

HotmixPRO *gastro*

COOKING PLEASURE

made in Italy



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация	стр.
Меры предосторожности при использовании.....	стр.
Перевозка, упаковка и хранение	стр.
Описание изделия	стр.
Аксессуары	стр.
Очистка	стр.
Управление.....	стр.
Правила пользования изделием	стр.
Вторичная переработка и утилизация.....	стр.
Технические характеристики	стр.



Перед началом использования аппарата внимательно прочитайте данное руководство

Это имеет большое значение для получения с помощью аппарата наилучших результатов и поддержания высокого уровня безопасности.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

О руководстве

Данное руководство содержит информацию по установке, использованию и обслуживанию оборудования и может рассматриваться как справочное пособие. Чтение данного пособия обеспечит безопасное и правильное использование аппарата.

Дистрибутор HotmixPRO в России WESTGATE (499) 322-33-55 В дополнение к информации, приведенной в данном руководстве, необходимо

ознакомится с местными гигиеническими нормативами и соответствующими общими правилам техники безопасности.

Инструкция по эксплуатации представляет собой неотъемлемую часть изделия и ее необходимо хранить возле оборудования в месте, легкодоступном для тех, кто выполняет установку, обслуживание и очистку.

Обозначения

В данной инструкции для выделения важных правил техники безопасности и других предупреждений используются обозначения. Во избежание риска несчастных случаев, травм и/или причинения ущерба предметам и людям, необходимо тщательно соблюдать инструкции.



Данный символ обозначает опасность травм и/или причинения повреждений.



ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током!

Данный символ указывает на потенциальную опасность поражения электрическим током.



ВНИМАНИЕ! Данный символ обозначает инструкции, которые необходимо соблюдать во избежание рисков, повреждений, неисправностей и/или поломок аппарата.



Данный символ обозначает советы и сведения, которые необходимо принять во внимание для эффективного использования аппарата.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед использованием аппарата внимательно прочитайте руководство по эксплуатации. Производитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения данных правил эксплуатации.

Руководство по эксплуатации всегда должно храниться возле оборудования в месте, доступном для всех, кто желает с ним ознакомиться.

Мы оставляем за собой право без оповещения вносить изменения, направленные на улучшение технических характеристик и/или усовершенствование изделия.

Соответствие

Аппарат изготовлен в соответствии с действующими стандартами и международными директивами по технике безопасности.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Перед использованием аппарата убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на шильде устройства. Подключайте машину только к розеткам, рассчитанным на ток минимум 10А и снабженным эффективной системой заземления.
- Электрическая безопасность данного оборудования гарантируется только в случае, если оно подключено непосредственно к розетке переменного напряжения с заземлением, как того требуют соответствующие стандарты электрической безопасности.

Дистрибутор HotmixPRO в России WESGATE (499) 322-33-55 Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие недостатков подключения заземления аппарата. В случае сомнений, свяжитесь с квалифицированным техником.

- После распаковки, проверьте целостность устройства. В случае сомнений не используйте аппарат и свяжитесь с квалифицированным персоналом.
- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. При абсолютной необходимости использования одного из этих устройств, необходимо использовать только одно- или многорозеточные адаптеры, соответствующие действующим правилам безопасности, и не превышая ограничения мощности, указанные в характеристиках адаптера.
- Элементы упаковки (пластиковые пакеты и т.д.) необходимо хранить в недоступных для детей местах, так как они представляют собой потенциальный источник опасности.
- Данное оборудование должно использоваться исключительно описанными в руководстве способами. Любое иное применение рассматривается как ненадлежащее и потому опасное.
- Производитель не несет ответственность за какой-либо ущерб, нанесенный неправильно, ошибочно и иррационально используемым аппаратом, а также аппаратом, отремонтированным неквалифицированным персоналом.
- Не прикасайтесь к аппарату мокрыми или влажными руками и/или ногами.
- Не извлекайте вилку из розетки за шнур электропитания.
- Не подвергайте аппарат действию неблагоприятных погодных условий (дождь, прямые солнечные лучи, мороз и т.д.).
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и знаний, за исключением случаев, когда они проинструктированы относительно использования оборудования лицами, несущими ответственность за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с аппаратом.
- Перед выполнением очистки или обслуживания, отключите аппарата от сети электроснабжения, вынув вилку из розетки.
- Никогда не погружайте аппарат в воду для очистки.
- Никогда не устанавливайте ножи в емкость без уплотнителей.
- Для перемешивания содержимого используйте только поставляемую в комплекте лопатку.

- Ни в коем случае не готовьте с пустой емкостью.
- Никогда не помещайте весь аппарат под кран для наполнения емкости водой.
- Никогда не поднимайте аппарат за ручку емкости.
- Не накрывайте впускное и вентиляционное отверстия в задней части устройства.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

- В случае поломки или неисправности, отключить и не открывать. Для ремонта свяжитесь с сервисной службой, сертифицированной производителем и попросите использовать оригинальные запасные части. Несоблюдение этого правила подвергает риску безопасность аппарата.
- При отказе от дальнейшего использования аппарата, после извлечения вилки из розетки рекомендуется перерезать шнур электропитания.
- Если шнур электропитания поврежден, то, для исключения риска, его должен заменить сервисный центр, авторизованный производителем.
- Когда аппарат не используется, отсоедините вилку от электросети и отключите выключателем. Не оставляйте аппарат подключенным к электросети, если в этом нет необходимости.
- Аппарат нельзя использовать после падения или при дефектах или течах. Перед возобновлением использования необходимо провести обследование в сервисном центре.
- Храните данное руководство по эксплуатации, так как возможно в будущем потребуются обратиться к нему.
- Данное устройство соответствует требованиям Европейского сообщества относительно электрической совместимости.

ПЕРЕВОЗКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

Контроль перевозки

Проверьте объекты доставки на предмет повреждений, нанесенных при перевозке сразу же после получения.

В случае явных повреждений принимайте доставку только с оговорками. Отметьте степень повреждений в транспортном документе.

Упаковка

Не выбрасывайте упаковку вашего аппарата, так как она будет полезна при хранении, транспортировке или в случае повреждения для доставки в центр обслуживания. Внутреннюю и внешнюю упаковки необходимо полностью снять с аппарата перед установкой.

ПРИМЕЧАНИЕ!

При необходимости доставить аппарат дилеру, используйте только оригинальную упаковку, так как любая поломка или неисправность, возникшая вследствие повреждений при транспортировке из-за отсутствия оригинальной упаковки, может быть списана на ваш счет.

Если планируется выбросить упаковку, необходимо принять во внимание нормы страны. Проверьте оборудование на наличие всех компонентов. В случае нехватки частей, немедленно свяжитесь с нашим отделом обслуживания покупателей.

Хранение

Не распаковывайте до установки, приняв во внимание метки на упаковке. Упаковку необходимо сохранить, приняв во внимание следующее:

- Не хранить вне помещения.
- Хранить в сухом, защищенном от пыли месте.
- Не подвергать действию коррозионных агентов.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

- Не подвергать действию прямых солнечных лучей.
- Беречь от ударов и вибрации.
- В случае длительного хранения (более 3 месяцев) убедитесь, что упаковка и все части находятся в хорошем состоянии. При необходимости обновите упаковку.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием аппарата полностью очистите все аксессуары, такие как емкость, крышка, мерный колпачок, нож и лопатка, следуя описанной ниже процедуре.
- Установите аппарат на горизонтальную рабочую поверхность вдали от краев и источников тепла, а также вне досягаемости для детей.
- Никогда не превышайте максимальную вместимость емкости. Избыточное наполнение может привести к выплескиванию жидкости и, как следствие, непоправимому повреждению аппарата. На подобные неисправности гарантия не распространяется.
- Не помещайте руки (или пальцы) в отверстие крышки, так как существует риск пореза.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



1. Мерный колпачок

2. Крышка

3. Магнит

4. Выступы для открывания и закрывания крышки

5. Уплотнитель крышки

6. Отверстие крышки

7. Панель управления

8. ЖК дисплей

9. Карта SD

10. Отсек карты SD

11. Вкл./Выкл. (ON / OFF)

12. Емкость из нержавеющей стали
 13. Стабилизирующие ножи
 14. Датчик
 15. Нагревательный элемент
 16. Отверстие для слива жидкости
 17. Мешалка
 18. Лопатка
 19. Нож
 20. Фиксатор ножа_
- Опциональные аксессуары

21. Специальный нож повышенной остроты
22. Нержавеющая пароварочная корзина

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

УСТРОЙСТВО МАШИНЫ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (7)



Menu (Меню): для доступа к меню рецептов.



“+” “-“: для увеличения или уменьшения параметров Скорость, Время и Температура. При кратких нажатиях кнопок “+” и “-“, параметр увеличивается или уменьшается на единицу. Если кнопки удерживать, значение параметра будет быстро увеличиваться или уменьшаться в зависимости от того, как долго кнопки будут оставаться нажатыми.



Turbo (Турбо): Удерживая кнопку нажатой можно повысить скорость от минимум 6 до максимальной скорости (скорость «Турбо»), пока кнопка не будет отпущена.

Pulse (Импульс): для использования функции Импульс на любой скорости, от 1 до 10 (за исключением скоростей 1E и 1F).



Часы: для установки времени работы максимум до 4 часов.



Start/stop (Пуск/Стоп): представляет собой кнопку вкл./выкл. для любой функции.



Термометр: для установки рабочей температуры от 25°С до 190°С.



Скорость: для установки рабочей скорости; 12 различных положений.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (15)

Электрическое устройство для нагревания емкости при приготовлении.



ВНИМАНИЕ: не перегревайте емкость, когда она пуста!



ВНИМАНИЕ: не прикасайтесь, так как это может привести к ожогу

ДАТЧИК (14)

Это устройство, предназначенное для контроля установленной температуры.

ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЛИВА ЖИДКОСТИ (16)

При необходимости спуска жидкости из емкости, она отводится через основание устройства, через указанное отверстие!



ВНИМАНИЕ: Периодически проверяйте, не засорилось ли это отверстие!



ВНИМАНИЕ: Даже частичное засорение этого отверстия может привести к серьезному повреждению в случае выплескивания жидкости из емкости.

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ (13)

Четыре эластичные ножки на основании аппарата действуют как амортизирующие и стабилизирующие элементы, поглощающие колебания при работе аппарата.



ВНИМАНИЕ: В зависимости от приготавливаемого продукта, возможно заметное раскачивание аппарата: это совершенно нормально и стабилизирующие ножки будут поглощать любые колебания.

ЖК ДИСПЛЕЙ (8)

При включении аппарата на дисплее появляется логотип Hotmix PRO.

Если крышка емкости открыта, выводится изображение крышки и появится надпись «LID OPEN» («КРЫШКА ОТКРЫТА»).

После того, как крышка будет плотно закрыта, изображение и надпись исчезнут, а вместо них появится символ скорости, цифры «00» и будет выведено сообщение «SET SPEED» («УСТАНОВИТЕ СКОРОСТЬ»): в этом состоянии аппарат готов к программированию.

При установке температуры появляется символ термометра и надпись «SET TEMPERATURE» («УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ»).

При нажатии кнопки «CLOCK» («ЧАСЫ») для установки времени, появится изображение часов, цифры «00:00» и надпись «SET TIME». На дисплее будет отображаться отсчет оставшегося времени.

В случае серьезной неисправности, будет выведено только изображение гаечного ключа. При этом аппарата необходимо отправить в сервисный центр.

ТЕРМОСТАТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕМ

Аппарат оснащен двумя термостатами для защиты двигателя: динамическим и статическим. Динамический термостат всегда срабатывает раньше статического, который останавливает машину с сообщением «Er: 01».

Динамический термостат, фактически, осуществляет «интеллектуальное» управление температурой двигателя, останавливая его при необходимости на некоторое время для охлаждения и возможности завершить приготовление до того, как сработает статический термостат. Когда действует динамический термостат, отображается слово "PULSE" («Импульс») и можно легко завершить приготовление. Однако, при избыточном количестве ингредиентов или слишком густом содержимом (что может привести к перегрузке аппарата и перегреву двигателя), срабатывает статический термостат, немедленно останавливающий двигатель. На дисплей выводится сообщение "Er: 01".

Необходимо подождать несколько минут, пока аппарат остынет, и двигатель достигнет желаемой температуры, после чего машина автоматически снова будет готова к использованию. Для этого имеется вентилятор воздушного охлаждения, который работает даже после выключения машины.

Карта SD (9)

Машина оборудована картой SD, которая помещается в отсеке на задней поверхности аппарата. Чтобы получить к ней доступ, необходимо отвинтить крышку, которая защищает отсек.

На SD карте содержится три файла:

Файл D (Default – по умолчанию): в нем записаны программы, рецепты и специально сохраненные функции;

Файл U (User- пользовательский): предназначен для хранения личных рецептов;

Файл HotMix с программой, устанавливаемой на ПК для хранения, редактирования и удаления рецептов с помощью ПК.

АКСЕССУАРЫ

КРЫШКА (2)

- Установите крышку, нажав два боковых выступа (4) и слегка прижмите. Это очень просто.

На крышке имеется уплотнитель (5), который всегда нужно правильно устанавливать для

исключения риска протекания жидкости.



ВНИМАНИЕ: Неправильное расположение уплотнителя (5) может привести к протеканию жидкости или отмене запуска аппарата.

- Если крышка не закрыта надлежащим образом, электромагнитное защитное устройство (3) не допустит запуск рабочего цикла аппарата и на дисплей будет выведено изображение емкости с поднимающейся крышкой.
- Чтобы открыть крышку, нужно двумя пальцами нажать на боковые выступы (4) и поднять.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55



ВНИМАНИЕ: Если в емкости имеется жидкость и установлена высокая скорость, то перед тем как открыть крышку подождите несколько секунд, пока жидкость не опустится до нормального уровня. Это предотвратит выплескивание через край.



ВНИМАНИЕ: Перед запуском аппарата всегда проверяйте, зафиксированы ли боковые защелки.



ВНИМАНИЕ: Периодически извлекайте уплотнитель и очищайте от загрязнений, накапливающихся между уплотнителем и крышкой.



ВНИМАНИЕ: Позаботьтесь о правильной установке уплотнителя так, чтобы хорошо закрывалась крышка.



ВНИМАНИЕ: Никогда не помещайте крышку в посудомоечную машину!

МЕРНЫЙ КОЛПАЧОК (1)

Колпачок имеет двойную функцию: когда установлен на крышку, он предотвращает вытекание жидкости через крышку, а также может использоваться в качестве удобной мерной чашки.



ВНИМАНИЕ: Если в емкости находится кипящая жидкость, немного подождите, прежде чем снимать колпачок: это предотвратит выбрасывание струй пара.

Эквивалентная	вместимость	мерного	колпачка:
Вода		85г
Оливковое масло		85г
Растительное масло		75г
Вино		85г
Молоко		85г
Мука		55г
Манная крупа		70г
Сахар		85г
Какао		50г
Рис		85г
Панировочные сухари		50г
Тертый сыр		50г

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55



ОЧИСТКА: Мерный колпачок можно мыть в посудомоечной машине.

ЕМКОСТЬ (12)

На емкости имеются три линии, показывающие уровень содержимого:

1^я линия = 1 литр

2^я линия = 1,5 литра

3^я линия = 2 литра



ВНИМАНИЕ: когда содержимое емкости достигает третьей линии (максимум 2 л) максимально доступна скорость 3. Когда содержимое емкости не превышает второй линии (максимум 1,5 л), максимально доступна скорость 10.



ВНИМАНИЕ: Никогда нельзя превышать максимальную вместимость и это чрезвычайно важно принимать во внимание для некоторых продуктов, таких как кислое тесто (для

хлеба, пиццы и т.д.). В некоторых случаях в ходе приготовления объем увеличивается, кроме того, чем выше скорость, тем выше уровень жидкости из-за центробежной силы.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЕМКОСТИ

Убедитесь, что аппарат остановлен, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку.



ВНИМАНИЕ: Никогда не открывайте крышку, чтобы остановить двигатель. Используйте выключатель "START / STOP" («ПУСК/СТОП»).



ВНИМАНИЕ: Извлекайте емкость только за ручку.



ВНИМАНИЕ: Емкость может быть очень горячей, поэтому не прикасайтесь к ней и не ставьте на нетеплостойкие поверхности, так как им могут быть нанесены непоправимые повреждения.

ОТКРЫВАНИЕ И УСТАНОВКА ЕМКОСТИ

Убедитесь, что аппарат остановлен, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку. Открывание крышки автоматически задействует защитную систему, которая останавливает двигатель и, следовательно, останавливается вращение ножа. Вставьте емкость, надлежащим образом установив ее на место, иначе защитное устройство не допустит запуск двигателя.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55



ВНИМАНИЕ: Перед очисткой емкости необходимо всегда извлекать нож, чтобы исключить риск пореза.



ВНИМАНИЕ: Перед установкой емкости убедитесь, что нож надежно зафиксирован.



ВНИМАНИЕ: Емкость без ножа можно мыть в посудомоечной машине. Примите во внимание, однако, что рукоятка ручки емкости может несколько обесцветиться из-за агрессивных моющих средств, используемых в посудомоечной машине.

НОЖ (19)

УСТАНОВКА НОЖА:

Удерживая нож в одной руке, вставьте его в отверстие в нижней части емкости, удерживаемой другой рукой, и аккуратно затяните гайку в нижней части емкости, поворачивая ее против часовой стрелки.

Чтобы извлечь нож, поверните гайку по часовой стрелке и выполните действия по установке ножа в обратном порядке.



ВНИМАНИЕ: Будьте осторожны при обращении с ножом, так как у него острые кромки.



ВНИМАНИЕ: После измельчения жестких продуктов (льда, орехов, моркови и т.д.) ВСЕГДА затягивайте гайку!



ВНИМАНИЕ: НЕ ПОМЕЩАЙТЕ нож в посудомоечную машину и не используйте для его очистки уксус!



ОЧИСТКА: Мойте нож водой с моющим средством, возможно, с помощью зубной щетки, защищая нижнюю часть ножа рукой, чтобы проходило минимум воды.



Всегда проверяйте, установлен ли на нож уплотнитель и в хорошем ли он состоянии, иначе жидкость может выходить через сливную трубку в основании аппарата.

ЛОПАТКА (18)

Лопатка позволяет перемешивать ингредиенты, помещенные в емкость, не останавливая нож, при сохранении полной безопасности, так как благодаря ее форме контакт с ножом исключен. Также с ее помощью, при необходимости, можно счищать ингредиенты со стенок емкости между этапами обработки.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55



ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ другие инструменты (металлические или деревянные ложки и т.д.), когда нож вращается.



ОЧИСТКА: Лопатку можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

МЕШАЛКА (17)

Мешалка способствует надлежащему перемешиванию продуктов и жидкостей.

Чтобы установить мешалку, совместите отверстие в нижней части устройства с верхним штифтом на ноже, затем нажмите до щелчка.

Чтобы извлечь мешалку, потяните ее вверх, чтобы снять со штифта ножа.

Срок службы мешалки зависит от длительности приготовления продуктов.



ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ мешалку при скорости выше 4 или при скорости TURBO («ТУРБО»).



ВНИМАНИЕ: НЕ ИЗВЛЕКАЙТЕ мешалку, когда емкость еще горячая. Подождите, пока мешалка остынет, прежде чем извлекать ее из емкости.

ОЧИСТКА

Очищайте аппарат влажной тряпкой и нейтральным моющим средством, избегая применять слишком агрессивные моющие средства или средства с сильным пенообразованием.



ВНИМАНИЕ: Отсоедините вилку от розетки перед началом очистки.



ВНИМАНИЕ: Не погружайте аппарат в воду для очистки.



ВНИМАНИЕ: Не мойте аппарат под струей воды.



ВНИМАНИЕ: Позаботьтесь о правильной установке уплотнителя так, чтобы хорошо закрывалась крышка.

Очищайте внутренние поверхности емкости слегка влажной неабразивной губкой.

Выполняйте очистки только и исключительно когда машина выключена и остыла. Перед очисткой емкости убедитесь, что нож снят и нет риска порезов.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

УПРАВЛЕНИЕ

- Устойчиво установите аппарат на горизонтальную поверхность.
- Подсоедините оборудование к сети электроснабжения.
- Включите аппарат, удерживая кнопку включения, и дисплей включится автоматически, отображая логотип Hotmix PRO.

Для обеспечения безопасности и из соображений экономии энергии, если в течение 5 минут не будут установлены параметры, аппарат перейдет в режим ожидания, а на дисплее будет отображен логотип Hotmix Pro.

Для перехода в рабочий режим нажмите любую кнопку.

НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ

- Выберите изображение функции.
- С помощью "+" и "-" установите значение
- Необходимые для приготовления функции рекомендуется устанавливать в следующем порядке:
 1. Температура
 2. Скорость
 3. Время
 4. START / STOP («ПУСК/СТОП»)



ВНИМАНИЕ: при первом использовании аппарат может издавать некоторый шум, обусловленный внутренней стабилизацией соединений. Это нормально и через короткое время шум исчезнет.

КОРРЕКТИРОВКА УСТАНОВЛЕННЫХ ДАННЫХ

В ходе работы можно изменять параметры скорости, времени и температуры, и с помощью кнопок "+" и "-" устанавливать новые значения.

Выполните следующее:

- Нажмите кнопку START/STOP («ПУСК/СТОП»), чтобы остановить аппарат.
- Нажмите кнопку, соответствующую параметру, настройку которого необходимо изменить.
- Нажмите "+" или "-", чтобы установить новое значение.
- Нажмите кнопку START/STOP («ПУСК/СТОП»), чтобы снова запустить аппарат.

Через 3 секунды после завершения изменения параметра, дисплей отобразит изображение функции, выполнявшейся перед изменением.



Аппарат не запустится, если не установить параметры.

УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЬЮ

Установка скорости вращения ножа выполняется следующим образом:

- Нажмите кнопку SPEED («СКОРОСТЬ»).

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

- Используя "+" и "-" выберите желаемую скорость. Установленная скорость будет отображена на дисплее.

В аппарате предусмотрено 23 позиции скорости:

- Скорость от 0 до 10
- Скорость от 0 до 10 PULSE («ИМПУЛЬС»)
- Скорость 1E для приготовления мяса с мешалкой
- Скорость 1F для приготовления нежных продуктов с мешалкой
- Turbo («Турбо»)



Скорость "0" может быть отображена и выбрана, только если сначала будет выбрана температура, следующим образом:

- Нажмите кнопку с изображением термометра.
- Установите температуру
- С помощью "+" и "-" выберите на дисплее скорость "0"
- Установите и подтвердите другие параметры.

ВРЕМЯ

Выбор времени работы:

- Нажмите TIME («ВРЕМЯ»).
- Используя "+" и "-" выберите время работы. На дисплее будет отображено значение установленного времени.
- Время может быть установлено в диапазоне от 5 секунд до 4 часов.
- От 60 минут до 4 часов, шаг изменения составляет 10 минут, но если использовать короткие нажатия "+" и "-", можно изменять по одной минуте.

Шаги изменения часов:

<1 мин	1-5 мин	5-10 мин	10-30 мин	30-60 мин.	60мин до 4 часов
5 сек	15 сек	30 сек	1 мин	5 мин	10 мин. с

возможностью поминутного изменения

На дисплее отображается оставшееся время приготовления.

Аппарат останавливается автоматически по истечении выбранного времени и подает звуковой сигнал.



Если аппарат останавливается, когда заданное время еще не истекло, на дисплей выводится мигающее изображение, указывающее, что аппарат еще не завершил установленный цикл рабочего времени.

ТЕМПЕРАТУРА

Выбор температуры:

- Нажмите кнопку TEMPERATURE («ТЕМПЕРАТУРА»)
- Используя "+" и "-" выберите желаемую температуру. На дисплее будет отображена установленная температура.
- Если не будет установлена температура и машина должна работать без нагрева, на дисплее будут отображены две горизонтальные черты, показывающие, что нагревания не происходит.



Температура устанавливается в диапазоне от 25°C до 190°C.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55



Вначале приготовьте все, что не требует установки температуры, таким образом не придется ждать пока аппарат остынет для приготовления следующих продуктов.

ПРИМЕРЫ РАБОТЫ

ОБЫЧНАЯ РАБОТА:

- После помещения ингредиентов в емкость, плотно закройте крышку.
- Нажмите кнопку SPEED (СКОРОСТЬ), затем с помощью кнопок "+" и "-" выберите требуемую скорость.
- Нажмите кнопку TIME (ВРЕМЯ) и затем с помощью кнопок "+" и "-" выберите требуемое время.
- Нажмите кнопку TEMPERATURE (ТЕМПЕРАТУРА) (при необходимости), затем с помощью кнопок "+" и "-" выберите требуемую температуру.
- Наконец, нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП) (для запуска аппарата).

ИМПУЛЬСНАЯ РАБОТА (работа остановлена):

Когда аппарат работает под управлением обычной программы:

- Коротко нажмите кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) – работа перейдет из режима NORMAL (ОБЫЧНЫЙ) в режим DISCONTINUED (ПРЕРЫВИСТЫЙ). Появление соответствующего символа на дисплее сигнализирует, что выполняется функция PULSE (ИМПУЛЬС).

РАБОТА в режиме TURBO (ТУРБО):

Когда аппарат работает под управлением обычной программы:

- Нажмите кнопку для активации функции TURBO (ТУРБО). Функция TURBO (ТУРБО) действует, пока нажата кнопка.

Функция TURBO (ТУРБО) активна для скоростей от 6 до 10.

На дисплее отображается мигающий символ функции TURBO SPEED (СКОРОСТЬ ТУРБО).

МЕНЮ

а. ПРОВОДНИК РЕЦЕПТОВ

б. УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ (редактирование, удаление, сохранение)

Чтобы получить доступ к ПРОВОДНИКУ РЕЦЕПТОВ (RECIPE GUIDE), вставьте карту SD в соответствующий отсек, расположенный на задней поверхности аппарата (10).

а. Для доступа к предустановленным рецептам/программам, нажмите кнопку MENU (МЕНЮ).

б. При удержании кнопки MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд, можно получить доступ к следующим функциям: **редактирование, удаление, сохранение** пользовательских рецептов (только для установки функций).



Программы и предустановленные рецепты созданы нашими поварами в соответствии с их личным вкусом при использовании ингредиентов, доступных в

нашей стране. Возможно, что отличные ингредиенты и разные личные вкусы могут привести к тому, что конечный результат будет несколько отличаться от ожидаемого. Для таких случаев в аппарате предусмотрена возможность редактирования сохраненных рецептов и/или программ посредством сохранения копии собственного файла (User – Пользовательский) или сохранение собственных рецептов, соответствующих личному вкусу и ингредиентам, доступным в вашей стране.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

- a. Удерживая кнопку MENU меню нажатой и с помощью кнопок + и – выберите файл, к которому вы хотите получить доступ: **D** (предустановленные рецепты и программы) или **U** (собственные рецепты). Подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).

Независимо от выбранного файла, для создания предустановленного рецепта/программы, выполните следующее:

- С помощью кнопок "+" и "-" выберите номер программы. Чтобы увидеть весь список, посетите раздел "RECIPES AND SPECIAL PROGRAMS" («РЕЦЕПТЫ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ»). Обращение к этому разделу дает возможность:
 - a) напечатать полный текст рецепта, включая конечные этапы приготовления;
 - b) получать в реальном времени обновленный список, доступ к любому рецепту и программе и, возможно, их обновленным версиям, которые можно скачать на свою SD карту.
 - Затем нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП): сверху появится номер программы/рецепта со следующим бегущим заголовком "INGREDIENT_ OF _" («ИНГРЕДИЕНТ_ ИЗ_») (где 000 – первый ингредиент, а число после нижнего подчеркивания показывает общее количество ингредиентов определенного рецепта), а также название и количество первого ингредиента. В некоторых программах не указаны ни ингредиенты, ни количества.
 - С помощью кнопки "+" можно пролистывать по одному все необходимые для рецепта ингредиенты.
 - В конце снова нажмите кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП), чтобы отобразить первый ингредиент первого шага, который необходимо поместить в емкость. На дисплее также отображается общее количество шагов каждого рецепта (например, 1/3).
 - Когда ингредиенты первого шага помещены в емкость, нажмите START (ПУСК) и машина начнет работу.
 - По завершении повторите ту же процедуру для второго шага, пока рецепт не будет выполнен.
- На дисплее отображается оставшееся время, скорость, температура и используемые аксессуары.
- На любом этапе каждой из операций на дисплее появляются символы, указывающие какая функция активна, как и при ручном управлении машиной.
- По завершении последнего шага приготовления, машина издаст длинный звуковой сигнал, как и при завершении любого ручного приготовления.



При выполнении предустановленного рецепта, важно помещать ингредиенты в емкость именно в том порядке, в котором они выводятся на дисплей или указаны в проводнике рецептов.



ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте без присмотра работающую машину.

- b. Нажмите и удерживайте кнопку MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд. С помощью кнопок "+" и "-", выберите один из следующих файлов: **D** (предустановленные рецепты и программы) или **U** (личные рецепты). Подтвердите нажатием кнопки

START (ПУСК).

Данное меню включает следующие пункты:

Сохранение рецепта

Редактирование предустановленного рецепта

Удаление предустановленного рецепта

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Существует два способа сохранить собственный рецепт:

- A. **Непосредственно в машине**, в файл U, можно сохранить номер и название рецепта, количество необходимых шагов и рабочие параметры (скорость, время и температура). Однако отсутствует возможность написать ингредиенты и количества, а при необходимости добавления этой информации, обратитесь к способу B.
- B. **Через ПК**, поместив карту SD в подходящее считывающее устройство, с помощью программы, находящейся в файле Hotmix, можно сохранить номер и название рецепта, количество необходимых шагов, рабочие параметры (скорость, время, температура) и, кроме того, записать ингредиенты и соответствующие количества.

A. Для сохранения рецепта непосредственно в машине:

- Нажмите и удерживайте кнопку MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд.
- С помощью кнопок "+" и "-" пролистывайте пункты меню, пока не будет выбран пункт "STORE" («СОХРАНЕНИЕ»), и нажмите кнопку "START" («ПУСК»).
- Необходимо выбрать номер, под которым будет сохранен рецепт, перебирая номера кнопками "+" и "-". Подтвердите выбранный номер кнопкой START (ПУСК): в случае, если выбранный номер уже назначен, появится сообщение "ATTENTION RECIPE EXISTING" («ВНИМАНИЕ РЕЦЕПТ СУЩЕСТВУЕТ») и исчезнет через 3 секунды; будет подан звуковой сигнал и на дисплей вернется предыдущая страница, чтобы дать возможность выбрать другой номер. В случае, если выбранный номер свободен, подтвердите кнопкой START (ПУСК), затем переходите к следующей линии.
- Сохранение рецепта должно производиться по шагам, начиная с первого и далее с помощью кнопок "+" и "-". Затем подтвердите кнопкой START (ПУСК) и переходите к следующей странице режимов установки.
- Если при сохранении шага выбрать уже назначенный номер, через 3 секунды будет подан звуковой сигнал и дисплей автоматически вернется к предыдущей странице, давая возможность выбора правильного номера.
- Перейдя на страницу режимов установки, выберите значение SPEED (СКОРОСТЬ) с помощью кнопок "+" и "-", а также, при необходимости, нажмите кнопку PULSE (ИМПУЛЬС), затем для подтверждения нажмите кнопку START (ПУСК).
- Теперь переходим к установке времени (TIME). Выберите значение с помощью кнопок "+" и "-", подтвердите нажатием кнопки START, и затем переходите к

следующему режиму установки.

- Для установки температуры (TEMPERATURE): выберите значение с помощью кнопок "+" и "-", подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК) и переходите к следующему режиму установки, предназначенному для выбора аксессуаров, которые будут использованы.

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGATE (499) 322-33-55

- Выбор аксессуаров (ACCESSORY): выберите требуемый аксессуар с помощью кнопок "+" и "-", затем подтвердите нажатием кнопки START/STOP (ПУСК/СТОП).
- Любые установленные данные необходимо подтверждать (или отвергать) на последующей странице, выбирая YES (ДА) или NO (НЕТ) с помощью кнопок "+" и "-", и затем нажимая кнопку START/STOP (ПУСК/СТОП). Если данные подтверждены, появится следующая страница, иначе произойдет возврат к начальной странице. В любом случае название аксессуара отображается на дисплее бегущей строкой.
- На следующей странице появится сообщение "OPERATION COMPLETED" («ОПЕРАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА»). Это означает, что все необходимые действия выполнены. Сообщение отображается в течение около 3 секунд, затем звуковой сигнал сообщит о смене страницы.
- В случае если рецепт готовится в несколько шагов, нажмите кнопку START (ПУСК), чтобы вернуться к странице, на которой можно выбрать номер шага подлежащего сохранению. Если же рецепт завершен, выберите пункт END (КОНЕЦ) с помощью кнопок "+" и "-" и затем нажмите кнопку START (ПУСК).
- Чтобы выйти из меню STORE RECIPE (СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА) и вернуться к начальной странице RECIPE MANAGEMENT (УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ), нажмите START (ПУСК), если процедура сохранения была завершена, или MENU (МЕНЮ), если вы решили выйти до завершения и отменить процедуру сохранения.

РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

- Для редактирования предустановленных рецептов:
- Нажмите и удерживайте кнопку MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд.
- С помощью кнопок "+" и "-" переходите по пунктам меню, пока не будет выбран пункт "CHANGE" («ИЗМЕНИТЬ») и нажмите кнопку START (ПУСК).
- С помощью кнопок "+" и "-" выберите номер рецепта, который необходимо редактировать, а когда он выбран для подтверждения нажмите кнопку START (ПУСК) и перейдите на линию ниже.
- Выбор шага, подлежащего редактированию: с помощью кнопок "+" и "-" выберите шаг и нажмите для подтверждения START (ПУСК), затем перейдите к странице режимов установки.
- Для установки новой рабочей скорости: выберите значение с помощью кнопок "+" и "-" и, возможно, функцию PULSE (ИМПУЛЬС) (нажатием кнопки PULSE (ИМПУЛЬС)). Когда выделен пункт SPEED (СКОРОСТЬ), выберите новое значение с помощью кнопок "+" и "-", затем подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК) и перейдите к следующей странице.
- Для установки нового времени работы: выберите значение с помощью кнопок "+"

и "-". Когда выделен пункт TIME (ВРЕМЯ), выберите новое значение с помощью кнопок "+" и "-" и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК), затем перейдите к следующей странице.

- Для установки новой рабочей температуры: выберите значение с помощью кнопок "+" и "-". Когда выделен пункт TEMPERATURE, выберите новое значение с помощью кнопок "+" и "-" и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК), затем перейдите к следующей странице.
- Для установки нового аксессуара, выделите слово, соответствующее аксессуару, с помощью кнопок "+" и "-" и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).

Дистрибутор HotmixPRO в России компания WESTGSTE (499) 322-33-55

- Для подтверждения новых установленных данных, выберите YES (ДА) с помощью кнопок "+" и "-", и подтвердите нажатием кнопки START, затем переходите к следующей странице.
- В противном случае, если вы не желаете подтверждать новые установленные данные, выберите NO (НЕТ) с помощью кнопок "+" и "-", и подтвердите нажатием кнопки START для возвращения к странице, которая позволяет повторить любую операцию, необходимую для изменения параметров.

УДАЛЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Для удаления предустановленных рецептов выполните следующее:

- Войдите в меню RECIPE MANAGEMENT (УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТОМ), нажав и удерживая 3 секунды кнопку MENU (МЕНЮ).
- С помощью кнопок "+" и "-" переходите по пунктам меню, пока не будет выделен пункт DELETE (УДАЛИТЬ), и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).
- С помощью кнопок "+" и "-" выберите номер рецепта, который необходимо удалить, затем нажмите START (ПУСК) для подтверждения и перейдите на нижнюю линию.
- С помощью кнопок "+" и "-" выделите пункт YES (ДА) и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).
- На дисплее отобразится сообщение SURE DELETE (ДЕЙСТВИТЕЛЬНО УДАЛИТЬ), затем с помощью кнопок "+" и "-" выделите пункт YES (ДА) и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК). Затем появится следующая страница с сообщением OPERATION COMPLETED (ОПЕРАЦИЯ ЗАВЕРШЕНА).
- В противном случае выбором пункта NO (НЕТ) можно выйти из программы.

V. **Для сохранения рецепта через ПК**, с возможностью записи даже ингредиентов и количеств, или для редактирования и удаления рецепта на карте SD через ПК, посетите веб сайт www.hotmix.it, перейдите в раздел "RECIPE MANAGEMENT INSTRUCTIONS" («ИНСТРУКЦИИ ПО УПРАВЛЕНИЮ РЕЦЕПТАМИ»), где можно узнать минимальные системные требования, а также все необходимые для выполнения этой простой операции инструкции.

ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ

ФУНКЦИЯ "WAIT TEMPERATURE" («ОЖИДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»)

Данная функция, чрезвычайно полезная для приготовления кондитерских изделий, предполагает, что машина будет нагревать до предустановленной пользователем температуры. Когда температура достигнута, рецепт считается завершенным (например, Заварной крем), однако функция WAIT TEMPERATURE («ОЖИДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ») позволяет продолжить перемешивание завершенного приготовления, для чего

необходимо, чтобы параметр TIME (ВРЕМЯ) был установлен на значение до 4 часов. Когда необходимо использовать приготовленный продукт, машину необходимо остановить вручную нажатием кнопки START/STOP (ПУСК/СТОП).

КОРРЕКЦИЯ ПО УСМОТРЕНИЮ:

Для повышения успешности предустановленных рецептов, можно повторить последнюю последовательность обработки следующим образом:

- Нажмите "CLOCK" («ЧАСЫ»)
- Вы услышите звуковой сигнал

- Установите время по своему усмотрению
- Нажмите "START" («ПУСК»)

Так аппарат повторит последнюю последовательность с той же скоростью и при той же температуре в течение установленного времени. Это очень полезно, например, для конечной обработки приготовления продукта, которая не соответствует вашему вкусу, без необходимости снова переустанавливать все значения.

ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК

Существует 3 способа установить отложенный запуск.

РУЧНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Когда машина включена, для установки текущего времени нажмите и удерживайте не менее 5 секунд кнопку "CLOCK" («ЧАСЫ»), пока не услышите тройной звуковой сигнал. На дисплее отобразится "-----", где первые две черты, обозначающие часы, мигают, а с помощью кнопок "+" и "-" можно установить время в формате 0-24.

Когда время установлено, необходимо сохранить данные нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»): после этого начнут мигать следующие две черты, обозначающие минуты – выполнив ту же процедуру, сохраните минуты.

Затем необходимо установить время, когда аппарат запустится и по той же системе установить часы.

Когда информация будет подтверждена нажатием кнопки START / STOP (ПУСК/СТОП), на дисплее появится символ часов, который означает, что нужно установить (снова с помощью кнопок "+" и "-") время начала работы машины; его также необходимо подтвердить нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»).

Далее на дисплее отобразится символ термометра: если необходимо установить температуру, воспользуйтесь кнопками "+" и "-" и подтвердите нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»). Если температуру устанавливать не требуется, нажмите кнопку "START / STOP" («ПУСК/СТОП») и пропустите этот шаг.

Затем на дисплее появляется символ ножа и, как и выше, настройте скорость с помощью кнопок "+" и "-" и сохраните данные. Если необходима пульсация скорости, нажмите кнопку "PULSE" («ИМПУЛЬС») перед тем, как сохранить данные.

Когда установлена последняя цифра значения скорости, Вы услышите 4 звуковых сигнала и машина перейдет в режим ожидания, а на дисплее отобразится текущее время и мигающий символ часов. В этом состоянии машина ожидает, когда настанет установленное время для выполнения установленных функций. Скорость будет устанавливаться только до 3, температура – до 95° и время до 4 часов.

ПОЛНЫЙ РЕЦЕПТ В ПАМЯТИ:

Когда выбран рецепт, который необходимо выполнить с помощью отложенного запуска, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку "CLOCK" («ЧАСЫ»), после чего услышите 3 звуковых сигнала.

На дисплее отобразится "-----", где первые две черты, обозначающие часы, мигают, а с помощью кнопок "+" и "-" можно установить время в формате 0-24.

Когда время установлено, необходимо сохранить данные нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»): после этого начнут мигать следующие две черты, обозначающие минуты – выполнив ту же процедуру, сохраните минуты.

Затем необходимо установить время, когда аппарат запустится, по той же системе, по

которой ранее были установлены часы.

После того как будет установлено последнее значение, Вы услышите 4 звуковых сигнала, и машина перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразится текущее время и мигающий символ часов.

В этом состоянии машина ожидает, когда настанет установленное время для выполнения установленных функций.



В этом случае запускается первый шаг выбранного рецепта, по завершении которого машина останавливается и ожидает запуска следующего шага.



ВНИМАНИЕ: Всегда проверяйте, чтобы ингредиенты добавлялись в указанных на дисплее количествах.



ВНИМАНИЕ: Несоблюдение количества пищевых продуктов может привести к серьезным повреждениям предметов и людей.



ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте работающий аппарат без присмотра.

ОДИН ШАГ ИЗ РЕЦЕПТА

Если необходимо выполнить с помощью отложенного запуска лишь один шаг рецепта, сначала нужно выполнить вышестоящие пункты обычным образом, затем, когда завершен последний шаг и перед запуском следующего, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку "CLOCK" («ЧАСЫ»), после чего последуют 3 звуковых сигнала.

На дисплее отобразится "-----", где первые две черты, обозначающие часы, мигают, а с помощью кнопок "+" и "-" можно установить время в формате 0-24.

Когда время установлено, необходимо сохранить данные нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»): после этого начнут мигать следующие две черты, обозначающие минуты – выполнив ту же процедуру, что и для сохранения часов, сохраните минуты.

Затем необходимо установить время, когда аппарат запустится по той же системе, по которой ранее были установлены часы.



в этом случае запускается шаг, являющийся частью выбранного рецепта. Когда он завершен, машина останавливается и ожидает запуск следующего шага или подает звуковой сигнал о завершении сигнала.



ВНИМАНИЕ: Всегда проверяйте, чтобы ингредиенты добавлялись в указанных на дисплее количествах.



ВНИМАНИЕ: Несоблюдение количества пищевых продуктов может привести к серьезным повреждениям предметов и людей.



ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте работающий аппарат без присмотра.



Правильность установки данных можно проверить, когда машина в режиме ожидания, при мигающем символе часов нажав на кнопку START / STOP (ПУСК/СТОП): установленные значения будут последовательно отображены с соответствующими символами.

Если при выполнении данной операции вы обнаружите неправильно установленные данные, нажмите и удерживайте символ рецепта в течение 5 секунд, пока не услышите 4 звуковых сигналов, и все настройки будут удалены, за исключением текущего времени.

РАЗОГРЕВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Для выполнения этой функции в памяти рецептов предусмотрена программа P00.

После нажатия START / STOP (ПУСК/СТОП), потребуется установить температуру (в диапазоне от 25° до 65°) с помощью кнопок "+" и "-", затем подтвердить выбранную температуру нажатием кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»).

Затем необходимо установить время (0-4 часов) и затем, после нажатия кнопки "START / STOP" («ПУСК/СТОП»), автоматика запустит разогревание продукта на скорости 0 при установленной температуре и времени.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ

- Для нарезания, измельчения, перетирания и взбивания емкость должна быть совершенно чистой и сухой.
- Для нарезания, измельчения, перетирания и смешивания объем ингредиентов никогда не должен превышать половины емкости.
- Когда необходимо нарезать, нужно соотнести скорость и жесткость ингредиентов, тогда как время должно быть пропорциональным количеству нарезаемых ингредиентов.
- При нарезании малых количеств (зубки чеснока, веточки петрушки и т.д.) необходимо запрограммировать скорость и быстро вбросить ингредиенты через отверстие в крышке.
- Никогда не мойте нож в посудомоечной машине. Пользуйтесь щеткой или кисточкой для очистки щелей в нижней части, чтобы исключить риск пореза.
- После мытья ножа, тщательно его высушите и, при необходимости, установите в аппарат и запустите на несколько секунд на максимальной скорости, благодаря чему капли воды разбрызгаются внутри емкости.
- При необходимости нарезать жесткие ингредиенты, такие как миндаль, фундук, шоколад и т.д., установите требуемую скорость, и машина будет автоматически повышать скорость.
- После измельчения очень твердых ингредиентов, таких как лед, орех, шоколад и т.д., ВСЕГДА проверяйте, надежно ли привинчен нож.
- При приготовлении нельзя, чтобы объем ингредиентов превышал 1,5 л (учитывая жидкость и твердые компоненты), иначе возникает риск выплескивания содержимого из емкости.
- Для сбрасывания ингредиентов со стенок емкости или для перемешивания при работающем аппарате используйте только поставляемую в комплекте лопатку.
- При приготовлении с кипяченым молоком, всегда снимайте колпачок крышки. По завершении приготовления не открывайте крышку сразу, а включите вращение ножа, не устанавливая температуру, чтобы к моменту открывания крышки молоко перестало кипеть.
- Не устанавливайте аппарат возле источников тепла (кухонной плиты, печи и т.д.).
- При необходимости переместить аппарат, его нужно поднять и никогда нельзя перетаскивать работающий аппарат: при этом машина подвергается риску повреждения.

- Перед выполнением рецепта, ознакомьтесь со всеми ингредиентами, чтобы правильно их подготовить и чтобы они были под рукой, и строго соблюдайте последовательность выполнения.
- Когда в рецепте требуется, чтобы ингредиенты были нарезаны кубиками или кусочками, то это необходимо для приготовления, иначе они не перемешаются надлежащим образом с другими ингредиентами в рецепте. Кубики должны иметь размер грани около 1-1,5 см, тогда как кусочки должны быть меньше 1 см.
- При приготовлении фруктов (сока, шербета, джема и т.д.) добавляйте свежий очищенный лимон, т.е. без цедры, семян и мелко нарезанный. Лимон действует как антиоксидант и улучшает цвет и запах блюда.
- Для приготовления мороженого и сорбетов, а также для взбивания сливок необходимо, чтобы машина была холодной, поэтому емкость нужно предварительно охладить в течение нескольких часов в холодильнике. Если машина выключена, и емкость не была предварительно охлаждена, можно охладить ее, перемалывая лед, затем, выбросив его, готовить продукт.
- При приготовлении, требующем длительного времени может потребоваться добавление дополнительной жидкости. Также в приготовлениях, требующих использования, например, томатного соуса, нужно учесть, что разные соусы отличаются по консистенции и, следовательно, содержанию жидкости.
- При приготовлении блюд с овощами, если вы не удовлетворены степенью готовности достигнутой по рецепту, можно воспользоваться возможностью «коррекция по усмотрению» и увеличить продолжительность приготовления на желаемое время. При использовании консервированных бобов вместо сухих, обратите внимание, что время приготовления должно быть существенно сокращено.
- При приготовлении мясных блюд необходимо обратить внимание на важность учета типа используемого мяса и способа нарезки. Время приготовления в рецепте соотнесено исключительно с типом и способом нарезки, указанным в рецепте. Если по какой-либо причине используется другой тип мяса, помните, что это влияет на время приготовления. Очевидно, что если необходимо увеличить длительность приготовления, в ходе приготовления потребуется увеличить количество жидкости в емкости.
- При программировании отложенного запуска приготовления по рецепту, предполагающему присутствие в емкости риса и жидкости (бульон, вода, молоко и т.д.), необходимо учесть, что со временем рис абсорбирует жидкость и поэтому время приготовления необходимо уменьшить
- После приготовления, обождите некоторое время, прежде чем открывать крышку и примите во внимание возможность выброса струи пара. Существует риск ожога.
- Если аппарат используется ненадлежащим образом, например, превышено количество, на которое рассчитан аппарат, двигатель может перегреться, и, с целью защиты, вмешательство термозащиты блокирует двигатель, пока он не остынет. После охлаждения аппарат снова будет работать.
- Если после приготовления горячего рецепта, потребуется приготовление холодного, для ускорения охлаждения рекомендуется оставить аппарат работать в течение приблизительно 2 минуты на скорости 10.
- Не поднимайте и не перемещайте аппарат за ручку.

В СЛУЧАЕ...

Аппарат не включается:

- Проверьте, вставлена ли вилка в розетку.
- Проверьте, полностью ли закрыта крышка и не присутствует ли на дисплее мигающее изображение.

Аппарат останавливается автоматически:

- Проверьте, не превышено ли количество содержимого, которое может вместить машина и из-за этого не происходит перегрев, как описано выше (см. раздел Термостат). В этом случае на экране будет отображено "Er: 01". Достаточно будет перевести машину в режим ожидания и подождать пока двигатель остынет, после чего аппарат снова будет готов к использованию.

Аппарат не запускается и на дисплей выводится сообщение "Er: 02":

- Это означает, что аппарат подвергся внешнему воздействию слишком низкой температуры (например, при транспортировке в зимний период). Достаточно будет поместить аппарата в условия комнатной температуры на несколько минут.

Аппарат не запускается (или останавливается в ходе работы) и на дисплей выводится сообщение "Er: 03". Это означает, что:

- 1) в емкость помещено избыточное количество ингредиентов. Достаточно будет убрать из емкости избыток.
- 2) Установлена не соответствующая типу приготовления скорость. Достаточно будет скорректировать скорость с помощью кнопок. ... Выполните процедуру, описанную в параграфе 2 Коррекция установленных значений.

Аппарат нагревается ненормально (т.е. слишком сильно или слишком слабо):

- Проверьте, не загрязнен ли нагревательный элемент (в таком случае см. Очистка аппарата)

- Если на дисплей выводится изображение ключа, аппарат нужно направить в сервисный центр.

ВТОРИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

Когда использование аппарата прекращается и его необходимо выбросить, нужно убедиться, что его утилизация нанесет наименьший возможный ущерб в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС:

- 1 – Если изделие отмечено символом перечеркнутого мусорного бака, это означает, что на него распространяется действие Европейской директивы 2002/96/СЕ.
- 2 – Все электрические и электронные изделия должны утилизироваться отдельно от общественной системы утилизации твердых бытовых отходов на специализированных предприятиях, организованных правительством или органами местного самоуправления.
- 3 – Надлежащая утилизация списанного оборудования помогает предотвратить возможное отрицательное влияние на здоровье и окружающую среду.
- 4 – Для получения подробной информации относительно утилизации списанного оборудования, свяжитесь с органами городского самоуправления, службой утилизации отходов или дистрибьютором, у которого было приобретено изделие.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230В - 50 Гц

Мощность двигателя: 1500 Вт

Мощность нагревательного элемента: 800 Вт
Емкость: Нержавеющая сталь
Максимальная вместимость: 2 л
Габариты: (В x Ш x Г) 29,6см x 21,8см x 31,2см
Масса: 11.1 кг



ИНГРЕДИЕНТ	ИНСТРУМЕНТ	СКОРОСТЬ	ВРЕМЯ	ТЕМПЕРАТУРА	КОЛИЧЕСТВО
Петрушка, базилик, ароматические травы	Нож	6	от 5 до 15 с. в соответствии с рецептом	/	Половина емкости
Морковь, лук, сельдерей		от 4 до 6	от 10 до 30 с. в соответствии с рецептом		мин 50 г/макс 500 г
Овощные смеси		3	от 5 до 10 с. в соответствии с рецептом		макс 400 г
Мясо		8	в зависимости от количества		макс 120 г
Кубики льда		6	от 5 до 20 с. в соответствии с рецептом		мин 120 г/ макс 750 г
Сыр	Нож	от 8 до 10	1 минута	/	макс 350 г
Хлеб		от 8 до 10	30 секунд		макс 300 г
Бобовые и зерновые	Нож	10	от 2 до 3 мин. в зависимости от количества	/	макс 250 г
Сахар		10	20 секунд		макс 320 г
Сушеные фрукты		10	3 минуты		макс 400 г
Яичные белки	Нож + мешалка	3	от 2 до 3 мин. в зависимости от количества	/	макс 6 яичных белков
Сливки		3	от 2 до 2 мин. и 50 с. в зависимости от количества		макс 600 г
Домашние макароны	Нож	Программа для теста или скорость 10 PULSE (ИМПУЛЬС)		/	flour макс 500 г
Тесто для хлеба и пиццы					
Слоеное тесто					
Песочная выпечка					
Тесто для пирожных					
Молочный шейк	Нож	от 5 до 8	15 секунд	/	500 г
Мясо и рыба		от 6 до 10	15 секунд		120 г
Кубики мороженого	Нож	7 + 4	от 1 до 6 мин.	/	750 г
Мороженое	Нож	4	1 минута	/	700 г
Молочный шейк		7	от 10 до 20 с. в зависимости от количества		1л
Нарезка		Нож	от 3 до 5		от 3 до 5 мин. в зависимости от количества
Смешивание	1		5 мин.	95° - 100°С (203°-212°F)	350 г
Нарезка	В соответствии с рецептом	от 3 до 5	в соответствии с рецептом	95° - 100°С (203°-212°F)	1,5 л
Смешивание		1 - 1E - 1F	в соответствии с рецептом	95° - 100°С (203°-212°F)	
С корзиной		от 1 до 4	в соответствии с рецептом	100° С (212°F)	
Овощи	Нож	0	от 10 до 30 мин. в соответствии с рецептом	100°С (212°F)	500 г
Мясо					
Рыба					