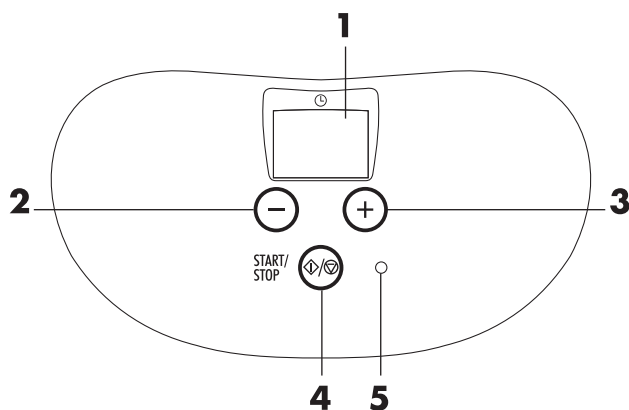


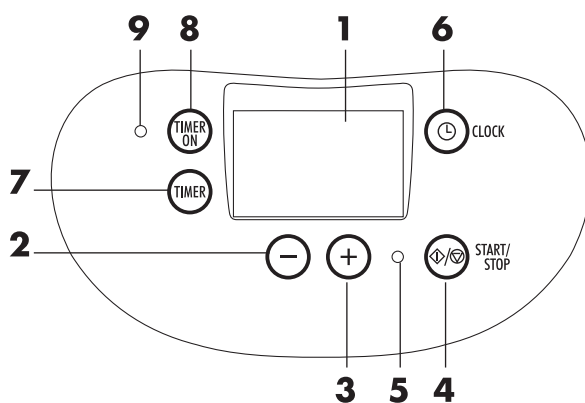
OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|--|---|
| A KORPUS GARNKA DO GOTOWANIA MAKARONU | L ZACZEP KOSZYKA |
| B GNIAZDO ZACZEPU KOSZYKA | M GNIAZDO MIESZADŁA |
| C GNIAZDO UCHWYTÓW POJEMNIKA | N MIESZADŁO |
| D PANEL PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH | O POKRYWA FUNKCJONALNA |
| E RUCHOMY POJEMNIK | P GNIAZDO POJEMNIKA DO PODGRZEWANIA SOSU/MIESZADŁA SPECJALNEGO |
| F UCHWYTY POJEMNIKA | Q POJEMNIK DO PODGRZEWANIA SOSU |
| G KOSZYK | R MIESZADŁO SPECJALNE |
| H UCHWYT KOSZYKA | S POKRYWA ZEWNĘTRZNA |
| I DŹWIGNIA UCHWYTU | |

OPIS PANELU PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH MODEL PODSTAWOWY



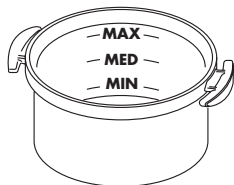
OPIS PANELU PRZYCISKÓW STERUJĄCYCH Z TIMEREM



WAŻNE INFORMACJE

- Jak w przypadku wszystkich urządzeń elektrycznych, instrukcja obsługi stara się przewidzieć jak najwięcej możliwych sytuacji, należy jednak zawsze zachować ostrożność i rozsądek w czasie użytkowania garnka do gotowania makaronu, zwłaszcza jeżeli w pobliżu przebywają dzieci.
- Przed użyciem sprawdzić czy napięcie sieci zasilającej odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, czy jest ono kompletne i w nienaruszonym stanie. W razie wątpliwości nie należy go używać, lecz zwrócić się do wykwalifikowanego personelu serwisu.
- Urządzenie podłączać jedynie do gniazdek o minimalnym natężeniu 10A i wyposażonych w skuteczne uziemienie. (W razie niezgodności między gniazdkiem i wtyczką, wymiany gniazdka na odpowiedni typ powinien dokonać wykwalifikowany personel).
- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest jedynie do użytku domowego. Wszelkie inne zastosowania urządzenia uważa się za niewłaściwe i wobec tego niebezpieczne.
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, ani na zewnątrz.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie, ponieważ przedostanie się wody do wnętrza urządzenia może spowodować wstrząsy elektryczne.
- W trakcie działania urządzenie nagrzewa się. **NIE ZOSTAWIAĆ GO W ZASIĘGU DZIECI.**
- Gorąca woda może spowodować poważne oparzenia. Nie przesuwaj garnka do gotowania makaronu, jeżeli woda jest gorąca.
- Nie przesuwaj pojemnika w trakcie działania urządzenia.
- Nie przekraczać NIGDY poziomu MAX, by zapobiec wydostawaniu się wody i piany w czasie gotowania.
- Do przesuwania urządzenia używać odpowiednich uchwytów. (Nie podnosić urządzenia za uchwyt koszyka).
- Wkładaj pojemnik napełniony wodą dopiero, gdy woda osiągnie wyznaczony poziom. W przypadku nagrzewania pojemnika bez wody, zadziała termiczne urządzenie zabezpieczające, które przerywa działanie garnka.
- W razie wydostawania się wody z ruchomego pojemnika, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta serwisu technicznego.
- Przed przystąpieniem do użytkowania garnka do gotowania makaronu, należy starannie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń: ruchomy pojemnik, koszyk, pokrywę funkcjonalną i akcesoria.
- Materiały i akcesoria przeznaczone do kontaktu z żywnością są zgodne z dyrektywami CEE.
- Przy pierwszym użyciu z urządzenia może się wydostawać dym. Jest to zupełnie normalne, a dym zniknie po kilku minutach. Należy wywietrzyć pomieszczenie.
- Nie wkładaj do środka urządzenia żadnych przyrządów. Korzystanie z akcesoriów nie zalecanych przez producenta może być przyczyną pożaru, wstrząsów elektrycznych czy zranień.
- Jeżeli pojemnik zostanie napełniony wodą powyżej zaznaczonego maksymalnego poziomu, to wrząca woda może wykipieć, a ponadto nie uda się osiągnąć idealnego wyniku gotowania. Należy zawsze przestrzegać ilości i objętości zalecanych w niniejszej instrukcji.
- Nie należy dopuścić, by z urządzenia korzystały bez nadzoru dzieci lub osoby niepełnosprawne.
- Zaleca się ustawianie urządzenia z dala od krawędzi powierzchni, na której pracuje, i poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie wolno wykorzystywać jako frytkownicy; do gotowania nie używać oleju.
- Uwaga: nie korzystać z urządzenia na nachylonych powierzchniach, przed włączeniem upewnić się, czy urządzenie znajduje się na stabilnej powierzchni.
- Zewnętrznej pokrywy nie należy absolutnie używać w czasie funkcjonowania garnka do gotowania makaronu.
- Nie dopuścić, by kabel zasilający zwisał z powierzchni roboczej, ponieważ mogłyby go uchwycić dzieci lub byłby on przeszkodą dla użytkownika. Nie używać przedłużaczy.
- Bezpiecznej wymiany uszkodzonego kabla zasilającego może dokonać producent lub jego autoryzowany serwis techniczny, bądź też wykwalifikowany technik.
- W razie konieczności wymiany kabla zasilającego, należy używać wyłącznie kabli H05VV-F o przekroju 3x1mm².
Wymieniony kabel powinien być zgodny z obowiązującymi normami bezpieczeństwa i posiadać taką samą średnicę jak oryginalny kabel.
- Ruchomy pojemnik należy wkładać i wyjmować z dużą ostrożnością. Czynności te należy wykonywać, gdy woda i urządzenie są zimne. Po włożeniu ruchomego pojemnika na jego miejsce, upewnić się, czy został prawidłowo umieszczony. W przeciwnym wypadku urządzenie może się nie włączyć, a wkładanie oraz przesuwanie koszyka do gotowania może okazać się utrudnione.

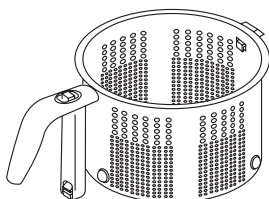
AKCESORIA



RUCHOMY POJEMNIK (E)

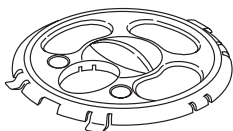
Pojemnik powinien być **ZAWSZE** włożony, aby garnek do gotowania makaronu można było włączyć. W środku pojemnika zaznaczono 3 poziomy wody: MIN - MED. - MAX, odpowiadające odpowiednio 1,5l - 2,5l - 3,5l. Można regulować poziom wody na podstawie ilości makaronu, który pragniemy ugotować. **NIGDY nie należy przekraczać poziomu MAX, aby zapobiec wystawianiu się wody lub piany w czasie gotowania.**

Pojemnik można myć w zmywarce do naczyń.



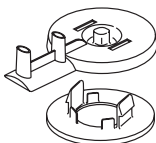
KOSZYK (G)

W przypadku gotowania makaronu należy **ZAWSZE** używać koszyka. Wyjątek stanowią jedynie świeże kluski ziemniaczane przygotowane w domu (bardziej szczegółowe zalecenia znajdują się na str. 109). Koszyk można myć w zmywarce do naczyń.



POKRYWA FUNKCJONALNA (O)

Przy gotowaniu spaghetti w całości pokrywa ta jest podstawowym elementem umożliwiającym prawidłowe zanurzenie się makaronu w wodzie. W przypadku innych typów makaronu wykorzystywana jest jako podstawa na pojemnik do podgrzewania sosu lub do założenia mieszadła specjalnego w odpowiednim gnieździe (P). Pokrywę funkcjonalną można myć w zmywarce do naczyń.



MIESZADŁO (N) I PODSTAWA MIESZADŁA (M)

Mieszadła należy używać do gotowania każdego rodzaju makaronu. Składa się ono z dwóch części, co ułatwia jego wyjmowanie i czyszczenie. Mieszadło i jego podstawę można myć w zmywarce do naczyń.



MIESZADŁO SPECJALNE (R)

Mieszadła specjalnego należy **ZAWSZE** używać w przypadku gotowania spaghetti w kawałkach. Użycie tego akcesorium umożliwi bowiem zamieszanie makaronu (nawet jeżeli makaron jest krótki) i zapobiega nieprzyjemnemu sklejanu się makaronu. Należy je włożyć do odpowiedniego gniazda (P) w pokrywie funkcjonalnej. Mieszadło specjalne można myć w zmywarce do naczyń.



POJEMNIK DO PODGRZEWANIA SOSU (Q)

Element tego można używać do podgrzewania sosu w czasie gotowania makaronu z wykorzystaniem pary wodnej wydzielanej przez wrzącą wodę. Pojemnik do podgrzewania sosu należy włożyć do odpowiedniego gniazda (P) znajdującego się w pokrywie funkcjonalnej. **Nie można podgrzewać sosów zamrożonych.** Pojemnik do podgrzewania sosu można myć w zmywarce do naczyń.

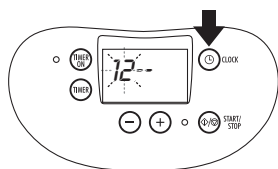


POKRYWA ZEWNĘTRZNA (S)

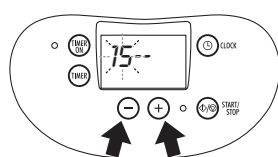
Pokrywy zewnętrznej **nie należy absolutnie używać w czasie działania garnka do gotowania makaronu.** Po zakończeniu gotowania pokrywę należy umieścić nad urządzeniem, aby zapobiec gromadzeniu się kurzu we wnętrzu garnka.

JAK USTAWIĆ ZEGAR (TYLKO W MODELU Z TIMEREM)

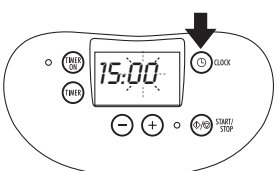
Kiedy urządzenie po raz pierwszy podłączamy do domowej sieci zasilającej lub po przerwie w dostawie prądu, na wyświetlaczu pojawią się cztery kreski (- - : - -), a urządzenie automatycznie ustawi czas gotowania makaronu (10).



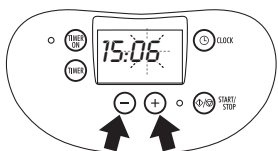
1. nacisnąć klawisz CLOCK (6).
(na wyświetlaczu 1 zaczął migać godziny)



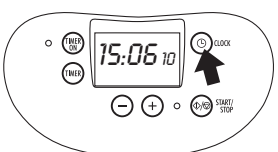
2. ustawić godzinę przy pomocy klawiszy - (2) i + (3).
(na wyświetlaczu 1 zaczął migać godziny)



3. ponownie nacisnąć przycisk CLOCK (6).
(na wyświetlaczu 1 zaczął migać minuty)



4. ustawić minuty przy pomocy klawiszy - (2) i + (3).
(na wyświetlaczu 1 zaczął migać minuty)



5. Ponownie nacisnąć przycisk CLOCK (6).
(na wyświetlaczu 1 pojawi się ustawiona godzina, a po prawej stronie mniejsze cyfry minut czasu gotowania makaronu).

- aby zmienić ustawiony czas należy nacisnąć przycisk CLOCK (6), a następnie przystąpić do nowego ustawiania, jak opisano powyżej (czynność tę należy wykonać, kiedy urządzenie nie pracuje).
- Ustawienie godziny jest konieczne w celu skorzystania z funkcji "uruchomienie z opóźnieniem", nie jest natomiast konieczne przy natychmiastowym gotowaniu.

JAK UGOTOWAĆ MAKARON

1. ZALECENIA OGÓLNE

- Przed użyciem należy sprawdzić czy napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na tabliczce z danymi technicznymi urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem garnka do gotowania makaronu, należy przy pomocy ciepłej wody z płynem do mycia naczyń starannie umyć ruchomy pojemnik, koszyk, pokrywę funkcjonalną i pozostałe akcesoria.
- Nigdy nie włączać urządzenia bez wody w pojemniku. Jeżeli garnek do gotowania makaronu włączony zostanie bez wody, urządzenie zabezpieczające zatrzyma jego działanie; w takim przypadku przed ponownym włączeniem urządzenia należy poczekać aż ostygnie.
- **Wodę należy wymieniać po każdym gotowaniu;** w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko, że powstanie nadmierna ilość piany, która może wydostawać się z urządzenia.
- **Pokrywy zewnętrznej nie należy absolutnie używać w trakcie działania garnka do gotowania makaronu.**

2. GOTOWANIE

- pokrywę funkcjonalną zdjąć z koszyka naciskając odpowiednie łopatki (rysunek 1).
- wyciągnąć na zewnątrz dźwignię umieszczoną w górnej części uchwytu koszyka i wyjąć koszyk unosząc go ku górze (rysunek 2).
- z garnka do gotowania makaronu wyjąć pojemnik używając w tym celu odpowiednich uchwytów (rysunek 3).
- napełnić pojemnik wodą (może być zimna lub ciepła) do wysokości jednego z poziomów zaznaczonych wewnątrz pojemnika (rysunek 4). **NIGDY nie przekraczać poziomu MAX (rys. 5), aby zapobiec wydostawaniu się wody w trakcie gotowania ; poziom wody nie powinien być też niższy od minimalnego zaznaczonego poziomu.**
- pojemnik włożyć do garnka do gotowania makaronu w taki sposób, by uchwyty (F) znalazły się w odpowiednich gniazdach (C) (rysunki 5-6).
- dodać sól: należy stosować standardową ilość (około 10 gramów = 2 łyżeczki) na jeden litr wody (rysunek 7).
- włożyć koszyk do środka pojemnika w taki sposób, by zaczep znalazł się na swoim miejscu. Ponadto, upewnić się czy mieszadło zostało prawidłowo przymocowane do podstawy. **Koszyk powinien się znajdować ponad poziomem wody (rysunek 8).**
- makaron krótki: do koszyka wsypać żądaną ilość makaronu (maks. 500 g) (rysunek 9). Umieścić pokrywę funkcjonalną na koszyku (rysunek 10) naciskając na brzegi i sprawdzić, czy jest dobrze umocowana.
- Włożyć do odpowiedniego gniazda pojemnik do podgrzewania sosu lub mieszadło specjalne w zależności od potrzeb (rysunek 11).
- spaghetti w całości (lub makaron długi): pokrywę funkcjonalną umieścić na koszyku, a następnie włożyć spaghetti rozdzielając makaron na równe części w dostępnych otworach (rysunek 12).
- w przypadku użycia pojemnika do podgrzewania sosu (Q), rozdzielić spaghetti na 3 wolne otwory.
- wyświetlacz posiada już ustawiony czas gotowania (10 min.). Jeżeli czas gotowania podany na opakowaniu jest inny, należy go zmienić przy użyciu klawiszy - (2) lub + (3). Nacisnąć przycisk START/STOP (4) (rysunek 13); garnek do gotowania makaronu zacznie działać i zapali się odpowiednia lampka sygnalizacyjna (5).
- gdy woda osiągnie stan wrzenia, koszyk zostanie automatycznie opuszczony wraz z makaronem. Po całkowitym zanurzeniu koszyka w wodzie zaczyna się wsteczne odliczanie czasu gotowania.
- czas gotowania podany na wyświetlaczu można zmienić w dowolnym momencie przy pomocy klawiszy - (2) lub + (3).
- na minutę przed upływem czasu gotowania pojawi się sygnał dźwiękowy oznaczający, że gotowanie dobiega końca; można wtedy spróbować makaronu w celu sprawdzenia czy stopień jego ugotowania odpowiada naszym wymaganiom.
- na zakończenie gotowania koszyk automatycznie unosi się go góry i równocześnie pojawia się sygnał dźwiękowy.

- jeżeli makaron okaże się zbyt twardy, to po ponownym naciśnięciu przycisku START/STOP (4) urządzenie będzie gotować makaron jeszcze przez minutę (czas można zwiększyć przy pomocy klawisza + (3)) i automatycznie go odcedzi.
- jeżeli chcemy przerwać gotowanie przed upływem ustawionego czasu, wystarczy nacisnąć przycisk START/STOP (4); po 30 sekundach oczekiwania koszyk automatycznie uniesie się do góry.
- w dowolnym momencie można jednakże ręcznie unieść koszyk przesuwając suwak uchwyty na zewnątrz i unosząc całość do góry (rysunek 14).
- po odłączeniu pokrywy funkcjonalnej przełożyć makaron do salaterki. Aby ułatwić wykonanie tej czynności (zwłaszcza w przypadku spaghetti), można odczepić mieszadło od podstawy naciskając dwie łopatki (rysunek 15 i 16).
- **Jeżeli po włączeniu urządzenia okaże się konieczne dodanie wody, należy postępować według poniższych wskazówek:**
 1. nacisnąć przycisk START/STOP (4), aby wyłączyć urządzenie;
 2. dodać wody pamiętając, by nie przekroczyć poziomu MAX;
 3. nacisnąć przycisk START/STOP, aby ponownie włączyć urządzenie.

3. OSTRZEŻENIA

- Może się zdarzyć, że po włożeniu wtyczki do gniazdka, automatyczny mechanizm wprawiający koszyk w ruch włączy się w celu sprawdzenia pozycji koszyka. Przed rozpoczęciem nowego gotowania należy poczekać, aż suwak przesunie się do górnej pozycji.
- Nie dotykać pojemnika w trakcie gotowania, ponieważ nagrzewa się do wysokiej temperatury. Do jego unoszenia używać ZAWSZE dwóch uchwytów pojemnika. Przed opróżnieniem pojemnika należy jednak poczekać, aż woda ostygnie (rysunek 17).
- Nie wyjmować pojemnika, jeżeli urządzenie jest włączone.

4. UŻYTECZNE ZALECENIA DLA JAK LEPSZEGO WYKORZYSTANIA ELEKTRYCZNEGO GARNKA DO GOTOWANIA MAKARONU

W środku pojemnika zaznaczono 3 poziomy (MIN - MED. - MAX), które odpowiadają 1,5 l - 2,5 l - 3,5 l wody.

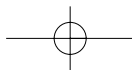
Ilość wody należy regulować na podstawie ilości żądanego makaronu. Do ugotowania 1 porcji (do 100 g) wystarczy minimalny poziom wody (pozwoli to przyspieszyć czas wrzenia). Dla 300 g można stosować poziom średni. W przypadku dużych ilości makaronu (300-500 g) stosuje się poziom maksymalny. Istnieją jednak pewne ważne zasady, o których należy pamiętać w przypadku niektórych rodzajów/formatów makaronu dostępnych w sprzedaży:

SPAGHETTI W CAŁOŚCI LUB MAKARON DŁUGI: dla uzyskania najlepszych efektów gotowania makaronu długiego należy stosować wyłącznie poziom MED lub MAX. Jeżeli nie używamy pojemnika do podgrzewania sosu, należy wykorzystać wszystkie cztery otwory, aby jak najlepiej rozłożyć spaghetti.

SPAGHETTI W KAWAŁKACH: w przypadku spaghetti w kawałkach nie należy NIGDY używać poziomu MAX, a jedynie poziom MIN lub MED, również dla maksymalnej ilości (500 g). **Zawsze używać mieszadła specjalnego, aby makaron był dobrze wymieszany.**

KLUSECZKI ZIEMNIACZANE DOMOWEJ ROBOTY: w przypadku tego typu żywności, bardzo delikatnej, nie należy używać ani koszyka ani akcesoriów. Gotowanie należy wykonać metodą klasyczną, czyli zanurzyć kluseczki w pojemniku z wrzącą wodą i odcedzić przy użyciu kuchennego cedzaka.

ŚWIEŻY MAKARON DOMOWEJ ROBOTY: do tego rodzaju makaronu zawsze należy stosować poziom wody MAX i dodać odrobinę oleju. Ponadto, należy ręcznie zanurzyć makaron po zagotowaniu wody, gdy koszyk zacznie się opuszczać. Zapobiega to nieprzyjemnemu sklejanemu się makaronu w czasie wrzenia wody.



JAK PROGRAMOWAĆ GOTOWANIE Z UŻYCIEM TIMERA

WSTĘP

Przy pomocy tej funkcji można zaprogramować godzinę, o której potrzebny nam będzie makaron ugotowany, automatycznie odcedzony i gotowy do spożycia. Jest więc to funkcja bardzo użyteczna dla osób, które po powrocie do domu na obiad lub kolację chcą mieć już wszystko gotowe.

SPOSÓB POSTĘPOWANIA I USTAWIANIE PRZYCIŚKÓW STERUJĄCYCH

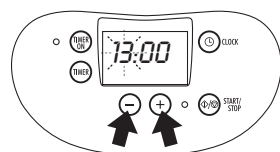
PRZYKŁAD: jest 8 rano i chcę zaprogramować urządzenie, by o 13.10 zjeść makaron. Należy przygotować garnek do gotowania makaronu (z wodą, makaronem i solą) według opisu w rozdziale JAK UGOTOWAĆ MAKARON paragraf GOTOWANIE na stronie 108.



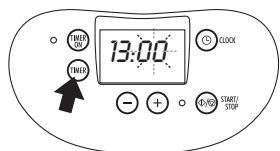
1. Pierwszą czynnością, którą należy wykonać (o ile już nie została wykonana) jest ustawienie godziny (w tym celu zob. rozdział JAK REGULOWAĆ ZEGAR na stronie 107).



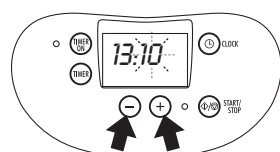
2. nacisnąć klawisz TIMER (7)
(na wyświetlaczu 1 zacząć migać godziny)



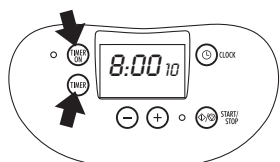
3. ustawić czas (czas zakończenia gotowania, godzinę, na którą chcemy mieć gotowy makaron) przy pomocy klawiszy - (2) i + (3)
(na wyświetlaczu 1 zacząć migać godziny)



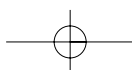
4. nacisnąć przycisk TIMER (7)
(na wyświetlaczu 1 zacząć migać minuty)

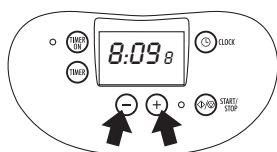


5. ustawić minuty przy pomocy klawiszy - (2) i + (3)
(na wyświetlaczu 1 zacząć migać minuty)



6. nacisnąć przycisk TIMER (7); ponownie pojawi się czas gotowania makaronu. Nacisnąć następnie przycisk TIMER ON (8), aby zatwierdzić programowanie; zapali się odpowiednia lampka sygnalizacyjna (9) dla zaprogramowanego gotowania.





7. w razie konieczności zmienić czas gotowania makaronu przy pomocy klawiszy - (2) i + (3)

WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- czas gotowania makaronu można zmieniać w dowolnym momencie z wyjątkiem momentu wrzenia wody w garnku. Jeżeli omyłkowo naciśniemy jeden z dwóch klawiszy - (2) lub + (3), na wyświetlaczu 1 pojawi się na kilka sekund słowo "ERR", ale sterowanie będzie w dalszym ciągu prawidłowo działać. Należy wobec tego poczekać na opuszczenie koszyka i dopiero wtedy ewentualnie zmienić czas gotowania.
- jeżeli z jakiegokolwiek przyczyny pragniemy przerwać automatyczne programowanie gotowania zanim garnek do gotowania makaronu zacznie się nagrzewać, wystarczy nacisnąć przycisk TIMER ON (8); zgaśnie wówczas odpowiednia lampka sygnalizacyjna (9). Jeżeli natomiast garnek do gotowania makaronu jest już włączony, a woda się nagrzewa (czyli gdy pali się już lampka 5), aby przerwać działanie należy nacisnąć przycisk START/STOP (4).
- jeżeli w czasie programowania zabraknie zasilania na dłużej niż kilka sekund, urządzenie powraca do stanu początkowego tracąc zapisane w pamięci ustawienia.
- timer do programowania gotowania jest ograniczony do maksymalnie 24 godzin od momentu aktywacji lampki sygnalizacyjnej ON.
- zaprogramowany czas można aktywować, jeżeli garnek do gotowania makaronu posiada czas na doprowadzenie wody do wrzenia i ugotowanie makaronu w określonym czasie. Jeżeli żądany czas jest zbyt krótki, na wyświetlaczu garnka do gotowania makaronu po wciśnięciu przycisku TIMER ON pojawi się napis "ERR". W tym wypadku wystarczy ponownie ustawić TIMER zwiększając czas.
- **dopuszcza się przekroczenie ustawionego czasu o maks. około 5 minut.**
- po uaktywnieniu zaprogramowanego gotowania (wskazuje na to włączona lampka sygnalizacyjna TIMER ON) na wyświetlaczu pojawi się aktualna godzina. Aby wyświetlić czas gotowania, wystarczy wcisnąć przycisk TIMER: na kilka sekund pojawi się ustawiony czas.

CZYSZCZENIE

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego. Nie zanurzać garnka do gotowania makaronu w wodzie i nie ustawiać go pod bieżącą wodą. Woda we wnętrzu urządzenia mogłaby spowodować spięcia i wstrząsy elektryczne.

Kiedy woda ostygnie, należy opróżnić pojemnik (E) wyjmując go przy pomocy uchwytów (F). **Nigdy nie opróżniać garnka do gotowania makaronu przechylając go lub obracając do góry dnem.**

Pojemnik i wszystkie dostępne akcesoria można myć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń lub w zmywarce do naczyń. W przypadku pojemnika (E) i koszyka (G) należy uważać, by nie została zarysowana ich zewnętrzna powłoka zapobiegająca przywieraniu. Nie używać detergentów ściernych, druciaków do zmywania, ani ostrych metalowych przyrządów do czyszczenia pojemnika (E) i koszyka (G). Wystarczy oczyścić je miękką i wilgotną szmatką. Zaleca się regularne czyszczenie koszyka po każdym użyciu i staranne usuwanie ewentualnych resztek makaronu. W celu ułatwienia czyszczenia zaleca się wyjęcie mieszadła z jego podstawy poprzez naciśnięcie palcami na kliny znajdujące się wewnątrz koszyka.

KONSERWACJA

Jeżeli jakkolwiek element urządzenia przestanie działać lub w razie uszkodzeń, należy się zwrócić do autoryzowanego przez producenta Serwisu Technicznego. W każdym razie, przed wezwaniem naszych techników należy wykonać następujące proste czynności kontrolne:

| PROBLEM (mod. podstawowy) | PROBLEM (mod. z timerem) | PRZYCZYNA / ROZWIĄZANIE |
|--|--|---|
| Urządzenie nie działa | Urządzenie nie działa | Wtyczka jest nieprawidłowo włożona do gniazdka zasilającego gniazdka nie dostarczą prądu (sprawdzić bezpieczniki domowej sieci zasilającej) |
| Na wyświetlaczu pojawiają się litery "E" lub "L" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | Na wyświetlaczu pojawiają się słowa "H2O" lub "Hl_t" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | nacisnąć przycisk START/STOP (4), aby przerwać sygnał dźwiękowy upewnić się, czy w pojemniku jest woda pozostawić urządzenie na pół godziny, aby ostygło, a następnie dolać wody i wcisnąć przycisk START/STOP (4). |
| | Na wyświetlaczu pojawia się słowo "EPOS" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | Pojemnik nie został poprawnie włożony na swoje miejsce. Upewnić się, czy uchwyty pojemnika (F) znajdują się na właściwym miejscu (C). |
| Na wyświetlaczu pojawia się litera "C" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | Na wyświetlaczu pojawiają się litery "Prob" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | nacisnąć przycisk START/STOP (4), aby przerwać sygnał dźwiękowy sonda temperatury może być uszkodzona spróbować ponownie włączyć urządzenie |
| Na wyświetlaczu pojawia się litera "F" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | Na wyświetlaczu pojawiają się litery "FCO" oraz krótki sygnał dźwiękowy alarmu | nacisnąć przycisk START/STOP (4), aby przerwać sygnał dźwiękowy mechanizm unoszący może być uszkodzony spróbować ponownie włączyć urządzenie |
| Woda wydostaje się z pojemnika w trakcie gotowania | Woda wydostaje się z pojemnika w trakcie gotowania | przekroczony został dopuszczalny poziom MAX użyta została brudna, a tym samym pełna skrobi, woda z poprzedniego gotowania wyłączyć urządzenie i dobrze je wysuszyć |