestello per la cottura a vapore | J – Pulsante funzione cottura a vapore |
| E – Lame | K – Pulsante funzione scongelamento |
| F – Recipiente (scegliere la posizione desiderata con la maniglia a destra o a sinistra) | L – Timer |
| | M – Pulsanti impostazioni +/- |
| | N – Pulsante Start/Stop |

UTILIZZO

Il robot da cucina 4-in-1 Yummy Gourmet è dotato di pratiche funzioni, che consentono di preparare pasti sani per i bambini fin dalla prima età! Utilizzando i piccoli contenitori in ceramica forniti con l'apparecchio, è possibile preparare una varietà di pratiche ricette per i bambini da conservare o portare con sé ovunque si vada.


Con Yummy Gourmet è possibile scegliere tra diversi metodi di preparazione: cottura a vapore , miscelazione degli ingredienti con il robot, riscaldamento  e scongelamento  degli alimenti con un solo apparecchio.

Attenzione: questo apparecchio NON è progettato per i seguenti usi:

- Cottura di ingredienti crudi surgelati
- Cottura di ingredienti precedentemente miscelati senza un contenitore di conservazione
- Cottura degli stessi ingredienti per più di 30 minuti
- Cottura di riso e pasta
- Scaldare o riscaldare liquidi, come zuppe, salse o acqua
- Mantenere il cibo caldo per diverse ore
- Tritare ingredienti duri come cubetti di ghiaccio o zollette di zucchero oppure ingredienti collosi come il formaggio

Operazioni preliminari

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione.
- Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
- Sbloccare e sollevare il coperchio (A).
- Pulire il coperchio (A) con una spugna umida e non abrasiva.
- Lavare tutte le parti staccabili (recipiente (F), cestello (D), contenitori in ceramica (C), coperchi in silicone (B), lame (E)) in acqua calda con detersivo liquido per piatti, risciacquare e asciugare.

Nota: si consiglia di eseguire un ciclo di cottura a vapore  con un recipiente (F) vuoto prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.

1. Metodo di cottura

Attenzione: controllare sempre la temperatura degli alimenti cucinati su una parte sensibile della pelle per assicurarsi che siano sicuri per il bambino.

Non utilizzare condimenti o liquidi diversi dall'acqua nel serbatoio dell'acqua (G). Prima di iniziare, assicurarsi che nel serbatoio dell'acqua (G) sia presente l'acqua.


Nota: la capacità del recipiente di Yummy Gourmet è ideale per preparare porzioni predefinite (tutto ciò che rimane dopo la miscelazione può essere conservato in contenitori di stoccaggio).

Per garantire una consistenza ottimale per quantità più piccole, scolare l'acqua dal fondo del recipiente una volta completato il ciclo di cottura e prima di frullare.


Purea di zucca	250 ml di acqua nel serbatoio	250 g di zucca	20 minuti di cottura	Frullare per 30 secondi fino a 1 minuto
		80 g di patate		
Purea di zucchine e pollo		200 g di zucchine	20 minuti di cottura	Frullare per 30 secondi fino a 1 minuto
		120 g di patate		
		30 g di pollo		
Purea verde		130 g di fagioli	20 minuti di cottura	Frullare per 30 secondi fino a 1 minuto
	270 g di piselli			
Tortino di carne	300 g di patate	25 minuti di cottura	Frullare per 30 secondi fino a 1 minuto	
	50 g di manzo macinato			
Composta di banana e pera	150 g di pere	10 minuti di cottura	Frullare per 30 secondi fino a 1 minuto	
	250 g di banana			


1.1. Cottura a vapore con frullatore

- Collegare l'apparecchio. (fig. 1)
- Ruotate il recipiente (F) in senso antiorario per sbloccarlo e rimuoverlo dalla base. (G) (fig. 2)
- Aprire il serbatoio dell'acqua (G) ruotandone il coperchio in senso antiorario e quindi sollevandolo. (fig. 3)
- Riempire il serbatoio dell'acqua (G). Non riempire oltre il livello massimo indicato sul serbatoio dell'acqua (contrassegno MAX). (fig. 4-5)
- Riposizionare il coperchio sul serbatoio dell'acqua ruotandolo in senso orario (fig. 6). Se il coperchio è mancante o fissato in modo errato, sul display viene visualizzato il messaggio di errore "E2".
- Sbloccare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente. (fig. 7)

- Inserire le lame (E) nel recipiente (F) del robot 4-in-1 Yummy Gourmet. (fig. 8)
- Inserire gli ingredienti nel recipiente (F) senza riempirlo oltre il livello massimo (contrassegno MAX). (fig. 9)
- Riposizionare il coperchio (A) sul recipiente (F), quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo. (fig. 10)
- Posizionare il recipiente (F) sulla base (G) e bloccarlo ruotandolo in senso orario finché non viene emesso un segnale acustico. (fig. 11)
- Selezionare il programma VAPORE premendo l'icona  (fig. 12)
- Il tempo di cottura a vapore predefinito è 20 minuti. È possibile modificare il tempo di cottura a vapore premendo i pulsanti + e -, da 1 a 25 minuti.
- Premere il pulsante START/STOP per avviare il programma. (fig. 13)
- **Prestare attenzione mentre il ciclo è in funzione, in quanto dal beccuccio del vapore può fuoriuscire acqua calda. (fig. 14)**

Nota: è possibile sospendere il ciclo in qualsiasi momento per controllare l'avanzamento della cottura a vapore premendo il pulsante START/STOP o aprendo il coperchio (A).

 **Attenzione:** attendere un minuto prima di aprire il coperchio (A) per evitare ustioni. L'apparecchio memorizza il ciclo corrente per due minuti, in modo che possa riprendere il ciclo dal punto in cui è stato messo in pausa. Dopo due minuti di pausa, il ciclo corrente verrà annullato.


- Al termine del programma, verrà emesso un segnale acustico.
- Attendere un minuto prima di frullare gli alimenti.
- Per frullare, posizionare il componente frullatore sul coperchio del recipiente (A) e collegarlo (fig. 15 - 15a)
- Premere il pulsante START/STOP sul frullatore per frullare fino a ottenere la consistenza desiderata. (fig. 16-17)
-  **Attenzione:** dopo aver frullato, controllare sempre la consistenza del cibo; questo deve essere omogeneo per evitare qualsiasi rischio di soffocamento per il bambino. Se la consistenza non è abbastanza omogenea, ripetere i passaggi per frullare.
- Riporre il cibo che si desidera conservare nei piccoli contenitori in ceramica (C) e servire il resto in un recipiente adatto. (fig. 20)

Nota: attendere circa cinque minuti affinché l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente, quindi versare l'acqua rimanente fuori dal serbatoio. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, leggere il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".


Attenzione: Il vapore o l'acqua calda possono ustionare le dita. Non toccare le parti calde dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dall'alto per evitare ustioni. Assicurarsi che anche i bambini seguano questa misura di sicurezza.

Se gli ingredienti rimangono attaccati alle lame, scollegare l'apparecchio e rimuoverli con la spatola in dotazione.

1.2. Cottura a vapore senza frullare

- Collegare l'apparecchio. (fig. 1)
- Ruotare il recipiente (F) in senso antiorario per sbloccarlo e rimuoverlo dalla base (G). (fig. 2)
- Aprire il serbatoio dell'acqua (G) ruotandone il coperchio in senso antiorario e quindi sollevandolo. (fig. 3)
- Riempire il serbatoio dell'acqua (G). Non riempire oltre il livello massimo indicato sul serbatoio dell'acqua (contrassegno MAX). (fig. 4-5)
- Riposizionare il coperchio del serbatoio dell'acqua ruotandolo in senso orario. (fig. 6)
- Sbloccare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente. (fig. 7)
- Inserire il cestello per la cottura a vapore (D) nel recipiente (F).
- Posizionare gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore (D) rispettando le quantità massime riportate nella tabella precedente.
- Riposizionare il coperchio (A) sul recipiente (F), quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo. (fig. 10)
- Posizionare il recipiente (F) sulla base (G) e bloccarlo ruotandolo in senso orario finché non viene emesso un segnale acustico. (fig. 11)
- Selezionare il programma VAPORE premendo l'icona . (fig. 12)
- Il tempo di cottura a vapore predefinito è 20 minuti. È possibile modificare il tempo di cottura a vapore premendo i pulsanti + e -, da 1 a 25 minuti.
- Premere il pulsante START/STOP per avviare il programma. (fig. 13)

Prestare attenzione mentre il ciclo è in funzione, in quanto dal beccuccio del vapore può fuoriuscire acqua calda. (fig 14)

- Nota: è possibile sospendere il ciclo in qualsiasi momento per controllare l'avanzamento della cottura a vapore premendo il pulsante START/STOP o aprendo il coperchio (A).  Attenzione: attendere un minuto prima di aprire il coperchio (A) per evitare ustioni. L'apparecchio memorizza il ciclo corrente per due minuti, in modo che possa riprendere il ciclo dal punto in cui è stato messo in pausa. Dopo due minuti di pausa, il ciclo corrente verrà annullato.
- Al termine del programma, verrà emesso un segnale acustico.


Nota: attendere che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente, quindi versare l'acqua residua dal serbatoio. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, leggere il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".

Attenzione: Il vapore o l'acqua calda possono ustionare le dita. Non toccare le parti calde dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dall'alto per evitare ustioni. Assicurarsi che anche i bambini seguano questa misura di sicurezza.


2. Modalità riscaldamento

Da utilizzare solo con i contenitori in ceramica inclusi

- Collegare l'apparecchio. (fig. 21)

- Ruotare il recipiente (F) in senso antiorario per sbloccarlo, quindi rimuovere il recipiente (F) dalla base (G). (fig. 22)
- Aprire il serbatoio dell'acqua (G) ruotandone il coperchio in senso antiorario e quindi sollevandolo. (fig. 23)
- Riempire il serbatoio dell'acqua (G). Non riempire oltre il livello massimo indicato sul serbatoio dell'acqua (contrassegno MAX). (fig. 24-25)
- Riposizionare il coperchio del serbatoio dell'acqua ruotandolo in senso orario (fig. 26).
- Sbloccare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente. (fig. 27)
- Aggiungere la preparazione cotta da scaldare in 1 o 2 piccoli contenitori in ceramica (C) forniti (in base a ciò che si ritiene più pratico) (fig. 28)
- Chiudere i contenitori con il loro coperchio (B), quindi posizionarli nel cestello per la cottura a vapore (D) (fig. 29 e 29a)
- Posizionare il cestello per la cottura a vapore contenente i piccoli contenitori nel recipiente (F) (fig. 29b)
- Riposizionare il coperchio (A) sul recipiente (F), quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo. (fig. 29c)
- Posizionare il recipiente (F) sulla base (G) e bloccarlo ruotandolo in senso orario finché non viene emesso un segnale acustico. (fig. 30)
- Selezionare il programma RISCALDAMENTO premendo l'icona . (fig. 31)
- Il tempo di cottura a vapore predefinito è 6 minuti. È possibile modificare il tempo di cottura a vapore premendo i pulsanti + e -, da 1 a 10 minuti.

Nota: selezionare il tempo più adatto per il cibo che si desidera riscaldare. È possibile sospendere il ciclo in qualsiasi momento per controllare lo stato del riscaldamento premendo il pulsante START/STOP o aprendo il coperchio.

-  Attenzione: attendere un minuto prima di aprire il coperchio (A) per evitare ustioni. L'apparecchio memorizza il ciclo corrente per due minuti, in modo che possa riprendere il ciclo dal punto in cui è stato messo in pausa. Dopo due minuti di pausa, il ciclo corrente verrà annullato.
- Premere il pulsante START/STOP per avviare il programma. (fig. 32)
- **Prestare attenzione mentre il ciclo è in funzione, in quanto dal beccuccio del vapore può fuoriuscire acqua calda. (fig. 33)**
- Al termine del programma, verrà emesso un segnale acustico.

Nota: attendere che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente, quindi versare l'acqua residua fuori dal serbatoio. Per svuotare o pulire il serbatoio dell'acqua, leggere il capitolo "Pulizia e rimozione del calcare".

Attenzione: Il vapore o l'acqua calda possono ustionare le dita. Non toccare le parti calde dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dall'alto per evitare ustioni. Assicurarsi che anche i bambini seguano questa misura di sicurezza.

1 contenitore (1x120 g) con purea di carote fuori dal frigorifero	250 ml di acqua nel cestello per il vapore	per 4 minuti
2 contenitori (2x120 g) con purea di carote fuori dal frigorifero	250 ml di acqua nel cestello per il vapore	per 6 minuti

3. Modalità scongelamento ❄️

Da utilizzare solo con i contenitori in ceramica inclusi

- Collegare l'apparecchio. (fig. 34)
- Ruotare il recipiente (F) in senso antiorario per sbloccarlo, quindi rimuovere il recipiente (F) dalla base (G). (fig. 35)
- Aprire il serbatoio dell'acqua (G) ruotandone il coperchio in senso antiorario e quindi sollevandolo. (fig. 36)
- Riempire il serbatoio dell'acqua. Non riempire oltre il livello massimo indicato sul serbatoio dell'acqua (contrassegno MAX). (fig. 37-38)
- Riposizionare il coperchio del serbatoio dell'acqua ruotandolo in senso orario. (fig. 39)
- Sbloccare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente. (fig. 40)
- Aggiungere la preparazione congelata in 1 o 2 piccoli contenitori in ceramica (C) forniti (in base a ciò che si ritiene più pratico)
- Chiudere i contenitori con il loro coperchio (B), quindi posizzarli nel cestello per la cottura a vapore (D) (fig. 41 - 41 a)
- Posizionare il cestello per la cottura a vapore contenente i piccoli contenitori nel recipiente (F) (fig. 41b)
- Riposizionare il coperchio (A) sul recipiente (F), quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo. (fig. 42)
- Posizionare il recipiente (F) sulla base (G) e bloccarlo ruotandolo in senso orario finché non viene emesso un segnale acustico. (fig. 43)
- Selezionare il programma SCONGELAMENTO premendo l'icona ❄️. (fig. 44)
- Il tempo di scongelamento predefinito è 15 minuti. È possibile modificare il tempo di cottura a vapore premendo i pulsanti + e -, da 1 a 30 minuti.

Nota: selezionare il tempo più adatto per il cibo che si desidera scongelare. È possibile sospendere il ciclo in qualsiasi momento per controllare lo stato dello scongelamento premendo il pulsante START/STOP o aprendo il coperchio.

⚠️ **Attenzione:** attendere un minuto prima di aprire il coperchio per evitare ustioni. L'apparecchio memorizza il ciclo corrente per due minuti, in modo che possa riprendere il ciclo dal punto in cui è stato messo in pausa. Dopo due minuti di pausa, il ciclo corrente verrà annullato.

- Premere il pulsante START/STOP per avviare il programma. (fig. 45)
- **Prestare attenzione mentre il ciclo è in funzione, in quanto dal beccuccio del vapore può fuoriuscire acqua calda. (fig. 46)**
- Al termine del programma, verrà emesso un segnale acustico.

Attenzione: Il vapore o l'acqua calda possono ustionare le dita. Non toccare le parti calde dell'apparecchio o il vapore che fuoriesce dall'alto per evitare ustioni. Assicurarsi che anche i bambini seguano questa misura di sicurezza.

1 contenitore (1x120 g) di purea di carote congelata	250 ml di acqua nel cestello per il vapore	per 15 minuti
2 contenitori (2X120 g) di purea di carote congelata	250 ml di acqua nel cestello per il vapore	per 20 minuti

4. Modalità frullatore

- Ruotare il recipiente (F) in senso antiorario per sbloccarlo, quindi rimuovere il recipiente (F) dalla base (G). (fig. 47)
- Sbloccare il coperchio e rimuoverlo dal recipiente (fig. 48)
- Inserire le lame (E) nel recipiente (F) del robot 4-in-1 Yummy Gourmet. (fig. 49)
- Inserire gli ingredienti nel recipiente (F) senza riempirlo oltre il livello massimo (contrassegno MAX). (fig. 50)
- Riposizionare il coperchio (A) sul recipiente (F), quindi ruotarlo in senso orario per bloccarlo. (fig. 51)
- Inserire il frullatore. (fig. 52)
- Posizionare il componente frullatore sul coperchio (A) del recipiente (fig. 53).
- Premere il pulsante START/STOP sul frullatore per frullare fino a ottenere la consistenza desiderata. (fig. 54–55)

100 g di cipolla	6 impulsi di 1 secondo
200 g di mandorle	frullare per 30 secondi alla velocità 2 del frullatore manuale
20 g di prezzemolo	frullare per 5 secondi alla velocità 2 del frullatore manuale

PULIZIA/RIMOZIONE DEL CALCARE

1. Pulizia dell'apparecchio

- Dopo ogni utilizzo, scollegare l'apparecchio dalla presa. (fig. 56)
- Lasciare raffreddare completamente prima di pulirlo.
- Controllare che l'apparecchio si sia raffreddato a sufficienza prima di svuotare il recipiente (F) e il serbatoio dell'acqua (G).
- Lavare tutte le parti staccabili in acqua calda con detersivo liquido per piatti, risciacquare e asciugare. (fig. 57)
- ⚠️ **Attenzione:** maneggiare le lame con cura, per non rischiare di tagliarsi. (fig. 58)
- Rimuovere il sigillo dal coperchio del recipiente e pulirlo con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare e asciugare per evitare che l'acqua stagnante si infiltri negli alimenti. (fig. 59)
- Non immergere la base elettrica (G) o il coperchio (A) del recipiente nell'acqua. (fig. 60)
- Non risciacquare la base elettrica (G) o il coperchio del recipiente (A) direttamente sotto l'acqua corrente. (fig. 61)
- È possibile lavare tutti i componenti, ad eccezione della base elettrica (G) e del coperchio del recipiente (A), in lavastoviglie.
- Non utilizzare mai prodotti detergenti abrasivi.
- La colorazione degli alimenti può macchiare i componenti. (fig. 66a-66b-66c)

2. Rimozione del calcare dall'apparecchio

Per garantire il funzionamento ottimale dell'apparecchio, eseguire la pulizia anticalcare ogni 8 utilizzi. A tale scopo:

- Rimuovere il recipiente (F) dalla base (G).
- Aprire il serbatoio dell'acqua (G) rimuovendone il coperchio. (fig. 61)
- Versare 175 ml di acqua fredda nel serbatoio dell'acqua. (fig. 62)
- Aggiungere 75 ml di aceto bianco. (fig. 63)
- Lasciare la soluzione per una notte. (fig. 64)
- Versare l'acqua e l'aceto fuori dal serbatoio. (fig. 65-66)
- Sciacquare più volte l'interno del serbatoio dell'acqua con acqua calda.
- Se i depositi di calcare non vengono rimossi completamente, ripetere i passaggi precedenti.
- Non utilizzare mai prodotti detergenti abrasivi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI


Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato correttamente alla presa. Il recipiente o il coperchio del recipiente non sono bloccati correttamente	Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente alla presa. Bloccare correttamente il recipiente e il coperchio del recipiente sulla base
L'apparecchio non si riscalda.	Non è stato premuto il pulsante START/STOP. Il serbatoio dell'acqua è vuoto.	Premere il pulsante START/STOP. Riempire il serbatoio dell'acqua fino al contrassegno MAX.
Il vapore fuoriesce dallo spazio tra il coperchio e l'apparecchio.	Il coperchio non è fissato correttamente.	Controllare che il coperchio e la relativa guarnizione siano fissati correttamente.
Il cibo non si cuoce correttamente.	Non c'è acqua o non c'è acqua sufficiente nel serbatoio oppure il tempo di cottura è troppo breve.	Prima e durante la cottura, controllare il livello dell'acqua nel serbatoio. Se durante la cottura non rimane acqua, l'apparecchio non produce più vapore né cuoce gli alimenti. Aumentare il tempo di cottura.
Il cibo non si è scongelato dopo un ciclo di scongelamento.	C'è troppo cibo da scongelare o il tempo di scongelamento non era abbastanza a lungo.	Riavviare un ciclo di scongelamento.
E1 è visualizzato sul pannello di controllo. + lampeggia in rosso	Nel serbatoio non c'è abbastanza acqua.	Riempire il serbatoio dell'acqua dopo aver atteso un minuto per evitare getti di vapore e potenziali ustioni
E2 è visualizzato sul pannello di controllo.	Il coperchio del serbatoio dell'acqua non è installato o non è bloccato correttamente.	Chiudere correttamente il coperchio.
L'acqua fuoriesce dalla base.	C'è una perdita dall'elemento riscaldante.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.

Il cibo impiega più tempo per cuocere rispetto a prima.	L'elemento riscaldante è rivestito di calcare.	Rimuovere il calcare dall'elemento riscaldante (vedere il paragrafo "Pulizia/rimozione del calcare").
Quando viene utilizzato per la prima volta, il serbatoio dell'acqua genera un odore sgradevole.	Il serbatoio dell'acqua non è stato pulito prima del primo utilizzo.	Leggere il capitolo "Pulizia/rimozione del calcare" per pulire il serbatoio dell'acqua, quindi avviare un ciclo di cottura a vapore con il recipiente vuoto.
Il cibo non si è riscaldato in modo uniforme.	I pezzi nel recipiente sono troppo grandi.	Tagliare il cibo a pezzi più piccoli (cubetti di 1 cm al massimo).
Il contenitore di conservazione perde durante la fase di riscaldamento/ scongelamento.	Il coperchio del contenitore di conservazione non è fissato correttamente.	Prima di posizionare il contenitore di conservazione nel recipiente per riscaldare/ scongelare il cibo, assicurarsi che il coperchio sia chiuso correttamente.
Sul serbatoio dell'acqua e relativo coperchio, sul recipiente e sul suo coperchio sono apparsi dei puntini bianchi.	Si tratta di depositi di calcare.	Questo è normale. Rimuovere regolarmente il calcare. Pulire il coperchio del serbatoio dell'acqua, il recipiente e il suo coperchio con un panno umido. Rimuovere il calcare dal serbatoio dell'acqua. Leggere la sezione "Pulizia/rimozione del calcare".
Le superfici che vengono a contatto con gli alimenti sono macchiate.	Gli alimenti possono macchiare i componenti con cui vengono a contatto.	Questo è normale. Tutti i componenti possono continuare a essere utilizzati in modo sicuro e non comprometteranno il cibo che si cucina.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τες σε ασφαλές σημείο.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, ή από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εφόσον τους έχουν δοθεί κατάλληλες οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής, επιβλέπονται και κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας οχτώ ετών και άνω, εφόσον τους έχουν δοθεί οι κατάλληλες οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής, επιβλέπονται και κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά, παρά μόνο αν είναι ηλικίας τουλάχιστον οχτώ ετών και επιβλέπονται. Διατηρείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των οχτώ ετών.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός εάν επιβλέπονται ή έχουν προηγουμένως λάβει οδηγίες από έναν υπεύθυνο ενήλικα σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και την προστασία τους.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το κέντρο σέρβις μετά την πώληση του κατασκευαστή ή έναν ανάλογο εξειδικευμένο τεχνικό, για την αποφυγή τυχόν κινδύνων.
- Τοποθετείτε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των οχτώ ετών.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε υψόμετρο έως 2.000 μέτρων.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας οχτώ ετών και άνω, από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις ή από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εφόσον βρίσκονται υπό κατάλληλη επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που διατρέχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση.

- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση στις παρακάτω περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
 - σε χώρους διαλείμματος του προσωπικού καταστημάτων, γραφεία και άλλους επαγγελματικούς χώρους,
 - σε αγροκτήματα,
 - από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων και
 - σε καταλύματα τύπου ημιδιαμονής.
- Προσέχετε όταν ρίχνετε καυτό υγρό μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή στο μπλέντερ, καθώς υπάρχει περίπτωση να εκτοξευθεί από τη συσκευή λόγω ξαφνικού βρασμού.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα, όταν πρόκειται παραμένει χωρίς επίβλεψη, όπως και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και τον καθαρισμό της. Σε περίπτωση που εμφανιστεί στη συσκευή το σύμβολο , αυτό σημαίνει: «Προσοχή: Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών της συσκευής μπορεί να είναι υψηλή, όταν βρίσκεται σε κατάσταση λειτουργίας. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής».
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς (οδηγίες για τη χαμηλή τάση των συσκευών, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, το περιβάλλον κ.λπ.).
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Χρησιμοποιήστε ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι με υγρό απορρυπαντικό πιάτων, για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα και τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Ξεπλύνετε με ένα νωπό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε με ένα στεγνό πανί τα εξαρτήματα και τα μέρη της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Προσοχή: Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου παραμένει καυτή για κάποια ώρα και μετά τη χρήση.
- Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος, σε περίπτωση επαφής με τις καυτές επιφάνειες της συσκευής, με καυτό νερό, ατμό ή τρόφιμα.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή όταν παράγει ατμό και χρησιμοποιείτε προστατευτικά γάντια για να αφαιρέσετε το καπάκι και το εξάρτημα ατμού.
- Η χρήση φούρνου μικροκυμάτων για το ζέσταμα τροφίμων μέσα στα παρεχόμενα σκεύη αποθήκευσης μπορεί να επηρεάσει τη θρεπτική αξία και να μην επιτευχθεί ομοιόμορφο ζέσταμα. Ανακατεύετε πάντα τα τρόφιμα που ζεσταίνετε, για να διασφαλίσετε την ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και δοκιμάστε τη θερμοκρασία τους, πριν τα σερβίρετε.
- Ελέγξτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί στην αναγραφόμενη τάση στη συσκευή (π.χ. εναλλασσόμενο ρεύμα).



- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας ή πάνω σε καυτές επιφάνειες, καθώς ενδέχεται να προκληθούν σοβαρές ζημιές.
- Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης. Αν χρησιμοποιήσετε καλώδιο προέκτασης υπ' ευθύνη σας, βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε καλή κατάσταση, διαθέτει γειωμένη πρίζα και είναι συμβατό με την ισχύ της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους ή ντουλάπια, καθώς ο ατμός που παράγεται μπορεί να προκαλέσει ζημιά.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται.
- Συνδέετε πάντα τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα.
- Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια εργασίας, μακριά από σταγονίδια νερού.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το ηλεκτρικό καλώδιο. Προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή, ώστε να μην χυθούν τυχόν υγρά που περιέχει.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε περίπτωση που:
 - η συσκευή ή το ηλεκτρικό καλώδιο έχουν υποστεί ζημιά.
 - η συσκευή έχει υποστεί πτώση, έχει εμφανείς ζημιές ή δεν λειτουργεί σωστά.
 Σε αυτές τις περιπτώσεις, η συσκευή θα πρέπει να σταλεί στο πλησιέστερο κέντρο σέρβις της περιοχής σας.
- Μην αποσυναρμολογείτε ποτέ μόνοι σας τη συσκευή.
- Η ευθύνη του κατασκευαστή και η εγγύηση δεν θα ισχύουν σε περιπτώσεις επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή χρήσης που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες λειτουργίας της συσκευής.
- Για να αποφύγετε τυχόν κίνδυνο ατυχήματος λόγω της απρόσμενης επαναφοράς της συσκευής για την πρόληψη υπερθέρμανσης, μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερική συσκευή σύνδεσης (π.χ. χρονοδιακόπτη) ή σε κύκλωμα με τακτικές διακοπές ηλεκτρικής τροφοδοσίας.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό, θα συνεχίσει να εξέρχεται καυτός ατμός από την έξοδο ατμού στο καπάκι του κάδου για κάποια ώρα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά ή πάνω σε καυτές επιφάνειες ή εστίες κουζίνας.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τον κάδο ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων, καθώς τα μεταλλικά μέρη δεν ενδείκνυνται για αυτήν τη χρήση, εκτός από τα δύο κεραμικά σκεύη με τα παρεχόμενα καπάκια τους.
- Μην ζεσταίνετε ποτέ τα κεραμικά σκεύη ή άλλα εξαρτήματα στον φούρνο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τον κάδο ή οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής σε αποστειρωτή, καθώς τα μεταλλικά μέρη δεν ενδείκνυνται για αυτήν τη χρήση.

- Περιμένετε ένα λεπτό να κρυώσει η συσκευή, πριν ξεκινήσετε έναν νέο κύκλο μαγειρέματος υλικών.
- Προτού ανοίξετε το καπάκι για να προσθέσετε άλλα υλικά για ανάμειξη, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει κρυώσει αρκετά μετά το μαγείρεμα.
- Φροντίστε να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των παιδικών τροφών στο πάνω μέρος του χεριού σας πριν τις σερβίρετε.
- Ελέγχετε πάντα τη σύσταση των τροφών που προορίζονται για μικρά παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν σβόλους.
- Μην καθαρίζετε ποτέ τις επιφάνειες των μαγειρικών σκευών με λευκαντικά ή προϊόντα με βάση τη χλωρίνη, ακόμα και αν έχετε αραιώσει το διάλυμα με νερό. Αυτές οι ουσίες είναι εξαιρετικά διαβρωτικές όταν έρχονται σε επαφή με αντικείμενα από ανοξείδωτο ατσάλι.
- Φυλάξτε το εγχειρίδιο οδηγιών σε ασφαλές σημείο. Μην το πετάξετε.
- Επειδή τα διάφορα πρότυπα που ισχύουν σε κάθε χώρα μπορεί να διαφέρουν μεταξύ τους, αν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε χώρα διαφορετική από αυτήν στην οποία αγοράστηκε, φροντίστε να ελεγχθεί από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για τον τεμαχισμό σκληρών υλικών, όπως παγάκια ή κύβους ζάχαρης.
- Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία ατμού χωρίς νερό (αν δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού, θα εμφανιστεί το μήνυμα σφάλματος E1).
- Βεβαιωθείτε ότι δεν γεμίζετε το δοχείο νερού πάνω την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας (250 ml).
- Κατά τη χρήση ατμού με υλικά, φροντίστε να μην γεμίζετε υπερβολικά τον κάδο (βλ. μέγιστη στάθμη).
- Όταν αναμειγνύετε υλικά, μην υπερβαίνετε την ένδειξη μέγιστης στάθμης του κάδου.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα στο δοχείο νερού.
- Η τακτική αφαλάτωση αποτρέπει την πρόκληση ζημιάς στη συσκευή.
- Αν αντιμετωπίζετε προβλήματα, συμβουλευτείτε ένα κέντρο σέρβις μετά την πώληση ή ανατρέξτε στον ιστότοπο groupeseb.com.

Προστασία του περιβάλλοντος

- Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί για πολυετή λειτουργία. Ωστόσο, αν σκέφτεστε να αντικαταστήσετε τη συσκευή σας, εξετάστε πώς μπορείτε να την απορρίψετε με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.
- Τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις δέχονται πίσω τις χρησιμοποιημένες συσκευές και τις απορρίπτουν με μεθόδους φιλικές προς το περιβάλλον.




Σκεφτείτε το περιβάλλον!

-  ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά υλικά που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
-  ② Παραδώστε την σε ένα σημείο συλλογής για επεξεργασία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A** – Καπάκι
B – Καπάκια κεραμικών σκευών
C – Κεραμικά σκεύη
D – Καλάθι ατμού
E – Λεπίδες
F – Κάδος (επιλέξτε την επιθυμητή θέση της λαβής δεξιά ή αριστερά)
G – Βάση/Δοχείο νερού
- H** – Σπάτουλα
I – Κουμπί λειτουργίας ζεστάματος
J – Κουμπί λειτουργίας ατμού
K – Κουμπί λειτουργίας απόψυξης
L – Χρονοδιακόπτης
M – Κουμπί ρυθμίσεων +/-
N – Κουμπί έναρξης/διακοπής

ΧΡΗΣΗ


Ο επεξεργαστής τροφίμων Yummy Gourmet 4 σε 1 διαθέτει πρακτικές λειτουργίες που σας επιτρέπουν να ετοιμάζετε υγιεινά γεύματα ακόμα και για παιδιά πολύ μικρής ηλικίας! Δοκιμάστε διάφορες πρακτικές συνταγές για μικρά παιδιά και δημιουργήστε πιάτα που μπορείτε να αποθηκεύετε ή να μεταφέρετε παντού μαζί σας, χρησιμοποιώντας τα μικρά κεραμικά σκεύη, τα οποία παρέχονται με τη συσκευή σας. Η συσκευή Yummy Gourmet προσφέρει διάφορες επιλογές παρασκευής: μαγείρεμα στον ατμό , ανάμειξη υλικών με τον επεξεργαστή, ζέσταμα  και απόψυξη  τροφίμων με μία μόνο συσκευή.

Προσοχή: Η συσκευή ΔΕΝ προορίζεται για τις ακόλουθες χρήσεις:

- Μαγείρεμα κατεψυγμένων ωμών υλικών
- Μαγείρεμα ήδη αναμειγμένων υλικών χωρίς σκεύος αποθήκευσης
- Μαγείρεμα των ίδιων υλικών για πάνω από 30 λεπτά
- Μαγείρεμα ρυζιού και ζυμαρικών
- Ζέσταμα και ξαναζέσταμα υγρών, όπως σούπες, σάλτσες ή νερό
- Διατήρηση θερμοκρασίας των τροφίμων για αρκετές ώρες
- Τεμαχισμό σκληρών υλικών, όπως παγάκια ή κύβοι ζάχαρης, καθώς και υλικών με κολλώδη υφή, για παράδειγμα τυριά

Πριν από την πρώτη χρήση

- Βγάλτε τη συσκευή από τη συσκευασία.
- Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από την οθόνη.
- Απασφαλίστε και σηκώστε το καπάκι (A).
- Καθαρίστε το καπάκι (A) με ένα νωπό, μαλακό σφουγγάρι.
- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα μέρη (κάδος (F), καλάθι (D), κεραμικά σκεύη (C), καπάκια σιλικόνης (B), λεπίδες (E)) σε ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε.

Σημείωση: Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, σας συνιστούμε να πραγματοποιήσετε έναν κύκλο λειτουργίας ατμού  αφήνοντας τον κάδο (F) κενό.

1. Μέθοδος μαγειρέματος

Προσοχή: Φροντίστε να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία του μαγειρεμένου φαγητού σε ένα ευαίσθητο σημείο του δέρματός σας, για να βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλές για βρέφη.

Μην τοποθετείτε μπαχαρικά ή άλλα υγρά εκτός από νερό στο δοχείο νερού (G). Πριν την έναρξη της λειτουργίας, βεβαιωθείτε ότι το δοχείο νερού (G) περιέχει νερό.


Σημείωση: Η χωρητικότητα του κάδου του Yummy Gourmet είναι ιδανική για το μαγείρεμα μεγάλων ποσοτήτων (μπορείτε να αποθηκεύσετε τυχόν υπολείμματα μετά την ανάμειξη σε δοχεία αποθήκευσης).

Για να διασφαλίσετε την άριστη σύσταση των μειγμάτων σε μικρότερες ποσότητες, αδειάστε το νερό από τη βάση του κάδου μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος και πριν ξεκινήσει η ανάμειξη.

Πουρές κολοκύθας	250 ml νερό στο δοχείο νερού	250 g κολοκύθα	Μαγείρεμα για 20 λεπτά	Ανάμειξη για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό
		80 g πατάτες		
Πουρές με κολοκυθάκια και κοτόπουλο		200 g κολοκυθάκια	Μαγείρεμα για 20 λεπτά	Ανάμειξη για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό
		120 g πατάτες		
		30 g κοτόπουλο		
Πράσινοι πουρές		130 g φασόλια	Μαγείρεμα για 20 λεπτά	Ανάμειξη για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό
		270 g αρακάς		
Κρεατόπιτα		300 g πατάτες	Μαγείρεμα για 25 λεπτά	Ανάμειξη για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό
	50 g μοσχαρίσιος κιμάς			
Κομπόστα μπανάνα-αχλάδι	150 g αχλάδια	Μαγείρεμα για 10 λεπτά	Ανάμειξη για 30 δευτερόλεπτα έως 1 λεπτό	
	250 g μπανάνες			

1.1. Λειτουργία ατμού με ανάμειξη

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. (εικ. 1)
- Περιστρέψτε τον κάδο (F) αριστερόστροφα για να απασφαλίσει από τη θέση του και αφαιρέστε τον από τη βάση. (G) (εικ. 2)
- Ανοίξτε το δοχείο νερού (G) περιστρέφοντας το καπάκι αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, σηκώστε το. (εικ. 3)
- Γεμίστε το δοχείο νερού (G). Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης που υποδεικνύεται πάνω στο δοχείο νερού (ένδειξη MAX). (εικ. 4-5)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στο δοχείο νερού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα (εικ. 6). Αν το καπάκι λείπει ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά στη θέση του, στην οθόνη θα εμφανιστεί το μήνυμα σφάλματος «E2».

- Απελευθερώστε το καπάκι και αφαιρέστε το από τον κάδο. (εικ. 7)
- Τοποθετήστε τις λεπίδες (E) στον κάδο (F) του Yummy Gourmet 4 σε 1. (εικ. 8)
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στον κάδο (F) χωρίς να υπερβείτε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (MAX). (εικ. 9)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι (A) στον κάδο (F) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. (εικ. 10)
- Τοποθετήστε τον κάδο (F) στη βάση (G) και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο. (εικ. 11)
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ΑΤΜΟΣ, πατώντας το εικονίδιο  (εικ. 12)
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας ατμού είναι 20 λεπτά. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο της λειτουργίας ατμού από 1 έως 25 λεπτά, πατώντας τα κουμπιά + και -.
- Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. (εικ. 13)
- **Να είστε προσεκτικοί στη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου, καθώς μπορεί να εξέλθει καυτό νερό από το στόμιο ατμού. (εικ. 14)**

Σημείωση: Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τον κύκλο οποιαδήποτε στιγμή, για να ελέγξετε την πρόοδο της λειτουργίας ατμού, πατώντας το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ ή ανοίγοντας το καπάκι (A).

⚠ Προσοχή: Περιμένετε ένα λεπτό πριν ανοίξετε το καπάκι (A), για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος. Η συσκευή αποθηκεύει τον τρέχοντα κύκλο για δύο λεπτά, επομένως μπορείτε να συνεχίσετε τον κύκλο μετά από την παύση. Αν η παύση διαρκέσει πάνω από δύο λεπτά, ο τρέχον κύκλος θα διαγραφεί από τη μνήμη της συσκευής.

- Στο τέλος του προγράμματος, θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο.
- Περιμένετε ένα λεπτό πριν ξεκινήσετε την ανάμειξη των τροφίμων.
- Για την ανάμειξη, τοποθετήστε το εξάρτημα του μπλέντερ στο καπάκι του κάδου (A) και συνδέστε το στην πρίζα (εικ. 15-15a).
- Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ στο μπλέντερ, για να τα αναμειξετε μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. (εικ. 16-17)
- **⚠ Προσοχή:** Μετά την ανάμειξη, ελέγχετε πάντα την υφή των τροφίμων. Πρέπει να είναι κρεμώδης, για την αποφυγή κινδύνων πνιγμού σε μικρά παιδιά. Αν η υφή δεν είναι αρκετά κρεμώδης, επαναλάβετε τα βήματα ανάμειξης.
- Φυλάξτε την ποσότητα που θέλετε στα μικρά κεραμικά σκεύη (C) και σερβίρετε την υπόλοιπη σε ένα κατάλληλο πιάτο. (εικ. 20)

Σημείωση: Περιμένετε περίπου πέντε λεπτά για να επανέλθει η συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού. Για να καθαρίσετε ή να αδειάσετε


το δοχείο νερού, διαβάστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και ασφαλάτωση».

Προσοχή: Ο ατμός ή το καυτό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα στα δάχτυλα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής ή οποιαδήποτε ποσότητα ατμού διαφεύγει από το επάνω μέρος, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων.

Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά ακολουθούν επίσης αυτό το μέτρο προστασίας.

Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα τροφών στις λεπίδες, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε τα υπολείμματα με την παρεχόμενη σπάτουλα.

1.2. Λειτουργία ατμού χωρίς ανάμειξη

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. (εικ. 1)
- Περιστρέψτε τον κάδο (F) αριστερόστροφα, για να ασφαλίσει και αφαιρέστε τον από τη βάση (G). (εικ. 2)
- Ανοίξτε το δοχείο νερού (G) περιστρέφοντας το καπάκι αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, σηκώστε το. (εικ. 3)
- Γεμίστε το δοχείο νερού (G). Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης που υποδεικνύεται πάνω στο δοχείο νερού (ένδειξη MAX). (εικ. 4-5)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στο δοχείο νερού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα. (εικ. 6)
- Απελευθερώστε το καπάκι και αφαιρέστε το από τον κάδο. (εικ. 7)
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού (D) στον κάδο (F).
- Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι ατμού (D) σύμφωνα με τις οδηγίες σχετικά με τις μέγιστες ποσότητες που αναφέρονται στον παραπάνω πίνακα.
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι (A) στον κάδο (F) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. (εικ. 10)
- Τοποθετήστε τον κάδο (F) στη βάση (G) και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο. (εικ. 11)
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ΑΤΜΟΣ, πατώντας το εικονίδιο  (εικ. 12)
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας ατμού είναι 20 λεπτά. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο της λειτουργίας ατμού από 1 έως 25 λεπτά, πατώντας τα κουμπιά + και -.
- Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. (εικ. 13)

Να είστε προσεκτικοί στη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου, καθώς μπορεί να εξέλθει καυτό νερό από το στόμιο ατμού. (εικ. 14)

Σημείωση: Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τον κύκλο οποιαδήποτε στιγμή, για να ελέγξετε την πρόοδο της λειτουργίας ατμού, πατώντας το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ ή ανοίγοντας το καπάκι (A).

⚠ Προσοχή: Περιμένετε ένα λεπτό πριν ανοίξετε το καπάκι (A), για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος. Η συσκευή αποθηκεύει τον τρέχοντα κύκλο για δύο λεπτά, επομένως μπορείτε να συνεχίσετε τον κύκλο μετά από την παύση. Αν η παύση διαρκέσει πάνω από δύο λεπτά, ο τρέχον κύκλος θα διαγραφεί από τη μνήμη της συσκευής.

- Στο τέλος του προγράμματος, θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο.


Σημείωση: Περιμένετε μέχρι να επανέλθει η συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού. Για να καθαρίσετε ή να αδειάσετε το δοχείο νερού, διαβάστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και ασφαλάτωση».

Προσοχή: Ο ατμός ή το καυτό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα στα δάχτυλα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής ή οποιαδήποτε ποσότητα


ατμού διαφεύγει από το επάνω μέρος, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά ακολουθούν επίσης αυτό το μέτρο προστασίας.

2. Λειτουργία ζεστάματος

Να χρησιμοποιείται μόνο με τα παρεχόμενα κεραμικά σκεύη

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. (εικ. 21)
- Περιστρέψτε τον κάδο (F) αριστερόστροφα για να απασφαλίσει και αφαιρέστε τον από τη βάση (G). (εικ. 22)
- Ανοίξτε το δοχείο νερού (G) περιστρέφοντας το καπάκι αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, σηκώστε το. (εικ. 23)
- Γεμίστε το δοχείο νερού (G). Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης που υποδεικνύεται πάνω στο δοχείο νερού (ένδειξη MAX). (εικ. 24-25)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στο δοχείο νερού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα (εικ. 26).
- Απελευθερώστε το καπάκι και αφαιρέστε το από τον κάδο. (εικ. 27)
- Προσθέστε τα μαγειρεμένα τρόφιμα για ζέσταμα σε 1 ή και στα 2 κεραμικά σκεύη (C) που παρέχονται, ανάλογα με τις ανάγκες σας. (εικ. 28)
- Κλείστε τα σκεύη με τα καπάκια τους (B) και τοποθετήστε τα στο καλάθι ατμού (D) (εικ. 29 και 29a)
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού με τα μικρά σκεύη μέσα στον κάδο (F) (εικ. 29b)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι (A) στον κάδο (F) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. (εικ. 29c)
- Τοποθετήστε τον κάδο (F) στη βάση (G) και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο. (εικ. 30)
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ΖΕΣΤΑΜΑ, πατώντας το εικονίδιο . (εικ. 31)
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας ατμού είναι 6 λεπτά. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο της λειτουργίας ατμού από 1 έως 10 λεπτά, πατώντας τα κουμπιά + και -.

Σημείωση: Επιλέξτε τον χρόνο που ενδείκνυται για τα τρόφιμα που θέλετε να ζεστάνετε. Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τον κύκλο οποιαδήποτε στιγμή, για να ελέγξετε την πρόοδο του ζεστάματος, πατώντας το κουμπί ENAPΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ ή ανοίγοντας το καπάκι.

-  Προσοχή: Περιμένετε ένα λεπτό πριν ανοίξετε το καπάκι (A), για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυματος. Η συσκευή αποθηκεύει τον τρέχοντα κύκλο για δύο λεπτά, επομένως μπορείτε να συνεχίσετε τον κύκλο μετά από την παύση. Αν η παύση διαρκέσει πάνω από δύο λεπτά, ο τρέχον κύκλος θα διαγραφεί από τη μνήμη της συσκευής.
- Πατήστε το κουμπί ENAPΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. (εικ. 32)
- **Να είστε προσεκτικοί στη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου, καθώς μπορεί να εξέλθει καυτό νερό από το στόμιο ατμού. (εικ. 33)**
- Στο τέλος του προγράμματος, θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο.


Σημείωση: Περιμένετε μέχρι να επανέλθει η συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το υπόλοιπο νερό από το δοχείο νερού. Για να καθαρίσετε ή να αδειάσετε το δοχείο νερού, διαβάστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και αφαλάτωση».

Προσοχή: Ο ατμός ή το καυτό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα στα δάχτυλα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής ή οποιαδήποτε ποσότητα ατμού διαφεύγει από το επάνω μέρος, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά ακολουθούν επίσης αυτό το μέτρο προστασίας.

1 κουτί (1 x 120 g) πουρέ καρότου από το ψυγείο	250 ml νερό στον ατμομάγειρα	για 4 λεπτά
2 κουτιά (2 x 120 g) πουρέ καρότου από το ψυγείο	250 ml νερό στον ατμομάγειρα	για 6 λεπτά

3. Λειτουργία απόψυξης

Να χρησιμοποιείται μόνο με τα παρεχόμενα κεραμικά σκεύη

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα. (εικ. 34)
- Περιστρέψτε τον κάδο (F) αριστερόστροφα για να απασφαλίσει και αφαιρέστε τον από τη βάση (G). (εικ. 35)
- Ανοίξτε το δοχείο νερού (G) περιστρέφοντας το καπάκι αριστερόστροφα και, στη συνέχεια, σηκώστε το. (εικ. 36)
- Γεμίστε το δοχείο νερού. Μην υπερβαίνετε την ένδειξη της μέγιστης στάθμης που υποδεικνύεται πάνω στο δοχείο νερού (ένδειξη MAX). (εικ. 37-38)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι στο δοχείο νερού και περιστρέψτε το δεξιόστροφα. (εικ. 39)
- Απελευθερώστε το καπάκι και αφαιρέστε το από τον κάδο. (εικ. 40)
- Προσθέστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σε 1 ή και στα 2 κεραμικά σκεύη (C) που παρέχονται, ανάλογα με τις ανάγκες σας.
- Κλείστε τα σκεύη με τα καπάκια τους (B) και τοποθετήστε τα στο καλάθι ατμού (D) (εικ. 41-41a)
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού με τα μικρά σκεύη μέσα στον κάδο (F) (εικ. 41b)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι (A) στον κάδο (F) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. (εικ. 42)
- Τοποθετήστε τον κάδο (F) στη βάση (G) και περιστρέψτε τον δεξιόστροφα για να ασφαλίσει, μέχρι να ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο. (εικ. 43)
- Επιλέξτε το πρόγραμμα ΑΠΟΨΥΞΗ, πατώντας το εικονίδιο . (εικ. 44)
- Η προεπιλεγμένη διάρκεια της λειτουργίας απόψυξης είναι 15 λεπτά. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο της λειτουργίας ατμού από 1 έως 30 λεπτά, πατώντας τα κουμπιά + και -.

Σημείωση: Επιλέξτε τον χρόνο που ενδείκνυται για τα τρόφιμα που θέλετε να ξεπαγώσετε. Μπορείτε να διακόψετε προσωρινά τον κύκλο οποιαδήποτε στιγμή, για να ελέγξετε την πρόοδο της απόψυξης, πατώντας το κουμπί ENAPΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ ή ανοίγοντας το καπάκι.

⚠ Προσοχή: Περιμένετε ένα λεπτό πριν ανοίξετε το καπάκι, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαύματος. Η συσκευή αποθηκεύει τον τρέχοντα κύκλο για δύο λεπτά, επομένως μπορείτε να συνεχίσετε τον κύκλο μετά από την παύση. Αν η παύση διαρκέσει πάνω από δύο λεπτά, ο τρέχον κύκλος θα διαγραφεί από τη μνήμη της συσκευής.

- Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ για να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. (εικ. 45)
- **Να είστε προσεκτικοί στη διάρκεια λειτουργίας του κύκλου, καθώς μπορεί να εξέλθει καυτό νερό από το στόμιο ατμού. (εικ. 46)**
- Στο τέλος του προγράμματος, θα ακούσετε έναν χαρακτηριστικό ήχο.

Προσοχή: Ο ατμός ή το καυτό νερό μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα στα δάχτυλα. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες της συσκευής ή οποιαδήποτε ποσότητα ατμού διαφεύγει από το επάνω μέρος, για να αποφύγετε τον κίνδυνο εγκαυμάτων. Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά ακολουθούν επίσης αυτό το μέτρο προστασίας.

1 κουτί (1 x 120 g) κατεψυγμένου πουρέ καρότου	250 ml νερό στον ατμομάγειρα	για 15 λεπτά
2 κουτιά (2 x 120 g) κατεψυγμένου πουρέ καρότου	250 ml νερό στον ατμομάγειρα	για 20 λεπτά

4. Λειτουργία ανάμειξης

- Περιστρέψτε τον κάδο (F) αριστερόστροφα για να απασφαλίσει και αφαιρέστε τον από τη βάση (G). (εικ. 47)
- Απελευθερώστε το καπάκι και αφαιρέστε το από τον κάδο (εικ. 48).
- Τοποθετήστε τις λεπίδες (E) στον κάδο (F) του Yummy Gourmet 4 σε 1. (εικ. 49)
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στον κάδο (F) χωρίς να υπερβείτε την ένδειξη μέγιστης στάθμης (MAX). (εικ. 50)
- Τοποθετήστε ξανά το καπάκι (A) στον κάδο (F) και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να ασφαλίσει. (εικ. 51)
- Συνδέστε το εξάρτημα του μπλέντερ. (εικ. 52)
- Τοποθετήστε το εξάρτημα του μπλέντερ στο καπάκι (A) του κάδου (εικ. 53).
- Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ στο μπλέντερ, για να τα αναμείξετε μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. (εικ. 54-55)

100 g κρεμμύδι	6 παλμοί x 1 δευτ.
200 g αμύγδαλα	ανάμειξη για 30 δευτ. στην ταχύτητα 2 του ραβδομπλέντερ
20 g μαϊντανός	ανάμειξη για 5 δευτ. στην ταχύτητα 2 του ραβδομπλέντερ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ/ΑΦΑΛΑΤΩΣΗ

1. Καθαρισμός της συσκευής

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση. (εικ. 56)
- Αφήστε την να κρυώσει τελείως πριν τον καθαρισμό.
- Πριν αδειάσετε τον κάδο (F) και το δοχείο νερού (G), ελέγξτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει επαρκώς.

- Πλύνετε όλα τα αποσπώμενα εξαρτήματα σε ζεστό νερό με υγρό απορρυπαντικό πιάτων, ξεπλύνετε και στεγνώστε τα. (εικ. 57)

⚠ Προσοχή: Χειριστείτε τις λεπίδες προσεκτικά, για να αποφύγετε τον κίνδυνο κοπής. (εικ. 58)

- Αφαιρέστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης από το καπάκι του κάδου και πλύνετε με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά τον δακτύλιο, για να αποφύγετε την εισροή στάσιμου νερού στα τρόφιμα. (εικ. 59)
- Μην βυθίζετε την ηλεκτρική βάση (G) ή το καπάκι (A) του κάδου σε νερό. (εικ. 60)
- Μην ξεπλένετε την ηλεκτρική βάση (G) ή το καπάκι (A) του κάδου κάτω από τρεχούμενο νερό. (εικ. 60)
- Μπορείτε να τοποθετήτε όλα τα μέρη της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων, εκτός από την ηλεκτρική βάση (G) και το καπάκι του κάδου (A).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού.
- Οι χρωστικές ουσίες των τροφίμων μπορεί να λεκιάσουν τα εξαρτήματα. (εικ. 66a-66b-66c)

2. Αφαλάτωση συσκευής

Για να διασφαλίσετε την άριστη λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να πραγματοποιείτε αφαλάτωση ανά 8 χρήσεις. Για να το κάνετε:

- Αποσυνδέστε τον κάδο (F) από τη βάση (G).
- Ανοίξτε το δοχείο νερού (G), αφαιρώντας το καπάκι του. (εικ. 61)
- Προσθέστε 175 ml κρύο νερό στο δοχείο νερού. (εικ. 62)
- Προσθέστε 75 ml λευκό ξύδι. (εικ. 63)
- Αφήστε το μείγμα στη συσκευή κατά τη διάρκεια της νύχτας. (εικ. 64)
- Αδειάστε το νερό και το ξύδι από το δοχείο νερού. (εικ. 65-66)
- Ξεπλύνετε το εσωτερικό του δοχείου νερού αρκετές φορές με ζεστό νερό.
- Αν υπάρχουν ακόμα συσσωρευμένα άλατα, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ διαβρωτικά προϊόντα καθαρισμού.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Επίλυση
Η συσκευή δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα. Ο κάδος ή το καπάκι του κάδου δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Ελέγξτε ότι η συσκευή έχει συνδεθεί σωστά στην πρίζα. Ασφαλίστε σωστά τον κάδο και το καπάκι του κάδου στη βάση του.
Η συσκευή δεν θερμαίνεται.	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ. Το δοχείο νερού είναι άδειο.	Πατήστε το κουμπί ΕΝΑΡΞΗΣ/ΔΙΑΚΟΠΗΣ. Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη MAX.
Διαφεύγει ατμός ανάμεσα από το καπάκι και τη συσκευή.	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο.	Ελέγξτε ότι το καπάκι και το παρέμβυσμα του καλύμματος έχουν εφαρμόσει σωστά στη θέση τους.

BELANGRIJKE AANBEVELINGEN

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze op een veilige plaats.

- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen die geen ervaring of kennis hebben, of met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, mits zij van tevoren instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken, onder toezicht staan en de risico's kennen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder, mits zij van tevoren instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken, onder toezicht staan en de risico's kennen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 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.
- Indien het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, de klantenservice van de fabrikant of iemand met vergelijkbare kwalificaties. Dit om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat kan tot op 2000 m hoogte worden gebruikt.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis, mits zij onder toezicht staan of van tevoren instructies hebben gekregen om het apparaat veilig te gebruiken en de risico's kennen. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht reinigen of onderhouden.
- Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.

Τα τρόφιμα δεν ψήνονται σωστά.	Δεν υπάρχει νερό ή δεν υπάρχει αρκετό νερό στο δοχείο νερού ή ο χρόνος μαγειρέματος είναι υπερβολικά σύντομος.	Ελέγχετε αν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού πριν και κατά το μαγείρεμα. Αν καταναλωθεί το νερό στη διάρκεια του μαγειρέματος, η συσκευή δεν θα παράγει ατμό και δεν θα μαγειρεύει τα τρόφιμα. Αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Τα τρόφιμα παραμένουν κατεψυγμένα μετά τον κύκλο απόψυξης.	Έχετε τοποθετήσει υπερβολική ποσότητα τροφίμων ή ο χρόνος του κύκλου απόψυξης δεν ήταν αρκετός.	Ξεκινήστε έναν νέο κύκλο απόψυξης.
Στον πίνακα ελέγχου εμφανίστηκε η ένδειξη E1. Το σύμβολο + αναβοσβήνει με κόκκινο χρώμα	Δεν υπάρχει αρκετή ποσότητα νερού στο δοχείο νερού.	Γεμίστε το δοχείο νερού μετά από ένα λεπτό, για να αποφύγετε πίδακες ατμού και πιθανά εγκαύματα.
Στον πίνακα ελέγχου εμφανίστηκε η ένδειξη E2.	Το καπάκι του δοχείου νερού δεν έχει τοποθετηθεί ή δεν έχει ασφαλίσει σωστά.	Κλείστε καλά το καπάκι.
Τρέχει νερό από τη βάση.	Υπάρχει διαρροή στο θερμαντικό στοιχείο.	Μεταφέρετε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
Χρειάζεται περισσότερος χρόνος από πριν για το μαγείρεμα των τροφίμων.	Το θερμαντικό στοιχείο έχει καλυφθεί με άλατα.	Κάντε αφαλάτωση του θερμαντικού στοιχείου (βλ. παράγραφο «Καθαρισμός και αφαλάτωση»).
Αναδύεται μια δυσάρεστη οσμή από το δοχείο νερού κατά την πρώτη χρήση.	Δεν καθαρίσατε το δοχείο νερού πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και αφαλάτωση», για να καθαρίσετε το δοχείο νερού και ξεκινήστε έναν κύκλο ατμού αφήνοντας τον κάδο κενό.
Τα τρόφιμα δεν ζεσταίνονται ομοιόμορφα.	Τα κομμάτια τροφίμων μέσα στον κάδο είναι υπερβολικά μεγάλα.	Κόψτε τα τρόφιμα σε μικρότερα κομμάτια (σε κύβους έως 1 εκ.).
Υπάρχουν διαρροές από τα σκεύη αποθήκευσης κατά το ζέσταμα/την απόψυξη.	Το καπάκι του σκεύους αποθήκευσης δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Βεβαιωθείτε ότι το καπάκι του σκεύους αποθήκευσης έχει κλείσει σωστά πριν τοποθετήσετε το σκεύος στον κάδο για να ξεκινήσετε το ζέσταμα/την απόψυξη.
Έχουν εμφανιστεί λευκές κηλίδες στο δοχείο νερού, στο καπάκι του, στον κάδο και στο καπάκι του κάδου.	Σε αυτά τα σημεία υπάρχουν συσσωρευμένα άλατα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Αφαιρείτε τακτικά τα άλατα που συσσωρεύονται. Καθαρίστε το καπάκι του δοχείου νερού, τον κάδο και το καπάκι του κάδου με ένα νωπό πανί. Κάντε αφαλάτωση στο δοχείο νερού. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και αφαλάτωση».
Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα έχουν λεκέδες.	Τα τρόφιμα μπορεί να αφήσουν λεκέδες στα μέρη της συσκευής με τα οποία έρχονται σε επαφή.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε με ασφάλεια αυτά τα εξαρτήματα, χωρίς να επηρεάζονται τα τρόφιμα που μαγειρεύετε.

- Het is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen, die niet door de garantie worden gedekt:
 - in personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
 - op boerderijen
 - door gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - in bed & breakfasts.
- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine of blender giet, aangezien het risico bestaat dat deze door plotseling koken uit het apparaat wordt gestuwd.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als er geen toezicht op het apparaat is, of voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt. Als dit symbool  op het apparaat verschijnt, betekent dit "Let op: toegankelijke oppervlakken kunnen heet zijn wanneer het apparaat in werking is. Raak de hete oppervlakken van het apparaat niet aan".
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de geldende normen en voorschriften (richtlijnen met betrekking tot laagspanningsapparatuur, elektromagnetische compatibiliteit, materialen die in aanraking komen met voedingsmiddelen, het milieu, enz.).
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Gebruik een vochtige doek of spons met afwasmiddel om de accessoires en onderdelen die in contact komen met voedsel schoon te maken. Reinig het apparaat met een vochtige doek of een spons. Droog de accessoires en onderdelen die in aanraking komen met voedsel af met een droge doek.
- Let op: de buitenkant van het verwarmingselement blijft na gebruik een tijdje warm.
- U kunt uzelf verbranden als u in contact komt met de hete oppervlakken van of heet water, stoom of voedsel uit het apparaat.
- Raak het apparaat niet aan wanneer het stoom produceert en gebruik beschermende handschoenen om het deksel en het stoomopzetstuk te verwijderen.
- Het gebruik van een magnetron om voedsel in de meegeleverde voorraadpotten te verwarmen kan de voedingswaarde aantasten en leiden tot ongelijkmatige verhitting. Schep het verwarmde voedsel altijd om zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en controleer de temperatuur voordat u het voedsel opdient.
- Controleer of de voedingsspanning overeenkomt met de spanning die op het apparaat is aangegeven (bijv. wisselstroom).
- Plaats het apparaat niet naast een warmtebron of op een kookplaat, aangezien dit ernstige schade kan veroorzaken.



- Gebruik geen verlengsnoer. Als u ervoor kiest om op eigen risico een verlengsnoer te gebruiken, gebruik dan alleen een verlengsnoer dat in goede staat verkeert, een gearde stekker heeft en compatibel is met de stroomvoorziening van het apparaat.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of kastjes, omdat de geproduceerde stoom schade kan veroorzaken.
- De kooktijden zijn slechts indicatief.
- Laat het snoer niet hangen.
- Sluit het apparaat altijd aan op een geaard stopcontact.
- Plaats het apparaat op een vlak en stabiel werkblad, uit de buurt van opspattend water.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van het apparaat, zodat er geen vloeistoffen uit spetteren.
- Gebruik het apparaat niet als:
 - het apparaat of het netsnoer is beschadigd.
 - het apparaat is gevallen, zichtbare schade heeft of niet goed werkt.
 In deze gevallen moet het apparaat naar uw plaatselijke servicecentrum worden gestuurd.
- Demonteer het apparaat nooit zelf.
- De aansprakelijkheid van de fabrikant en de garantie zijn niet geldig in geval van professioneel gebruik, oneigenlijk gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de gebruiksaanwijzing.
- Om ongelukken als gevolg van het onverwacht resetten van de oververhittingsbeveiliging te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een extern aansluitapparaat (bijv. een timer) of op een stroomkring die regelmatig door de elektriciteitsleverancier wordt onderbroken.
- Als het stomen klaar is, blijft er nog enige tijd hete stoom door de stoomuitlaat in het deksel van de kom naar buiten komen.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een kookplaat of heet fornuis.
- Gebruik de kom of andere onderdelen van het apparaat nooit in een magnetron, omdat de metalen onderdelen niet geschikt zijn voor dit gebruik, met uitzondering van de twee meegeleverde keramische potten en deksels.
- Verwarm de keramische potten of andere accessoires nooit in de oven.
- Steriliseer de kom of andere onderdelen van het apparaat nooit in een sterilisator, aangezien de metalen onderdelen hiervoor niet geschikt zijn.

- Laat het apparaat een minuut afkoelen voordat u een nieuwe portie gaat bereiden.
- Voordat u het deksel opent en eventueel andere te mengen ingrediënten toevoegt, moet u ervoor zorgen dat het deksel na het koken voldoende is afgekoeld.
- Controleer altijd de temperatuur van het voedsel op de rug van uw hand voordat u uw kind voedt.
- Controleer altijd de dikte van het voedsel voor jonge kinderen. Zorg ervoor dat er geen klonten in het voedsel zitten.
- Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten op het oppervlak van uw keukengerei, zelfs niet verdund. Ze zijn uiterst corrosief wanneer ze in contact komen met roestvrij staal.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing op een veilige plaats. Gooi deze niet weg.
- In verband met de verschillende geldende normen moet het apparaat, indien het in een ander land wordt gebruikt dan het land waar het is gekocht, door een erkend servicecentrum worden gecontroleerd.
- Het apparaat is niet ontworpen om harde ingrediënten, zoals ijsblokjes of suikerklontjes, fijn te hakken.
- Gebruik de stoomfunctie nooit zonder water (er verschijnt een E1-foutmelding als er geen water in het waterreservoir zit).
- Zorg ervoor dat u het waterreservoir niet vult tot boven de maximale capaciteit (250 ml).
- Let er bij het stomen van ingrediënten op dat u de kom niet te vol doet (zie maximumniveau).
- Wanneer u ingrediënten mengt, mag u het maximumniveau dat op de kom is aangegeven niet overschrijden.
- Steek geen voorwerpen in het waterreservoir.
- Regelmatig ontkalken voorkomt schade aan het apparaat.
- Raadpleeg bij problemen uw klantenservice voor service na verkoop of de website groupeseb.com.

Bescherming van het milieu

- Uw apparaat is ontworpen om jarenlang mee te gaan. Als u echter overweegt uw apparaat te vervangen, wilt u misschien ook nadenken over hoe u het milieu kunt beschermen.
- Erkende servicecentra nemen uw gebruikte apparaten terug en voeren ze op een milieuvriendelijke manier af.

Bescherm het milieu!

-  Uw apparaat bevat een aantal herbruikbare of recyclebare materialen.
-  Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.




BESCHRIJVING

- | | |
|--|-------------------------------|
| A – Deksel | H – Spatel |
| B – Deksels keramische potten | I – Opwarmfunctiekноп |
| C – Keramische potten | J – Stoomfunctiekноп |
| D – Stoommandje | K – Ontdooifunctiekноп |
| E – Messen | L – Timer |
| F – Kom (kies de gewenste stand met de hendel naar rechts of links) | M – +/- instelknoppen |
| G – Voet/waterreservoir | N – Start/Stop-knop |

GEBRUIK

De 4-in-1 Yummy Gourmet-keukenmachine is voorzien van handige functies, zodat u gezonde maaltijden kunt maken voor uw kinderen vanaf zeer jonge leeftijd! Maak een verscheidenheid aan handige recepten voor uw kleintjes om te bewaren of mee te nemen, waar u ook heen gaat, met de kleine keramische potten die bij het apparaat worden geleverd.

Met de Yummy Gourmet kunt u kiezen uit een aantal bereidingswijzen:

stomen , ingrediënten mengen met de keukenmachine, of verwarmen  en ontdooien  van uw voedsel met slechts één apparaat.

Let op : Dit apparaat is NIET ontworpen voor het volgende gebruik:

- Het bereiden van bevroren rauwe ingrediënten
- Het bereiden van eerder gemengde ingrediënten zonder voorraadpot
- Het bereiden van dezelfde ingrediënten gedurende meer dan 30 minuten
- Het bereiden van rijst en pasta
- Het verwarmen of opnieuw opwarmen van vloeistoffen, zoals soepen, sauzen of water
- Voedsel enkele uren warm houden
- Het fijnhakken van harde ingrediënten, zoals ijsblokjes of suikerklontjes, of kleverige ingrediënten zoals kaas

Voor het eerste gebruik

- Haal het apparaat uit de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van het display.
- Ontgrendel en til het deksel (A) op.
- Gebruik een vochtige, niet-schurende spons om het deksel (A) schoon te maken.
- Was alle afneembare onderdelen (kom (F), mandje (D), keramische potten (C), siliconen deksels (B), messen (E)) in warm water met afwasmiddel, spoel ze af en laat ze drogen.

Let op: We raden aan om een stoomcyclus  uit te voeren met een lege kom (F) voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt.

1. Bereidingswijze

Let op: Controleer altijd de temperatuur van gekookt voedsel op een gevoelig deel van de huid om er zeker van te zijn dat het veilig is voor uw baby.

Gebruik geen andere kruiden of vloeistoffen dan water in het waterreservoir (G). Zorg ervoor dat er water in het waterreservoir (G) zit voordat u begint.


Opmerking: De kom van uw Yummy Gourmet is perfect voor koken in batches (delen). Restjes kunnen na het blenden worden bewaard in bewaardozen.

Voor een optimale consistentie bij kleinere hoeveelheden, laat u het water uit de bodem van de kom lopen als de kookcyclus is voltooid en voordat u gaat mengen.


Pompoenpuree	250 ml water in het waterreservoir	250 g pompoen	Bereidingstijd 20 minuten	Meng gedurende 30 seconden tot 1 minuut
		80 g aardappelen		
Courgettepuree met kip		200 g courgette	Bereidingstijd 20 minuten	Meng gedurende 30 seconden tot 1 minuut
		120g aardappelen		
		30 g kip		
Groene puree		130 g bonen	Bereidingstijd 20 minuten	Meng gedurende 30 seconden tot 1 minuut
		270 g erwten		
Shepherd's pie		300g aardappelen	Bereidingstijd 25 minuten	Meng gedurende 30 seconden tot 1 minuut
		50 g rundergehakt		
Banaan-perencompote		150 g peren	Bereidingstijd 10 minuten	Meng gedurende 30 seconden tot 1 minuut
	250 g banaan			


1,1. Stomen tijdens het mengen

- Steek de stekker in het stopcontact. (afb. 1)
- Draai de kom (F) linksom om deze te ontgrendelen en verwijder de kom van de voet. (G) (afb. 2)
- Open het waterreservoir (G) door het deksel linksom te draaien en vervolgens op te tillen. (afb. 3)

- Vul het waterreservoir (G). Vul het waterreservoir niet boven het maximumniveau dat is aangegeven op het reservoir (MAX-aanduiding). (afb. 4-5)
- Plaats het deksel terug op het waterreservoir door het rechtsom te draaien (afb. 6). Als het deksel ontbreekt of niet goed is geplaatst, verschijnt de foutmelding 'E2' op het display.
- Maak het deksel los en verwijder het van de kom. (afb. 7)
- Plaats de messen (E) in de kom (F) van de 4-in-1 Yummy Gourmet. (afb. 8)
- Doe de ingrediënten in de kom (F) zonder deze tot boven het maximumniveau (MAX-aanduiding) te vullen. (afb. 9)
- Plaats het deksel (A) terug op de kom (F) en draai het rechtsom om het te vergrendelen. (afb. 10)
- Plaats de kom (F) op de voet (G) en vergrendel de kom door deze rechtsom te draaien tot u een pieptoon hoort. (afb. 11)
- Selecteer het STOOM-programma door op het symbool  (afb. 12) te drukken
- De standaard stoomtijd is 20 minuten. U kunt de stoomtijd wijzigen door op de + en - knoppen te drukken, variërend van 1 tot 25 minuten.
- Druk op de START/STOP-knop om het programma te starten. (afb. 13)
- **Wees voorzichtig terwijl de cyclus loopt. Er kan heet water uit het stoompijpje spatten. (afb. 14)**

Let op: U kunt de cyclus op elk gewenst moment onderbreken om de voortgang van het stomen te controleren door op de START/STOP-knop te drukken of door het deksel (A) te openen.

 **Let op:** Wacht een minuut voordat u het deksel (A) opent om verbranding te voorkomen. Het apparaat onthoudt de huidige cyclus gedurende twee minuten, zodat het de cyclus kan hervatten waar deze is gepauzeerd. Na twee minuten pauze wordt de huidige cyclus geannuleerd.


- Aan het einde van het programma hoort u een pieptoon.
- Wacht een minuut voordat u uw voedsel gaat mengen.
- Om te mengen, plaatst u het blengedeelte op het deksel van de kom (A) en steekt u de stekker in het stopcontact (fig. 15-15a)
- Druk op de START/STOP-knop op de blender om te mengen tot het voedsel de gewenste textuur heeft. (afb. 16-17)
-  **Let op:** Controleer na het mengen altijd de textuur van het voedsel. Het moet klontvrij zijn om verstikkingsgevaar voor uw kind te voorkomen. Als de textuur niet glad genoeg is, herhaalt u de stappen voor het mengen.
- Bewaar het voedsel dat u wilt bewaren in de kleine keramische potten (C) en serveer de rest in een geschikte kom. (afb. 20)

Let op : Wacht ongeveer vijf minuten tot het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en giet vervolgens het resterende water uit het reservoir. Voor het legen of reinigen van het waterreservoir, lees het hoofdstuk 'Reinigen en ontkalken'.

Let op : Stoom of heet water kan uw vingers verbranden. Raak de hete delen van het apparaat of de stoom die aan de bovenkant ontsnapt niet aan om verbranding te voorkomen. Zorg ervoor dat ook kinderen zich aan deze veiligheidsmaatregel houden.


Als er ingrediënten aan de messen blijven kleven, haal dan de stekker uit het stopcontact en verwijder deze met de bijgeleverde spatel.

1,2. Stomen zonder te mengen

- Steek de stekker in het stopcontact. (afb. 1)
- Draai de kom (F) linksom om deze te ontgrendelen en verwijder de kom van de voet (G). (afb. 2)
- Open het waterreservoir (G) door het deksel linksom te draaien en vervolgens op te tillen. (afb. 3)
- Vul het waterreservoir (G). Vul het waterreservoir niet boven het maximumniveau dat is aangegeven op het reservoir (MAX-aanduiding). (afb. 4-5)
- Plaats het deksel van het waterreservoir terug door het rechtsom te draaien. (afb. 6)
- Maak het deksel los en verwijder het van de kom. (afb. 7)
- Plaats het stoommandje (D) in de kom (F).
- Doe de ingrediënten in het stoommandje (D) met inachtneming van de MAX-hoeveelheden in de bovenstaande tabel.
- Plaats het deksel (A) terug op de kom (F) en draai het rechtsom om het te vergrendelen. (afb. 10)
- Plaats de kom (F) op de voet (G) en vergrendel de kom (F) door deze rechtsom te draaien tot u een pieptoon hoort. (afb. 11)
- Selecteer het STOOM-programma door op het symbool  te drukken. (afb. 12)
- De standaard stoomtijd is 20 minuten. U kunt de stoomtijd wijzigen door op de + en - knoppen te drukken, variërend van 1 tot 25 minuten.
- Druk op de START/STOP-knop om het programma te starten. (afb. 13)

Wees voorzichtig terwijl de cyclus loopt. Er kan heet water uit het

stoompijpje spatten. (afb. 14)


- Let op: U kunt de cyclus op elk gewenst moment onderbreken om de voortgang van het stomen te controleren door op de START/STOP-knop te drukken of door het deksel (A) te openen.  Let op: Wacht een minuut voordat u het deksel (A) opent om verbranding te voorkomen. Het apparaat onthoudt de huidige cyclus gedurende twee minuten, zodat het de cyclus kan hervatten waar deze is gepauzeerd. Na twee minuten pauze wordt de huidige cyclus geannuleerd.
- Aan het einde van het programma hoort u een pieptoon.

Let op : Wacht tot het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en giet vervolgens het resterende water uit het reservoir. Lees het hoofdstuk 'Reinigen en ontkalken' voor het legen of reinigen van het waterreservoir.


Let op : Stoom of heet water kan uw vingers verbranden. Raak de hete delen van het apparaat of de stoom die aan de bovenkant ontsnapt niet aan om verbranding te voorkomen. Zorg ervoor dat ook kinderen zich aan deze veiligheidsmaatregel houden.

2. Opwarmmodus

Alleen te gebruiken met de meegeleverde keramische potten

- Steek de stekker in het stopcontact. (afb. 21)
- Draai de kom (F) linksom om deze te ontgrendelen en verwijder de kom (F) van de voet (G). (afb. 22)
- Open het waterreservoir (G) door het deksel linksom te draaien en vervolgens op te tillen. (afb. 23)
- Vul het waterreservoir (G). Vul het waterreservoir niet boven het maximumniveau dat is aangegeven op het reservoir (MAX-aanduiding). (afb. 24-25)
- Plaats het deksel van het waterreservoir terug door het rechtsom te draaien (afb. 26).
- Maak het deksel los en verwijder het van de kom. (afb. 27)
- Voeg de gekookte producten toe om te verwarmen in 1 of 2 meegeleverde kleine keramische potten (C) (naar wens) (afb. 28)
- Sluit de potten af met de deksels (B) en plaats ze in het stoommandje (D) (afb. 29 en 29a)
- Plaats het stoommandje met de kleine potten in de kom (F) (afb. 29b)
- Plaats het deksel (A) terug op de kom (F) en draai het rechtsom om het te vergrendelen. (afb. 29c)
- Plaats de kom (F) op de voet (G) en vergrendel de kom (F) door deze rechtsom te draaien tot u een pieptoon hoort. (afb. 30)
- Selecteer het programma OPWARMEN door op het symbool  te drukken. (afb. 31)
- De standaard stoomtijd is 6 minuten. U kunt de stoomtijd wijzigen door op de + en - knoppen te drukken, variërend van 1 tot 10 minuten.

Let op: Kies de tijd die het meest geschikt is voor het voedsel dat u wilt opwarmen. U kunt de cyclus op elk gewenst moment onderbreken om de voortgang van het opwarmen te controleren door op de START/STOP-knop te drukken of door het deksel te openen.

-  Let op: Wacht een minuut voordat u het deksel (A) opent om verbranding te voorkomen. Het apparaat onthoudt de huidige cyclus gedurende twee minuten, zodat het de cyclus kan hervatten waar deze is gepauzeerd. Na twee minuten pauze wordt de huidige cyclus geannuleerd.
- Druk op de START/STOP-knop om het programma te starten. (afb. 32)

- **Wees voorzichtig terwijl de cyclus loopt. Er kan heet water uit het stoompijpe spatten. (afb. 33)**

– Aan het einde van het programma hoort u een pieptoon.

Let op : Wacht tot het apparaat is afgekoeld tot kamertemperatuur en giet vervolgens het resterende water uit het reservoir. Lees het hoofdstuk 'Reinigen en ontkalken' voor het legen of reinigen van het waterreservoir.

Let op : Stoom of heet water kan uw vingers verbranden. Raak de hete delen van het apparaat of de stoom die aan de bovenkant ontsnapt niet aan om verbranding te voorkomen. Zorg ervoor dat ook kinderen zich aan deze veiligheidsmaatregel houden.

1 doosje (1x 120 g) wortelpuree uit de koelkast	250 ml water in de stomer	gedurende 4 minuten
2 doosjes (2x 120 g) wortelpuree uit de koelkast	250 ml water in de stomer	gedurende 6 minuten

3. Ontdooimodus ❄️

Alleen te gebruiken met de meegeleverde keramische potten

- Steek de stekker in het stopcontact. (afb. 34)
- Draai de kom (F) linksom om deze te ontgrendelen en verwijder de kom (F) van de voet (G). (afb. 35)
- Open het waterreservoir (G) door het deksel linksom te draaien en vervolgens op te tillen. (afb. 36)
- Vul het waterreservoir. Vul het waterreservoir niet boven het maximumniveau dat is aangegeven op het reservoir (MAX-aanduiding). (afb. 37-38)
- Plaats het deksel van het waterreservoir terug door het rechtsom te draaien. (afb. 39)
- Maak het deksel los en verwijder het van de kom. (afb. 40)
- Doe het bevroren voedsel in 1 of 2 meegeleverde kleine keramische potten (C) (naar wens)
- Sluit de potten af met de deksels (B) en plaats ze in het stoommandje (D) (afb. 41-41a)
- Plaats het stoommandje met de kleine potten in de kom (F) (afb. 41b)
- Plaats het deksel (A) terug op de kom (F) en draai het rechtsom om het te vergrendelen. (afb. 42)
- Plaats de kom (F) op de voet (G) en vergrendel de kom (F) door deze rechtsom te draaien tot u een pieptoon hoort. (afb. 43)
- Selecteer het programma ONTDOOIEN door op het symbool ❄️ te drukken. (afb. 44)
- De standaard ontdooitijd is 15 minuten. U kunt de stoomtijd wijzigen door op de + en - knoppen te drukken, variërend van 1 tot 30 minuten.

Let op: Kies de tijd die het meest geschikt is voor het voedsel dat u wilt ontdooien. U kunt de cyclus op elk gewenst moment onderbreken om de voortgang van het ontdooien te controleren door op de START/STOP-knop te drukken of door het deksel te openen.

98

⚠️ Let op: Wacht een minuut voordat u het deksel opent om verbranding te voorkomen. Het apparaat onthoudt de huidige cyclus gedurende twee minuten, zodat het de cyclus kan hervatten waar deze is gepauzeerd. Na twee minuten pauze wordt de huidige cyclus geannuleerd.

- Druk op de START/STOP-knop om het programma te starten. (afb. 45)
- **Wees voorzichtig terwijl de cyclus loopt. Er kan heet water uit het stoompijpe spatten. (afb. 46)**
- Aan het einde van het programma hoort u een pieptoon.

Let op : Stoom of heet water kan uw vingers verbranden. Raak de hete delen van het apparaat of de stoom die aan de bovenkant ontsnapt niet aan om verbranding te voorkomen. Zorg ervoor dat ook kinderen zich aan deze veiligheidsmaatregel houden.

1 doosje (1x 120 g) bevroren wortelpuree	250 ml water in de stomer	gedurende 15 minuten
2 doosjes (2x 120 g) bevroren wortelpuree	250 ml water in de stomer	gedurende 20 minuten

4. Mengmodus

- Draai de kom (F) linksom om deze te ontgrendelen en verwijder de kom (F) van de voet (G). (afb. 47)
- Ontgrendel het deksel en haal het van de kom (fig. 48)
- Plaats de messen (E) in de kom (F) van de 4-in-1 Yummy Gourmet. (afb. 49)
- Doe de ingrediënten in de kom (F) zonder deze tot boven het maximumniveau (MAX-aanduiding) te vullen. (afb. 50)
- Plaats het deksel (A) terug op de kom (F) en draai het rechtsom om het te vergrendelen. (afb. 51)
- Het blenderhulpstuk plaatsen. (afb. 52)
- Plaats het blenderhulpstuk op het deksel (A) van de kom (fig. 53).
- Druk op de START/STOP-knop op de blender om te mengen tot het voedsel de gewenste textuur heeft. (afb. 54-55)

100 g uien	gedurende 6 pulsen x 1 s
200 g amandelen	meng gedurende 30 seconden op snelheid 2 van de staafmixer
20 g peterselie	meng gedurende 5 seconden op snelheid 2 van de staafmixer

REINIGEN/ONTKALKEN

1. Het apparaat reinigen

- Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact. (afb. 56)
- Laat volledig afkoelen alvorens te reinigen.

99

- Controleer of het apparaat voldoende is afgekoeld voordat u de kom (F) en het waterreservoir (G) leegt.
- Was alle afneembare onderdelen af in warm water met afwasmiddel, spoel ze af en en laat ze drogen. (afb. 57)

⚠ Let op: ga voorzichtig om met de messen. Er bestaat een risico op snijwonden. (afb. 58)

- Verwijder de afdichting van het deksel van de kom en maak deze schoon met warm water en afwasmiddel. Spoel de kom vervolgens af en droog hem om te voorkomen dat er stilstaand water in het voedsel druppelt. (afb. 59)
- Dompel de elektrische voet (G) of het deksel (A) van de kom niet in onder in water. (afb. 60)
- Spoel de elektrische voet (G) of het deksel van de kom (A) niet direct onder de kraan af. (afb. 60)
- Alle onderdelen, behalve de elektrische voet (G) en het deksel van de kom (A), zijn vaatwasserbestendig.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakproducten.
- Kleurstoffen in voedingsmiddelen kunnen vlekken op de onderdelen veroorzaken. (afb. 66a-66b-66c)

2. Het apparaat ontkalken

Om uw apparaat optimaal te laten werken, moet u het om de 8 keer ontkalken. Dit doet u als volgt:

- Verwijder de kom (F) van de voet (G).
- Open het waterreservoir (G) door het deksel te verwijderen. (afb. 61)
- Giet 175 ml koud water in het waterreservoir. (afb. 62)
- Voeg 75 ml witte azijn toe. (afb. 63)
- Laat het een nacht weken. (afb. 64)
- Giet het water en de azijn uit het reservoir. (afb. 65-66)
- Spoel de binnenkant van het waterreservoir enkele malen uit met warm water.
- Als de kalkaanslag niet volledig is verwijderd, herhaalt u de bovenstaande stappen.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakproducten.

PROBLEEMOPLOSSING


Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet goed aangesloten. De kom of het deksel van de kom is niet goed vergrendeld	Controleer of de stekker van het apparaat goed in het stopcontact zit. Vergrendel de kom en het deksel van de kom op de basis
Het apparaat warmt niet op.	U hebt niet op de START/STOP-knop gedrukt. Er zit geen water meer in het waterreservoir.	Druk op de START/STOP-knop. Vul het waterreservoir tot de MAX-aanduiding.
Er ontsnapt stoom tussen het deksel en het apparaat.	Het deksel is niet goed geplaatst.	Controleer of het deksel en de pakking van het deksel goed zijn geplaatst.
Het eten is niet goed gaar.	Er zit geen of onvoldoende water in het waterreservoir of de bereidingstijd is te kort.	Controleer voor en tijdens het koken het waterniveau in het waterreservoir. Als er tijdens het koken geen water meer is, zal het apparaat geen stoom produceren en wordt het voedsel niet langer bereid. De bereidingstijd verlengen.
Het voedsel is niet ontdooid na een ontdooicyclus.	Er is te veel voedsel om te ontdooien of het is niet lang genoeg ontdooid.	Start opnieuw een ontdooicyclus.
E1 is op het bedieningspaneel verschenen. + knipperend rood lampje	Er zit niet genoeg water in het waterreservoir.	Vul het waterreservoir na een minuut om stoomstralen en mogelijke brandwonden te voorkomen
E2 is op het bedieningspaneel verschenen.	Het deksel van het waterreservoir is niet of niet goed vergrendeld.	Sluit het deksel goed af.
Er stroomt water uit de voet.	Het verwarmingselement lekt.	Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.
De bereiding van voedsel duurt langer dan voorheen.	Het verwarmingselement is bedekt met kalkaanslag.	Ontkalk het verwarmingselement (zie paragraaf 'Reinigen/ontkalken').
Bij het eerste gebruik komt er een onaangename geur uit het waterreservoir.	U hebt het waterreservoir niet schoongemaakt voor het eerste gebruik.	Lees het hoofdstuk 'Reinigen/ontkalken' om het waterreservoir schoon te maken en start vervolgens een stoomcyclus met een lege kom.
Het voedsel is niet gelijkmatig opgewarmd.	De stukken in de kom zijn te groot.	Snij het voedsel in kleinere stukjes (blokjes van maximaal 1 cm).
De voorraadpot lekt tijdens het opwarmen/ontdooien.	Het deksel van de voorraadpot is niet goed geplaatst.	Zorg ervoor dat het deksel goed gesloten is voordat u de voorraadpot in de kom plaatst om op te warmen/ te ontdooien.
Er zijn witte stippen verschenen op het waterreservoir en het deksel, en de kom en het deksel.	Er kan zich kalkaanslag afzetten op deze onderdelen.	Dit is normaal. Verwijder kalkaanslag regelmatig. Maak het deksel van het waterreservoir en de kom en het deksel schoon met een vochtige doek. Ontkalk het waterreservoir. Lees het hoofdstuk 'Reinigen/ontkalken'.
De oppervlakken die in aanraking komen met voedsel zijn bevestigd.	Voedsel kan vlekken maken op onderdelen waarmee het in aanraking komt.	Dit is normaal. Alle onderdelen kunnen nog steeds veilig worden gebruikt en de vlekken hebben geen invloed op het voedsel dat u bereidt.

WICHTIGE EMPFEHLUNGEN

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

- Dieses Gerät kann von Personen ohne Erfahrung oder Kenntnisse oder mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten verwendet werden, sofern sie für die sichere Bedienung des Geräts geschult wurden, beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Risiken kennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie für die sichere Bedienung des Geräts geschult wurden, beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf nicht von Kindern unter acht Jahren durchgeführt werden. Die Reinigung und Pflege des Geräts von Kindern ab 8 Jahren muss beaufsichtigt werden. Das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- 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.
- Beschädigte Netzkabel dürfen aus Sicherheitsgründen nur vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät kann in einer Höhe von bis zu 2.000 m verwendet werden
- Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten und ohne Erfahrung oder Kenntnisse verwendet werden, solange die Personen ordnungsgemäß beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch konzipiert.
- Es ist nicht für den Einsatz in den folgenden Fällen vorgesehen und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
 - in Personalpausenräumen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
 - auf Bauernhöfen
 - durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen
 - in Bed-and-Breakfast-Einrichtungen
- Vorsicht beim Gießen heißer Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer, da die Gefahr besteht, dass die Flüssigkeit plötzlich herausspritzt.
- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen, zusammengesetzt, zerlegt oder gereinigt wird, muss es stets von der Stromquelle getrennt werden. Wenn dieses Symbol  auf dem Gerät angezeigt wird, bedeutet das: „Achtung: Zugängliche Oberflächen können heiß sein, wenn das Gerät läuft. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Geräts.“
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Gerät den geltenden Normen und Bestimmungen (Richtlinien zu Niederspannung, elektromagnetischer Verträglichkeit, Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, Umwelt usw.)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Reinigen Sie Zubehör und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem feuchten Tuch oder Schwamm mit Spülmittel. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Trocknen Sie die Zubehörteile und Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, mit einem trockenen Tuch ab.
- Achtung: Die Oberfläche des Heizelements bleibt nach dem Gebrauch noch eine Zeitlang heiß.
- Sie können sich verbrennen, wenn Sie mit heißen Oberflächen, heißem Wasser, heißem Dampf oder heißen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es Dampf erzeugt, und tragen Sie Schutzhandschuhe zum Entfernen des Deckels und des Dampfaufsatzes.
- Die Verwendung einer Mikrowelle zum Erhitzen von Lebensmitteln in den bereitgestellten Aufbewahrungsbehältern kann den Nährwert der Lebensmittel beeinträchtigen und zu ungleichmäßiger Erwärmung führen. Mischen Sie die erhitzten Lebensmittel immer, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten, und testen Sie die Temperatur vor dem Servieren.
- Überprüfen Sie, ob die Versorgungsspannung der auf dem Gerät angezeigten entspricht (z. B. Wechselstrom).

- Platzieren Sie das Gerät nicht neben einer Wärmequelle oder auf einer Kochplatte, da dies zu schweren Schäden führen kann.
- Benutzen sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie sich dafür entscheiden, ein Verlängerungskabel auf eigene Gefahr zu verwenden, verwenden Sie nur ein Verlängerungskabel, das sich in gutem Zustand befindet, über einen geerdeten Stecker verfügt und mit der Stromversorgung des Geräts kompatibel ist.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Schränken, da der erzeugte Dampf Schäden verursachen kann.
- Garzeiten sind nur Richtwerte.
- Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen.
- Schließen Sie das Gerät immer an eine geerdete Steckdose an.
- Auf einer ebenen und stabilen Arbeitsfläche entfernt von Spritzwasser aufstellen.
- Den Stecker des Geräts nicht aus der Steckdose ziehen, indem Sie am Kabel ziehen.

Achten Sie beim Bewegen des Geräts darauf, dass keine enthaltenen Flüssigkeiten verschüttet werden.

- Das Gerät darf in den folgenden Fällen nicht verwendet werden:
 - wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist.
 - wenn das Gerät fallen gelassen wurde und beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

In diesem Fall muss das Gerät an Ihre lokale Kundendienstzentrale gesendet werden.

- Zerlegen Sie das Gerät niemals selbst.
- Die Haftung des Herstellers und die Garantie gelten nicht bei professioneller Nutzung, unsachgemäßer Verwendung oder bei Verwendung, die nicht der Betriebsanleitung entspricht.
- Um Unfallgefahr durch unerwartetes Zurücksetzen der Überhitzungsschutzvorrichtung zu vermeiden, schließen Sie dieses Gerät nicht an eine externe Anschlussvorrichtung (z. B. Timer) oder an einen Stromkreis an, der regelmäßig vom Stromversorger unterbrochen wird.
- Wenn der Dampfvorgang abgeschlossen ist, tritt eine Zeitlang weiterhin heißer Dampf durch den Dampfauslass im Deckel des Aufsatzes aus.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe einer Kochplatte oder eines heißen Herds.
- Den Aufsatz oder andere Teile des Geräts nicht in einer Mikrowelle verwenden, da die Metallteile dafür nicht geeignet sind, mit Ausnahme der beiden mitgelieferten Keramikgefäße und Deckel.

104

- Erhitzen Sie die Keramikgefäße oder anderes Zubehör nicht im Backofen.
- Sterilisieren Sie niemals den Aufsatz oder andere Teile des Geräts in einem Sterilisator, da die Metallteile für diesen Gebrauch nicht geeignet sind.
- Lassen Sie das Gerät eine Minute abkühlen, bevor Sie weitere Zutaten garen.
- Achten Sie vor dem Öffnen des Deckels und dem Hinzufügen weiterer Zutaten darauf, dass der Deckel nach dem Kochen ausreichend abgekühlt ist.
- Überprüfen Sie die Temperatur der Lebensmittel immer auf Ihrem Handrücken, bevor Sie Ihr Kind füttern.
- Überprüfen Sie immer die Konsistenz der Nahrung für kleine Kinder. Stellen Sie sicher, dass sich keine Klumpen in den Lebensmitteln befinden.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder Produkte auf Chlorbasis auf der Oberfläche Ihrer Utensilien, auch nicht in verdünnter Form. Die Mittel sind extrem korrosiv, wenn sie mit Edelstahl in Kontakt kommen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Werfen Sie sie nicht weg.
 - Wenn das Gerät in einem anderen Land als dem, in dem es erworben wurde, verwendet wird, lassen Sie es in Anbetracht der unterschiedlichen geltenden Normen von einer autorisierte Kundendienstzentrale überprüfen.
 - Das Gerät ist nicht zum Zerkleinern harter Zutaten wie Eiswürfel oder Würfelzucker konzipiert.
 - Verwenden Sie die Dampfgarfunktion nicht ohne Wasser (wenn sich kein Wasser im Wassertank befindet, wird die Fehlermeldung E1 angezeigt).
 - Stellen Sie sicher, dass Sie den Wassertank nur bis zu seiner maximalen Kapazität (250 ml) füllen.
 - Achten Sie beim Dämpfen von Zutaten darauf, dass der Aufsatz nicht überfüllt wird (siehe max. Füllstand).
 - Beim Pürieren von Zutaten darf der auf dem Aufsatz angegebene maximale Füllstand nicht überschritten werden.
 - Führen Sie keine Gegenstände in den Wassertank ein.
 - Regelmäßiges Entkalken verhindert Schäden am Gerät.
 - Bei Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst oder besuchen Sie die Website „groupeseb.com“.

Umweltschutz

- Das Gerät wurde so entwickelt, dass Sie es viele Jahre nutzen können. Sollten Sie jedoch darüber nachdenken, Ihr Gerät auszutauschen, überlegen Sie sich, wie Sie dennoch die Umwelt schützen können.
- Autorisierte Kundendienstzentralen nehmen Ihre gebrauchten Geräte zurück und entsorgen sie umweltgerecht.



Achten Sie auf die Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält viele wiederverwertbare oder recycelbare Materialien.
- ➔ Geben Sie es zur Entsorgung bei einer Sammelstelle ab.




105

PRODUKTBESCHREIBUNG

- A** – Deckel
B – Deckel Keramikgefäß
C – Keramikgefäße
D – Dampfeinsatz
E – Klingen
F – Aufsatz (Wählen Sie die gewünschte Position mit Griff auf der rechten oder linken Seite)
G – Basis/Wassertank
- H** – Spatel
I – Taste für Aufwärmfunktion
J – Taste für Dampffunktion
K – Taste für Auftaufunktion
L – Timer
M – +/- Einstellungstasten
N – Start-/Stopp-Taste

BENUTZUNG

Die praktischen Funktionen der 4-in-1-Küchenmaschine Yummy Gourmet ermöglichen Ihnen, gesunde Mahlzeiten für Ihre Kinder ab einem sehr frühen Alter zuzubereiten. Stellen Sie mit den kleinen Keramikgefäßen, die im Lieferumfang des Geräts enthalten sind, eine Vielzahl praktischer Mahlzeiten für Ihr Kind zusammen, die Sie aufbewahren oder an jeden Ort mitnehmen können.


Mit der Küchenmaschine Yummy Gourmet können Sie aus einer Reihe von Zubereitungsmethoden wählen: Lebensmittel dämpfen , Zutaten pürieren und Lebensmittel mit nur einem Gerät aufwärmen  und auftauen .

Achtung: Dieses Gerät ist NICHT für die folgenden Anwendungen bestimmt:

- Kochen gefrorener, roher Zutaten
- Kochen zuvor pürierter Zutaten ohne Aufbewahrungsbehälter
- Kochen derselben Zutaten für über 30 Minuten
- Kochen von Reis und Pasta
- Erhitzen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten wie Suppen, Saucen oder Wasser
- Warmhalten von Lebensmitteln über mehrere Stunden
- Zerkleinern harter Zutaten wie Eiswürfel oder Würfelzucker oder klebriger Zutaten wie Käse

Vor dem ersten Gebrauch

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie vom Display.
- Entriegeln Sie den Deckel (A) und heben Sie ihn an.
- Reinigen Sie den Deckel (A) mit einem feuchten, nicht scheuernden Schwamm.
- Waschen Sie alle abnehmbaren Teile (Aufsatz (F), Einsatz (D), Keramikgefäße (C), Silikondeckel (B), Klingen (E)) in warmem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie ab.

Bitte beachten: Wir empfehlen, vor dem ersten Gebrauch des Geräts einen Dampfgarvorgang  mit einem leeren Aufsatz (F) durchzuführen.

1. Kochmethode

Achtung: Überprüfen Sie immer die Temperatur von gekochten Lebensmitteln auf einem empfindlichen Teil Ihrer Haut, um sicherzustellen, dass das Lebensmittel für Ihr Baby geeignet ist. Verwenden Sie keine Gewürze oder Flüssigkeiten im Wassertank (G) – nur Wasser. Vergewissern Sie sich vor Beginn, dass sich Wasser im Wassertank (G) befindet.


Bemerkung: Der Yummy Gourmet ist ideal für ein portionsweises Kochen (alles, was nach dem Pürieren übrig bleibt, kann in Aufbewahrungsbehältern aufbewahrt werden).

Um eine optimale Konsistenz bei kleineren Mengen zu gewährleisten, entfernen Sie das Wasser nach Abschluss des Garvorgangs und vor dem Pürieren vom Boden des Aufsatzes.


Kürbispüree	250 ml Wasser im Wassertank	250 g Kürbis	20 min kochen	Pürieren für 30 Sek. bis 1 Min.
		80 g Kartoffeln		
Hähnchen-Zucchini-Püree		200 g Zucchini	20min kochen	Pürieren für 30 Sek. bis 1 Min.
		120g Kartoffeln		
		30 g Hähnchen		
Grünes Püree		130 g Bohnen	20 min kochen	Pürieren für 30 Sek. bis 1 Min.
	270 g Erbsen			
Shepherd's Pie	300 g Kartoffeln	25 min kochen	Pürieren für 30 Sek. bis 1 Min.	
	50 g Rinderhack			
Bananen-Birnen-Kompott	150 g Birnen	10 min kochen	Pürieren für 30 Sek. bis 1 Min.	
	250 g Banane			


1.1. Dämpfen mit Pürieren

- Schließen Sie das Gerät an (Abb. 1).
- Drehen Sie den Aufsatz (F) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und entfernen Sie ihn von der Basis (G) (Abb. 2).
- Öffnen Sie den Wassertank (G), indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann anheben (Abb. 3).
- Füllen Sie den Wassertank (G). Füllen Sie das Wasser nicht über den auf dem Wassertank angegebenen Höchststand (MAX-Markierung) (Abb. 4 und 5).
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wassertank, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 6). Fehlt der Deckel oder ist er falsch eingesetzt, wird auf dem Display die Fehlermeldung „E2“ angezeigt.
- Lösen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn vom Aufsatz (Abb. 7).
- Setzen Sie Klingen (E) in den Aufsatz (F) der 4-in-1-Küchenmaschine Yummy Gourmet ein. (Abb. 8).

- Geben Sie die Zutaten in den Aufsatz (F), ohne sie über die Max-Markierung zu füllen (Abb. 9).
- Setzen Sie den Deckel (A) wieder auf den Aufsatz (F) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 10).
- Setzen Sie den Aufsatz (F) auf die Basis (G) und verriegeln Sie ihn, indem Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Signalton ertönt (Abb. 11).
- Wählen Sie das Dampfprogramm durch Drücken des Symbols  (Abb. 12) aus.
- Die standardmäßige Garzeit beträgt 20 Minuten. Sie können die Garzeit durch Drücken der Tasten + und - zwischen 1 und 25 Minuten ändern.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Programm zu starten (Abb. 13).
- **Seien Sie vorsichtig, während das Programm läuft, da heißes Wasser aus dem Dampfauslauf austreten kann (Abb. 14).**

Bitte beachten: Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, um den Dampfvorgang zu überprüfen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste drücken oder den Deckel (A) öffnen.

 **Achtung:** Warten Sie eine Minute, bevor Sie den Deckel (A) öffnen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät speichert den aktuellen Zyklus zwei Minuten lang, sodass der Zyklus an der Stelle fortgesetzt werden kann, an dem er angehalten wurde. Nach zwei Minuten Pause wird der aktuelle Zyklus abgebrochen.

- Am Ende des Programms hören Sie einen Signalton.
- Warten Sie eine Minute, bevor Sie Ihre Speisen pürieren.
- Zum Pürieren setzen Sie den Mixer auf den Deckel des Aufsatzes (A) und schließen Sie ihn an (Abb. 15 und 15a).
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste auf dem Mixer, bis die gewünschte Textur erreicht ist (Abb. 16 und 17).
-  **Achtung:** Überprüfen Sie nach dem Pürieren immer die Konsistenz der Speisen. Es dürfen keine Stückchen mehr enthalten sein, um eine Erstickungsgefahr für Ihr Kind zu vermeiden. Wenn die Textur nicht fein genug ist, wiederholen Sie die Schritte für das Pürieren.
- Bewahren Sie Lebensmittel bei Bedarf in den kleinen Keramikgefäßen (C) auf und servieren Sie den Rest in einer geeigneten Schale (Abb. 20).

Bitte beachten: Warten Sie etwa fünf Minuten, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist, gießen Sie dann das restliche Wasser aus dem Tank. Lesen Sie zum Entleeren oder Reinigen


des Wassertanks das Kapitel „Reinigung und Entkalken“.

Achtung: Dampf oder heißes Wasser können zu Verbrennungen an Ihren Fingern führen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts oder den von oben austretenden Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass auch Kinder diese Sicherheitsmaßnahmen befolgen.


Wenn die Zutaten an den Klingen haften bleiben, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts und entfernen Sie sie mit dem Spatel.

1,2. Dämpfen ohne Pürieren

- Schließen Sie das Gerät an (Abb. 1).

- Drehen Sie den Aufsatz (F) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und entfernen Sie ihn von der Basis (G) (Abb. 2).
- Öffnen Sie den Wassertank (G), indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann anheben (Abb. 3).
- Füllen Sie den Wassertank (G). Füllen Sie das Wasser nicht über den auf dem Wassertank angegebenen Höchststand (MAX-Markierung) (Abb. 4 und 5).
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wassertank, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 6).
- Lösen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn vom Aufsatz (Abb. 7).
- Setzen Sie den Dampfeinsatz (D) in den Aufsatz (F) ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Dampfeinsatz (D) und achten Sie dabei auf die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen.
- Setzen Sie den Deckel (A) wieder auf den Aufsatz (F) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 10).
- Setzen Sie den Aufsatz (F) auf die Basis (G) und verriegeln Sie den Aufsatz (F), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Signalton ertönt (Abb. 11).
- Wählen Sie das Dampfprogramm durch Drücken des Symbols  aus (Abb. 12).
- Die standardmäßige Garzeit beträgt 20 Minuten. Sie können die Garzeit durch Drücken der Tasten + und - zwischen 1 und 25 Minuten ändern.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Programm zu starten (Abb. 13).

Seien Sie vorsichtig, während das Programm läuft, da heißes Wasser aus dem Dampfauslauf austreten kann (Abb. 14).

- Bitte beachten: Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, um den Dampfvorgang zu überprüfen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste drücken oder den Deckel (A) öffnen.  **Achtung:** Warten Sie eine Minute, bevor Sie den Deckel (A) öffnen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät speichert den aktuellen Zyklus zwei Minuten lang, sodass der Zyklus an der Stelle fortgesetzt werden kann, an dem er angehalten wurde. Nach zwei Minuten Pause wird der aktuelle Zyklus abgebrochen.
- Am Ende des Programms hören Sie einen Signalton.


Bitte beachten: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und gießen Sie dann das restliche Wasser aus dem Tank. Lesen Sie zum Entleeren oder Reinigen des Wassertanks das Kapitel „Reinigung und Entkalken“.

Achtung: Dampf oder heißes Wasser können zu Verbrennungen an Ihren Fingern führen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts oder den von oben austretenden Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass auch Kinder diese Sicherheitsmaßnahmen befolgen.


2. Aufwärmmodus

Modus nur mit den mitgelieferten Keramikgefäßen verwenden.

- Schließen Sie das Gerät an (Abb. 21).
- Drehen Sie den Aufsatz (F) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und entfernen Sie ihn von der Basis (G) (Abb. 22).
- Öffnen Sie den Wassertank (G), indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann anheben (Abb. 23).

- Füllen Sie den Wassertank (G). Füllen Sie das Wasser nicht über den auf dem Wassertank angegebenen Höchststand (MAX-Markierung) (Abb. 24 und 25).
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wassertank, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 26).
- Lösen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn vom Aufsatz (Abb. 27).
- Füllen Sie die Speisen zum Aufwärmen in eines oder zwei der mitgelieferten kleinen Keramikgefäße (C) (Abb. 28).
- Schließen Sie die Gefäße mit der Abdeckung (B) und stellen Sie sie in den Dampfeinsatz (D) (Abb. 29 und 29a).
- Setzen Sie den Dampfeinsatz mit den kleinen Gefäßen in den Aufsatz (F) (Abb. 29b).
- Setzen Sie den Deckel (A) wieder auf den Aufsatz (F) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 29c).
- Setzen Sie den Aufsatz (F) auf die Basis (G) und verriegeln Sie den Aufsatz (F), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Signalton ertönt (Abb. 30).
- Wählen Sie das Aufwärmprogramm durch Drücken des Symbols  aus (Abb. 31).
- Die standardmäßige Garzeit beträgt 6 Minuten. Sie können die Garzeit durch Drücken der Tasten + und - zwischen 1 und 10 Minuten ändern.

Bitte beachten: Wählen Sie die Zeit aus, die am besten für die Lebensmittel geeignet ist, die Sie aufwärmen möchten. Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, um den Aufwärmvorgang zu überprüfen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste drücken oder den Deckel öffnen.

-  **Achtung:** Warten Sie eine Minute, bevor Sie den Deckel (A) öffnen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät speichert den aktuellen Zyklus zwei Minuten lang, sodass der Zyklus an der Stelle fortgesetzt werden kann, an dem er angehalten wurde. Nach zwei Minuten Pause wird der aktuelle Zyklus abgebrochen.
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Programm zu starten (Abb. 32).
- **Seien Sie vorsichtig, während das Programm läuft, da heißes Wasser aus dem Dampfauslauf austreten kann (Abb. 33).**
- Am Ende des Programms hören Sie einen Signalton.


Bitte beachten: Warten Sie, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und gießen Sie dann das restliche Wasser aus dem Tank. Lesen Sie zum Entleeren oder Reinigen des Wassertanks das Kapitel „Reinigung und Entkalken“.

Achtung: Dampf oder heißes Wasser können zu Verbrennungen an Ihren Fingern führen. Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts oder den von oben austretenden Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass auch Kinder diese Sicherheitsmaßnahmen befolgen.


1 Portion (1x120 g) Karottenpüree aus dem Kühlschrank	250 ml Wasser im Dampfkocher	4 Minuten
2 Portionen (2x120 g) Karottenpüree aus dem Kühlschrank	250 ml Wasser im Dampfkocher	6 Minuten

3. Auftaumodus

Modus nur mit den mitgelieferten Keramikgefäßen verwenden.

- Schließen Sie das Gerät an (Abb. 34).
- Drehen Sie den Aufsatz (F) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und entfernen Sie ihn von der Basis (G) (Abb. 35).
- Öffnen Sie den Wassertank (G), indem Sie den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen und dann anheben (Abb. 36).
- Füllen Sie den Wassertank. Füllen Sie das Wasser nicht über den auf dem Wassertank angegebenen Höchststand (MAX-Markierung) (Abb. 37 und 38).
- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wassertank, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 39).
- Lösen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn vom Aufsatz (Abb. 40).
- Füllen Sie die gefrorene Zubereitung in eines oder zwei der mitgelieferten kleinen Keramikgefäße.
- Schließen Sie die Gefäße mit dem Deckel (B) und stellen Sie sie in den Dampfeinsatz (D) (Abb. 41 und 41a).
- Setzen Sie den Dampfeinsatz mit den kleinen Gefäßen in den Aufsatz (F) (Abb. 41b).
- Setzen Sie den Deckel (A) wieder auf den Aufsatz (F) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 42).
- Setzen Sie den Aufsatz (F) auf die Basis (G) und verriegeln Sie den Aufsatz (F), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, bis ein Signalton ertönt (Abb. 43).
- Wählen Sie das Auftauprogramm durch Drücken des Symbols  aus (Abb. 44).
- Die Standardauftauzeit beträgt 15 Minuten. Sie können die Garzeit durch Drücken der Tasten + und - zwischen 1 und 30 Minuten ändern.

Bitte beachten: Wählen Sie die Zeit aus, die am besten für die Lebensmittel geeignet ist, die Sie auftauen möchten. Sie können das Programm jederzeit unterbrechen, um den Auftauvorgang zu überprüfen, indem Sie die Start-/Stopp-Taste drücken oder den Deckel öffnen.

 **Achtung:** Warten Sie eine Minute, bevor Sie den Deckel öffnen, um Verbrennungen zu vermeiden. Das Gerät speichert den aktuellen Zyklus zwei Minuten lang, sodass der Zyklus an der Stelle fortgesetzt werden kann, an dem er angehalten wurde. Nach zwei Minuten Pause wird der aktuelle Zyklus abgebrochen.

- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Programm zu starten (Abb. 45).
- **Seien Sie vorsichtig, während das Programm läuft, da heißes Wasser aus dem Dampfauslauf austreten kann (Abb. 46).**
- Am Ende des Programms hören Sie einen Signalton.

Achtung: Dampf oder heißes Wasser können zu Verbrennungen an Ihren Fingern führen.

Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts oder den von oben austretenden Dampf, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie darauf, dass auch Kinder diese Sicherheitsmaßnahmen befolgen.

1 Portion (1x120 g) gefrorenes Karottenpüree	250 ml Wasser im Dampfkocher	15 Minuten
2 Portionen (2x120 g) gefrorenes Karottenpüree	250 ml Wasser im Dampfkocher	20 Minuten

4. Püriermodus

- Drehen Sie den Aufsatz (F) gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu entriegeln, und entfernen Sie ihn von der Basis (G) (Abb. 47).
- Lösen Sie den Deckel und entfernen Sie ihn von der Schüssel (Abb. 48)
- Setzen Sie Klingen (E) in den Aufsatz (F) der 4-in-1-Küchenmaschine Yummy Gourmet ein. (Abb. 49).
- Geben Sie die Zutaten in den Aufsatz (F), ohne sie über die Max-Markierung zu füllen (Abb. 50).
- Setzen Sie den Deckel (A) wieder auf den Aufsatz (F) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 51).
- Schließen Sie den Mixer an (Abb. 52).
- Setzen Sie den Mixer auf den Deckel (A) des Aufsatzes (Abb. 53).
- Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste auf dem Mixer, bis die gewünschte Textur erreicht ist (Abb. 54 und 55).

100 g Zwiebel	6x1 s
200 g Mandeln	30 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 2 des Handmixers
20 g Petersilie	5 Sekunden auf Geschwindigkeitsstufe 2 des Handmixers

REINIGUNG/ENTKALKEN

1. Reinigen des Geräts

- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose (Abb. 56).
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Aufsatz (F) und den Wassertank (G) leeren.
- Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile in warmem Wasser mit Spülmittel und trocknen Sie sie ab (Abb. 57).
- ⚠ **Achtung:** Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um. Es besteht die Gefahr, dass Sie sich schneiden (Abb. 58).
- Entfernen Sie die Dichtung vom Deckel des Aufsatzes. Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel. Spülen Sie die Dichtung anschließend ab und trocknen Sie sie ab, damit kein stehendes Wasser in die Lebensmittel tropfen kann (Abb. 59).
- Tauchen Sie die elektrische Basis (G) oder den Deckel (A) des Aufsatzes nicht in Wasser (Abb. 60).
- Spülen Sie die elektrische Basis (G) oder den Deckel des Aufsatzes (A) nicht direkt unter fließendem Wasser ab (Abb. 60).
- Sie können alle Teile außer der elektrischen Basis (G) und dem Deckel des Aufsatzes (A) im Geschirrspüler reinigen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Lebensmittelfarbstoffe können die Komponenten verfärben (Abb. 66A, 66b, 66c).

2. Entkalken des Geräts

Damit Ihr Gerät optimal läuft, entkalken Sie es alle 8 Anwendungen. So gehen Sie vor:

- Nehmen Sie den Aufsatz (F) von der Basis (G) ab.
- Öffnen Sie den Wassertank (G), indem Sie den Deckel abnehmen (Abb. 61).
- Gießen Sie 175 ml kaltes Wasser in den Wassertank (Abb. 62).
- Fügen Sie 75 ml weißen Essig hinzu (Abb. 63).
- Lassen Sie die Mischung über Nacht einweichen (Abb. 64).
- Gießen Sie Wasser und Essig aus dem Tank (Abb. 65 und 66).
- Spülen Sie den Wassertank mehrmals mit warmem Wasser aus.
- Wenn die Kalkablagerungen nicht vollständig entfernt wurden, wiederholen Sie die obigen Schritte.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht richtig angeschlossen. Die Schüssel oder der Deckel sind nicht richtig eingerastet	Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist. Sorgen Sie dafür, dass die Schüssel und der Deckel ordnungsgemäß einrasten
Das Gerät heizt sich nicht auf.	Sie haben die Start-/Stopp-Taste nicht gedrückt. Der Wassertank ist leer.	Drücken Sie die Start-/Stopp-Taste. Füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung.
Zwischen dem Deckel und dem Gerät tritt Dampf aus.	Der Deckel wurde nicht richtig aufgesetzt.	Überprüfen Sie, ob der Deckel und die Dichtung richtig angebracht sind.
Die Lebensmittel sind nicht richtig gar.	Es ist kein oder nicht ausreichend Wasser im Wassertank oder die Garzeit ist zu kurz.	Überprüfen Sie vor und während des Garvorgangs den Wasserstand im Wassertank. Wenn während des Garvorgangs kein Wasser mehr vorhanden ist, erzeugt das Gerät keinen Dampf mehr und die Speisen werden nicht mehr gegart. Erhöhen Sie die Garzeit.
Die Lebensmittel sind nach einem Auftauvorgang nicht aufgetaut.	Die Lebensmittelmenge ist zu groß oder die Auftauzeit war zu kurz.	Starten Sie den Auftauzyklus erneut.
„E1“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt. Ein Licht blinkt rot.	Der Wassertank enthält nicht genügend Wasser.	Warten Sie eine Minute und füllen Sie dann den Wassertank, um das Auftreten von Dampf und mögliche Verbrennungen zu verhindern.
„E2“ wird auf dem Bedienfeld angezeigt.	Der Deckel des Wassertanks ist nicht aufgesetzt oder nicht ordnungsgemäß verriegelt.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß.

Wasser fließt aus der Basis.	Das Heizelement ist undicht.	Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
Das Kochen dauert länger als zuvor.	Das Heizelement hat Kalkablagerungen.	Entkalken Sie das Heizelement (siehe Abschnitt „Reinigung/Entkalken“).
Beim ersten Gebrauch des Wassertanks entweicht ein unangenehmer Geruch.	Sie haben den Wassertank vor der ersten Verwendung nicht gereinigt.	Lesen Sie das Kapitel „Reinigung/Entkalken“, um den Wassertank zu reinigen. Führen Sie dann mit einem leeren Aufsatz einen Dampfgarvorgang durch.
Das Essen ist nicht gleichmäßig erhitzt.	Die Stücke im Aufsatz sind zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke (max. 1 cm).
Der Aufbewahrungsbehälter ist während des Aufwärmens/Auftauens undicht.	Der Deckel des Aufbewahrungsbehälters ist nicht richtig angebracht.	Bevor Sie den Aufbewahrungsbehälter zum Aufwärmen/Auftauen in den Aufsatz stellen, vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig geschlossen ist.
Auf dem Wassertank, seinem Deckel, dem Aufsatz und seinem Deckel befinden sich weiße Punkte.	Dabei handelt es sich um Kalkablagerungen.	Das ist normal. Entfernen Sie Kalkablagerungen regelmäßig. Reinigen Sie den Deckel des Wassertanks sowie den Aufsatz und seinen Deckel mit einem feuchten Tuch. Entkalken Sie den Wassertank. Lesen Sie den Abschnitt „Reinigung/Entkalken“.
Die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind verschmutzt.	Lebensmittel können Teile verschmutzen, mit denen sie in Berührung kommen.	Das ist normal. Alle Teile können weiterhin sicher verwendet werden und beeinträchtigen nicht die zubereiteten Lebensmittel.

توصيات مهمة

تعليمات السلامة

اقرأ هذه التعليمات بعناية واحتفظ بها في مكان آمن.

- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأفراد الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة أو الذين يعانون من قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة ما داموا قد تلقوا التدريب على استخدام الجهاز بأمان ويخضعون للإشراف ويدركون المخاطر ذات الصلة.
- يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من عمر ثماني سنوات فأكثر ما داموا قد تلقوا التدريب على الاستخدام الآمن للجهاز ويخضعون للإشراف ويدركون المخاطر ذات الصلة. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز أو صيانته إلا إذا كانوا بعمر ثماني سنوات أو أكثر ويخضعون للإشراف. يُرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلوكه الخاص بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ثماني سنوات.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأفراد (بما في ذلك الأطفال) من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو من يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة، إلا إذا قام شخص مسؤول بالإشراف عليهم أو تلقينهم التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز مسبقاً.
- تجنب مراقبة الأطفال جيداً، وذلك لمنعهم من العبث بالجهاز.
- في حال تلف سلك التيار، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل خدمة ما بعد البيع التابعة لها أو من قبل شخص مؤهل بدرجة مماثلة لتفادي التعرض لأي خطر.
- يُرجى الاحتفاظ بالجهاز وسلوكه الخاص بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن ثماني سنوات.
- يمكن استخدام هذا الجهاز على ارتفاع يصل إلى ٢٠٠٠ متر.
- يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال الذين تبلغ أعمارهم ثماني سنوات أو أكثر أو بواسطة الأفراد ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة أو المعرفة ما داموا يخضعون لإشراف ملائم أو قد تلقوا تعليمات الاستخدام الآمن للجهاز ويدركون المخاطر ذات الصلة. يجب ألا يعيب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بالتنظيف أو الصيانة إلا تحت الإشراف.
- هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.
- وليس مصممًا للاستخدام في الحالات الآتية التي لا يغطيها الضمان:
 - غرف استراحة العاملين في المتاجر والمكاتب والبيئات المهنية الأخرى
 - في المزارع
 - بواسطة نزلاء الفنادق والنزل وأماكن الإقامة الأخرى
 - في أماكن الإقامة والإفطار.
- توخّ الحذر عند سكب السوائل الساخنة في محضر الطعام أو الخلاط، حيث قد يؤدي ذلك إلى خطر خروج السائل من الجهاز بسبب الحرارة المفاجئة.
- احرص دائماً على فصل الجهاز من مصدر الكهرباء في حال تركته من دون مراقبة وقبل تجميعه وتفكيكه وتنظيفه.
- إذا  ظهر هذا الرمز على الجهاز، فإنه يعني "تنبيه: قد تكون الأسطح التي يسهل الوصول إليها ساخنة في أثناء تشغيل الجهاز. لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز".

- لا تستخدم الوعاء أو أي جزء آخر من الجهاز في الميكروويف أبداً، حيث إن الأجزاء المعدنية غير مناسبة لمثل هذا الاستخدام باستثناء الإنايين المصنوعين من السيراميك وأغظيتهما المتوفرة مع الجهاز.
- لا تقم بتسخين الأواني المصنوعة من السيراميك أو الملحقات الأخرى في الفرن أبداً
- لا تعقم الوعاء أو أي جزء آخر من الجهاز في جهاز التعقيم أبداً، حيث إن الأجزاء المعدنية غير مناسبة لمثل هذا الاستخدام.
- اترك الجهاز ليبرد لمدة دقيقة واحدة قبل طهي كمية أخرى من المكونات.
- قبل فتح الغطاء وإضافة المكونات الأخرى المراد خلطها، تأكد من أن الغطاء قد برد بدرجة كافية بعد الطهي إذا لزم الأمر.
- تحقق دائماً من درجة حرارة الطعام على ظهر يدك قبل إطعام طفلك.
- تحقق دائماً من كثافة الطعام لتناسب الأطفال الصغار. وتأكد من عدم وجود قطع كبيرة في الطعام.
- لا تستخدم المبيضات أو المنتجات المكونة من الكلور أبداً على أسطح الأواني حتى وإن كانت مخففة. إذ إنها مواد مسببة للتآكل بدرجة كبيرة عندما تلامس الفولاذ المقاوم للصدأ.
- احتفظ بدليل التعليمات في مكان آمن. ولا تتخلص منه.
- على ضوء المعايير المختلفة السارية، يجب فحص الجهاز لدى مركز خدمة معتمد في حالة استخدامه في دولة أخرى غير دولة الشراء.
- الجهاز غير مصمم لفرم المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج أو قطع السكر.
- ولا تستخدم وظيفة الطهي بالبخار من دون ماء أبداً (ستظهر رسالة الخطأ E1 إذا لم يكن ثمة ماء في خزان المياه).
- واحرص على ألا تملأ خزان المياه أكثر من سعته القصوى (٢٥٠ مل).
- وعند طهي المكونات بالبخار، احرص على ألا تملأ الوعاء بشكل زائد (انتبه للمستوى الأقصى).
- عند خلط المكونات، لا تتجاوز أقصى مستوى موضح على الوعاء.
- لا تضع أي أجسام في خزان المياه.
- تساعد إزالة الترسبات بانتظام على الوقاية من تلف الجهاز.
- إذا واجهت أي مشكلات، فاستشر مركز خدمة ما بعد البيع الخاص بك أو قم بزيارة الموقع الإلكتروني grou peseb.com.

حماية البيئة

- هذا الجهاز مصمم للعمل لعدة أعوام. ومع ذلك، في حال كنت تفكر في استبدال الجهاز، قد تحتاج إلى التفكير في الطريقة التي يمكنك بها حماية البيئة.
- يمكن لمراكز الخدمة المعتمدة استرداد أجهزتك المستعملة والتخلص منها بطريقة صديقة للبيئة.

العناية بالبيئة!

- يحتوي الجهاز على عدد من المواد القابلة لإعادة الاستخدام أو التدوير.
- قم بتسليمه إلى نقطة تجميع لمعالجته.



- لسلامتك، هذا الجهاز متوافق مع المعايير واللوائح المعمول بها (التوجيهات المتعلقة بالأجهزة ذات الجهد الكهربائي المنخفض والتوافق الكهرومغناطيسي والمواد التي تلامس الأطعمة والمتعلقة بالبيئة وما إلى ذلك).
- لا تقم بغمر الجهاز بالماء أبداً.
- استخدم قطعة قماش مبللة أو إسفنجة مع سائل تنظيف لتنظيف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام. ثم اشطفها بقطعة قماش رطبة أو إسفنجة. واستخدم قطعة قماش جافة لتجفيف الملحقات والأجزاء التي تلامس الطعام.
- تنبيه: يحتفظ سطح عنصر التسخين بالحرارة لفترة من الوقت بعد الاستخدام.
- قد تتعرض للحروق إذا لامست الأسطح الساخنة في الجهاز أو الماء أو البخار أو الطعام الساخن.
- لا تلمس الجهاز في أثناء خروج البخار واستخدم قفازات واقية لإزالة الغطاء وملحق البخار.
- يمكن أن يؤثر استخدام الميكروويف في تسخين الطعام وهو موضوع في أوعية التخزين المصاحبة للجهاز في قيمته الغذائية ويؤدي إلى تسخين غير متساوٍ. فمُ دائماً بخلط الطعام الذي يجري تسخينه لضمان توزيع الحرارة بشكل متساوٍ وتحقيق من درجة الحرارة قبل التقديم.
- تحقق مما إذا كان جهد التيار الكهربائي متوافقاً مع الجهد المشار إليه على الجهاز (مثل التيار المتردد).
- لا تضع الجهاز بالقرب من مصدر حرارة أو على موقد تسخين حيث يمكن أن يسبب ذلك تلفاً بالغاً بالجهاز.
- لا تستخدم سلك تمديد. إذا اخترت استخدام سلك على مسؤوليتك الخاصة، فلا تستخدم إلا سلك تمديد في حالة جيدة ومزوداً بقابس مؤرض ومتوافقاً مع قدرة الجهاز.
- لا تضع الجهاز بجوار الجدران أو الخزانات لأن البخار الناتج عنه قد يسبب تلفها.
- أوقات الطهي دلالية لا أكثر.
- لا تترك السلك متديلاً.
- احرص دائماً على توصيل الجهاز بمقبس مؤرض.
- ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت بعيداً عن أي رذاذ للماء.
- لا تفصل الجهاز عن التيار عن طريق جذب سلك التيار.
- انتبه عند نقل الجهاز حتى لا تسكب أي سوائل بداخله.
- لا تستخدم الجهاز بنفسك في حالة:
 - تلف الجهاز أو سلك التيار.
 - سقوط الجهاز أو ظهور علامات تلف عليه أو عدم عمله بشكل صحيح.
- في هذه الحالات، يجب إرسال الجهاز إلى مركز الخدمة المحلي لديك.
- لا تقم أبداً بتفكيك الجهاز بنفسك.
- لن تتحمل الشركة المصنعة ولن يغطي الضمان حالات الاستخدام التجاري أو الاستخدام غير الصحيح أو الذي لا يمتثل لتعليمات التشغيل.
- لتجنب خطر وقوع أي حوادث نتيجة إعادة التعيين غير المتوقعة لجهاز الوقاية من الحرارة الزائدة، لا تقم بتوصيل هذا الجهاز بجهاز توصيل خارجي (مثل المؤقت) أو بدائرة تنقطع عنها الكهرباء بشكل متكرر من قبل جهة التزويد بالكهرباء.
- بعد انتهاء عملية الطهي بالبخار، سيستمر البخار الساخن في الخروج من منفذ البخار الموجود في غطاء الوعاء لفترة من الوقت.
- لا تضع الجهاز على موقد أو فرن تسخين أو بالقرب منهما.

ملحوظة: سعة وعاء Yummy Gourmet مثالية للطهي على دفعات (يمكن الاحتفاظ بأي شيء يتبقى بعد الخلط في علب التخزين).

ولضمان الكثافة المثلى للكميات الضئيلة، يُرجى تفريغ الماء من قاع الوعاء بمجرد انتهاء دورة الطهي وقبل الخلط.




القرع المهروس	٢٥٠ جم من القرع	طهي لمدة 20 دقيقة	الخلط لمدة من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة
هريس الدجاج والكوسة	200 جم من الكوسة	طهي لمدة 20 دقيقة	الخلط لمدة من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة
	120 جم من البطاطس		
	30 جم من الدجاج		
هريس الخضراوات	٢٥٠ مل من الماء في خزان المياه	طهي لمدة 20 دقيقة	الخلط لمدة من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة
	130 جم من الحبوب		
فطيرة اللحم بالبطاطس	270 جم من البازلاء	طهي لمدة 25 دقيقة	الخلط لمدة من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة
	300 جم من البطاطس		
كومبوت الموز والكمثرى	50 جم من اللحم البقري المفروم	طهي لمدة 10 دقائق	الخلط لمدة من 30 ثانية إلى دقيقة واحدة
	150 جم من الكمثرى		
	250 جم من الموز		

الوصف

- A - الغطاء
- B - أغطية الأواني المصنوعة من السيراميك
- C - الأواني المصنوعة من السيراميك
- D - سلة الطهي البخار
- E - الشفرات
- F - الوعاء (يمكن اختيار الوضع المفضل لديك بحيث يكون المقبض جهة اليمين أو اليسار)
- G - القاعدة/خزان المياه
- H - المغرفة
- I - زر وظيفة إعادة التسخين
- J - زر وظيفة الطهي البخار
- K - زر وظيفة إذابة الثلج
- L - المؤقت
- M - أزرار الإعدادات +/-
- N - زر Start/Stop

الاستعمال


يتميز محضر الطعام Yummy Gourmet بتصميم ٤ في ١ بخواص مناسبة ما يعني أنك يمكنك تحضير وجبات صحية لأطفالك من سن مبكرة جداً! يمكنك تحضير وصفات متنوعة وسهلة لأطفالك للاحتفاظ بها أو اصطحابها معك في أي مكان باستخدام الأواني الصغيرة المصنوعة من السيراميك والمتوفرة مع الجهاز.

مع جهاز Yummy Gourmet، يمكنك الاختيار من بين عدد من طرق التحضير: الطهي البخار  وخط المكونات في محضر الطعام وإعادة تسخين الطعام  وإذابة الثلج عنه  باستخدام جهاز واحد.

تنبيه: هذا الجهاز غير مصمم للاستخدامات الآتية:

- طهي المكونات النيئة المجمدة
- طهي المكونات المخلوطة سابقاً من دون إناء
- طهي المكونات نفسها لأكثر من 30 دقيقة
- طهي الأرز والمعكرونة
- تسخين السوائل مثل الأحسية أو الصلصات أو الماء أو إعادة تسخينها
- الإبقاء على الطعام دافئاً لعدة ساعات
- فرم المكونات الصلبة مثل مكعبات الثلج أو قطع السكر أو المكونات اللزجة مثل الجبن

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- أخرج الجهاز من العلبة.
- أزل الطبقة الواقية من على الشاشة.
- قم بتحرير الغطاء (A) ورفعها.
- استخدم إسفنجة مبللة وغير مسببة للتآكل لتنظيف الغطاء (A).
- اغسل كل الأجزاء القابلة للفصل للوعاء (F) والسلة (D) والأواني المصنوعة من السيراميك (C) والأغطية المصنوعة من السيليكون (B) والشفرات (E)، بالماء الدافئ وسائل التنظيف واشطفها وجففها.
- يُرجى ملاحظة: نوصي بإجراء دورة بخار  على وعاء فارغ (F) قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى.

1. طريقة الطهي

تنبيه: تحقق دائماً من درجة حرارة الطعام المطهو باستخدام جزء حساس من الجلد للتأكد من أنها آمنة على طفلك. لا تستخدم أي توابل أو سوائل غير الماء في خزان المياه (G). تأكد من وجود ماء في خزان المياه (G) قبل بدء التشغيل.

1.1. الطهي البخار مع الخلط

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. (الرسم 1)
- ادر الوعاء (F) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريره وقم بإزالته من القاعدة. (G) (الرسم 2)
- افتح خزان المياه (G) عن طريق تدوير غطاءه في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم رفعه. (الرسم 3)
- املاً خزان المياه (G). لا تملأه إلى مستوى أعلى من أقصى مستوى مبيّن على خزان المياه (علامة الحد الأقصى). (الرسم 4-5)
- أعد الغطاء إلى خزان المياه عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة (الرسم 6). في حالة عدم وجود هذا الغطاء أو تركيبه بشكل غير صحيح، ستظهر رسالة خطأ "E2" على الشاشة.
- قم بفتح الغطاء وإزالته عن الوعاء. (الرسم 7)
- ضع الشفرات (E) في الوعاء (F) الخاص بجهاز Yummy Gourmet بتصميم 4 في 1. (الرسم 8)
- ضع المكونات في الوعاء (F) دون ملئه أكثر من أقصى مستوى (علامة الحد الأقصى). (الرسم 9)
- أعد الغطاء (A) إلى الوعاء (F) ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (الرسم 10)
- ضع الوعاء (F) على القاعدة (G) وثبت الوعاء بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت صفير. (الرسم 11)
- حدد برنامج الطهي البخار بالضغط على رمز  (الرسم 12)
- المدة الافتراضية للطهي البخار تبلغ 20 دقيقة. يمكنك تغيير مدة الطهي البخار عن طريق الضغط على زرّي + و- لتتراوح بين دقيقة واحدة و25 دقيقة.
- اضغط على زر Start/Stop لبدء البرنامج. (الرسم 13)
- احتس في أثناء عمل الدورة حيث قد يخرج رذاذ من الماء الساخن من فوهة البخار. (الرسم 14)
- يُرجى ملاحظة: يمكنك إيقاف الدورة مؤقتاً في أي وقت للتحقق من تقدم عملية الطهي البخار عن طريق الضغط على زر Start/Stop أو عن طريق فتح الغطاء (A).
- ⚠ تنبيه: انتظر لمدة دقيقة واحدة قبل فتح الغطاء (A) لتجنب التعرض للحروق. يحتفظ الجهاز بالدورة الحالية لمدة دقيقتين لتتمكن من استكمال الدورة من حيث أوقفها. بعد مرور دقيقتين في وضع الإيقاف المؤقت، سيجري إلغاء الدورة الحالية.

2. وضع إعادة التسخين

يُستخدم مع الأواني المصنوعة من السيراميك المتوفرة مع الجهاز فقط

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. (الرسم 21)

- أدر الوعاء (F) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريره وقم بإزالة الوعاء (F) من القاعدة (G). (الرسم 22)

- افتح خزان المياه (G) عن طريق تدوير غطاءه في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم رفعه. (الرسم 23)

- املاً خزان المياه (G). لا تملأه إلى مستوى أعلى من أقصى مستوى مبيّن على خزان المياه (علامة الحد الأقصى). (الرسم 24-25)

- أعد غطاء خزان المياه إلى مكانه عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة (الرسم 26).

- قم بفك الغطاء وإزالته عن الوعاء. (الرسم 27)

- ضع المكونات المطهوه المراد تسخينها في إناء أو اثنين من الأواني الصغيرة المصنوعة من السيراميك (C) المتوفرة (حسب

رغبتك) (الرسم 28)


- أغلق الأواني بأغطيتها (B) ثم ضعها في سلة الطهي بالبخار (D)

(الرسم 29 و 29a)

- ضع سلة الطهي بالبخار التي تحتوي على الأواني الصغيرة في الوعاء (F) (الرسم 29b)

- أعد الغطاء (A) إلى الوعاء (F) ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (الرسم 29c)

- ضع الوعاء (F) على القاعدة (G) وثبت الوعاء (F) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت صفير. (الرسم 30)

- حدد برنامج إعادة التسخين بالضغط على الرمز . (الرسم 31)

- المدة الافتراضية للطهي بالبخار تبلغ 6 دقيقة. يمكنك تغيير مدة الطهي بالبخار عن طريق الضغط على زرّي + و- لتتراوح بين

دقيقة واحدة و10 دقائق.

يُرجى ملاحظة: حدد المدة المناسبة بشكل أكبر للطعام الذي تريد إعادة تسخينه. يمكنك إيقاف الدورة مؤقتًا في أي وقت للتحقق من

تقدم عملية إعادة التسخين عن طريق الضغط على زر Start/Stop أو عن طريق فتح الغطاء.

- **تنبيه:** انتظر لمدة دقيقة واحدة قبل فتح الغطاء (A) لتجنب التعرض للحروق. يحتفظ الجهاز بالدورة الحالية لمدة دقيقتين

لتتمكن من استكمال

الدورة من حيث أوقفتها. بعد مرور دقيقتين في وضع الإيقاف المؤقت، سيجري إلغاء الدورة الحالية.

- اضغط على زر Start/Stop لبدء البرنامج. (الرسم 32)

- احترس في أثناء عمل الدورة حيث قد يخرج رذاذ من الماء الساخن من فوهة البخار. (الرسم 33)

- وفي نهاية البرنامج، ستسمع صوت صفير.

يُرجى ملاحظة: انتظر حتى يبرد الجهاز إلى درجة حرارة الغرفة ثم اسكب أي مياه متبقية من الخزان. لتفريغ خزان المياه أو

تنظيفه، اقرأ الفصل "التنظيف وإزالة الترسبات".

تنبيه: يمكن للبخار أو الماء الساخن أن يسبب حروقًا في أصابعك. لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز أو أي بخار يخرج من

الأعلى لتجنب التعرض للحروق. تأكد من أن أطفالك أيضًا يتبعون هذا التدبير الوقائي.

لمدة 4 دقائق	٢٥٠ مل من الماء في جهاز البخار	علبة واحدة (بوزن ١٢٠ جم) من هريس الجزر خارج التلاجة
لمدة ٦ دقائق	٢٥٠ مل من الماء في جهاز البخار	علبتان (بوزن ١٢٠ جم لكل منهما) من هريس الجزر خارج التلاجة

3. وضع إذابة الثلج

يُستخدم مع الأواني المصنوعة من السيراميك المتوفرة مع الجهاز فقط

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. (الرسم 34)

- أدر الوعاء (F) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريره وقم بإزالة الوعاء (F) من القاعدة (G). (الرسم 35)

- افتح خزان المياه (G) عن طريق تدوير غطاءه في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم رفعه. (الرسم 36)

- وفي نهاية البرنامج، ستسمع صوت صفير.

- انتظر لمدة دقيقة واحدة قبل خلط الطعام.

- لخلط الطعام، ضع قطعة الخلاط على غطاء الوعاء (A) ووصلها بالكهرباء (الرسم 15 - 15a)

- اضغط على زر Start/Stop الموجود على الخلاط لخلط الطعام حتى تصل إلى القوام المرغوب فيه. (الرسم 16-17)

- **تنبيه:** بعد الخلط، تحقق دائمًا من قوام الطعام؛ حيث يجب أن يكون طريًا لتجنب طفلك أخطار الاختناق. وإذا لم يكن

القوام طريًا بما يكفي، فكرّر خطوات الخلط.

- خزن الطعام الذي تريد الاحتفاظ به في الأواني الصغيرة المصنوعة من السيراميك (C) وقدم البقية في وعاء مناسب. (الرسم 20)

يُرجى ملاحظة: انتظر لمدة خمس دقائق تقريبًا ليبرد الجهاز إلى درجة حرارة الغرفة ثم اسكب الماء المتبقي خارج الخزان. لتفريغ

خزان المياه أو تنظيفه،

اقرأ الفصل "التنظيف وإزالة الترسبات".

تنبيه: يمكن للبخار أو الماء الساخن أن يسبب حروقًا في أصابعك. لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز أو أي بخار يخرج من الأعلى

لتجنب التعرض للحروق. تأكد من أن أطفالك أيضًا يتبعون هذا التدبير الوقائي.

إذا ظلت المكونات ملتصقة في الشفرات، فافصل التيار عن الجهاز وقم بإزالتها بالمعرفة المتوفرة.

1.2. الطهي بالبخار دون الخلط

- قم بتوصيل الجهاز بالكهرباء. (الرسم 1)

- أدر الوعاء (F) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريره وقم بإزالته من القاعدة (G). (الرسم 2)

- افتح خزان المياه (G) عن طريق تدوير غطاءه في عكس اتجاه عقارب الساعة ثم رفعه. (الرسم 3)

- املاً خزان المياه (G). لا تملأه إلى مستوى أعلى من أقصى مستوى مبيّن على خزان المياه (علامة الحد الأقصى). (الرسم 4-5)

- أعد غطاء خزان المياه إلى مكانه عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة. (الرسم 6)


- قم بفك الغطاء وإزالته عن الوعاء. (الرسم 7)

- أدخل سلة الطهي بالبخار (D) في الوعاء (F).

- ضع المكونات في سلة الطهي بالبخار (D) مع الالتزام بالكميات القصوى المحددة في الجدول أعلاه.

- أعد الغطاء (A) إلى الوعاء (F) ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (الرسم 10)

- ضع الوعاء (F) على القاعدة (G) وثبت الوعاء (F) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت صفير. (الرسم 11)

- حدد برنامج الطهي بالبخار بالضغط على رمز . (الرسم 12)

- المدة الافتراضية للطهي بالبخار تبلغ 20 دقيقة. يمكنك تغيير مدة الطهي بالبخار عن طريق الضغط على زرّي + و- لتتراوح بين

دقيقة واحدة و25 دقيقة.

- اضغط على زر Start/Stop لبدء البرنامج. (الرسم 13)

احترس في أثناء عمل الدورة حيث قد يخرج رذاذ من الماء الساخن من فوهة البخار. (الرسم 14)

- **يُرجى ملاحظة:** يمكنك إيقاف الدورة مؤقتًا في أي وقت للتحقق من تقدم عملية الطهي بالبخار عن طريق الضغط على زر Start/

Stop أو عن طريق فتح الغطاء (A).

- **تنبيه:** انتظر لمدة دقيقة واحدة قبل فتح الغطاء (A) لتجنب التعرض للحروق. يحتفظ الجهاز بالدورة الحالية لمدة دقيقتين

لتتمكن من استكمال

الدورة من حيث أوقفتها. بعد مرور دقيقتين في وضع الإيقاف المؤقت، سيجري إلغاء الدورة الحالية.

- وفي نهاية البرنامج، ستسمع صوت صفير.

يُرجى ملاحظة: انتظر حتى يبرد الجهاز إلى درجة حرارة الغرفة ثم اسكب أي مياه متبقية من الخزان. لتفريغ خزان المياه أو تنظيفه،

اقرأ الفصل "التنظيف وإزالة الترسبات".

تنبيه: يمكن للبخار أو الماء الساخن أن يسبب حروقًا في أصابعك. لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز أو أي بخار يخرج من الأعلى

لتجنب التعرض للحروق. تأكد من أن أطفالك أيضًا يتبعون هذا التدبير الوقائي.

-أفضل التيار عن الجهاز بعد كل استخدام. (الرسم 56)

-دعه يبرد تمامًا قبل التنظيف.

-تأكد من أن الجهاز قد برد بدرجة كافية قبل تفريغ الوعاء (F) وخزان المياه (G).

-اغسل كل الأجزاء القابلة للفصل بالماء الدافئ وسائل التنظيف ثم اشطفها وجففها. (الرسم 57)

⚠️ **تنبيه:** تعامل مع الشفرات بحرص. فقد تتعرض لخطر الجروح. (الرسم 58)

-أزل السدادة من غطاء الوعاء ونظفها بالماء الدافئ وسائل التنظيف ثم اشطفها وجففها لمنع تقطّر الماء المتبقي على الطعام.

(الرسم 59)

- لا تغمر القاعدة الكهربائية (G) أو غطاء (A) الوعاء في الماء. (الرسم 60)

- لا تشطف القاعدة الكهربائية (G) أو غطاء الوعاء (A) تحت الصنبور مباشرة. (الرسم 60)

- يمكنك وضع كل الأجزاء، ما عدا القاعدة الكهربائية (G) وغطاء الوعاء (A)،

في غسالة الأطباق.

- لا تستخدم منتجات التنظيف المسببة للتآكل أبدًا.

- يمكن أن تسبب مكسبات اللون في الأطعمة بقعًا على المكونات. (الرسم 66a-66b-66c)

2. إزالة الترسبات من الجهاز

للحفاظ على أفضل أداء للجهاز، أزل الترسبات منه كل 8 مرات استخدام. وللقيام بذلك:

-أزل الوعاء (F) من القاعدة (G).

-افتح خزان المياه (G) عن طريق إزالة غطاءه. (الرسم 61)

-صُب 175 مل من الماء البارد في خزان المياه. (الرسم 62)

-أضف 75 مل من الخل الأبيض. (الرسم 63)

-اتركه منقوعًا خلال الليل. (الرسم 64)

-قم بتفريغ الخزان من الماء والخل. (الرسم 65-66)

-اشطف الجزء الداخلي من خزان المياه عدة مرات بالماء الدافئ.

-في حالة عدم زوال الترسبات الكلسية بشكل كامل، كرر الخطوات السابقة.

- لا تستخدم منتجات التنظيف المسببة للتآكل أبدًا.

-املأ خزان المياه. لا تملأه إلى مستوى أعلى من أقصى مستوى مبيّن على خزان المياه (علامة الحد الأقصى). (الرسم 37-38)

-أعد غطاء خزان المياه إلى مكانه عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة. (الرسم 39)

-قم بفك الغطاء وإزالته عن الوعاء. (الرسم 40)

-ضع المكونات المتجمدة في إناء أو اثنين من الأواني الصغيرة المصنوعة من السيراميك (C) المتوفرة (حسب رغبتك)

-أغلق الأواني بأغطيتها (B) ثم ضعها في سلة الطهي البخار (D) (الرسم 41a و 41b)

-ضع سلة الطهي البخار التي تحتوي على الأواني الصغيرة في الوعاء (F) (الرسم 41b)

-أعد الغطاء (A) إلى الوعاء (F) ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (الرسم 42)

-ضع الوعاء (F) على القاعدة (G) وثبت الوعاء (F) بتدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت صفير. (الرسم 43)

-حدد برنامج إذابة الثلج بالضغط على رمز ❄️. (الرسم 44)

-المدة الافتراضية لإذابة الثلج تبلغ 15 دقيقة. يمكنك تغيير مدة الطهي البخار عن طريق الضغط على زرّي + و- لتتراوح بين

دقيقة واحدة و30 دقيقة.

يُرجى ملاحظة: حدد المدة المناسبة بشكل أكبر للطعام الذي تريد إذابة الثلج عنه. يمكنك إيقاف الدورة مؤقتًا في أي وقت للتحقق من

تقدم عملية إذابة الثلج عن طريق الضغط على زر Start/Stop أو عن طريق فتح الغطاء.

⚠️ **تنبيه:** انتظر لمدة دقيقة واحدة قبل فتح الغطاء لتجنب التعرض للحروق. يحتفظ الجهاز بالدورة الحالية لمدة دقيقتين لتتمكن من

استكمال الدورة من حيث أوقفها. بعد مرور دقيقتين في وضع الإيقاف المؤقت، سيجري إلغاء الدورة الحالية.

-اضغط على زر Start/Stop لبدء البرنامج. (الرسم 45)

-احترس في أثناء عمل الدورة حيث قد يخرج رذاذ من الماء الساخن من فوهة البخار. (الرسم 46)

-وفي نهاية البرنامج، ستسمع صوت صفير.

تنبيه: يمكن للبخار أو الماء الساخن أن يسبب حروقًا في أصابعك.

لا تلمس الأجزاء الساخنة من الجهاز أو أي بخار يخرج من الأعلى لتجنب التعرض للحروق. تأكد من أن أطفالك أيضًا يتبعون

هذا التدبير الوقائي.

لمدة 1٥ دقائق	٢٥٠ مل من الماء في جهاز البخار	علبة واحدة (بوزن ١٢٠ جم) من هريس الجزر المتجمد
لمدة ٢٠ دقائق	٢٥٠ مل من الماء في جهاز البخار	علبتان (بوزن ١٢٠ جم لكل منهما) من هريس الجزر المتجمد

4. وضع الخلط

-أدر الوعاء (F) في عكس اتجاه عقارب الساعة لتحريره وقم بإزالة الوعاء (F) من القاعدة (G). (الرسم 47)

-قم بفك الغطاء وإزالته عن الوعاء (الرسم 48)

-ضع الشفرات (E) في الوعاء (F) الخاص بجهاز Yummy Gourmet بتصميم 4 في 1. (الرسم 49)

-ضع المكونات في الوعاء (F) دون ملئه أكثر من أقصى مستوى (علامة الحد الأقصى). (الرسم 50)

-أعد الغطاء (A) إلى الوعاء (F) ثم قم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته. (الرسم 51)

-قم بتوصيل قطعة الخلاط (الرسم 52)

-ضع قطعة الخلاط على غطاء (A) الوعاء (الرسم 53).

-اضغط على زر Start/Stop الموجود على الخلاط لخلط الطعام حتى تصل إلى القوام المرغوب فيه. (الرسم 54-55)

على ٦ دفعات مدة كل منها ثانية واحدة	١٠٠ جم من البصل
الخلط لمدة ٣٠ ثانية بالسرعة رقم ٢ للخلاط اليدوي	٢٠٠ جم من اللوز
الخلط لمدة ٥ ثواني بالسرعة رقم ٢ للخلاط اليدوي	20 جم من البقدونس

توصیه های مهم

رهنمودهای حفظ ایمنی

این دستورات را با دقت بخوانید و آنها را در جایی امن نگهداری کنید.

- استفاده از این دستگاه برای افرادی که تجربه یا دانش کافی ندارند یا دارای ناتوانی های جسمی، حسی یا ذهنی هستند تنها در صورتی مجاز است که دستورالعمل های لازم در زمینه استفاده از دستگاه به طور کامل به آنها داده شود و از دستگاه تحت نظارت استفاده کرده و خطرهای احتمالی را درک کنند.
- اجازه ندهید کودکان با این دستگاه بازی کنند.
- استفاده از این دستگاه برای کودکان هشت سال یا بالاتر تنها در صورتی مجاز است که دستورالعمل های لازم در زمینه استفاده از دستگاه به طور کامل به آنها داده شود و از دستگاه تحت نظارت استفاده کرده و خطرهای احتمالی را درک کنند. اجازه ندهید کودکان با این دستگاه بازی کنند. اجازه ندهید کودکان به تمیز کردن یا تعمیر و نگهداری دستگاه بپردازند مگر اینکه هشت سال یا بالاتر باشند و تحت نظارت این کار را انجام دهند. دستگاه و سیم آن را از دسترس اطفال زیر هشت سال دور نگه دارید.
- این دستگاه برای استفاده اشخاص دارای ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه یا آگاهی (از جمله کودکان) در نظر گرفته نشده است، مگر اینکه از این دستگاه تحت نظارت استفاده کنند یا شخصی که مسئول حفظ سلامت آنهاست دستورالعمل استفاده از دستگاه را به آنها بدهد.
- کودکان باید تحت نظارت از دستگاه استفاده کنند تا مطمئن شوید که با آن بازی نمی کنند.
- در صورت آسیب دیدن سیم برق، تعویض این سیم باید باید توسط سازنده دستگاه، نمایندگی خدمات پس از فروش یا فردی واجد شرایط انجام شود تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.
- دستگاه و سیم آن را از دسترس اطفال زیر هشت سال دور نگه دارید.
- از این دستگاه حداکثر تا ارتفاع ۲۰۰۰ متر استفاده کنید.
- استفاده از این دستگاه برای کودکان هشت ساله یا بزرگتر و افراد دارای ناتوانی جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و آگاهی در صورتی مجاز است که از این دستگاه تحت نظارت استفاده کنند یا دستورالعمل استفاده ایمن از دستگاه به آنها داده شده باشد و متوجه خطرات احتمالی باشند. اجازه ندهید کودکان با این دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری دستگاه نباید توسط کودکان بدون نظارت انجام شود.
- این دستگاه فقط برای استفاده خانگی طراحی شده است.
- این دستگاه برای استفاده در شرایط زیر طراحی نشده است و در صورت چنین استفاده ای مشمول ضمانت نامه نمی شود:
 - در اتاق هایی که برای استراحت کارکنان در فروشگاه ها، ادارات و محیط های کاری دیگر در نظر گرفته شده است
 - در مزارع
 - برای مشتریان هتل ها، متل ها و دیگر مکان های اقامتی
 - در مهمان خانه ها.
- مراقب باشید که اگر مایعات داغ در غذا ساز یا مخلوط کن ریخته شود احتمال این خطر وجود دارد که مایعات داغ در اثر بخار شدن ناگهانی با فشار از دستگاه بیرون پرانده شوند.

المشكلة	السبب	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز ليس موصولاً على نحو صحيح. الوعاء أو غطاء الوعاء ليس مثبتاً على نحو صحيح.	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء على نحو صحيح. قم بتثبيت الوعاء وغطاء الوعاء على قاعدتهما.
الجهاز لا يسخن.	لم تضغط على زر START/STOP. خزان المياه فارغ.	اضغط على زر START/STOP. املأ خزان المياه حتى علامة الحد الأقصى.
البخار يتسرب من بين الغطاء والجهاز.	الغطاء ليس محكم التركيب.	تحقق من تركيب الغطاء وحشية الغطاء على نحو صحيح.
الطعام لا يُطهى بدرجة مناسبة.	لا توجد مياه كافية أو لا توجد أي مياه في خزان المياه أو مدد الطهي أقصر من اللازم.	تفقد مستوى المياه في خزان المياه قبل الطهي وفي أثناء الطهي. إذا لم يتبقي أي ماء في أثناء الطهي، فلن ينتج الجهاز بخاراً ولن يطهو الطعام. قم بزيادة مدة الطهي.
لم يُدب الثلج من الطعام بعد دورة إذابة الثلج.	كمية الكثير من الطعام الذي يحتاج إلى إذابة الثلج أو لم يخضع الطعام لفترة كافية من إذابة الثلج.	أعد تشغيل دورة إذابة الثلج.
ظهرت رسالة E1 على لوحة التحكم. يومض زر + باللون الأحمر	لا توجد مياه كافية في خزان المياه.	املأ خزان المياه بعد مرور دقيقة واحدة لتجنب اندفاع البخار والحروق المحتملة
ظهرت رسالة E2 على لوحة التحكم.	غطاء خزان المياه ليس موضوعاً فوقه أو ليس مثبتاً على نحو صحيح.	أغلق الغطاء على نحو صحيح.
تسرب المياه من القاعدة.	كمية تسريب من عنصر التسخين.	توجه بالجهاز إلى مركز خدمة معتمد.
يستغرق الطعام وقتاً أطول في الطهي من ذي قبل.	عنصر التسخين مغطى بالترسبات الكلسية.	أزل الترسبات عن عنصر التسخين (انظر فقرة "التنظيف/إزالة الترسبات").
تفوح من خزان المياه رائحة كريهة عند استخدامه لأول مرة.	لم تقم بتنظيف خزان المياه قبل استخدامه لأول مرة.	اقرأ الفصل "التنظيف/إزالة الترسبات" لتنظيف خزان المياه ثم قم بدورة بخار على وعاء فارغ.
لم يجز تسخين الطعام بشكل متساوٍ.	القطع الموجودة في الوعاء أكبر من اللازم.	قم بتقطيع الطعام إلى قطع أصغر (مكعبات بطول حرف 1 سم بحد أقصى).
كمية تسرب في إناء التخزين في أثناء إعادة التسخين/إذابة الثلج.	غطاء إناء التخزين ليس محكم التركيب.	قبل وضع إناء التخزين في الوعاء لإعادة تسخينه/إذابة الثلج منه، تأكد من أن الغطاء مغلق بإحكام.
ظهرت نقاط بيضاء على خزان المياه وغطائه والوعاء وغطائه.	تحتوي هذه الأجزاء على رواسب كلسية.	وهو أمر طبيعي. قم بإزالة الترسبات الكلسية بانتظام. نظّف خزان المياه وغطاءه والوعاء وغطائه بقطعة قماش مبللة. وأزل الترسبات عن خزان المياه. اقرأ القسم "التنظيف/إزالة الترسبات".
ظهرت بعض البقع على الأسطح التي تلامس الطعام.	يمكن أن يسبب الطعام بقعاً على الأسطح التي يلامسها.	وهو أمر طبيعي. ويمكن الاستمرار في استخدام كل الأجزاء بشكل آمن ولن يؤثر ذلك في الطعام الذي تطهوه.

- برای پیشگیری از خطر حادثه در اثر بازنشانی غیرمنتظره دستگاه جلوگیری از داغ‌شدگی بیش از حد، این دستگاه را به دستگاهی خارجی (مانند تایمر) یا به مداری که مرتباً توسط ارائه‌دهنده برق قطع و وصل می‌شود متصل نکنید.
- وقتی فرایند بخار پایان یافت، برای مدتی بخار داغ همچنان از دریچه روی درپوش کاسه دستگاه بیرون می‌آید.
- دستگاه را نزدیک یا روی سطوح داغ یا گاز داغ قرار ندهید.
- هرگز کاسه یا هر قسمت دیگری از دستگاه را در مایکروویو قرار ندهید، زیرا به غیر از دو ظرف سرامیکی و درپوش‌های آنها، قطعات فلزی برای اینگونه استفاده مناسب نیستند.
- هرگز ظروف سرامیکی یا قطعات دیگر دستگاه را در فر قرار ندهید.
- هرگز از دستگاه استرلیزه‌کننده برای استرلیزه کردن کاسه یا هر قسمت دیگری از دستگاه استفاده نکنید زیرا قطعات فلزی دستگاه برای این استفاده مناسب نیستند.
- قبل از پختن بخش دیگری از مواد غذایی اجازه دهید دستگاه به مدت یک دقیقه خنک شود.
- قبل از باز کردن درپوش و افزودن مواد غذایی دیگر برای مخلوط کردن، در صورت نیاز، مطمئن شوید که درپوش پس از پخت به اندازه کافی خنک شده است.
- قبل از غذا دادن به کودک همیشه دمای غذا را با پشت دستتان امتحان کنید.
- برای بچه‌های کوچک همیشه از یکنواختی غذا مطمئن شوید. مطمئن شوید که حبابی در غذا موجود نباشد.
- هرگز از مواد سفیدکننده یا محلولات با پایه کلر، حتی به صورت رقیق شده، بر روی سطح دستگاه استفاده نکنید. این مواد در تماس با استیل ضد زنگ به شدت خورنده هستند.
- دفترچه دستورالعمل‌های دستگاه را در مکانی امن نگاه‌داری کنید. آن را دور نیندازید.
- در صورتی که استانداردهای متفاوتی قابل اجرا است، اگر دستگاه در کشوری غیر از کشوری که خریداری شده استفاده شود، باید توسط یک مرکز ارائه خدمات مورد تأیید بررسی شود.
- این دستگاه برای خرد کردن مواد سختی مانند قطعات یخ یا قند طراحی نشده است.
- هرگز از عملکرد بخار بدون آب استفاده نکنید (اگر آبی در مخزن آب نباشد پیام خطای E1 ظاهر می‌شود).
- مراقب باشید که مخزن آب را بیشتر از حداکثر ظرفیت آن (۲۵۰ میلی‌لیتر) پر نکنید.
- وقتی مواد غذایی را بخارپز می‌کنید، مراقب باشید که کاسه بیش از حد پر نشده باشد (به سطح حداکثر نگاه کنید).
- وقتی مواد غذایی را مخلوط می‌کنید، از میزان حداکثری که روی کاسه مشخص شده بیشتر آن را پر نکنید.
- از قرار دادن اشیا در داخل مخزن آب خودداری کنید.
- رسوب‌زدایی مرتب مانع از آسیب رسیدن به دستگاه می‌شود.
- اگر مشکلی دارید، با خدمات پس از فروش یا وب سایت groupepseb.com مشورت کنید.

محافظت از محیط زیست

- دستگاه شما طوری طراحی شده است که سالها کار کند. اما در صورتی که به این فکر افتادید که دستگاه را عوض کنید، بهتر است به این فکر کنید که چگونه می‌توانید از محیط زیست محافظت کنید.
- مراکز خدماتی مورد تأیید دستگاه‌های استفاده شده را می‌گیرند و آنها را به صورتی که به محیط زیست آسیب نرساند از بین می‌برند.

به محیط زیست ببندید!

- در دستگاه شما مقدار زیادی مواد قابل بازیابی یا بازیافت به کار رفته است.
- آن را در محل جمع‌آوری دستگاه‌های بازیافتی تحویل دهید.

- اگر دستگاه بدون مراقبت رها شده یا هنگام نصب یا جدا کردن قطعات دستگاه یا تمیز کردن آن (حتی در صورت قطع بودن برق) همیشه دستگاه را از برق بکشید.
- اگر این علامت  روی دستگاه ظاهر شد، به این معنی است «احتیاط: سطوح قابل دسترسی ممکن است هنگام کار کردن دستگاه داغ شوند. به سطوح داغ دستگاه دست نزنید».
- برای حفظ ایمنی شما، این دستگاه با همه استانداردها و مقررات موجود مطابقت دارد (رهنمودهای مربوط به ولتاژ پایین دستگاه، سازگاری الکترومغناطیسی، مواد در تماس با مواد غذایی، محیط زیست و غیره).
- هرگز دستگاه را در آب فرو نبرید.
- با یک پارچه خیس یا اسفنج و مایع ظرفشویی قطعات و بخش‌هایی را که با مواد غذایی در تماس هستند تمیز کنید. با یک اسفنج یا پارچه خیس آن را آبکشی کنید. قطعات و بخش‌هایی را که در تماس با مواد غذایی قرار می‌گیرند با یک پارچه خشک خشک کنید.
- احتیاط: سطح المنت‌های گرمایی برای مدتی پس از استفاده داغ می‌مانند.
- اگر به سطوح داغ دستگاه، آب داغ، بخار یا غذای داغ دست بزنید ممکن است خودتان را بسوزانید.
- وقتی دستگاه بخار تولید می‌کند به آن دست نزنید و از دستکش‌های محافظ برای برداشتن درب و ضمام بخار استفاده کنید.
- استفاده از مایکروفر برای گرم کردن غذایی که در ظروف نگهداری غذای ارائه شده قرار دارد ممکن است روی ارزش غذایی آنها تأثیر بگذارد و باعث ناهمگونی حرارت شود. همیشه غذای گرم شده را مخلوط کنید تا از یکسان بودن توزیع حرارت مطمئن شوید و قبل از سرو کردن غذا دمای آن را امتحان کنید.
- بررسی کنید که ولتاژ منبع نیرو با ولتاژ نشان داده شده روی دستگاه (مثلاً جریان متناوب) یکی باشد.
- دستگاه را در کنار منبع حرارتی یا روی سطوح داغ قرار ندهید زیرا ممکن است باعث آسیب جدی شود.
- از سیم رابط استفاده نکنید. اگر می‌خواهید از سیم رابط با مسئولیت خودتان استفاده کنید، همیشه از سیم رابطی استفاده کنید که در وضعیتی مناسب باشد، دارای دوشاخه زمین باشد و با برق دستگاه سازگار باشد.
- دستگاه را نزدیک دیوار یا کابینت قرار ندهید زیرا بخار تولید شده ممکن است باعث خسارت شود.
- زمان‌های پخت فقط به‌عنوان شاخص ذکر شده‌اند.
- سیم برق را به صورت آویزان رها نکنید.
- همیشه دستگاه را به پریزی که دارای اتصال زمین است بزنید.
- دستگاه را روی سطحی مسطح و پایدار و به دور از هرگونه ترشحات آب قرار دهید.
- برای بیرون آوردن دوشاخه دستگاه از پریز برق هرگز سیم برق را نکشید.
- وقتی دستگاه را جابه‌جا می‌کنید مراقب باشید تا مایعاتی که داخل آن است نریزد.
- در شرایط زیر از دستگاه استفاده نکنید:
 - اگر سیم برق آسیب دیده است.
 - دستگاه افتاده است، دارای آسیب مشخصی است یا درست کار نمی‌کند.
- در این شرایط، باید دستگاه را به مرکز خدمات محل خود بفرستید.
- هرگز خودتان قطعات دستگاه را از هم جدا نکنید.
- در صورت استفاده از دستگاه برای مصارف حرفه‌ای، استفاده نامناسب یا استفاده‌ای که با دستورالعمل‌های کارکرد دستگاه مطابقت ندارد، تعهد و گارانتی سازنده دستگاه از اعتبار ساقط می‌شود.

توجه: ظرفیت کاسه Yummy Gourmet برای پختن قسمت به قسمت مناسب است (هرچیزی که پس از مخلوط کردن باقی ماند می‌تواند در ظروف ذخیره غذا نگهداری شود).

برای اطمینان از یکنواختی مطلوب برای مقادیر کمتر، وقتی چرخه پخت تمام شد و قبل از مخلوط کردن غذا، آب را از پایین کاسه تخلیه کنید.

پوره کدوخلوایی	۲۵۰ گرم کدوخلوایی	20 دقیقه پخت	مخلوط کردن به مدت 30 ثانیه تا 1 دقیقه
	80 گرم سیب‌زمینی		
پوره کدو و مرغ	200 گرم کدو	20 دقیقه پخت	مخلوط کردن به مدت 30 ثانیه تا 1 دقیقه
	120 گرم سیب‌زمینی		
	30 گرم مرغ		
پوره سبز	۲۵۰ میلی‌لیتر آب در مخزن آب	20 دقیقه پخت	مخلوط کردن به مدت 30 ثانیه تا 1 دقیقه
	130 گرم لوبیا		
پای شپردز	270 گرم نخود	25 دقیقه پخت	مخلوط کردن به مدت 30 ثانیه تا 1 دقیقه
	300 گرم سیب‌زمینی		
کمپوت موز و گلابی	50 گرم گوشت گاو چرخ‌کرده	10 دقیقه پخت	مخلوط کردن به مدت 30 ثانیه تا 1 دقیقه
	150 گرم گلابی		
	250 گرم موز		

1.1. بخارپز کردن با مخلوط کردن

- دستگاه را به برق بزنید (شکل 1)

- کاسه را (F) در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود و آن را از روی پایه بردارید. (G) (شکل 2)

- مخزن آب را با (B) چرخاندن درب آن در جهت خلاف عقربه‌های ساعت باز کنید سپس آن را بردارید. (شکل 3)

- مخزن آب (G) را پر کنید. از پر کردن مخزن آب بیشتر از میزان حداکثر که روی مخزن نشان داده شده است (علامت MAX) خودداری کنید. (شکل 4-5)

- درب مخزن آب را با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت در جای خود قرار دهید (شکل 6). اگر درب گذاشته نشود یا درست در جای خود قرار نگیرد، پیام خطای «E2» در نمایشگر ظاهر می‌شود.


- درب را آزاد کنید و آن را از کاسه جدا کنید. (شکل 7)

- تیغه‌ها (E) را در کاسه (F) دستگاه 4 در Yummy Gourmet قرار دهید. (شکل 8)

- مواد غذایی را در داخل کاسه (F) بریزید و مراقب باشید که مقدار آن از سطح حداکثر (علامت MAX) روی کاسه بیشتر نشود. (شکل 9)

- درپوش (A) را روی کاسه (F) قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود. (شکل 10)

- کاسه (F) را روی پایه دستگاه (G) قرار دهید و آن را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید تا صدای بوق کوتاهی بشنویید. (شکل 11)

- برنامه STEAM را با فشار دادن نماد  انتخاب کنید (شکل 12)

- زمان پیش‌فرض بخارپزی 20 دقیقه است. می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های + و - این زمان را از 1 تا 25 دقیقه تغییر دهید.

- دکمه START/STOP را فشار دهید تا برنامه شروع شود. (شکل 13)

- وقتی چرخه درحال انجام است مراقب باشید زیرا آب داغ ممکن است از دهانه بخار بیرون بزند. (شکل 14)


لطفاً توجه کنید: می‌توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن دکمه START/STOP یا باز کردن درپوش (A) چرخه را متوقف کنید تا پیشرفت بخارپزی را بررسی کنید.

توضیح

A -	درپوش	H -	قاشقک
B -	درب‌های ظروف سرمایی	I -	دکمه عملکرد گرم کردن مجدد
C -	ظروف سرمایی	J -	دکمه عملکرد بخار
D -	سبد بخار	K -	دکمه عملکرد یخ زدایی
E -	تیغه‌ها	L -	تایمر
F -	کاسه (موقعیت موردنظر را با دسته در طرف راست یا چپ انتخاب کنید)	M -	+/- دکمه تنظیمات
G -	پایه/مخزن آب	N -	دکمه شروع/توقف

روش استفاده

غذا ساز ۴ در ۱ Yummy Gourmet با قابلیت‌های راحتی عرضه شده است که با استفاده از آنها می‌توانید غذاهای سالم را برای کودکان از همان ابتدای تولد تهیه کنید! دستورات غذایی متنوع و راحتی را برای کودکان کوچک‌تان تهیه کنید تا غذای آنها را با استفاده از ظروف سرمایی کوچکی که با دستگاه ارائه می‌شود هرجا که می‌روید با خود ببرید.

با Yummy Gourmet، می‌توانید از بین تعدادی از روش‌های تهیه غذا انتخاب کنید: بخارپز کردن ، مخلوط کردن مواد غذایی با غذا ساز، گرم کردن مجدد  و یخ‌زدایی  غذا همه را فقط با یک دستگاه انجام دهید.

احتیاط: این دستگاه برای استفاده‌های زیر طراحی نشده است:

- پختن محتویات خام یخزده
- پختن محتویاتی که قبلاً مخلوط شده‌اند بدون ظرف نگهداری غذا
- پختن همان محتویات بیش از 30 دقیقه
- پختن برنج و ماکارونی
- گرم کردن یا گرم کردن مجدد مایعاتی از قبیل سوپ، سس یا آب
- نگهداری غذای گرم برای ساعات متوالی
- خرد کردن محتویات سخت مانند قطعات یخ، قند یا محتویات چسبنده مانند پنیر

قبل از اولین استفاده

- دستگاه را از بسته‌بندی خارج کنید.

- لایه محافظ را از روی نمایشگر بردارید.

- درپوش را باز کنید و بردارید (A).

- برای تمیز کردن درپوش (A) از پارچه مرطوبی که زبر نباشد استفاده کنید.

- همه قطعات قابل جدا شدن (کاسه (F)، سبد (D)، ظروف سرمایی (C)، درپوش‌های سیلیکونی (B)، تیغه‌ها (E)) را با آب

گرم و مایع شوینده بشویید و آبکشی و خشک کنید.

لطفاً توجه کنید: توصیه می‌کنیم قبل از اولین استفاده از دستگاه یک چرخه بخار را با  کاسه خالی (F) انجام دهید.

1. روش پخت

احتیاط: همیشه دمای غذای پخته شده را روی بخش حساسی از پوستتان امتحان کنید تا مطمئن شوید که برای کودکان مناسب است.

هیچ‌گونه چاشنی یا مایعی به غیر از آب در مخزن آب (G) نریزید. قبل از شروع مطمئن شوید که آب در مخزن آب (G) وجود دارد.

- در پایان برنامه، صدای بوق کوتاهی می‌شنوید.

لطفاً توجه کنید: کمی صبر کنید تا دستگاه در دمای اتاق خنک شود، سپس مابقی آب را از مخزن آب بیرون بریزید. برای خالی یا تمیز کردن مخزن آب، فصل «تمیز کردن و رسوب‌زدایی» را بخوانید.

احتیاط: بخار یا آب داغ می‌توانند انگشتان شما را بسوزانند. از لمس کردن قطعات داغ دستگاه یا بخارهایی که از بالای دستگاه خارج می‌شود خودداری کنید تا از سوختگی جلوگیری کنید. مطمئن شوید که کودکان نیز این اقدامات ایمنی را رعایت می‌کنند.

2. حالت گرم کردن مجدد

فقط برای استفاده جهت ظروف سرامیکی ارائه شده با دستگاه

- دستگاه را به برق بزنید (شکل 21)

- کاسه را (F) در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود سپس کاسه (F) را از روی پایه (G) بردارید. (شکل 22)
- مخزن آب را با (G) چرخاندن درب آن در جهت خلاف عقربه‌های ساعت باز کنید سپس آن را بردارید. (شکل 23)
- مخزن آب (G) را پر کنید. از پر کردن مخزن آب بیشتر از میزان حداکثر که روی مخزن نشان داده شده است (علامت MAX) خودداری کنید. (شکل 24-25)

- درب مخزن آب را با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت در جای خود قرار دهید (شکل 26).

- درب را آزاد کنید و آن را از کاسه جدا کنید. (شکل 27)

- مواد غذایی پخته شده را در یک یا دو ظرف سرامیکی (C) ارائه شده (براساس تمایل خود) برای گرم کردن بریزید (شکل 28)

- درب ظروف را (B) ببندید سپس آنها را در سبد بخارپز (D) قرار دهید

(شکل 29 و 29a)

- سبد بخارپز حاوی ظروف کوچک سرامیکی را در کاسه (F) قرار دهید (شکل 29b)

- درپوش (A) را روی کاسه (F) قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود. (شکل 29c)

- کاسه (F) را روی پایه دستگاه (G) قرار دهید و کاسه (F) را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید تا صدای بوق کوتاهی بشنوید. (شکل 30)

- برنامه REHEAT را با فشار دادن نماد انتخاب کنید. (شکل 31)

- زمان پیش‌فرض بخارپزی 6 دقیقه است. می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های + و - این زمان را از 1 تا 10 دقیقه تغییر دهید.

لطفاً توجه کنید: مدت زمانی را انتخاب کنید که مناسب غذای موردنظر برای گرم شدن است. می‌توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن دکمه START/STOP یا باز کردن درپوش چرخه را متوقف کنید تا پیشرفت گرم کردن را بررسی کنید.

- **احتیاط:** برای پیشگیری از سوختگی قبل از باز کردن درپوش (A) یک دقیقه صبر کنید. ایندستگاه چرخه کنونی را به مدت دو دقیقه به خاطر می‌سپارد، بنابراین می‌تواند از جایی که متوقف شده دوباره ادامه یابد. پس از دو دقیقه توقف دستگاه، چرخه کنونی لغو می‌شود.

- دکمه START/STOP را فشار دهید تا برنامه شروع شود. (شکل 32)

- وقتی چرخه درحال انجام است مراقب باشید زیرا آب داغ ممکن است از دهانه بخار بیرون بزند. (شکل 33)

- در پایان برنامه، صدای بوق کوتاهی می‌شنوید.

لطفاً توجه کنید: کمی صبر کنید تا دستگاه در دمای اتاق خنک شود، سپس مابقی آب را از مخزن آب بیرون بریزید. برای خالی یا تمیز کردن مخزن آب، فصل «تمیز کردن و رسوب‌زدایی» را بخوانید.

احتیاط: بخار یا آب داغ می‌توانند انگشتان شما را بسوزانند. از لمس کردن قطعات داغ دستگاه یا بخارهایی که از بالای دستگاه خارج می‌شود خودداری کنید تا از سوختگی جلوگیری کنید. مطمئن شوید که کودکان نیز این اقدامات ایمنی را رعایت می‌کنند.

احتیاط: برای پیشگیری از سوختگی قبل از باز کردن درپوش (A) یک دقیقه صبر کنید. ایندستگاه چرخه کنونی را به مدت دو دقیقه به خاطر می‌سپارد، بنابراین می‌تواند از جایی که متوقف شده دوباره ادامه یابد. پس از دو دقیقه توقف دستگاه، چرخه کنونی لغو می‌شود.

- در پایان برنامه، صدای بوق کوتاهی می‌شنوید.

- قبل از مخلوط کردن غذا یک دقیقه صبر کنید.

- برای مخلوط کردن، بخش مخلوط کن را روی کاسه (A) قرار دهید و آن را به برق بزنید (شکل 15 - 15a)

- برای شروع مخلوط کردن دکمه START/STOP روی مخلوط‌کن را فشار دهید تا زمانی که بافت دلخواه را به دست آورید.

(شکل 16-17)

- **احتیاط:** برای جلوگیری از خطر خفگی کودکان* همیشه پس از مخلوط کردن بافت غذا را بررسی کنید؛ بافت باید صاف و یکدست باشد. اگر بافت مخلوط کاملاً یکدست و صاف نیست، مراحل مخلوط کردن را تکرار کنید.

- غذایی را که می‌خواهید نگهداری کنید در ظروف سرامیکی کوچک (C) قرار دهید و مابقی را در کاسه‌ای مناسب سرو کنید.

(شکل 20)

لطفاً توجه کنید: ابتدا به مدت پنج دقیقه صبر کنید تا دستگاه در دمای اتاق خنک شود، سپس مابقی آب را از مخزن آب بیرون بریزید. برای خالی یا تمیز کردن مخزن آب، فصل «تمیز کردن و رسوب‌زدایی» را بخوانید.

احتیاط: بخار یا آب داغ می‌توانند انگشتان شما را بسوزانند. از لمس کردن قطعات داغ دستگاه یا بخارهایی که از بالای دستگاه خارج می‌شود خودداری کنید تا از سوختگی جلوگیری کنید. مطمئن شوید که کودکان نیز این اقدامات ایمنی را رعایت می‌کنند. اگر غذایی به تیغه‌های دستگاه چسبیده است، دستگاه را از برق بکشید و مابقی غذا را با قاشقک بیرون بکشید.

1.1. بخارپز کردن بدون مخلوط کردن

- دستگاه را به برق بزنید (شکل 1)

- کاسه را (F) در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود و آن را از روی پایه (G) بردارید. (شکل 2)

- مخزن آب را با (G) چرخاندن درب آن در جهت خلاف عقربه‌های ساعت باز کنید سپس آن را بردارید. (شکل 3)

- مخزن آب (G) را پر کنید. از پر کردن مخزن آب بیشتر از میزان حداکثر که روی مخزن نشان داده شده است (علامت MAX) خودداری کنید. (شکل 4-5)

- درب مخزن آب را با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت در جای خود قرار دهید. (شکل 6)

- درب را آزاد کنید و آن را از کاسه جدا کنید. (شکل 7)

- سبد بخارپز (D) را در داخل کاسه (F) قرار دهید.

- محتویات را در سبد بخارپز (D) بریزید و مقادیر حداکثر MAX جدول بالا را رعایت کنید.

- درپوش (A) را روی کاسه (F) قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود. (شکل 10)

- کاسه (F) را روی پایه دستگاه (G) قرار دهید و کاسه (F) را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید تا صدای بوق کوتاهی بشنوید. (شکل 11)

- برنامه STEAM را با فشار دادن نماد انتخاب کنید. (شکل 12)

- زمان پیش‌فرض بخارپزی 20 دقیقه است. می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های + و - این زمان را از 1 تا 25 دقیقه تغییر دهید.

- دکمه START/STOP را فشار دهید تا برنامه شروع شود. (شکل 13)

وقتی چرخه درحال انجام است مراقب باشید زیرا آب داغ ممکن است از دهانه بخار بیرون بزند. (شکل 14)

- **لطفاً توجه کنید:** می‌توانید هر زمان که بخواهید با فشار دادن دکمه START/STOP یا باز کردن درپوش (A) چرخه را متوقف کنید تا پیشرفت بخارپزی را بررسی کنید.

- **احتیاط:** برای پیشگیری از سوختگی قبل از باز کردن درپوش (A) یک دقیقه صبر کنید. این دستگاه چرخه کنونی را به مدت دو دقیقه به خاطر می‌سپارد، بنابراین می‌تواند از جایی که متوقف شده دوباره ادامه یابد. پس از دو دقیقه توقف دستگاه، چرخه کنونی لغو می‌شود.

- درپوش (A) را روی کاسه (F) قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود. (شکل 51)
- مخلوطکن را به برق بزنید (شکل 52)
- قسمت مخلوطکن دستگاه را روی درب کاسه (A) قرار دهید (شکل 53).
- برای شروع مخلوط کردن دکمه START/STOP روی مخلوطکن را فشار دهید تا زمانی که بافت دلخواه را به دست آورید. (شکل 54-55)

مدت زمان ۶ ضربه ۱ x ثانیه	۱۰۰ گرم پیاز
به مدت ۳۰ ثانیه با سرعت ۲ مخلوطکن دستی مخلوط کنید	۲۰۰ گرم بادام
به مدت ۵ ثانیه با سرعت ۲ مخلوطکن دستی مخلوط کنید	20 گرم جعفری

تمیز کردن/رسوب‌زدایی

1. تمیز کردن دستگاه

- پس از هر بار استفاده دستگاه را از برق بکشید. (شکل 56)
- قبل از تمیز کردن صبر کنید تا دستگاه کاملاً خنک شود.
- قبل از خالی کردن کاسه (F) و مخزن آب (G) بررسی کنید که هر دو به حد کافی خنک شده باشند.
- همه قطعات قابل جدا شدن را در آب ولرم با مایع ظرفشویی بشویید، آنها را آبکشی و خشک کنید. (شکل 59)
- ⚠ **احتیاط:** هنگام کار با تیغه‌ها مراقب باشید. خطر بریدگی وجود دارد. (شکل 58)
- واش روی درب کاسه را جدا کنید و آن را با آب ولرم و مایع ظرفشویی بشویید، سپس آبکشی و خشک کنید تا مانع از ریخته شدن آب متراکم در داخل غذا شوید. (شکل 59)
- پایه برقی دستگاه (G) یا درب کاسه (A) را در آب فرو نبرید. (شکل 60)
- پایه برقی دستگاه (G) یا درب کاسه (A) را مستقیماً در زیر آب شیر آبکشی نکنید. (شکل 60)
- همه قطعات دستگاه، به جز پایه برقی دستگاه (G) و درب کاسه (A) را می‌توانید در ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- هرگز از پاک‌کننده‌های سایشی استفاده نکنید.
- رنگ غذاها ممکن است باعث لکه شدن قطعات دستگاه شوند. (شکل 66a-66b-66c)

2. رسوب‌زدایی دستگاه

- برای اینکه دستگاه در بهترین حالت خود کار کند، آن را پس از هر 8 بار استفاده رسوب‌زدایی کنید. برای انجام این کار:
- کاسه (F) را از روی پایه (G) دستگاه بردارید.
- مخزن آب (G) را با برداشتن درب آن باز کنید. (شکل 61)
- 175 میلی‌لیتر آب سرد در داخل مخزن آب بریزید. (شکل 62)
- 75 میلی‌لیتر سرکه سفید اضافه کنید. (شکل 63)
- صبر کنید تا یک شب خیس بخورد. (شکل 64)
- آب و سرکه را از مخزن آب بیرون بریزید. (شکل 65-66)
- داخل مخزن آب را چندین بار با آب گرم بشویید.
- اگر رسوبات آهکی کاملاً از بین نرفته‌اند، مراحل بالا را تکرار کنید.
- هرگز از پاک‌کننده‌های سایشی استفاده نکنید.

3. حالت یخ‌زدایی

فقط برای استفاده جهت ظروف سرمایی ارائه شده با دستگاه

- دستگاه را به برق بزنید (شکل 34)

- کاسه را (F) در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود سپس کاسه (F) را از روی پایه (G) بردارید. (شکل 35)
- مخزن آب را با (G) چرخاندن درب آن در جهت خلاف عقربه‌های ساعت باز کنید سپس آن را بردارید. (شکل 36)
- مخزن آب را پر کنید. از پر کردن مخزن آب بیشتر از میزان حداکثر که روی مخزن نشان داده شده است (علامت MAX) خودداری کنید. (شکل 37-38)

- درب مخزن آب را با چرخاندن آن در جهت عقربه‌های ساعت در جای خود قرار دهید. (شکل 39)

- درب را آزاد کنید و آن را از کاسه جدا کنید. (شکل 40)

- مواد غذایی منجمد را در یک یا دو ظرف سرمایی (C) ارائه شده (براساس تمایل خود) بریزید

- درب ظروف (B) را ببندید سپس آنها را در سبد بخارپز (D) قرار دهید

(شکل 41 و 41a)

- سبد بخارپز حاوی ظروف کوچک سرمایی را در کاسه (F) قرار دهید (شکل 41b)

- درپوش (A) را روی کاسه (F) قرار دهید و آن را در جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا قفل شود. (شکل 42)

- کاسه (F) را روی پایه دستگاه (G) قرار دهید و کاسه (F) را با چرخاندن در جهت عقربه‌های ساعت قفل کنید تا صدای بوق کوتاهی بشنوید. (شکل 43)

- برنامه DEFROST را با فشار دادن نماد  انتخاب کنید. (شکل 44)

- زمان پیش‌فرض یخ‌زدایی 15 دقیقه است. می‌توانید با فشار دادن دکمه‌های + و - این زمان را از 1 تا 30 دقیقه تغییر دهید.

لطفاً توجه کنید: مدت زمانی را انتخاب کنید که مناسب غذای موردنظر برای یخ‌زدایی است. می‌توانید هر زمان که بخواهید با فشار

دادن دکمه START/STOP یا باز کردن درپوش چرخه را متوقف کنید تا پیشرفت یخ‌زدایی را بررسی کنید.

⚠ **احتیاط:** برای پیشگیری از سوختگی قبل از باز کردن درپوش یک دقیقه صبر کنید. این دستگاه چرخه کنونی را به مدت دو دقیقه به خاطر می‌سپارد، بنابراین می‌تواند از جایی که متوقف شده دوباره ادامه یابد. پس از دو دقیقه توقف دستگاه، چرخه کنونی لغو می‌شود.

- دکمه START/STOP را فشار دهید تا برنامه شروع شود. (شکل 45)

- وقتی چرخه در حال انجام است مراقب باشید زیرا آب داغ ممکن است از دهانه بخار بیرون بزند. (شکل 46)

- در پایان برنامه، صدای بوق کوتاهی می‌شنوید.

احتیاط: بخار یا آب داغ می‌تواند انگشتان شما را بسوزاند.

از لمس کردن قطعات داغ دستگاه یا بخارهایی که از بالای دستگاه خارج می‌شود خودداری کنید تا از سوختگی جلوگیری

کنید. مطمئن شوید که کودکان نیز این اقدامات ایمنی را رعایت می‌کنند.

طول مدت ۱۵ دقیقه	۲۵۰ میلی‌لیتر آب در بخارپز	۱ قوطی (۱x۱۲۰ گرم) پوره هویج یخ‌زده
طول مدت ۲۰ دقیقه	۲۵۰ میلی‌لیتر آب در بخارپز	۲ قوطی (۲x۱۲۰ گرم) پوره هویج یخ‌زده

4. حالت مخلوط کردن

- کاسه را (F) در خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا باز شود سپس کاسه (F) را از روی پایه (G) بردارید. (شکل 47)

- درب را آزاد کنید و آن را از کاسه جدا کنید (شکل 48)

- تیغه‌ها (E) را در کاسه (F) دستگاه 4 در Yummy Gourmet قرار دهید. (شکل 49)

- مواد غذایی را در داخل کاسه (F) بریزید و مراقب باشید که مقدار آن از سطح حداکثر (علامت MAX) روی کاسه بیشتر نشود.


(شکل 50)

ВАЖЛИВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте ці інструкції та зберігайте їх у надійному місці.

- Цим приладом можуть користуватися особи, які не мають достатньо досвіду чи знань або мають обмежені фізичні, сенсорні чи розумові можливості, якщо вони перебувають під наглядом, проінструктовані щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють можливі ризики.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від восьми років, якщо вони перебувають під наглядом, проінструктовані щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють можливі ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям дозволяється проводити очищення та обслуговування приладу лише у віці старше восьми років і під наглядом дорослих. Зберігайте прилад і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше восьми років.
- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або особами, які не мають достатньо досвіду та знань, необхідних для використання приладу, окрім випадків, коли вони роблять це під наглядом або були проінструктовані стосовно використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- З метою уникнення небезпеки пошкоджений шнур живлення має замінюватися виробником, його службою післяпродажного обслуговування або особами з подібним рівнем кваліфікації.
- Зберігайте пристрій і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше восьми років.
- Прилад призначений для експлуатації на висоті до 2000 м.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від восьми років та особи, які не мають достатньо досвіду чи знань або мають обмежені фізичні, сенсорні чи розумові можливості, якщо вони перебувають під наглядом, проінструктовані щодо безпечного використання приладу та усвідомлюють можливі ризики. Діти не повинні гратися з приладом. Дітям дозволяється проводити очищення та обслуговування приладу лише під наглядом дорослих.

مشکل	علت	راه حل
دستگاه کار نمی کند.	دستگاه درست به برق زده نشده است. کاسه یا درب کاسه درست قفل نشده است.	بررسی کنید که دستگاه درست به برق زده شده باشد. کاسه و درب کاسه را در روی پایه آن درست قفل کنید.
دستگاه گرم نمی شود.	دکمه START/STOP را فشار نداده اید. مخزن آب خالی است.	دکمه START/STOP را فشار دهید. مخزن آب را تا علامت MAX پر کنید.
بخار از بین درپوش و دستگاه خارج می شود.	درپوش درست جا نیفتاده است.	درپوش و واشر آن را بررسی کنید که درست جا گرفته باشند.
غذا درست پخته نمی شود.	آب در مخزن آب نیست یا آب موجود در مخزن آب کافی نیست یا زمان پخت بیش از حد کوتاه است.	قبل و در حین پخت غذا، میزان آب داخل مخزن آب را بررسی کنید. اگر آبی در طی پختن در مخزن باقی نمانده است، دستگاه دیگر بخار تولید نمی کند یا غذا را نمی پزد. زمان پخت را افزایش دهید.
غذا پس از چرخه یخزدایی درست یخزدایی نشده است.	میزان غذایی که باید یخزدایی شود بیش از مقدار لازم بوده است یا به مدت کافی یخزدایی نشده است.	چرخه یخزدایی را دوباره انجام دهید.
E1 در صفحه کنترل نشان داده می شود. + چراغ قرمز چشمک می زند	آب کافی در مخزن آب نیست.	برای جلوگیری از پرش بخار و سوختگی احتمالی، پس از یک دقیقه مخزن آب را پر کنید.
E2 در صفحه کنترل نشان داده می شود.	درب مخزن آب بسته نشده است یا درست قفل نشده است.	درب را درست ببندید.
آب از پایه دستگاه به بیرون می ریزد.	نشستی در المنت گرمایی وجود دارد.	دستگاه را به مرکز خدمات مورد تأیید ببرید.
پختن غذا بیشتر از قبل طول می کشد.	المنت گرمایی با رسوب پوشانده شده است.	المنت گرمایی را رسوبزدایی کنید (به پاراگراف «تمیز کردن/رسوبزدایی» مراجعه کنید).
در اولین استفاده بوی نامطبوعی از مخزن آب به مشام می رسد.	قبل از اولین استفاده مخزن آب را تمیز نکرده اید.	برای تمیز کردن مخزن آب، فصل «تمیز کردن/رسوبزدایی» را بخوانید، سپس یک چرخه بخار را با کاسه خالی شروع کنید.
غذا به صورت یکنواخت گرم نشده است.	قطعات داخل کاسه خیلی بزرگ است.	غذا را به قطعات کوچکتر خرد کنید (مکعبهایی با اندازه حداکثر 1 سانتی متر).
ظروف نگهداری غذا در طی گرم کردن/یخزدایی نشت می کند.	درب ظرف نگهداری درست قرار نگرفته است.	قبل از قرار دادن ظرف نگهداری در داخل کاسه برای گرم کردن/یخزدایی، مطمئن شوید که درب به درستی بسته شده است.
نقاط سفیدی روی مخزن آب، درب آن، کاسه و درپوش آن ظاهر شده اند.	رسوبات آهکی بر روی این قطعات قرار دارند.	این امر طبیعی است. رسوبات آهکی را به طور مرتب بردارید. درب مخزن آب، کاسه و درپوش آن را با پارچه مرطوبی تمیز کنید. مخزن آب را رسوبزدایی کنید. بخش «تمیز کردن/رسوبزدایی» را بخوانید.
سطوحی که در تماس با غذا هستند لکه دارند.	غذا ممکن است قسمت هایی را که در تماس با آن است لکه دار کند.	این امر طبیعی است. همچنان می توانید از همه بخش ها استفاده کنید و این امر روی تأثیری نمی گذارد.

- Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Його не слід використовувати за наведених нижче обставин, на які не поширюється гарантія:
 - у приміщеннях, відведених для персоналу 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.
- Якщо в кухонному комбайні або блендері міститься гаряча рідина, будьте обережні, оскільки вона може виплеснутися з приладу через раптовий викид пари.
- Завжди відключайте прилад від мережі, якщо він залишається без нагляду, а також перед складанням, розбиранням і чищенням. Символ  на приладі означає таке: «Увага: під час використання поверхні можуть ставати гарячими. Не торкайтеся гарячих поверхонь приладу».
- Для вашої безпеки цей прилад відповідає затвердженим стандартам і правилам (Директива про низьковольтне обладнання, електромагнітну сумісність, матеріали, що контактують з їжею, захист довкілля тощо).
- У жодному разі не занурюйте прилад у воду.
- Аксесуари й деталі, що контактують із продуктами, слід чистити зволоженою ганчіркою або губкою із засобом для миття посуду. Промийте їх із використанням зволоженої ганчірки чи губки. Для видалення рідини з аксесуарів і деталей, що контактують з їжею, використовуйте суху ганчірку.
- Увага! Поверхня нагрівального елемента зберігає тепло після використання.
- У разі контакту з гарячими поверхнями, гарячою водою, паром чи продуктами є ризик отримання опіків.
- Не торкайтеся приладу, коли з нього виходить пара, а для зняття кришки й насадки для пари використовуйте захисні рукавички.
- Підігрівання їжі в мікрохвильовій печі в контейнерах для зберігання може негативно вплинути на їхню поживну цінність і бути нерівномірним. Завжди перемішуйте їжу, щоб забезпечити рівномірне підігрівання, а перед споживанням перевіряйте температуру.
- Переконайтеся, що напруга джерела живлення відповідає параметрам, які вказані на приладі (джерело змінного струму).
- Не ставте прилад поруч із джерелом тепла або на гарячу плиту, бо це може привести до серйозних пошкоджень.
- Не використовуйте подовжувач. Якщо ви вирішите це зробити й візьмете на себе відповідальність, використовуйте лише справні подовжувачі, що обладнані штепселем із заземленням та відповідають за параметрами характеристикам приладу.

136

- Не ставте прилад біля стінок і шаф, тому що пара, що з нього виходить, може призвести до пошкодження.
 - Усі значення часу приготування є орієнтовними.
 - Не залишайте шнур висіти.
 - Завжди підключайте прилад до заземленої розетки.
 - Використовуйте прилад на рівній і стійкій робочій поверхні, де на нього не потраплять бризки води.
 - Не тягніть за шнур для відключення приладу від розетки.
- Будьте обережні під час перенесення приладу, щоб не пролити рідину, яку він містить.
- Не використовуйте прилад у таких випадках:
 - сам прилад або шнур живлення пошкоджено;
 - прилад упав, має візуальні ознаки пошкодження або не працює належним чином.
- У таких ситуаціях прилад необхідно віддати до місцевого сервісного центру.
- Ніколи не розбирайте прилад власноруч.
 - У разі будь-якого комерційного або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій виробник не несе за це відповідальності, а гарантія не застосовується.
 - Щоб уникнути ризиків нещасного випадку через раптове скидання пристрою для захисту від перегрівання, не під'єднуйте цей прилад до зовнішнього обладнання (наприклад таймера) або до мережі, у якій постачальник електрики періодично вимикає живлення.
 - Після завершення процесу утворення пари гаряча пара ще деякий час продовжує виходити через відповідний отвір у кришці чаші.
 - Не ставте прилад на гарячу піч або на гарячу варильну панель чи поруч з ними
 - Ніколи не використовуйте чашу або інші компоненти приладу в мікрохвильовій печі, оскільки металеві елементи для цього не призначені (окрім двох керамічних склянок із кришками з комплекту).
 - Ніколи не нагрівайте керамічні склянки або інші аксесуари в печі.
 - Ніколи не стерилізуйте чашу або інші компоненти приладу в пристрої для стерилізації, оскільки металеві елементи для цього не призначені.
 - Дозволяйте приладу охолонути протягом хвилини, перш ніж починати приготування наступної партії інгредієнтів.
 - Перш ніж відкривати кришку й додавати інгредієнти для змішування, переконайтеся, що кришка встигла охолонути після завершення приготування.
 - Завжди перевіряйте температуру їжі (наприклад, зворотньою поверхнею руки), перш ніж подавати її дитині.

137

- Завжди перевіряйте консистенцію їжі, перш ніж подавати її маленьким дітям. Вона має бути однорідною.
- Ніколи не використовуйте хлор або відбілювач (навіть розбавлений) для чищення кухонного приладдя. Ці речовини дуже швидко спричиняють появу корозії на нержавіючій сталі.
- Зберігайте інструкції з використання в надійному місці. Не викидайте їх.
- У різних країнах існують різні стандарти, тому в разі використання приладу поза межами країни, де його було куплено, зверніться по відповідну інформацію до авторизованого сервісного центру.
- Цей прилад не призначений для подрібнення твердих інгредієнтів, таких як кубики льоду або цукор.
- Ніколи не використовуйте функцію подавання пари без води (коли резервуар для води порожній, з'являється повідомлення про помилку E1).
- Не наливайте в резервуар для води більше води, ніж він може вмістити (250 мл).
- Під час оброблення інгредієнтів парою не переповнюйте чашу (див. позначення максимального рівня).
- Під час перемішування інгредієнтів не перевищуйте максимальний рівень, зазначений на чаші.
- Не кладіть у резервуар для води сторонні предмети.
- Для запобігання пошкодженню приладу регулярно очищуйте його від накипу.
- У разі виникнення будь-яких проблем звертайтеся до служби післяпродажного обслуговування або відвідайте веб-сайт groupeseb.com.

Захист довкілля

- Прилад розраховано на тривалий термін використання. Але коли прийде час його замінити, слід подумати, як при цьому краще захистити довкілля.
- Затверджені сервісні центри готові прийняти прилади для утилізації в екологічно безпечний спосіб.

Подбайте про довкілля!






- ① У цьому приладі багато матеріалів, які підлягають вторинній переробці.
- ➡ Віддайте їх у пункт збору для перероблення.

ОПИС

- | | |
|---|---|
| A. Кришка | H. Лопатка |
| B. Кришки керамічних склянок | I. Кнопка функції підігрівання |
| C. Керамічні склянки | J. Кнопка функції подавання пари |
| D. Кошик для приготування на парі | K. Кнопка функції розморожування |
| E. Леза | L. Таймер |
| F. Чаша (див. положення з ручкою ліворуч або праворуч) | M. Кнопки +/- для регулювання |
| G. База / резервуар для води | N. Кнопка «Пуск/Стоп» |

ВИКОРИСТАННЯ

Кухонний комбайн «4 в 1» Yummy Gourmet має цілу низку зручних функцій, завдяки яким ви можете годувати своїх дітей здоровою їжею починаючи з найменшого віку! У вашому розпорядженні безліч різноманітних рецептів страв, які можна скуштувати вдома або взяти із собою в маленьких керамічних склянках, що входять до комплекту приладу.

З кухонним комбайном Yummy Gourmet вам доступні кілька методів приготування: оброблення парою , змішування інгредієнтів у комбайні, підігрівання  та розморожування  — і все це в одному приладі.

Попередження! Цей прилад НЕ ПРИЗНАЧЕНИЙ для застосування з такою метою:

- приготування заморожених необроблених інгредієнтів;
- приготування вже змішаних раніше інгредієнтів без спеціального контейнера для зберігання;
- готування одного набору інгредієнтів протягом понад 30 хвилин;
- приготування каші з рису й пасту;
- нагрівання або підігрівання рідини, наприклад супів, соусів або води;
- підтримка їжі в теплом стані протягом кількох годин;
- подрібнення твердих інгредієнтів, наприклад кубики льоду або цукор, чи в'язких інгредієнтів, таких як сиру.

Перед першим використанням

- Вийміть прилад із пакування.
- Зніміть із дисплея захисну плівку.
- Розблокуйте й підніміть кришку (A).
- За допомогою вологої неабразивної губки очистьте кришку (A).
- Промийте всі знімні частини [чашу (F), кошик (D), керамічні склянки (C), силіконові кришки (B), леза (E)] у гарячій воді з миючим засобом, прополощіть і висушіть їх.

Зверніть увагу: перед першим використанням приладу ми рекомендуємо провести цикл приготування на парі  з порожньою чашею (F).

1. Метод приготування

Попередження! Завжди перевіряйте температуру готової їжі на чутливій ділянці шкіри, щоб не зашкодити своєму малюку.

Не використовуйте спеції або будь-яку рідину, окрім води, у резервуарі для води (G). Перш ніж запускати прилад, завжди перевіряйте, чи є вода в резервуарі для води (G).


Примітка. Місткість чаші комбайна Yummy Gourmet ідеально підходить для приготування кількох порцій їжі (залишки після змішування можна зберігати в спеціальних контейнерах).

Щоб забезпечити оптимальну консистенцію страви під час приготування маленької порції, злийте воду через дно чаші після приготування і перед початком змішування.

Гарбузове пюре	250 мл води в резервуарі для води	250 г гарбуза	Приготування протягом 20 хв	Змішування протягом 30 с-1 хвилини
		80 г картоплі		
Пюре з курки й цукіні		200 г цукіні	Приготування протягом 20 хв	Змішування протягом 30 с-1 хвилини
		120 г картоплі		
		30 г м'яса курки		
Зелене пюре		130 г бобів	Приготування протягом 20 хв	Змішування протягом 30 с-1 хвилини
		270 г гороху		
Картопляна запіканка		300 г картоплі	Приготування протягом 25 хв	Змішування протягом 30 с-1 хвилини
		50 г подрібненої яловичини		
Компот із бананів і груш		150 г груш	Приготування протягом 10 хв	Змішування протягом 30 с-1 хвилини
	250 г бананів			

1.1. Приготування на парі зі змішуванням

- Підключіть прилад до електромережі (мал. 1).
- Поверніть чашу (F) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її, і зніміть її з бази (G) (мал. 2).
- Відкрийте резервуар для води (G), повернувши кришку проти годинникової стрілки та знявши її (мал. 3).
- Наповніть резервуар для води (G). Не наливайте воду вище максимального рівня, зазначеного на резервуарі (позначка MAX) (мал. 4–5).

- Закрийте резервуар для води кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою (мал. 6). Якщо кришки немає або вона встановлена неправильно, на дисплеї з'явиться повідомлення про помилку «E2».
- Розблокуйте кришку та зніміть її із чаші (мал. 7).
- Установіть леза (E) в чашу (F) комбайна «4 в 1» Yummy Gourmet (мал. 8).
- Покладіть інгредієнти в чашу (F), не заповнюючи її вище максимального рівня (позначка MAX) (мал. 9).
- Установіть кришку (A) на чашу (F) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 10).
- Установіть чашу (F) на базу (G) і зафіксуйте чашу, повернувши її за годинниковою стрілкою до звукового сигналу (мал. 11).
- Виберіть програму ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ, натиснувши на позначку  (мал. 12).
- Час приготування на парі за замовчуванням становить 20 хвилин. Для регулювання часу приготування на парі використовуйте кнопки «+» та «-» (діапазон значень — від 1 до 25 хвилин).
- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити програму (мал. 13).
- **Під час приготування на парі будьте уважні, тому що з отвору для пари може виплеснутися гаряча вода (мал. 14).**

Зверніть увагу! Ви можете в будь-який час призупинити цикл приготування на парі, щоб перевірити ступінь готовності. Для цього натисніть кнопку «Пуск/Стоп» або відкрийте кришку (A).

⚠ Попередження! Перш ніж відкривати кришку (A), зачекайте хвилину, щоб не отримати опік. Прилад зберігає налаштування поточного циклу в пам'яті протягом двох хвилин, тому може продовжити його після паузи. Після двохвилинної паузи поточний цикл буде скасовано.


- Після завершення програми пролунає звуковий сигнал.
- Зачекайте хвилину, перш ніж починати змішування їжі.
- Щоб розпочати змішування, установіть модуль блендера на кришку чаші (A) і підключіть до електромережі (мал. 15–15a).
- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» на блендері й зачекайте, доки їжа не досягне бажаної консистенції (мал. 16–17).
- **⚠ Попередження!** Після змішування завжди перевіряйте консистенцію їжі: вона має бути однорідною, щоб дитина не вдавилася. Якщо суміш недостатньо однорідна, повторіть перемішування.
- Покладіть їжу, яку хочете зберегти, у маленькі керамічні склянки (C), а залишок подайте у відповідній чаші (мал. 20).

Зверніть увагу! Дозвольте приладу охолонути до кімнатної температури протягом п'яти хвилин, а потім вилийте залишок води з резервуара. Щоб спорожнити або очистити резервуар для води, скористайтеся інструкціями розділу «Очищення та видалення накипу».


Попередження! Пара або гаряча вода може призвести до опіку пальців. Не торкайтеся гарячих елементів приладу або пари, що виходить через його верхню частину, щоб уникнути опіків. Стежте за тим, щоб діти також дотримувалися цих заходів безпеки.

Якщо інгредієнти застрягли на лезах, вийміть вилку з розетки та очистьте леза за допомогою ложки з комплекту.

1.2. Приготування на парі без змішування

- Підключіть прилад до електромережі (мал. 1).
- Поверніть чашу (F) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати її, і зніміть її з бази (G) (мал. 2).
- Відкрийте резервуар для води (G), повернувши кришку проти годинникової стрілки та знявши її (мал. 3).
- Наповніть резервуар для води (G). Не наливайте воду вище максимального рівня, зазначеного на резервуарі (позначка MAX) (мал. 4–5).
- Закрийте резервуар для води кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою (мал. 6).
- Розблокуйте кришку та зніміть її із чаші (мал. 7).
- Установіть кошик для приготування на парі (D) у чашу (F).
- Покладіть інгредієнти в кошик для приготування на парі (D), не перевищуючи максимального рівня згідно з таблицею вище.
- Установіть кришку (A) на чашу (F) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 10).
- Установіть чашу (F) на базу (G) і зафіксуйте чашу (F), повернувши її за годинниковою стрілкою до звукового сигналу (мал. 11).
- Виберіть програму ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ, натиснувши позначку  (мал. 12).
- Час приготування на парі за замовчуванням становить 20 хвилин. Для регулювання часу приготування на парі використовуйте кнопки «+» та «-» (діапазон значень — від 1 до 25 хвилин).
- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити програму (мал. 13).

Під час приготування на парі будьте уважні, тому що з отвору для пари може виплеснутися гаряча вода (мал. 14).


- Зверніть увагу! Ви можете в будь-який час призупинити цикл приготування на парі, щоб перевірити ступінь готовності. Для цього натисніть кнопку «Пуск/Стоп» або відкрийте кришку (A).  Попередження! Перш ніж відкривати кришку (A), зачекайте хвилину, щоб не отримати опік. Прилад зберігає налаштування поточного циклу в пам'яті протягом двох хвилин, тому може продовжити його після паузи. Після двохвилинної паузи поточний цикл буде скасовано.
- Після звершення програми пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу! Зачекайте, доки прилад охолоне до кімнатної температури, а потім вилийте залишок води з резервуара. Щоб спорожнити або очистити резервуар для води, скористайтеся інструкціями розділу «Очищення та видалення накипу».


Попередження! Пара або гаряча вода може призвести до опіку пальців. Не торкайтеся гарячих елементів приладу або пари, що виходить через його верхню частину, щоб уникнути опіків. Стежте за тим, щоб діти також дотримувалися цих заходів безпеки.

2. Режим підігрівання

Для використання лише з керамічними склянками, що входять до комплекту

- Підключіть прилад до електромережі (мал. 21).
- Поверніть чашу (F) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати чашу (F), і зніміть її з бази (G) (мал. 22).
- Відкрийте резервуар для води (G), повернувши кришку проти годинникової стрілки та знявши її (мал. 23).
- Наповніть резервуар для води (G). Не наливайте воду вище максимального рівня, зазначеного на резервуарі (позначка MAX) (мал. 24–25).
- Закрийте резервуар для води кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою (мал. 26).
- Розблокуйте кришку та зніміть її із чаші (мал. 27).
- Покладіть їжу, яку хочете розігріти, в 1 чи 2 керамічні склянки (C), що входять до комплекту (мал. 28).
- Закрийте склянки кришкою (B) і поставте їх у кошик для приготування на парі (D) (мал. 29 і 29a).
- Установіть кошик для приготування на парі разом зі склянками в чашу (F) (мал. 29b).
- Установіть кришку (A) на чашу (F) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 29c).
- Установіть чашу (F) на базу (G) і зафіксуйте чашу (F), повернувши її за годинниковою стрілкою до звукового сигналу (мал. 30).
- Виберіть програму ПІДІГРІВАННЯ, натиснувши на позначку  (мал. 31).
- Час приготування на парі за замовчуванням становить 6 хвилин. Для регулювання часу приготування на парі використовуйте кнопки «+» та «-» (діапазон значень — від 1 до 10 хвилин).

Зверніть увагу! Виберіть час, що краще за все підходить для їжі, яку ви хочете підігріти. Ви можете в будь-який момент призупинити цикл, щоб перевірити ступінь готовності. Для цього натисніть кнопку «Пуск/Стоп» або відкрийте кришку.

-  Попередження! Перш ніж відкривати кришку (A), зачекайте хвилину, щоб не отримати опік. Прилад зберігає налаштування поточного циклу в

пам'яті протягом двох хвилин, тому може продовжити його після паузи. Після двохвилинної паузи поточний цикл буде скасовано.

- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити програму (мал. 32).
- **Під час приготування на парі будьте уважні, тому що з отвору для пари може виплеснутися гаряча вода (мал. 33).**
- Після звершення програми пролунає звуковий сигнал.

Зверніть увагу! Зачекайте, доки прилад охолоне до кімнатної температури, а потім вилийте залишок води з резервуара. Щоб спорожнити або очистити резервуар для води, скористайтеся інструкціями розділу «Очищення та видалення накипу».

Попередження! Пара або гаряча вода може призвести до опіку пальців. Не торкайтеся гарячих елементів приладу або пари, що виходить через його верхню частину, щоб уникнути опіків. Стежте за тим, щоб діти також дотримувалися цих заходів безпеки.

1 пакет (120 г) морквяного пюре з холодильника	250 мл води у пароварці	протягом 4 хвилин
2 пакети (2 по 120 г) морквяного пюре з холодильника	250 мл води у пароварці	протягом 6 хвилин

3. Режим розморожування ❄️

Для використання лише з керамічними склянками, що входять до комплекту

- Підключіть прилад до електромережі (мал. 34).
- Поверніть чашу (F) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати чашу (F), і зніміть її з бази (G) (мал. 35).
- Відкрийте резервуар для води (G), повернувши кришку проти годинникової стрілки та знявши її (мал. 36).
- Наповніть резервуар для води. Не наливайте воду вище максимального рівня, зазначеного на резервуарі (позначка MAX) (мал. 37–38).
- Закрийте резервуар для води кришкою, повернувши її за годинниковою стрілкою (мал. 39).
- Розблокуйте кришку та зніміть її із чаші (мал. 40).
- Покладіть заморожену їжу в 1 чи 2 керамічні склянки (C), що входять до комплекту (як вам зручніше).
- Закрийте склянки кришкою (B) і поставте їх у кошик для приготування на парі (D) (мал. 41 і 41а).
- Установіть кошик для приготування на парі разом зі склянками в чашу (F) (мал. 41b).
- Установіть кришку (A) на чашу (F) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 42).
- Установіть чашу (F) на базу (G) і зафіксуйте чашу (F), повернувши її за годинниковою стрілкою до звукового сигналу (мал. 43).
- Виберіть програму РОЗМОРОЖУВАННЯ, натиснувши на позначку ❄️ (мал. 44).

- Час розморожування за замовчуванням становить 15 хвилин. Для регулювання часу приготування на парі використовуйте кнопки «+» та «-» (діапазон значень — від 1 до 30 хвилин).

Зверніть увагу! Виберіть час, що краще за все підходить для їжі, яку ви хочете розморозити. Ви можете в будь-який момент призупинити цикл розморожування, щоб перевірити ступінь готовності. Для цього натисніть кнопку «Пуск/Стоп» або відкрийте кришку.

⚠️ Попередження! Перш ніж відкривати кришку, зачекайте хвилину, щоб не отримати опік. Прилад зберігає налаштування поточного циклу в пам'яті протягом двох хвилин, тому може продовжити його після паузи. Після двохвилинної паузи поточний цикл буде скасовано.

- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп», щоб запустити програму (мал. 45).
- **Під час приготування на парі будьте уважні, тому що з отвору для пари може виплеснутися гаряча вода (мал. 46).**
- Після звершення програми пролунає звуковий сигнал.

Попередження! Пара або гаряча вода може призвести до опіку пальців. Не торкайтеся гарячих елементів приладу або пари, що виходить через його верхню частину, щоб уникнути опіків. Стежте за тим, щоб діти також дотримувалися цих заходів безпеки.

1 пакет (120 г) замороженого морквяного пюре	250 мл води у пароварці	протягом 15 хвилин
2 пакети (2 по 120 г) замороженого морквяного пюре	250 мл води у пароварці	протягом 20 хвилин

4. Режим перемішування

- Поверніть чашу (F) проти годинникової стрілки, щоб розблокувати чашу (F), і зніміть її з бази (G) (мал. 48–49).
- Розблокуйте кришку та зніміть її із чаші (рис. 48)
- Установіть леза (E) в чашу (F) комбайна «4 в 1» Yummy Gourmet (мал. 49).
- Покладіть інгредієнти в чашу (F), не заповнюючи її вище максимального рівня (позначка MAX) (мал. 50).
- Установіть кришку (A) на чашу (F) і поверніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 51).
- Підключіть модуль блендера до електромережі (мал. 52).
- Установіть модуль блендера на кришку (A) чаші (мал. 53).
- Натисніть кнопку «Пуск/Стоп» на блендері й зачекайте, доки їжа не досягне бажаної консистенції (мал. 54–55),

100 г цибулі	на 6 імпульсів по 1 с
200 г мигдалю	змішувати протягом 30 с зі швидкістю 2 на ручному блендері
20 г петрушки	змішувати протягом 5 с зі швидкістю 2 на ручному блендері

1. Чищення приладу

- Кожного разу після використання виймайте вилку приладу з розетки (мал. 56).
- Перед очищенням зачекайте, доки прилад повністю охолоне.
- Перед спорожненням чаші (F) і резервуара для води (G) переконайтеся, що прилад вже достатньо охолонув.
- Промийте всі частини в теплій воді з миючим засобом, прополощіть і висушіть їх (мал. 57).

⚠ Увага! Обережно поводьтеся з лезами. Існує ризик порізатися (мал. 58).

- Зніміть ущільнення з кришки чаші, промийте її гарячою водою з миючим засобом, а потім прополощіть і висушіть, щоб уникнути потрапляння в їжу води, що застоюлася (мал. 59).
- Не занурюйте електричну базу (G) або кришку (A) чаші у воду (мал. 60).
- Не полощіть електричну базу (G) або кришку (A) чаші під проточною водою (мал. 60).
- Усі елементи приладу, окрім електричної бази (G) та кришки (A) чаші можна мити в посудомийній машині.
- Заборонено використовувати абразивні миючі засоби.
- Залишки їжі можуть залишати на компонентах плями різного кольору (мал. 66a–66b–66c).

2. Видалення накипу з приладу

Щоб прилад працював оптимальним чином, видаляйте з нього накип після кожних 8 сеансів використання. Для цього:

- Зніміть кришку (F) з бази (G).
- Відкрийте резервуар для води (G), знявши кришку (мал. 61).
- Налийте в резервуар для води 175 мл холодної води (мал. 62).
- Додайте 75 мл білого оцту (мал. 63).
- Залиште прилад із рідиною на ніч (мал. 64).
- Вилийте воду та оцет із резервуара (мал. 65–66).
- Кілька разів прополощіть резервуар для води гарячою водою.
- Якщо повністю видалити накип не вдалося, повторіть наведену вище процедуру.
- Заборонено використовувати абразивні миючі засоби.


Проблема	Причина	Рішення
Прилад не працює.	Прилад не підключено до електромережі. Чаша або кришка чаші неправильно зафіксовані	Переконайтеся, що прилад підключено до електромережі належним чином. Зафіксуйте чашу та кришку чаші на її основі
Прилад не нагрівається.	Ви не натиснули кнопку «Пуск/Стоп». Резервуар для води порожній.	Натисніть кнопку «Пуск/Стоп». Наповніть резервуар для води до позначки максимального рівня.
З-під кришки приладу виходить пара.	Кришку встановлено неправильно.	Переконайтеся, що кришку та ущільнення правильно встановлено.
Їжа не приготована належним чином.	У резервуарі немає чи недостатньо води, або час приготування надто короткий.	Перевірте рівень води в резервуарі перед приготуванням і контролюйте його під час приготування. Якщо під час приготування в резервуарі не залишиться води, прилад перестане подавати пару, і приготування їжі припиниться. Збільште час приготування
Їжа не розморозилася під час циклу розморожування.	Ви намагаєтесь розморозити забагато їжі, або час розморожування надто короткий.	Перезапустіть цикл розморожування.
На панелі керування з'явилася помилка E1. Також блимає червоний індикатор.	У резервуарі недостатньо води.	Зачекайте хвилину, що уникнути раптового виходу пару та опіків, і долийте воду в резервуар для води.
На панелі керування з'явилася помилка E2.	Кришка резервуара для води не встановлена або не зафіксована.	Закрийте кришку належним чином.
Вода витікає з бази.	У нагрівальному елементі є виток.	Віддайте прилад в авторизований сервісний центр.
Приготування їжі потребує більше часу, ніж раніше.	Нагрівальний елемент вкритий накипом.	Видаліть накип з нагрівального елемента (див. розділ «Очищення та видалення накипу»).
Під час першого використання з резервуара для води йде неприємний запах.	Ви не очистили резервуар для води перед першим використанням.	Очистьте резервуар для води за допомогою інструкції розділу «Очищення та видалення накипу», а потім перезапустіть цикл приготування на парі з порожньою чашею.
Їжа нагрівається нерівномірно.	Шматки їжі в чаші завеликі.	Поріжте їжу на менші шматки (кубики розміром щонайбільше 1 см).
Їжа витікає зі склянки для зберігання під час підігрівання або розморожування.	Кришку склянки для зберігання неправильно встановлено.	Перш ніж ставити склянку для зберігання в чашу для підігрівання або розморожування, переконайтеся, що кришку встановлено належним чином.
На резервуарі для води, його кришці, на чаші та її кришці з'явилися білі цятки.	На цих компонентах утворився накип.	Це нормально. Проводьте регулярне видалення накипу. Очищуйте резервуар для води, чашу та її кришку вологою ганчіркою. Видаліть накип з резервуара для води. Скористайтеся інструкціями розділу «Очищення та видалення накипу».
На поверхнях, що контактують з їжею, є плями.	Їжа може залишати сліди на поверхнях, з якими контактує.	Це нормально. Ці компоненти придатні для безпечного використання, і це не впливатиме на їжу, яку ви готуєте.

ВАЖНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите инструкцию и храните ее в безопасном месте.

- Данный прибор может использоваться лицами, не имеющими опыта или знаний, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями при условии, что они прошли обучение безопасному использованию прибора, находятся под наблюдением и понимают риски, связанные с его эксплуатацией.
- Дети не должны играть с прибором.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше при условии, что они прошли обучение безопасному использованию прибора, находятся под наблюдением и понимают риски, связанные с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором. Дети младше 8 лет, а также дети без присмотра взрослых не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора. Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- 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.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Во избежание рисков, в случае повреждения кабеля питания его замена должна быть выполнена изготовителем, в сервисном центре или специалистом по послепродажному обслуживанию аналогичной квалификации.
- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Прибор можно использовать на высоте до 2000 м.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, которые не обладают достаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под наблюдением или они были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают риски, связанные с его эксплуатацией. Дети не должны играть с прибором. Дети без присмотра не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.

- Прибор не предназначен для использования в следующих случаях, на которые гарантия не распространяется:
 - в комнатах отдыха для персонала в магазинах, офисах и других профессиональных средах
 - на фермах
 - постояльцами отелей, мотелей и иных коммерческих жилых помещений
 - в мини-гостиницах.
- Будьте осторожны при наливании горячей жидкости в кухонный комбайн или блендер, поскольку из-за резкого закипания она может вылиться из прибора.
- Всегда отсоединяйте прибор от источника питания, если оставляете его без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой. Если на приборе появляется этот символ , это означает «Внимание! Во время работы прибора открытые поверхности могут сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям».
- В целях безопасности данный прибор соответствует применимым стандартам и нормам (Директиве по низковольтному оборудованию, Директиве об электромагнитной совместимости, Требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами, Директиве об охране окружающей среды и т. п.).
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Для очистки принадлежностей и деталей, контактирующих с пищевыми продуктами, используйте влажную ткань или губку с моющим средством. Протрите с помощью влажной тряпки или губки для мытья посуды. Вытрите сухой тканью принадлежности и детали, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Внимание! Поверхность нагревательного элемента остается горячей в течение некоторого времени после использования.
- Прикосновение к горячей поверхности прибора, контакт с горячей водой, паром или едой может привести к ожогам.
- Не прикасайтесь к прибору, когда он вырабатывает пар, и используйте защитные перчатки для снятия крышки и насадки для пара.
- Разогревание еды в чашах, которые шли в комплекте с прибором, в микроволновой печи может повлиять на ее питательную ценность и привести к неравномерному нагреву. Всегда перемешивайте разогреваемую еду, чтобы обеспечить равномерное распределение тепла, а также проверяйте температуру блюда перед подачей на стол.
- Проверьте, соответствует ли напряжение в сети указанному на приборе (например, переменный ток).
- Не ставьте прибор рядом с источником тепла или на нагревательную пластину, так как это может привести к серьезным повреждениям.

- Не используйте удлинитель. Если вы решили использовать его на свой страх и риск, то используйте только исправный удлинитель, который имеет розетку с заземлением и соответствует мощности прибора.

Не устанавливайте устройство рядом со стеной или шкафом, поскольку вырабатываемый пар может их повредить.

- Время приготовления указано только в качестве справочной информации.
- Не оставляйте кабель свисающим.
- Включайте прибор только в розетку с заземлением.
- Поместите на ровную устойчивую рабочую поверхность вдали от возможных брызг воды.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора.

Будьте осторожны при перемещении, чтобы не пролить жидкость из прибора.

• Не используйте прибор, если:

- прибор или кабель питания повреждены.
- после падения, при наличии видимых повреждений или при неправильной работе.

В таких случаях прибор следует отправить в местный сервисный центр.



- Никогда не разбирайте прибор самостоятельно.
- Производитель не будет нести ответственность, и гарантия не будет действовать в случае профессионального использования, ненадлежащего использования или использования в целях, не соответствующих описанным в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Во избежание несчастного случая из-за неожиданного сброса прибора для предотвращения перегрева не подключайте прибор к внешнему устройству (например, таймеру) или к цепи, которая регулярно отключается поставщиком электроэнергии.
- После завершения процесса приготовления горячий пар будет некоторое время выходить через отверстие в крышке чаши.
- Не помещайте прибор на горячую плиту или рядом с ней.
- Запрещается помещать чашу или любую другую часть прибора в микроволновую печь, так как металлические детали не подходят для этого, за исключением двух керамических чаш и крышек, входящих в комплект поставки.
- Запрещается нагревать керамические чаши или другие принадлежности в духовом шкафу
- Запрещается стерилизовать чашу или любую другую часть прибора в стерилизаторе, так как металлические детали не подходят для этого.
- Перед приготовлением следующей порции продуктов дайте прибору остыть в течение одной минуты.

- Перед тем как открыть крышку и добавить ингредиенты, убедитесь, что крышка достаточно остыла после приготовления.
- Перед кормлением ребенка всегда проверяйте температуру пищи на тыльной стороне ладони.
- Всегда проверяйте консистенцию пищи для маленьких детей. В пище не должно быть комочков.
- Никогда не используйте отбеливающие вещества или средства, содержащие хлор, для очистки кухонных принадлежностей, даже если они разбавлены. Они чрезвычайно агрессивны при контакте с нержавеющей сталью.
- Храните руководство по эксплуатации в безопасном месте. Не выбрасывайте его.
- Учитывая различные действующие стандарты, при использовании прибора в стране, отличной от той, в которой он был приобретен, его необходимо проверить в авторизованном сервисном центре.
- Прибор не предназначен для измельчения твердых ингредиентов, таких как кубики льда или кусочки сахара.
- Никогда не используйте функцию приготовления на пару без воды (если в резервуаре нет воды, появится сообщение об ошибке E1).
- Не заполняйте резервуар для воды выше максимального объема (250 мл).
- Во время приготовления на пару следите за тем, чтобы чаша не была переполнена (см. макс. уровень).
- При смешивании ингредиентов не превышайте максимальный уровень, указанный на чаше.
- Не помещайте посторонние предметы в резервуар для воды.
- Регулярная очистка от накипи предотвратит повреждение прибора.
- При возникновении проблем обратитесь в отдел послепродажного обслуживания или на веб-сайт groupeseb.com.

Помогите защитить окружающую среду

- Прибор предназначен для эксплуатации в течение длительного периода времени. Однако, когда вы начнете думать о его замене, возможно, вы решите сделать это так, чтобы защитить окружающую среду.
- Авторизованные сервисные центры примут использованную бытовую технику и утилизируют ее безопасным для окружающей среды способом.




Помните об окружающей среде!

-  ① Устройство содержит множество материалов, которые могут быть переработаны и использованы вторично.
-  ➔ Передайте его в пункт сбора для переработки.

ОПИСАНИЕ

- A** – Крышка
B – Крышки керамических чаш
C – Керамические чаши
D – Паровая корзина
E – Ножи
F – Чаша (Выберите нужное расположение ручки справа или слева)
G – Основание/резервуар для воды
H – Лопатка
I – Кнопка функции разогрева
J – Кнопка функции подачи пара
K – Кнопка функции разморозки
L – Таймер
M – Кнопки настроек +/-
N – Кнопка Start/Stop

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ


Кухонная машина Yummy Gourmet 4-в-1 оснащена удобными функциями, которые позволяют готовить полезные блюда для детей с самого раннего возраста! С помощью небольших керамических чаш, входящих в комплект прибора, вы сможете готовить разнообразные блюда для маленьких детей. Yummy Gourmet предлагает на выбор несколько способов приготовления: приготовление на пару , смешивание ингредиентов с помощью кухонного комбайна, разогрев  и разморозка  продуктов.

Внимание! Данный прибор НЕ предназначен для следующих целей:

- Приготовление замороженных сырых продуктов
- Приготовление ранее смешанных ингредиентов без использования контейнера для хранения
- Приготовление одних и тех же ингредиентов в течение более чем 30 минут
- Приготовление риса и пасты
- Нагрев или разогрев жидкостей, таких как супы, соусы или вода
- Сохранение продуктов теплыми в течение нескольких часов
- Измельчение твердых ингредиентов, таких как кубики льда или куски сахара, или клейких ингредиентов, таких как сыр

Перед первым использованием

- Извлеките прибор из упаковки.
- Снимите защитную пленку с дисплея.
- Разблокируйте и поднимите крышку (A).
- Для очистки крышки (A) используйте влажную губку без абразивного покрытия.
- Вымойте все съемные детали (чашу (F), корзину (D), керамические чаши (C), силиконовые крышки (B), ножи (E)) в теплой воде с жидкостью для мытья посуды, ополосните и высушите.

Обратите внимание: Перед первым использованием прибора рекомендуется выполнить цикл приготовления на пару  с пустой чашей (F).

1. Способ приготовления


Внимание! Всегда проверяйте температуру приготовленных продуктов на чувствительной части кожи, чтобы убедиться, что они безопасны для ребенка. Не используйте приправы и не наливайте в резервуар для воды (G) никакие жидкости, кроме воды. Перед началом приготовления убедитесь, что в резервуаре для воды (G) есть вода.

Примечание. Объем чаши Yummy Gourmet идеально подходит для приготовления больших порций (все, что осталось после смешивания, можно хранить в контейнерах). Для обеспечения оптимальной консистенции небольших порций после завершения цикла приготовления и перед смешиванием слейте воду из нижней части чаши.


Тыквенное пюре	250 мл воды в резервуаре	250 г тыквы	20 мин на приготовление	Смешивать в течение 30 с – 1 мин
		80 г картофеля		
Пюре из цукини с курицей		200 г цукини	20 мин на приготовление	Смешивать в течение 30 с – 1 мин
		120 г картофеля		
		30 г курицы		
Зеленое пюре		130 г бобов	20 мин на приготовление	Смешивать в течение 30 с – 1 мин
		270 г гороха		
«Пастушья запеканка»		300 г картофеля	25 мин на приготовление	Смешивать в течение 30 с – 1 мин
		50 г говяжьего фарша		
Бананово-грушевый компот		150 г груш	10 мин на приготовление	Смешивать в течение 30 с – 1 мин
	250 г бананов			


1.1. Приготовление на пару со смешиванием

- Подключите прибор к электросети. (рис. 1)
- Поверните чашу (F) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания. (G) (рис. 2)
- Откройте резервуар для воды (G), для этого поверните его крышку против часовой стрелки, а затем поднимите ее. (рис. 3)
- Заполните резервуар для воды (G). Не заливайте воду выше максимального уровня, указанного на резервуаре для воды (отметка MAX). (рис. 4–5)
- Установите крышку на резервуар для воды, повернув ее по часовой стрелке (рис. 6). Если крышка отсутствует или установлена неправильно, на дисплее появится сообщение об ошибке «E2».
- Разблокируйте крышку и снимите ее с чаши. (рис. 7)

- Поместите ножи (E) в чашу (F) прибора Yummy Gourmet 4-в-1. (рис. 8)
- Поместите ингредиенты в чашу (F), не наполняя ее выше максимального уровня (отметка MAX). (рис. 9)
- Установите крышку (A) на чашу (F), затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. (рис. 10)
- Установите чашу (F) на основание (G) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до звукового сигнала. (рис. 11)
- Выберите программу «ПАРОВАРКА», нажав на значок  (рис. 12)
- По умолчанию время приготовления на пару составляет 20 минут. Время приготовления можно изменить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 до 25 минут.
- Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить программу. (рис. 13)
- **Будьте осторожны во время работы прибора, так как из отверстия для выхода пара может разбрызгиваться горячая вода. (рис. 14)**

Обратите внимание: Вы можете в любое время приостановить цикл, чтобы проверить ход приготовления, нажав кнопку START/STOP или открыв крышку (A).

 **Внимание!** Подождите одну минуту, прежде чем открывать крышку (A), чтобы не обжечься. Прибор помнит текущий процесс в течение двух минут и возобновляет его с того момента, на котором он был приостановлен. Через двухминутную паузу данный процесс отменяется.

- По окончании программы раздается звуковой сигнал.
- Подождите одну минуту, прежде чем смешивать продукты.
- Для смешивания поместите блендер на крышку чаши (A) и подключите его к электросети (рис. 15 – 15a)
- Нажмите кнопку START/STOP на блендере, чтобы смешать ингредиенты до нужной консистенции. (рис. 16–17)
-  **Внимание!** После смешивания всегда проверяйте консистенцию пищи; она должна быть однородной, чтобы ребенок не мог подавиться. Если консистенция недостаточно однородная, повторите смешивание.
- Храните продукты в небольших керамических чашах (C) и подавайте их в подходящей емкости. (рис. 20)


Обратите внимание: Подождите около пяти минут, пока прибор остынет до комнатной температуры, затем слейте оставшуюся воду из резервуара. Чтобы опустошить или очистить

резервуар для воды, ознакомьтесь с главой «Очистка и удаление накипи».


Внимание! Пар или горячая вода могут обжечь пальцы. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора и не подставляйте руки под пар, выходящий сверху. Следите за тем, чтобы дети также соблюдали эти правила техники безопасности.

Если остатки ингредиентов прилипли к ножам, отключите прибор от электросети и удалите их с ножей с помощью лопатки.

1.2. Приготовление на пару без смешивания

- Подключите прибор к электросети. (рис. 1)
- Поверните чашу (F) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания (G). (рис. 2)
- Откройте резервуар для воды (G), для этого поверните его крышку против часовой стрелки, а затем поднимите ее. (рис. 3)
- Заполните резервуар для воды (G). Не заливайте воду выше максимального уровня, указанного на резервуаре для воды (отметка MAX). (рис. 4–5)
- Установите крышку на резервуар для воды, повернув ее по часовой стрелке. (рис. 6)
- Разблокируйте крышку и снимите ее с чаши. (рис. 7)
- Установите паровую корзину (D) в чашу (F).
- Поместите ингредиенты в паровую корзину (D) в количестве (MAX), указанном в таблице выше.
- Установите крышку (A) на чашу (F), затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. (рис. 10)
- Установите чашу (F) на основание (G) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до звукового сигнала. (рис. 11)
- Выберите программу «ПАРОВАРКА», нажав на значок  (рис. 12)
- По умолчанию время приготовления на пару составляет 20 минут. Время приготовления можно изменить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 до 25 минут.
- Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить программу. (рис. 13)

Будьте осторожны во время работы прибора, так как из отверстия для выхода пара может разбрызгиваться горячая вода. (рис. 14)


- **Обратите внимание:** Вы можете в любое время приостановить цикл, чтобы проверить ход приготовления, нажав кнопку START/STOP или открыв крышку (A).  **Внимание!** Подождите одну минуту, прежде чем открывать крышку (A), чтобы не обжечься. Прибор помнит текущий процесс в течение двух минут и возобновляет его с того момента, на котором он был приостановлен. Через двухминутную паузу данный процесс отменяется.
- По окончании программы раздается звуковой сигнал.

Обратите внимание: Подождите, пока прибор остынет до комнатной температуры, затем слейте оставшуюся воду из резервуара. Чтобы опустошить или очистить резервуар для воды, ознакомьтесь с главой «Очистка и удаление накипи».


Внимание! Пар или горячая вода могут обжечь пальцы. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора и не подставляйте руки под пар, выходящий сверху. Следите за тем, чтобы дети также соблюдали эти правила техники безопасности.

2. Режим разогрева

Используется только с керамическими чашами, входящими в комплект

- Подключите прибор к электросети. (рис. 21)
- Поверните чашу (F) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания (G). (рис. 22)
- Откройте резервуар для воды (G), для этого поверните его крышку против часовой стрелки, а затем поднимите ее. (рис. 23)
- Заполните резервуар для воды (G). Не заливайте воду выше максимального уровня, указанного на резервуаре для воды (отметка MAX). (рис. 24–25)
- Установите крышку на резервуар для воды, повернув ее по часовой стрелке (рис. 26).
- Разблокируйте крышку и снимите ее с чаши. (рис. 27)
- Поместите пищу, предназначенную для разогрева, в 1 или 2 небольшие керамические чаши (C) из комплекта (как вам удобно) (рис. 28)
- Закройте чаши крышкой (B), затем установите их в паровую корзину (D) (рис. 29 и 29а)
- Поместите паровую корзину с маленькими чашами в чашу (F) (рис. 29b)
- Установите крышку (A) на чашу (F), затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. (рис. 29с)
- Установите чашу (F) на основание (G) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до звукового сигнала. (рис. 30)
- Выберите программу «РАЗОГРЕВ», нажав на значок . (рис. 31)
- По умолчанию время приготовления на пару составляет 6 минут. Время приготовления можно изменить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 до 10 минут.

Обратите внимание: Выберите время, наиболее подходящее для продуктов, которые необходимо разогреть. Вы можете в любое время приостановить цикл, чтобы проверить ход разогрева, нажав кнопку START/STOP или открыв крышку.

-  **Внимание!** Подождите одну минуту, прежде чем открывать крышку (A), чтобы не обжечься. Прибор помнит текущий процесс в течение двух минут и возобновляет его с того момента, на котором он был приостановлен. Через двухминутную паузу данный процесс отменяется.
- Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить программу. (рис. 32)
- **Будьте осторожны во время работы прибора, так как из отверстия для выхода пара может разбрызгиваться горячая вода. (рис. 33)**
- По окончании программы раздается звуковой сигнал.


Обратите внимание: Подождите, пока прибор остынет до комнатной температуры, затем слейте оставшуюся воду из резервуара. Чтобы опустошить или очистить резервуар для воды, ознакомьтесь с главой «Очистка и удаление накипи».

Внимание! Пар или горячая вода могут обжечь пальцы. Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора и не подставляйте руки под пар, выходящий сверху. Следите за тем, чтобы дети также соблюдали эти правила техники безопасности.

1 упаковка (1x120 г) морковного пюре из холодильника	250 мл воды в пароварке	в течение 4 минут
2 упаковки (2x120 г) морковного пюре из холодильника	250 мл воды в пароварке	в течение 6 минут

3. Режим разморозки

Используется только с керамическими чашами, входящими в комплект

- Подключите прибор к электросети. (рис. 34)
- Поверните чашу (F) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания (G). (рис. 35)
- Откройте резервуар для воды (G), для этого поверните его крышку против часовой стрелки, а затем поднимите ее. (рис. 36)
- Заполните резервуар для воды. Не заливайте воду выше максимального уровня, указанного на резервуаре для воды (отметка MAX). (рис. 37–38)
- Установите крышку на резервуар для воды, повернув ее по часовой стрелке. (рис. 39)
- Разблокируйте крышку и снимите ее с чаши. (рис. 40)
- Поместите пищу, предназначенную для разморозки, в 1 или 2 небольшие керамические чаши (C) из комплекта (как вам удобно)
- Закройте чаши крышкой (B), затем установите их в паровую корзину (D) (рис. 41 – 41а)
- Поместите паровую корзину с маленькими чашами в чашу (F) (рис. 41b)
- Установите крышку (A) на чашу (F), затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. (рис. 42)
- Установите чашу (F) на основание (G) и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до звукового сигнала. (рис. 43)
- Выберите программу «РАЗМОРОЗКА», нажав на значок . (рис. 44)
- По умолчанию время разморозки составляет 15 минут. Время приготовления можно изменить с помощью кнопок «+» и «-» в диапазоне от 1 до 30 минут.

Обратите внимание: Выберите время, наиболее подходящее для продуктов, которые необходимо разморозить. Вы можете в любое время приостановить цикл, чтобы проверить ход разморозки, нажав кнопку START/STOP или открыв крышку.

⚠️ Внимание! Подождите одну минуту, прежде чем открывать крышку, чтобы не обжечься. Прибор помнит текущий процесс в течение двух минут и возобновляет его с того момента, на котором он был приостановлен. Через двухминутную паузу данный процесс отменяется.

- Нажмите кнопку START/STOP, чтобы запустить программу. (рис. 45)
- **Будьте осторожны во время работы прибора, так как из отверстия для выхода пара может разбрызгиваться горячая вода.** (рис. 46)
- По окончании программы раздается звуковой сигнал.

Внимание! Пар или горячая вода могут обжечь пальцы.

Во избежание ожогов не прикасайтесь к горячим частям прибора и не подставляйте руки под пар, выходящий сверху. Следите за тем, чтобы дети также соблюдали эти правила техники безопасности.

1 упаковка (1x120 г) замороженного морковного пюре	250 мл воды в пароварке	в течение 15 минут
2 упаковки (2x120 г) замороженного морковного пюре	250 мл воды в пароварке	в течение 20 минут

4. Режим смешивания

- Поверните чашу (F) против часовой стрелки, чтобы разблокировать ее, и снимите с основания (G). (рис. 47)
- Разблокируйте крышку и снимите ее с чаши (рис. 48)
- Поместите ножи (E) в чашу (F) прибора Yummy Gourmet 4-в-1. (рис. 49)
- Поместите ингредиенты в чашу (F), не наполняя ее выше максимального уровня (отметка MAX). (рис. 50)
- Установите крышку (A) на чашу (F), затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы зафиксировать. (рис. 51)
- Подключите блендер к электросети. (рис. 52)
- Поместите блендер на крышку (A) чаши (рис. 53).
- Нажмите кнопку START/STOP на блендере, чтобы смешать ингредиенты до нужной консистенции. (рис. 54–55)

100 г лука	6 импульсов x 1 с
200 г миндаля	смешивайте в течение 30 секунд на скорости 2 погружного блендера
20 г петрушки	смешивайте в течение 5 секунд на скорости 2 погружного блендера

ОЧИСТКА/УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

1. Очистка устройства

- После каждого использования отключайте прибор от электросети. (рис. 56)
- Перед очисткой дайте прибору полностью остыть.
- Перед опустошением чаши (F) и резервуара для воды (G) убедитесь, что прибор достаточно остыл.
- Промойте все съемные детали в теплой воде с моющим средством, ополосните и высушите. (рис. 57)

⚠️ Внимание: Обращайтесь с ножами осторожно. Существует опасность пореза. (рис. 58)

- Снимите уплотнение с крышки чаши и очистите его теплой водой с моющим средством, затем промойте и высушите, чтобы предотвратить попадание оставшейся воды на продукты. (рис. 59)
- Не погружайте электрическое основание (G) или крышку (A) чаши в воду. (рис. 60)
- Не промывайте электрическое основание (G) или крышку чаши (A) непосредственно под струей воды. (рис. 60)
- В посудомоечной машине можно мыть все детали, кроме электрического основания (G) и крышки чаши (A).
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства.
- Пищевые красители могут загрязнять компоненты. (рис. 66a–66b–66c)

2. Очистка прибора от накипи

Для поддержания оптимальной работы прибора очищайте его от накипи через каждые 8 использований. Для этого:


- Снимите чашу (F) с основания (G).
- Снимите крышку и откройте резервуар для воды (G). (рис. 613)
- Налейте в резервуар 175 мл холодной воды. (рис. 62)
- Добавьте 75 мл белого уксуса. (рис. 63)
- Оставьте на ночь и дайте отмокнуть. (рис. 64)
- Вылейте воду и уксус из резервуара. (рис. 65–66)
- Несколько раз ополосните внутреннюю поверхность резервуара теплой водой.
- Если накипь удалена не полностью, повторите описанные выше действия.
- Запрещается использовать абразивные чистящие средства.

Проблема	Причина	Решение
Устройство не работает.	Прибор не подключен к электросети. Чаша или крышка чаши не зафиксированы должным образом	Убедитесь, что прибор надлежащим образом подключен к электросети. Зафиксируйте чашу и крышку на ней
Прибор не нагревается.	Вы не нажали на кнопку START/STOP для перезапуска. Резервуар для воды пуст.	Нажмите кнопку START/ STOP. Заполните резервуар для воды до отметки MAX.
Пар выходит из пространства между крышкой и чашей.	Крышка установлена неправильно.	Проверьте правильность установки крышки и прокладки крышки.
Продукты не готовятся должным образом.	В резервуаре нет или недостаточно воды, либо слишком маленькое время приготовления.	Перед приготовлением и во время него проверяйте уровень воды в резервуаре. Если во время приготовления закончится вода, прибор не будет вырабатывать пар и готовить продукты. Увеличьте время приготовления.
Продукты не разморожены после цикла разморозки.	Слишком много продуктов или недостаточное время разморозки.	Перезапустите цикл разморозки.
На панели управления отображается «E1», + мигает красный индикатор	В резервуаре недостаточно воды.	Заполните резервуар для воды, подождите одну минуту, чтобы не допустить выброса пара и получения ожогов
На панели управления отображается «E2».	Крышка резервуара для воды не закрыта или не зафиксирована должным образом.	Закройте крышку.
Вода вытекает из основания.	Утечка из нагревательного элемента.	Отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
Приготовление пищи занимает больше времени, чем раньше.	Нагревательный элемент покрыт накипью.	Очистите нагревательный элемент от накипи (см. пункт «Очистка/удаление накипи»).
При первом использовании резервуара для воды из него исходит неприятный запах.	Резервуар для воды не был очищен перед первым использованием.	Ознакомьтесь с главой «Очистка/удаление накипи», чтобы очистить резервуар для воды, затем запустите цикл приготовления на пару с пустой чашей.
Продукты нагреваются неравномерно.	Слишком большие кусочки в чаше.	Нарежьте продукты небольшими кубиками (не более 1 см).
Во время разогрева/разморозки происходит утечка из емкости для хранения.	Крышка контейнера для хранения установлена неправильно.	Перед тем как поместить емкость для хранения в чашу для разогрева/разморозки, убедитесь, что крышка закрыта должным образом.
На резервуаре для воды, чаше или их крышках появились белые точки.	На этих деталях появились отложения накипи.	Это нормально. Регулярно удаляйте накипь. Очистите крышку резервуара для воды, чашу и крышку влажной тканью. Очистите резервуар для воды от накипи. Ознакомьтесь с разделом «Очистка/удаление накипи».
На поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами, появились пятна.	Продукты могут окрашивать части прибора, с которыми они контактируют.	Это нормально. Все детали можно безопасно использовать, это не повлияет на качество приготовленных продуктов.

МАҢЫЗДЫ ҰСЫНЫСТАР ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және оларды қауіпсіз жерде сақтаңыз.

- Осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үйретілген болса, ересектер қадағалайтын болса және олар туындайтын қауіптерді түсінетін болса, тәжірибесі немесе білімі аз немесе қимыл-қозғалыс, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар пайдалана алады.
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- Бұл құрылғыны қауіпсіз пайдалану үйретілген болса, ересектер қадағалайтын және туындайтын қауіптерді түсінетін болса, сегіз жасқа толған немесе одан асқан балалар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Сегіз жасқа толмаған және одан аспаған, сондай-ақ ересектер қадағаламайтын кезде құрылғыны тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар орындамауы керек. Құрылғыны және оның сымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Осы құрылғыны қимыл-қозғалыс, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі аз тұлғалар, (соның ішінде балалар) олардың қауіпсіздігіне жауапты тұлғаның қадағалауында болған және одан осы құрылғыны қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқаулар алған жағдайда, пайдалана алады.
- Балалардың құрылғымен ойнамауын қадағалау керек.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптерге жол бермеу үшін оны өндіруші, сатудан кейін қызмет көрсету немесе соған ұқсас білікті маман ауыстыру керек.
- Құрылғыны және оның сымын сегіз жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны 2000 м биіктікте пайдалануға болады.
- Осы құрылғыны олар ересектердің қадағалауында болса немесе оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және туындайтын қауіптерді түсінетін болса, сегіз жасқа толған немесе одан асқан балалар және қимыл-қозғалысы, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі не білімі аз адамдар пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар бақылаусыз жүргізбеуі керек.
- Осы құрылғы тек үйде пайдалануға арналған.
- Мынадай кепілдік берілмеген жағдайларда қолдануға болмайды:

- дүкендердегі, кеңселердегі және басқа кәсіби орталардағы қызметкерлердің демалыс бөлмелерінде
- фермаларда
- қонақтармен қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында
- таңғы ас кіретін түнеу орындарында.
- Асүй комбайнына немесе блендерге ыстық сұйықтықты құйған кезде абай болыңыз, себебі оның кенеттен қайнап, құрылғыдан шашырау қаупі бар.
- Егер құрылғыны қараусыз қалдыратын болсаңыз, жинау, бөлшектеу және тазалау алдында оны әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз. Осы құрылғыда  таңбасы көрсетілетін болса, бұл «Абайлаңыз! Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қолжетімді беттерінің ыстық болуы мүмкін. Құрылғының ыстық беттерін ұстамаңыз» дегенді білдіреді.
- Сіздің қауіпсіздігіңіз үшін бұл құрылғы қолданыстағы стандарттарға және ережелерге (төмен кернеулі құрылғыларға, электромагниттік үйлесімділікке, тамақ өнімдерімен байланыстағы материалдарға, қоршаған ортаға және т.б. қатысты директиваларға) сәйкес келеді.
- Құрылғыны ешқашан суға батырмаңыз.
- Тамаққа тиетін керек-жарақтарды және бөлшектерді дымқыл шүберекпен немесе жууға арналған сұйықтық қосып ысқышпен сүртіңіз. Дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен шайыңыз. Тамаққа тиетін керек-жарақтар мен бөлшектерді құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Абайлаңыз! Қыздыру элементінің беті пайдаланудан кейін біраз уақыт ыстық болады.
- Егер сіз құрылғының ыстық беттеріне, ыстық суға, буға немесе тағамға тиетін болсаңыз, күйіп қалуыңыз мүмкін.
- Бу шыққан кезде құрылғыны ұстамаңыз және қақпақты және бу қондырмасын алу үшін қорғаныш қолғаптарын қолданыңыз.
- Берілген сақтау табасына салынған тағамды микротолқынды пеште жылытсаңыз, олардың тағамдық құндылығына әсер етіп, біркелкі ысытылмауы мүмкін. Жылу біркелкі бөлінуі үшін ысытылған тағамды әрдайым араластырыңыз және тағамды бермес бұрын температурасын тексеріп алыңыз.
- Қуат көзінің кернеуі құрылғыда көрсетілген мәнге (мыс., айнымалы ток) сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрылғыны жылу көзінің жанына немесе плиткаға қоймаңыз, себебі бұл күрделі зақым келтіруі мүмкін.
- Ұзартқыш сымды пайдалануға болмайды. Егер өз тәуекеліңізбен пайдалансаңыз, жерге тұйықталған ашасы бар және құрылғының қуатымен үйлесімді, дұрыс жұмыс істейтін ұзартқыш сымды ғана пайдаланыңыз.

Құрылғыны қабырғаларға немесе шкафтарға жақын қоймаңыз, шыққан бу оларды зақымдауы мүмкін.

- Пісіру уақыты тек шамамен беріледі.
 - Сымды ілінген күйінде қалдыруға болмайды.
 - Құрылғыны әрқашан жерге тұйықталған розеткаға қосыңыз.
 - Кез келген шашырайтын судан алыс, тегіс және тұрақты жұмыс бетіне қойыңыз.
 - Құрылғыны қуат сымынан ұстап розеткадан ажыратуға болмайды.
- Ішіндегі сұйықтық төгілмеу үшін құрылғыны жылжитқан кезде сақ болыңыз.
- Құрылғыны мына жағдайларда пайдалануға болмайды:
 - құрылғы немесе оның қуат сымы зақымдалған.
 - құрылғы құлады, көзге көрінетін зақымы бар немесе дұрыс жұмыс істемейді.

Мұндай жағдайларда құрылғыны жергілікті сервистік орталыққа апару керек.

- Құрылғыны ешқашан өзіңіз бөлшектемеңіз.
- Өндірушінің жауапкершілігі мен кепілдігі кәсіби пайдалану, дұрыс пайдаланбау немесе пайдалану нұсқауларына сәйкес келмейтін жағдайларда қолданылмайды.
- Қызып кетудің алдын алумен туындайтын құрылғының күтпеген жерден қалпына келтірілуіне байланысты апат қаупін болдырмау үшін, бұл құрылғыны сыртқы байланыс құрылғысына (мысалы, таймерге) немесе электр энергиясын жеткізуші үнемі өшіріп тастайтын тізбекке қоспаңыз.
- Бумен пісіру процесі аяқталғаннан кейін ыстық бу ыдыстың қақпағындағы бу шығатын саңылау арқылы біраз уақыт шығады.
- Құрылғыны плитканың немесе ыстық пештің үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Табақты немесе құрылғының кез келген бөлігін ешқашан микротолқынды пеште пайдаланбаңыз, себебі берілген екі керамика табасы мен қақпақтарды қоспағанда, металл бөлшектерді бұл мақсатта қолдануға болмайды.
- Керамика табаны немесе басқа керек-жарақтарды ешқашан пеште ысытпаңыз
- Ешқашан табақты немесе құрылғының басқа бөлігін зарарсыздандырғышта зарарсыздандырмаңыз, себебі металл бөлшектерін бұл мақсатта қолдануға болмайды.
- Ингредиенттердің басқа партиясын дайындамас бұрын құрылғыны бір минутқа суытып алыңыз.

- Қақпақты ашпас бұрын және араластырылатын басқа ингредиенттерді қоспас бұрын, қажет болса, қақпақтың пісіруден кейін жеткілікті түрде салқындағанына көз жеткізіңіз.
- Балаңызды тамақтандырмас бұрын әрқашан тағамның температурасын қолыңыздың артқы жағымен тексеріп алыңыз.
- Әрдайым кішкентай балаларға арналған тағамның қоюлығын тексеріп алыңыз. Тағамның құрамында кесектер жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Ыдыс-аяқтың бетінде тіпті сұйылтылған болса да, ешқашан ағартқыш немесе хлор негізіндегі өнімдерді қолданбаңыз. Олар тот баспайтын болатқа тигенде қатты коррозияға ұшырайды.
- Нұсқаулықты қауіпсіз жерде сақтаңыз. Оны лақтырып тастамаңыз.
- Қолданыстағы әртүрлі стандарттарға байланысты, егер құрылғы сатып алынған елден өзге елде пайдаланылса, оны бекітілген сервистік орталық тексеру керек.
- Құрылғы мұз кесектері немесе қант кесектері сияқты қатты ингредиенттерді кесуге арналмаған.
- Бумен пісіру функциясын ешқашан сусыз пайдаланбаңыз (су құтысында су болмаса, E1 қатесі туралы хабарлама пайда болады).
- Су құтысын максималды сыйымдылықтан (250 мл) асырып толтырмағаныңызға көз жеткізіңіз.
- Ингредиенттерді бумен пісірген кезде, табақты шамадан тыс толтырмау үшін абайлаңыз (макс. деңгейді қараңыз).
- Ингредиенттерді араластырған кезде, табақта көрсетілген максималды деңгейден асырмаңыз.
- Су құтысына ешқандай заттарды салмаңыз.
- Жүйелі қақты түсіру құрылғының бұзылуына жол бермейді.
- Егер сізде қандай да бір мәселелер туындаса, сатудан кейін қызмет көрсету бөліміне хабарласыңыз немесе groupeseb.com веб-сайтына кіріңіз.

Қоршаған ортаны қорғау

- Құрылғыңыз көптеген жылдар бойы жұмыс істеуге арналған. Алайда құрылғыны ауыстыру туралы ойлана бастасаңыз, қоршаған ортаны қалай қорғауға болатыны туралы ойлауыңыз мүмкін.
- Бекітілген сервистік орталық пайдаланылған құрылғыларыңызды қайтарып алады және оларды қоршаған ортаға зиян келтірілмейтін етіп тастайды.

Қоршаған ортаны ойлаңыз!




- ① Сіздің құрылғыңызда бірнеше рет қайта қолданылатын немесе қайта өңдеуге болатын материалдар бар.
- ➔ Оны өңдеу үшін жинау орнында қалдырыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

- | | |
|--|---|
| A – Қақпақ | G – Негіз/Су құтысы |
| B – Керамика таба қақпақтары | H – Қалақша |
| C – Керамика таба | I – Ысыту функциясының түймесі |
| D – Бу кәрзеңкесі | J – Бу функциясының түймесі |
| E – Пышақтар | K – Мұз еріту функциясының түймесі |
| F – Табақ (оң жақтағы немесе сол жақтағы тұтқамен қалаған қалыпты таңдаңыз) | L – Таймер |
| | M – +/- параметрлер түймелері |
| | N – Бастау/тоқтату түймесі |

ПАЙДАЛАНУ

4-уі 1-уінде Yummy Gourmet асүй комбайны қолайлы мүмкіндіктермен бірге келеді, яғни сіз балаларыңызға өте ерте жастан бастап пайдалы тамақ жасай аласыз! Құрылғыңызбен бірге берілген шағын керамика табаларды қолданып, қайда барсаңыз да, кішкентай балаларыңызға сақтап қоюға немесе өзіңізбен бірге алуға ыңғайлы түрлі рецепттер жасаңыз.


Yummy Gourmet комбайнымен дайындау әдістерінің көптеген түрлері бар: тек бір ғана құрылғымен тағамды бумен пісіру  , ингредиенттерді процессормен араластыру, ысыту  және мұзды еріту .

Абайлаңыз! Бұл құралды мына мақсаттарда пайдалануға БОЛМАЙДЫ:

- Мұздатылған шикі ингредиенттерді дайындау
- Бұрын араласқан ингредиенттерді сақтау табасынсыз пісіру
- Бірдей ингредиенттерді 30 минуттан астам уақытта пісіру
- Күріш және макарон пісіру
- Сорпа, тұздық немесе су сияқты сұйықтықтарды жылыту немесе ысыту
- Тағамды бірнеше сағат бойы жылы ұстау
- Мұз текшелері немесе қант кесектері сияқты қатты ингредиенттерді немесе ірімшік сияқты жабысқақ ингредиенттерді ұсақтау

Бірінші рет пайдаланар алдында

- Құрылғыны қаптамасынан шығарыңыз.
- Дисплейден қорғаныс пленкасын алыңыз.
- Қақпақ (A) құлпын ашып, көтеріңіз.
- Қақпақты (A) тазалау үшін, абразивті емес дымқыл губканы пайдаланыңыз.
- Барлық алынатын бөлшектерді (табақты (F), кәрзеңкені (D), керамика табаларды (C), силикон қақпақтарды (B), пышақтарды (E)) жуғыш сұйықтықпен жылы суда жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз.

Ескертпе! Құрылғыңызды бірінші рет пайдаланар алдында бос табақпен (F)  бумен пісіру бағдарламасын орындауға кеңес береміз.

1. Пісіру әдісі

Абайлаңыз! Әрқашан терінің сезімтал бөлігінде дайындалған тағамның температурасын тексеріп, оның сіздің балаңызға қауіпсіз екеніне көз жеткізіңіз.

Су құтысында (G) судан басқа дәмдеуіштер мен сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. Бастамас бұрын су ыдысында (G) су бар екеніне көз жеткізіңіз.


Ескертпе! Сіздің Yummy Gourmet құрылғыңыздың табақ сыйымдылығы топтамамен пісіруге өте ыңғайлы (араластырғаннан кейін қалған нәрсені сақтау құтыларында сақтауға болады).

Аз мөлшерде оңтайлы консистенцияны қамтамасыз ету үшін, пісіру бағдарламасы аяқталған кезде және араластырудан бұрын табақтың түбінен суды төгіп тастаңыз.

Асқабақ езбесі	Су құтысында 250 мл су	250 г асқабақ	20 мин пісіру	30 сек пен 1 мин аралығында араластыру
		80 г картоп		
Тауық цуккини пюресі		200 г цуккини	20 мин пісіру	30 сек пен 1 мин аралығында араластыру
		120 г картоп		
		30 г тауық		
Жасыл езбе		130 г бұршақ	20 мин пісіру	30 сек пен 1 мин аралығында араластыру
		270 г асбұршақ		
Картоп көмбеші (Қойшы бәліші)		300 г картоп	25 мин пісіру	30 сек пен 1 мин аралығында араластыру
		50 г сиыр етінен жасалған фарш		
Банан алмұрт компоты		150 г алмұрт	10 мин пісіру	30 сек пен 1 мин аралығында араластыру
	250 г банан			

1.1. Араластыру арқылы буға пісіру

- Құрылғыны розеткаға қосыңыз. (1-сур.)
- Оның құлпын ашу және табақты негізінен алу үшін табақты (F) сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (G) (2-сур.)
- Оның қақпағын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы су құтысын (G) ашыңыз, одан кейін көтеріңіз. (3-сур.)

- Су құтысын (G) толтырыңыз. Су құтысында көрсетілген максималды деңгейден (MAX белгісінен) асыра толтырмаңыз. (4 және 5-сур.)
- Оны сағат тілі бағытымен бұрау арқылы су құтысындағы қақпақты ауыстырыңыз (6-сур.). Бұл қақпақ жоқ болса немесе дұрыс салынбаған болса, дисплейде қате туралы «E2» хабарламасы пайда болады.
- Қақпағын босатып, оны табақтан шешіп алыңыз. (7-сур.)
- Пышақтарын (E) 4-уі 1-уінде Yummy Gourmet комбайнының табағына (F) салыңыз. (8-сур.)
- Максимум деңгейінен (MAX белгісінен) асыра толтырмай табаққа (F) ингредиенттерді салыңыз. (9-сур.)
- Табақтағы (F) қақпақты (A) ауыстырып, оны құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. (10-сур.)
- Негізге (G) табақты (F) салып, дыбыстық сигнал естілгенше сағат тілі бағытымен бұрау арқылы табақты құлыптаңыз. (11-сур.)
-  белгішесін (12-сур.) басу арқылы БУМЕН ПІСІРУ бағдарламасын таңдаңыз
- Әдепкі бумен пісіру уақыты — 20 минут. 1-25 минут аралығында + және - түймелерін басу арқылы бумен пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Бағдарламаны бастау үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (13-сур.)
- Бу шүмегінен ыстық су шығуы мүмкін болғандықтан, бағдарлама қосылып тұрғанда абай болыңыз. (14-сур.)

Ескертпе! Бумен пісірудің барысын тексеру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басу арқылы немесе қақпақты (A) ашу арқылы кез келген уақытта бағдарламаны кідіртуге болады.

⚠ Абайлаңыз! Күйіп қалмас үшін қақпақты (A) ашпас бұрын бір минут күтіңіз. Құрылғы ағымдағы бағдарламаны екі минут ішінде есінде сақтайды, сондықтан ол тоқтаған жерден бағдарламаны қайта жалғастыра алады. Екі минуттық кідірістен кейін ағымдағы бағдарлама жойылады.


- Бағдарламаның соңында сіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Тағамды араластырмас бұрын бір минут күтіңіз.
- Араластыру үшін араластырғыш бөлігін табақтың қақпағына (A) қойып, оны тоққа қосыңыз (15 және 15а сур.)
- Қажетті құрылымға жеткенше араластыру үшін блендердегі БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (16 және 17-сур.)
- **⚠ Абайлаңыз!** Араластырғаннан кейін әрқашан тағамның құрылымын тексеріңіз; балаңыздың тұншығып қалмас үшін ол біркелкі майда болуы керек. Егер құрылымы тегіс болмаса, қайтадан араластырыңыз.
- Қалатын тағамды шағын керамика табаларда (C) сақтаңыз, ал қалғанын қолайлы табаққа салып, үстелге қойыңыз. (20-сур.)

Ескертпе! Құрылғы бөлме температурасына дейін салқындағанша шамамен бес минут күтіңіз, одан кейін қалған суды құтыдан төгіп тастаңыз. Су құтысын босату немесе тазалау үшін, «Тазалау және қақты түсіру» тарауын оқыңыз.


Абайлаңыз! Бу немесе ыстық су саусақтарыңызды күйдіруі мүмкін. Күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық бөліктеріне немесе жоғарыдан шыққан буға қолыңызды тигізбеңіз. Балалардың да осы қауіпсіздік шарасын ұстанғанына көз жеткізіңіз.

Егер ингредиенттер пышақтарда тұрып қалса, құрылғыны розеткадан ажыратып, ұсынылған қалақшамен кетіріп тастаңыз.

1.2. Араластырмай бумен пісіру

- Құрылғыны розеткаға қосыңыз. (1-сур.)
- Оның құлпын ашу және табақты негізінен (G) алу үшін табақты (F) сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (2-сур.)
- Оның қақпағын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы су құтысын (G) ашыңыз, одан кейін көтеріңіз. (3-сур.)
- Су құтысын (G) толтырыңыз. Су құтысында көрсетілген максималды деңгейден (MAX белгісінен) асыра толтырмаңыз. (4 және 5-сур.)
- Оны сағат тілі бағытымен бұрау арқылы су құтысының қақпағын ауыстырыңыз. (6-сур.)
- Қақпағын босатып, оны табактан шешіп алыңыз. (7-сур.)
- Бу кәрзеңкесін (D) табакқа (F) салыңыз.
- Ингредиенттерді жоғарыдағы кестедегі MAX мөлшеріне сәйкес бу кәрзеңкесіне (D) салыңыз.
- Табақтағы (F) қақпақты (A) ауыстырып, оны құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. (10-сур.)
- Негізге (G) табақты (F) салып, дыбыстық сигнал естілгенше, сағат тілі бағытымен бұрау арқылы табақты (F) құлыптаңыз. (11-сур.)
-  белгішесін басу арқылы БУМЕН ПІСІРУ бағдарламасын таңдаңыз. (12-сур.)
- Әдепкі бумен пісіру уақыты — 20 минут. 1-25 минут аралығында + және - түймелерін басу арқылы бумен пісіру уақытын өзгертуге болады.
- Бағдарламаны бастау үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (13-сур.)

Бу шүмегінен ыстық су шығуы мүмкін болғандықтан, бағдарлама қосылып тұрғанда абай болыңыз. (14-сур.)

- Ескертпе! Бумен пісірудің барысын тексеру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басу арқылы немесе қақпақты (A) ашу арқылы кез келген уақытта бағдарламаны кідіртуге болады.  Абайлаңыз! Күйіп қалмас үшін қақпақты (A) ашпас бұрын бір минут күтіңіз. Құрылғы ағымдағы бағдарламаны екі минут ішінде есінде сақтайды, сондықтан ол тоқтаған жерден бағдарламаны қайта жалғастыра алады. Екі минуттық кідірістен кейін ағымдағы бағдарлама жойылады.


– Бағдарламаның соңында сіз дыбыстық сигнал естисіз.

Ескертпе! Құрылғы бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз, одан кейін құтыдан қалған суды төгіп тастаңыз. Су құтысын босату немесе тазалау үшін, «Тазалау және қақты түсіру». тарауын оқыңыз.


Абайлаңыз! Бу немесе ыстық су саусақтарыңызды күйдіруі мүмкін. Күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық бөліктеріне немесе жоғарыдан шыққан буға қолыңызды тигізбеңіз. Балалардың да осы қауіпсіздік шарасын ұстанғанына көз жеткізіңіз.

2. Ысыту режимі

Тек керамика табалармен бірге қолдануға болады

- Құрылғыны розеткаға қосыңыз. (21-сур.)
- Оның құлпын ашу және табақты (F) негізінен (G) алу үшін табақты (F) сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (22-сур.)
- Оның қақпағын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы су құтысын (G) ашыңыз, одан кейін көтеріңіз. (23-сур.)
- Су құтысын (G) толтырыңыз. Су құтысында көрсетілген максималды деңгейден (MAX белгісінен) асыра толтырмаңыз. (24 және 25-сур.)
- Оны сағат тілі бағытымен бұрау арқылы су құтысының қақпағын ауыстырыңыз (26-сур.).
- Қақпағын босатып, оны табактан шешіп алыңыз. (27-сур.)
- Берілген (өзіңізге қолайлысында) 1 немесе 2 шағын керамика табада (C) жылыту үшін пісірілген тағамды қосыңыз (28-сур.)
- Табалардың қақпағын (B) жабыңыз, одан кейін оларды бу кәрзеңкесіне (D) салыңыз (29 және 29а сур.)
- Шағын табалары бар буқазанды табакқа (F) қойыңыз (29b сур.)
- Табақтағы (F) қақпақты (A) ауыстырып, оны құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. (29с сур.)
- Негізге (G) табақты (F) салып, дыбыстық сигнал естілгенше, сағат тілі бағытымен бұрау арқылы табақты (F) құлыптаңыз. (30-сур.)
-  белгішесін басу арқылы ЫСЫТУ бағдарламасын таңдаңыз. (31-сур.)
- Әдепкі бумен пісіру уақыты — 6 минут. 1-10 минут аралығында + және - түймелерін басу арқылы бумен пісіру уақытын өзгертуге болады.

Ескертпе! Ысытқыңыз келетін тағамға ең қолайлы уақытты таңдаңыз. Ысыту барысын тексеру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басу арқылы немесе қақпақты ашу арқылы кез келген уақытта бағдарламаны кідіртуге болады.

-  Абайлаңыз! Күйіп қалмас үшін қақпақты (A) ашпас бұрын бір минут күтіңіз. Құрылғы ағымдағы бағдарламаны екі минут ішінде есінде сақтайды, сондықтан ол тоқтаған жерден бағдарламаны қайта жалғастыра алады. Екі минуттық кідірістен кейін ағымдағы бағдарлама жойылады.

- Бағдарламаны бастау үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (32-сур.)
- Бу шүмегінен ыстық су шығуы мүмкін болғандықтан, бағдарлама қосылып тұрғанда абай болыңыз. (33-сур.)
- Бағдарламаның соңында сіз дыбыстық сигнал естисіз.

Ескертпе! Құрылғы бөлме температурасына дейін салқындағанша күтіңіз, одан кейін құтыдан қалған суды төгіп тастаңыз. Су құтысын босату немесе тазалау үшін, «Тазалау және қақты түсіру» тарауын оқыңыз.

Абайлаңыз! Бу немесе ыстық су саусақтарыңызды күйдіруі мүмкін. Күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық бөліктеріне немесе жоғарыдан шыққан буға қолыңызды тигізбеңіз. Балалардың да осы қауіпсіздік шарасын ұстанғанына көз жеткізіңіз.

Тоңазытқыштан алынған 1 қорап сәбіз езбесі (1x120 г)	Буқазанда 250 мл су	4 минут ішінде
Тоңазытқыштан алынған 2 қорап сәбіз езбесі (2x120 г)	Буқазанда 250 мл су	6 минут ішінде

3. Мұзды еріту режимі ❄

Тек керамика табалармен бірге қолдануға болады

- Құрылғыны розеткаға қосыңыз. (34-сур.)
- Оның құлпын ашу және табақты (F) негізінен (G) алу үшін табақты (F) сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (35-сур.)
- Оның қақпағын сағат тіліне қарсы бағытта бұрау арқылы су құтысын (G) ашыңыз, одан кейін көтеріңіз. (36-сур.)
- Су құтысын толтырыңыз. Су құтысында көрсетілген максималды деңгейден (MAX белгісінен) асыра толтырмаңыз. (37 және 38-сур.)
- Оны сағат тілі бағытымен бұрау арқылы су құтысының қақпағын ауыстырыңыз. (39-сур.)
- Қақпағын босатып, оны табактан шешіп алыңыз. (40-сур.)
- Берілген 1 немесе 2 шағын керамика табада (C) мұздатылған тағамды қосыңыз (сіздің қолайлығыңызға байланысты)
- Табалардың қақпағын (B) жабыңыз, одан кейін оларды бу кәрзеңкесіне (D) салыңыз (41 және 41а сур.)
- Шағын табалары бар буқазанды табаққа (F) қойыңыз (41b сур.)
- Табақтағы (F) қақпақты (A) ауыстырып, оны құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. (42-сур.)
- Негізге (G) табақты (F) салып, дыбыстық сигнал естілгенше, сағат тілі бағытымен бұрау арқылы табақты (F) құлыптаңыз. (43-сур.)
- ❄ белгішесін басу арқылы МҰЗДЫ ЕРІТУ бағдарламасын таңдаңыз. (44-сур.)
- Мұз ерітудің әдепкі уақыты - 15 минут. 1-30 минут аралығында + және - түймелерін басу арқылы бумен пісіру уақытын өзгертуге болады.

Ескертпе! Мұзды еріткіңіз келетін тағамға ең қолайлы уақытты таңдаңыз. Мұзды еріту барысын тексеру үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басу арқылы немесе қақпақты ашу арқылы кез келген уақытта бағдарламаны кідіртуге болады. ⚠ Абайлаңыз! Күйіп қалмас үшін қақпақты ашпас бұрын бір минут күтіңіз. Құрылғы ағымдағы бағдарламаны екі минут ішінде есінде сақтайды, сондықтан ол тоқтаған жерден бағдарламаны қайта жалғастыра алады. Екі минуттық кідірістен кейін ағымдағы бағдарлама жойылады.

- Бағдарламаны бастау үшін БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (45-сур.)
- Бу шүмегінен ыстық су шығуы мүмкін болғандықтан, бағдарлама қосылып тұрғанда абай болыңыз. (46-сур.)
- Бағдарламаның соңында сіз дыбыстық сигнал естисіз.

Абайлаңыз! Бу немесе ыстық су саусақтарыңызды күйдіруі мүмкін. Күйіп қалмас үшін құрылғының ыстық бөліктеріне немесе жоғарыдан шыққан буға қолыңызды тигізбеңіз. Балалардың да осы қауіпсіздік шарасын ұстанғанына көз жеткізіңіз.

1 қорап (1x120 г) мұздатылған сәбіз езбесі	Буқазанда 250 мл су	15 минут ішінде
2 қорап (2x120 г) мұздатылған сәбіз езбесі	Буқазанда 250 мл су	20 минут ішінде

4. Араластыру режимі

- Оның құлпын ашу және табақты (F) негізінен (G) алу үшін табақты (F) сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз. (47-сур.)
- Қақпағын босатып, оны табактан шешіп алыңыз (48-сурет)
- Пышақтарын (E) 4-уі 1-уінде Yummy Gourmet комбайнының табағына (F) салыңыз. (49-сур.)
- Максимум деңгейінен (MAX белгісінен) асыра толтырмай табаққа (F) ингредиенттерді салыңыз. (50-сур.)
- Табақтағы (F) қақпақты (A) ауыстырып, оны құлыптау үшін сағат тілі бағытымен бұраңыз. (51-сур.)
- Блендер бөлігін розеткаға қосыңыз. (52-сур.)
- Блендер бөлігін табақтың қақпағына (A) қойыңыз (53-сур.).
- Қажетті құрылымға жеткенше араластыру үшін блендердегі БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. (54 және 55-сур.)

100 г пияз	6 импульс кезінде x 1 сек
200 г бадам	қол блендерінің 2-жылдамдығымен 30 секунд ішінде араластырыңыз
20 г ақжелкен	қол блендерінің 2-жылдамдығымен 5 секунд ішінде араластырыңыз

1. Құрылғыны тазалау

- Әр қолданғаннан кейін құрылғыны розеткадан ажыратыңыз. (56-сур.)
- Тазаламас бұрын толық салқындағанша қалдырыңыз.
- Табақты (F) және су құтысын (G) босатпас бұрын, құрылғының жеткілікті түрде салқындағанын тексеріңіз.
- Барлық алынатын бөлшектерін жуғыш сұйықтықпен жылы суда жуыңыз, шайыңыз және құрғатыңыз. (57-сур.)

⚠ Абайлаңыз! пышақтарын абайлап ұстаңыз. Өзіңізді кесіп алу қаупі бар. (58-сур.)

- Тығыздағышты табақтың қақпағынан алыңыз да, оны жылы сумен және жуғыш сұйықтықпен тазалаңыз, одан кейін оны шайыңыз және қалған су тағамға тамбау үшін құрғатыңыз. (59-сур.)
- Табақтың электр негізін (G) немесе қақпағын (A) суға батырмаңыз. (60-сур.)
- Электр негізін (G) немесе табақтың (A) қақпағын тікелей ағын сумен шаймаңыз. (60-сур.)
- Электр негізі (G) мен табақтың қақпағынан (A) басқа барлық бөлшектерін ыдыс жуу машинасына салуға болады.
- Ешқашан абразивті тазалау өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Тағамдық бояғыштың компоненттерін бояуы мүмкін. (66a, 66b, 66c сур.)

2. Құрылғының қағын түсіру

Құрылғы жақсы жұмыс істеуі үшін оны әр 8 рет пайдаланғаннан кейін қағын түсіріп тұрыңыз. Ол үшін:

- Табақты (F) негізінен (G) алыңыз.
- Қақпағын шешіп алу арқылы су құтысын (G) ашыңыз. (61-сур.)
- Су құтысына 175 мл салқын су құйыңыз. (62-сур.)
- 75 мл ақ сірке суын қосыңыз. (63-сур.)
- Түнге жібітіп қою үшін қалдырыңыз. (64-сур.)
- Құтыдан су мен сірке суын төгіп тастаңыз. (65 және 66 сур.)
- Су құтысының ішін бірнеше рет жылы сумен шайыңыз.
- Егер қақ шөгінділері толығымен жойылмаса, жоғарыдағы әрекеттерді қайталаңыз.
- Ешқашан абразивті тазалау өнімдерін пайдаланбаңыз.

Мәселе	Себеп	Шешімі
Құрылғы жұмыс істемейді.	Құрылғы тоққа дұрыс қосылмаған. Тостаған немесе тостаған қақпағы дұрыс құлыпталмаған	Құрылғының тоққа дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Негідегі тостағанды немесе тостаған қақпағын дұрыстап құлыптаңыз
Құрылғы қызбайды.	Сіз БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басқан жоқсыз. Су құтысы бос.	БАСТАУ/ТОҚТАТУ түймесін басыңыз. Су құтысын МАХ белгісіне дейін толтырыңыз.
Бу қақпақ пен құрылғының арасынан шығып жатыр.	Қақпақ толық салынбаған.	Қақпақ пен қақпақ тығыздағышының дұрыс салынғанын тексеріңіз.
Тағам дұрыс дайындалмаған.	Су құтысында су жоқ немесе су жеткіліксіз не пісіру уақыты тым қысқа.	Пісіру алдында және кезінде су құтысындағы су деңгейін тексеріңіз. Пісіру кезінде су қалмаса, құрылғы бұдан әрі бу шығармайды немесе тағамды пісірмейді. Пісіру уақытын арттырыңыз.
Мұзды еріту бағдарламасынан кейін тағамның мұзы еріген жоқ.	Мұзы ерітілетін тағам тым көп немесе оның мұзын ерітуге қойылған уақыт аз болды.	Мұзын еріту бағдарламасын қайта бастаңыз.
Басқару панелінде E1 пайда болды. + қызыл шам жыпылықтайды	Су құтысында жеткілікті су жоқ.	Бу шүмектері мен ықтимал күйіп қалу қаупін азайту үшін су құтысын бір минут өткен соң толтырыңыз
Басқару панелінде E2 пайда болды.	Су құтысының қақпағы жоқ немесе дұрыс құлыпталмаған.	Қақпақты дұрыс жабыңыз.
Негізінен су ағады.	Қыздыру элементінен жылыстау бар.	Құрылғыны бекітілген сервистік орталыққа апарыңыз.
Тағамды пісіру уақыты бұрынғыдан ұзағырақ.	Қыздыру элементі қақпен жабылған.	Қыздыру элементінің қағын түсіріңіз («Тазалау/қағын түсіру» бөлімін қараңыз).
Бірінші рет қолданған кезде су құтысынан жағымсыз иіс шығады.	Бірінші рет қолданар алдында сіз су құтысын тазаламағансыз.	Су құтысын тазалау үшін «Тазалау/қақты түсіру» тарауын оқып, одан кейін бос табақпен бумен пісіру бағдарламасын бастаңыз.
Тағам біркелкі ысыған жоқ.	Табақтағы бөліктер тым үлкен.	Тағамды кішкене бөліктерге кесіңіз (максимум 1 см кесек).
Ысыту/мұзын еріту кезінде сақтау табасынан су ағады.	Сақтау табасының қақпағы дұрыс салынбаған.	Ысыту/мұзын еріту үшін сақтау табасын табаққа салмас бұрын, қақпағының дұрыс жабылғанына көз жеткізіңіз.
Су құтысында, оның қақпағында, табақ пен оның қақпағында ақ нүктелер пайда болды.	Бұл бөліктерде қақ шөгінділері бар.	Бұл — қалыпты жағдай. Қақты үнемі кетіріп тұрыңыз. Су құтысының қақпағын, табақты және оның қақпағын дымқыл шүберекпен тазалаңыз. Су құтысының қағын түсіріңіз. «Тазалау/қақты түсіру» бөлімін оқып шығыңыз.
Тағаммен түйсетін беттері боялған.	Тағам түйсетін бөліктерін бояуы мүмкін.	Бұл қалыпты жағдай. Барлық бөліктерін әлі де қауіпсіз пайдалануға болады және ол пісірілетін тағамға әсер етпейді.

EN	p. 12 – 23
FR	p. 24 – 36
ES	p. 37 – 49
PT	p. 50 – 62
IT	p. 63 – 75
EL	p. 76 – 88
NL	p. 89 – 101
DE	p. 102 – 114
AR	p. 115 – 124
FA	p. 125 – 134
UK	p. 135 – 147
RU	p. 148 – 160
KK	p. 161 – 173

8020006095