

## **Ważne wskazówki**

---

### **Przeczytaj uważnie przed użyciem.**

- \* Sprawdź, czy napięcie w gniazdku jest zgodne z danymi umieszczonymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- \* Nie używaj urządzenia w pobliżu ścian i firanek.
- \* Nigdy nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia, przewodu sieciowego lub wtyczki w wodzie ani w innym płynie.
- \* Uważaj, aby kabel elektryczny nie stykał się z gorącymi powierzchniami.
- \* Wyciągaj wtyczkę z kontaktu przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia lub po wyłączeniu urządzenia.
- \* Nigdy nie odłączaj urządzenia od prądu poprzez pociągnięcie kabla.
- \* Nie używaj urządzenia uszkodzonego. Powinno być ono naprawione w autoryzowanym Punkcie Serwisowym.
- \* Uszkodzony przewód sieciowy powinien być wymieniony w autoryzowanym Punkcie Serwisowym lub przez uprawnioną do tego osobę, z wykluczeniem wszelkiego ryzyka.
- \* Użycie przedłużacza nie dopuszczonego przez producenta może spowodować szkody i wypadki.
- \* Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu żadnego urządzenia grzewczego.
- \* Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. W zamkniętym pomieszczeniu zaleca się użycie wyciągu w celu poprawy cyrkulacji powietrza.
- \* Do czyszczenia urządzenia nie używaj środków żrących ani zmywarki.
- \* Nigdy nie zostawiaj uruchomionego urządzenia w pobliżu dzieci.
- \* Nie dotykaj gorących części urządzenia.
- \* Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- \* Urządzenie umieść na powierzchni suchej i równej.
- \* Elementy opakowania należy schować przed dziećmi.
- \* Urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2006/95/CE, EMC2004/108/CEE i regulacją 1935/2004 z 27.10.2014



# **Ariete**

**geniusz domu**

## **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

### **Urządzenie wielofunkcyjne**

### **MULTICOOKER**

**mod. 2945**

**Dystrybucja w Polsce: GERO Sp. z o.o.  
00-697 Warszawa, Al. Jerozolimskie 47/1**

## OPIS URZĄDZENIA

|                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| A. Zawór pary                  | G. Łyżka                        |
| B. Uchwyt otwierania/zamykania | H. Szpatułka                    |
| C. Pokrywa                     | I. Mieszadło                    |
| D. Korpus                      | L. Talerz do gotowania na parze |
| E. Panel sterujący             | M. Misa                         |
| F. Miejsce na skroploną parę   | N. Miarka                       |

## OPIS PANELU STERUJĄCEGO

1. Przycisk włączający (START)
2. Przycisk programów (MENU)/mieszadła
3. Przycisk obsługi manualnej
4. Wyświetlacz/wyбір programów
5. Wybór czasu gotowania (minuty)
6. Wybór czasu gotowania (godzina)
7. Przycisk wyboru temperatury
8. Przycisk późniejszego uruchomienia
9. Przycisk zatrzymania/pauzy (STOP/RESET)

## OBSŁUGA

### UŻYCIE

UWAGA! Przed pierwszym użyciem zaleca się umycie wszystkich podzespołów.

Przygotować produkty.

Przełożyć je do misy (M).

Obrócić uchwyt (B) zgodnie z ruchem wskazówek zegara lub w kierunku przeciwnym i podnieść pokrywę Rys. 3.

Włożyć misę do urządzenia (D) Rys. 4.

Jeśli przepis to przewiduje, nałożyć mieszadło (I), obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zablokować Rys. 5.

Jeśli przepis przewiduje użycie pary (programy nr 9, 13,20), do misy należy włożyć talerz (L) Rys. 7.

W trybie stand by wybrać program gotowania za pomocą przycisku MENU (2) lub użyć przycisku obsługi manualnej (3).

Po zakończonej pracy urządzenie uruchomi automatycznie funkcję podtrzymywania temperatury (jeśli program to przewiduje). Urządzenie przejdzie w tryb stand by po 24 godzinach.

UWAGA! Należy przestrzegać poziomów MIN i MAX wskazanych na misie.

## OPIS PANELU STERUJĄCEGO

2. Przycisk programów (MENU)/mieszadła

W trybie stand by naciskając przycisk, wybrać program gotowania, na przykład, aby uruchomić program nr 3 należy przycisk nacisnąć trzy razy. Urządzenie oferuje 30 programów Rys. 2.

Przycisk MENU umożliwia też uruchomienie lub zatrzymanie funkcji mieszadła.

7. Przycisk wyboru temperatury

Przycisk pozwala na ustawienie temperatury w programie nr 30 (MULTIFUNZIONE) lub w trybie manualnym (3).

Temperatura waha się od 35 st. C do 180 st. C., co 5 st. C.

Po ustawieniu czasu należy naciskać raz za razem przycisk 7 w celu ustawienia temperatury.

W trybie manualnym temperatura wyświetla się przez 5 sekund.

5-6. Przyciski wyboru czasu gotowania

Aby wybrać czas gotowania należy użyć przycisków 6 (godzina, co 1 godzinę) i 5 (minuty).

Aby wybrać godzinę należy naciskać przycisk 6 raz za razem.

Aby wybrać minuty należy naciskać przycisk 5 raz za razem.

Za pomocą przycisków 5-6 można też zaprogramować tryb późniejszego uruchomienia.

3. Przycisk obsługi manualnej

W trybie stand by nacisnąć przycisk (3). Zaświeci się kontrolka, na wyświetlaczu pojawi się czas do zaprogramowania. Po zaprogramowaniu czasu należy zaprogramować temperaturę za pomocą przycisku (7).

Można uruchomić mieszadło za pomocą przycisku (2).

Po zakończeniu pracy urządzenie uruchomi automatycznie tryb podtrzymywania temperatury.

8. Przycisk późniejszego uruchomienia

Tryb późniejszego uruchomienia pozwala na zaprogramowanie czasu do 24 godzin.

Po wyborze programu i zaprogramowaniu czasu/temperatury gotowania, należy nacisnąć przycisk (8).

Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol godziny i minuty, można zaprogramować czasu późniejszego uruchomienia, na przykład uruchomienie po 12 godzinach to 12.00. Na koniec nacisnąć przycisk START (1).

Tryb ten nie jest odpowiedni dla potraw łatwo psujących się.

Mięso, ryby, sery itp. nie powinny przebywać w temperaturze otoczenia dłużej niż 2 godziny.

1. Przycisk włączający START

Za pomocą przycisku START uruchamia się wybrany program i sprawdza czas pozostały do zakończenia pracy urządzenia.

9. Przycisk zatrzymania/pauzy (STOP/RESET)

Za pomocą przycisku (9) można zatrzymać proces gotowania, zrobić przerwę w procesie gotowania i uruchomić funkcję podtrzymywania temperatury.

ZATRZYMANIE - trzymać wciśnięty przycisk (9) przez 3 sekundy - urządzenie przejdzie w tryb standby, program zostanie skasowany.

PAUZA - nacisnąć raz przycisk (9) - urządzenie przerywa pracę na czas przerwy. Ponowne naciśnięcie przycisku przywraca pracę urządzenia.

PODTRZYMYWANIE TEMPERATURY - w trybie stand by nacisnąć przycisk (9) - urządzenie uruchomi tryb podtrzymywania temperatury na 24 godziny (na wyświetlaczu pojawi się upływający czas). Ponowne naciśnięcie przycisku (9) przywróci tryb stand by.

## KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia upewnić się, że zostało ono wyłączone i odłączone od prądu.

Obudowę urządzenia przecierać delikatną, wilgotną ściereczką.

Wszystkie podzespoły myć w wodzie z dodatkiem delikatnego środka myjącego.

Aby wyjąć zawór pary, wystarczy go podwarzyć Rys. 9.

UWAGA!

Zaleca się mycie podzespołów od razu po zakończonej pracy. Wszystkie podzespoły można wcześniej namoczyć w wodzie (ok.10 minut).

**TEMPERATURA I PRZEDZIAŁY CZASOWE DLA POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW**

| PROGRAM            | CZAS    | REGULACJA CZASU   | INTERWAŁY | MIESZADŁO | TEMPER.      | PODTRZ. TEMP. |
|--------------------|---------|-------------------|-----------|-----------|--------------|---------------|
| 1. MLEKO           | 10 min. |                   |           |           | 120 st. C    |               |
| 2. RYŻ             | 20 min. |                   |           | tak       | 110 st. C    | tak           |
| 3. CIASTO          | 5 min.  | 5 min.-3 godz.    | 5 min.    |           | 135 st. C    |               |
| 4. DUSZENIE        | 2 godz. | 1- godz.-3 godz.  | 30 min.   | tak       | 120 st. C    | tak           |
| 5. GOTOWANIE       | 5 min.  | 5 min. - 2 godz.  | 5 min.    |           | 180 st. C    |               |
| 6. PIECZENIE       | 3 min.  | 3 min. - 20 min.  | 1 min.    | tak       | 120 st. C    |               |
| 7. WARZYWA         | 5 min.  | 5 min. - 2 godz.  | 5 min.    |           | 100 st. C    |               |
| 8. ROZMRAŻANIE     | 10 min. | 10 min. - 2 godz. | 10 min.   |           | 25 st. C     |               |
| 9. PARA-warzywa    | 15 min. |                   |           |           | 100 st. C    | tak           |
| 10. NIEWIELKIE IL. | 10 min. |                   |           |           | 110 st. C    |               |
| 11. CZEKOLADA      | 1 min.  | 1 min. - 20 min.  | 1 min.    | tak       | 35 st. C     |               |
| 12. PODGRZEWANIE   | 5 min.  | 5 min. - 20 min.  | 5 min.    |           | 90 st. C     | tak           |
| 13. PARA - ryby    | 5 min.  |                   |           |           | 100 st. C    | tak           |
| 14. PIZZA          | 20 min. | 20 min. - 1 godz. | 5 min.    |           | 140 st. C    |               |
| 15. WOLNE GOTOW.   | 30 min. | 30 min. - 8 godz. | 10 min.   |           | 80 st. C     | tak           |
| 16. SER            | 60 min. |                   |           |           | 37 st. C     |               |
| 17. MARMOLADA      | 40 min. |                   |           | tak       | 180 st. C    |               |
| 18. ZUPA           | 5 min.  | 5 min. - 2 godz.  | 5 min.    | tak       | 110 st. C    | tak           |
| 19. FONDUE         | 10 min. |                   |           | tak       | 70 st.C      |               |
| 20. PARA - mięso   | 20 min. |                   |           |           | 100 st. C    | tak           |
| 21. JOGURT         | 8 godz. |                   |           |           | 39 st. C     |               |
| 22. STERYLIZACJA   | 30 min. |                   |           |           | 180 st. C    |               |
| 23. FERMENTACJA    | 30 min. | 30 min. - 3 godz. | 15 min.   |           | 35 st. C     |               |
| 24. CHLEB          | 30 min. | 30 min. - 2 godz. | 15 min.   |           | 135 st. C    |               |
| 25. POLENTA        | 45 min. |                   |           | tak       | 100 st. C    | tak           |
| 26. FRYTOWNICA     | 5 min.  | 5 min. - 1 godz.  | 5 min.    |           | 180 st. C    |               |
| 27. PILAW          | 20 min. |                   |           |           | 135 st. C    | tak           |
| 28. BARBECUE       | 5 min.  | 5 min. - 8 godz.  | 5 min.    |           | 160 st. C    |               |
| 29. KREM           | 3 min.  |                   |           | tak       | 120 st. C    |               |
| 30. MULTIFUNKCJA   | 5 min.  | 5 min. - 12 godz. | 5 min.    |           | 35-180 st. C | tak           |

**LISTA BŁĘDÓW**

| BŁĄD | PRZYCZYNA                      | DZIAŁANIE                                     |
|------|--------------------------------|---|
| E0   | nieprawidłowe ułożenie misy    | poprawnie umiejscowić misę                    |
| E1   | uszkodzony czujnik temperatury | wyłączyć i poczekać na ostygnięcie urządzenia |
| E2   | uszkodzony czujnik temperatury | wyłączyć i poczekać na ostygnięcie urządzenia |
| E3   | uszkodzony czujnik temperatury | wyłączyć i poczekać na ostygnięcie urządzenia |
| E4   | uszkodzony czujnik temperatury | wyłączyć i poczekać na ostygnięcie urządzenia |