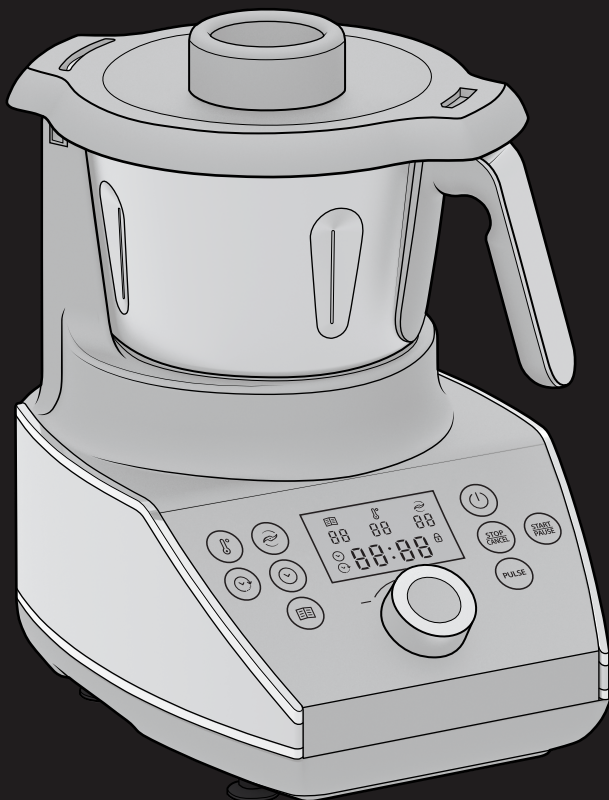




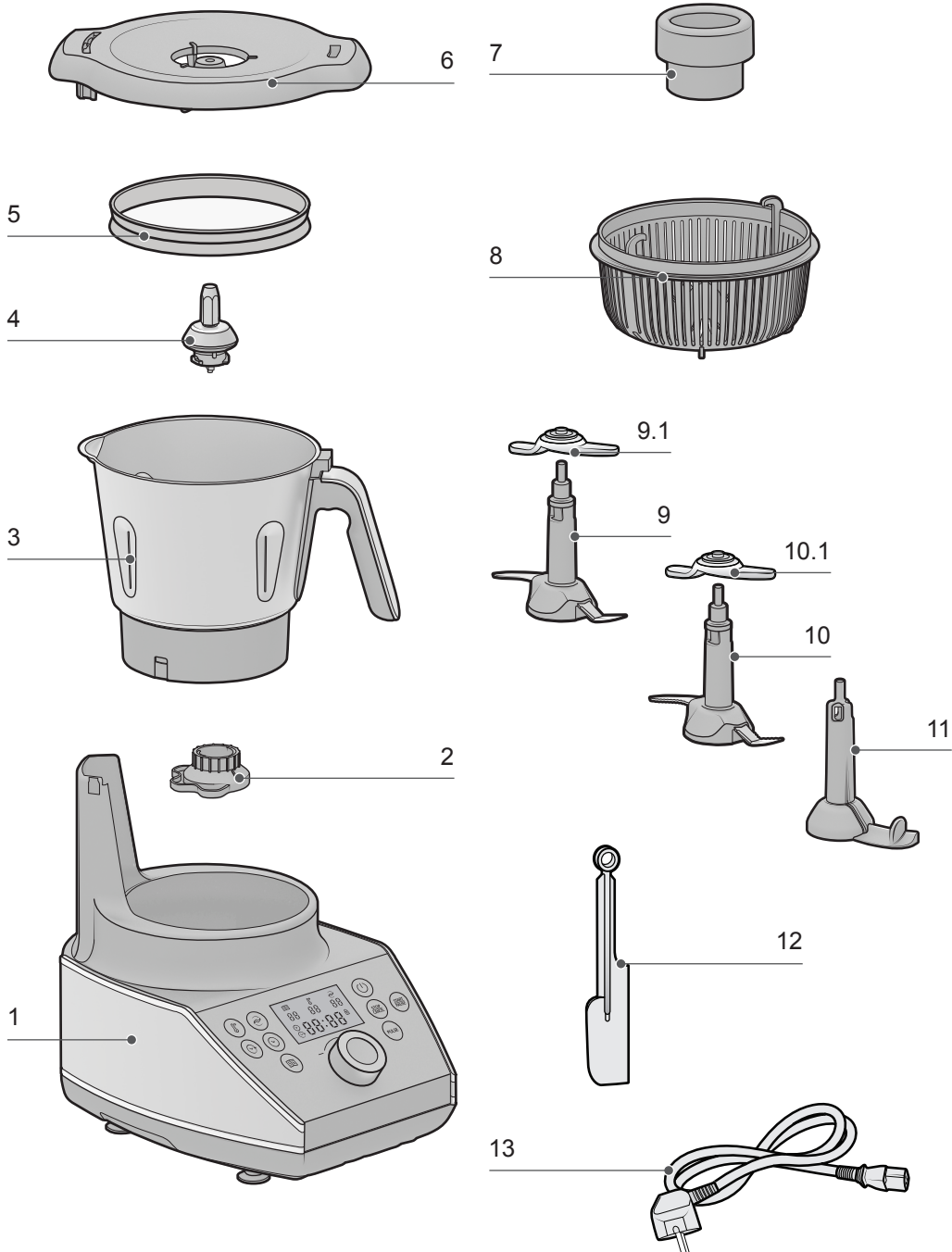
Hotpoint Hotpoint

ARISTON



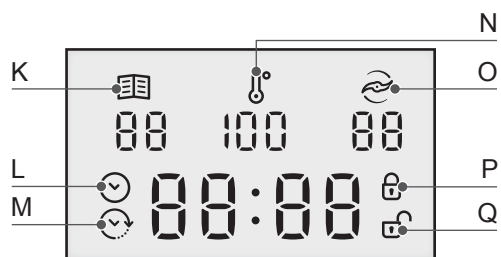
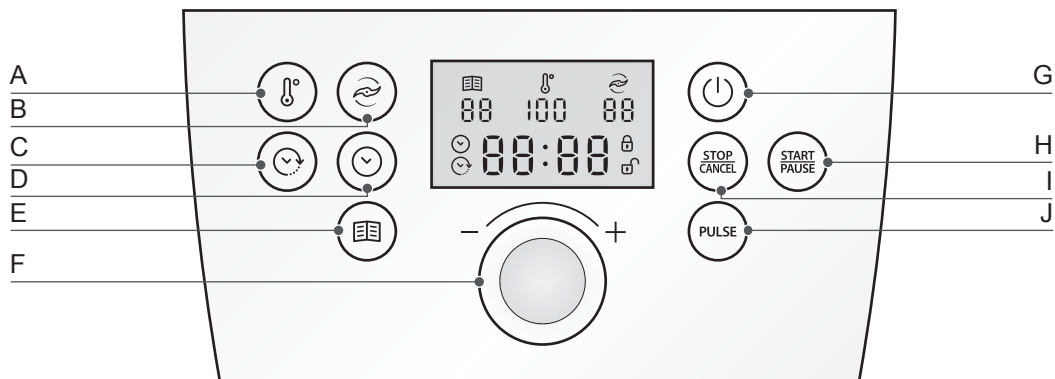
IT Istruzioni per l'uso
EN Operating instructions
FR Mode d'emploi
RU Инструкции по эксплуатации
TR Kullanma talimatları

PT Instruções de Utilização
UA Інструкції з експлуатації
KZ Пайдалану нұсқаулығы
BG Инструкции за употреба

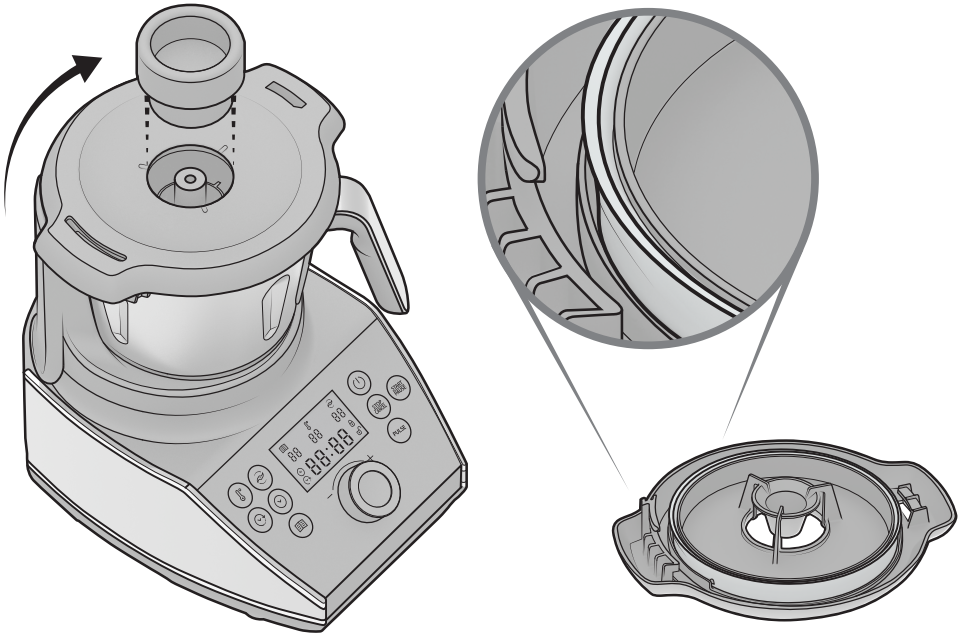
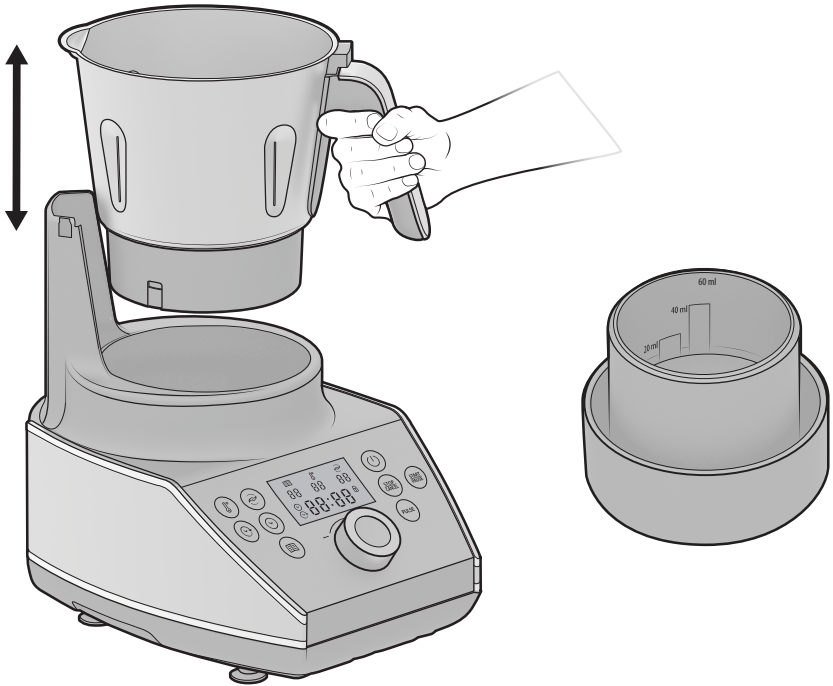


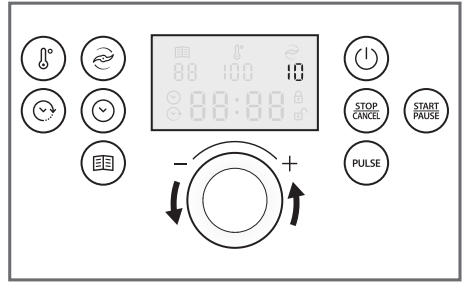
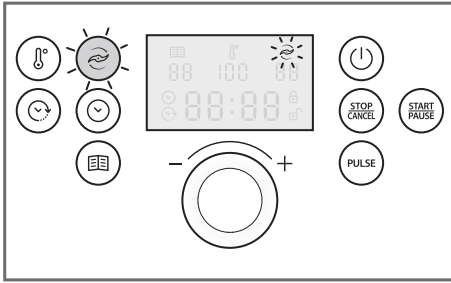
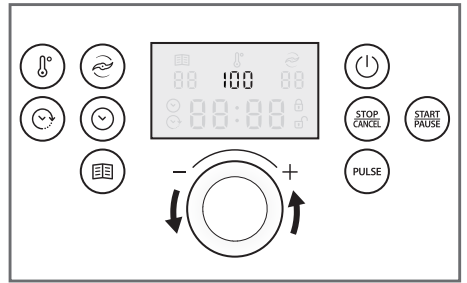
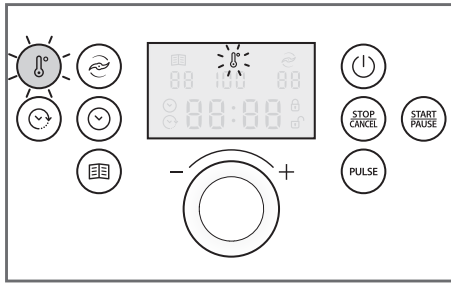
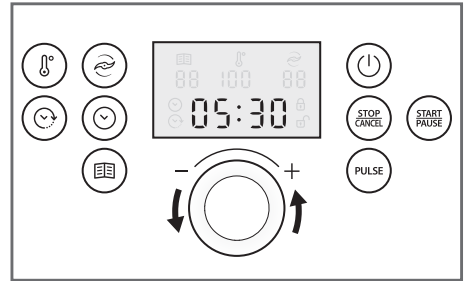
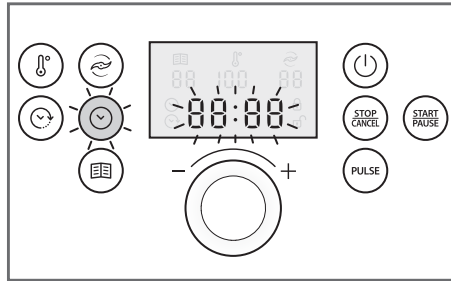
MC 057 AX0

220-240V
570W

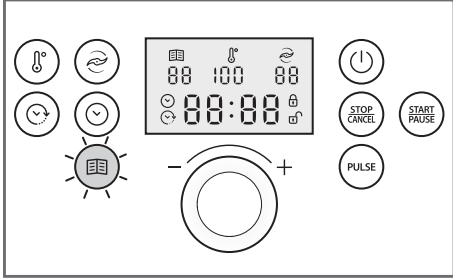


A



B**C****D****E**


F



Leggere questo manuale nella sua interezza prima di iniziare a usare il dispositivo. Conservarlo inoltre per poterlo consultare in futuro.

COMPONENTI E FUNZIONI

Descrizione dell'apparecchio

1. Base prodotto
 2. Ghiera
 3. Recipiente
 4. Trascinatore Esagonale
 5. Guarnizione Coperchio
 6. Coperchio
 7. Misurino
-  Il tappo può essere usato come dosatore (figura A).
8. Cestello Vapore
 9. Lama Inox
 - 9.1 Coprilama
 10. Lama Tritagliaccio
 - 10.1 Coprilama
 11. Pala Mescolatrice
 12. Spatola
 13. Cavo di Alimentazione

Pannello di controllo







- A. Impostazione TEMPERATURA
- B. Impostazione VELOCITÀ
- C. Impostazione DELAY
- D. Impostazione TEMPO
- E. Impostazione AUTOMATICA
- F. MANOPOLA
- G. ON/OFF
- H. START/PAUSE
- I. STOP/CANCEL
- J. Funzione PULSE
- K. Modalità automatica
- L. Timer
- M. Delay timer
- N. Temperatura
- O. Velocità
- P. Coperchio chiuso
- Q. Coperchio aperto

SPECIFICHE TECNICHE

MODELLO:	MC 057 EU
Tensione nominale:	220-240V~ 50Hz
Potenza motore:	70W
Potenza elementi riscaldanti:	500W
Potenza totale:	570W

DESCRIZIONE DEI SIMBOLI

 Warning	 Non Toccare
 Fuoriuscita Vapore	 Superficie Calda
 Livello Mini-mo per la Cottura a Vapore	 AUMENTA
 DIMINUSCI	 Funzione PULSE
 ON/OFF	 STOP/CANCEL
 START/PAUSE	 TEMPERATURA

 VELOCITÀ	 DELAY
 TEMPO	 Coperchio Aperto
 PROGRAMMI AUTOMATICI	 Coperchio Chiuso

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA

L'apparecchio è realizzato per un uso domestico, ad esclusivo utilizzo da parte di adulti.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e in particolare le avvertenze sulla sicurezza, attenendosi a esse. Conservare il presente manuale insieme alla relativa guida illustrativa, per l'intera durata di vita dell'apparecchio, a scopi di consultazione. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche l'intera documentazione.

Prima di usare il dispositivo elettrico, attenersi sempre alle seguenti precauzioni di base, comprese le

seguenti:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Dopo aver rimosso l'apparecchio dalla confezione, controllare l'integrità della fornitura in base al disegno e l'eventuale presenza di danni da trasporto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
3. Prima di collegare l'apparecchio, controllare che i dati della tensione di rete riportati sulla targhetta dei dati tecnici corrispondano a quelli della rete elettrica disponibile. La targhetta dei dati tecnici si trova sul fondo dell'apparecchio.
4. Il presente apparecchio deve essere utilizzato unicamente allo scopo per cui è stato progettato, ovvero come ROBOT DA CUCINA CON FUNZIONE COTTURA per uso domestico. Qualsiasi altro utilizzo è considerato non conforme e pertanto pericoloso.
5. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni o il cattivo utilizzo del prodotto possono causare ferite.
6. Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
7. I bambini non devono giocare con il prodotto.
8. Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza purché supervisionate oppure

- istruite riguardo l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e la comprensione dei pericoli del caso.
9. **S o r v e g l i a r e** l'apparecchio durante il funzionamento.
 10. Non utilizzare l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto separato.
 11. L'uso di accessori non consigliati o venduti da produttore non è consigliato, dato che potrebbe provocare incendi, scosse elettriche o lesioni
 12. Spegnere il dispositivo prima di sostituire gli accessori o di avvicinare le parti mobili in fase di utilizzo.
 13. Non usare il dispositivo se il cavo è danneggiato o in caso di malfunzionamento o ancora se è stato danneggiato.
 14. Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano di lavoro o ancora da una superficie calda.
 15. Non immergere il cavo o il corpo dell'impastatrice in acqua, dato che ciò potrebbe causare scosse elettriche.
 16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata al fine di evitare situazioni di pericolo.
 17. Sarà necessario supervisionare da vicino il dispositivo quando viene usato vicino a bambini o persone inferme.
 18. Non collocare il dispositivo sopra o vicino a gas caldo o forni che emettono calore.
 19. Scollegare dalla presa di corrente quando il

dispositivo non è in uso, prima di inserire o togliere componenti e prima di eseguire le operazioni di pulizia.

20. Controllare sempre che il controllo sia impostato su OFF prima di collegare il cavo alla presa di corrente a parete. Per eseguire lo scollegamento, impostare il controllo su OFF, poi togliere la spina dalla presa di corrente a parete.

21. Evitare il contatto con le parti mobili.

22. Tenere le mani, gli indumenti, le spatole e altri utensili lontano dalle parti in movimento in fase di funzionamento al fine di ridurre i rischi di lesioni a persone e/o danni all'apparecchio.

23. Tenere l'apparecchiatura e il rispettivo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore

agli 8 anni.

24. Non usare all'aperto.

25. Conservare queste istruzioni.

26. ATTENZIONE! PERICOLO DI SOFFOCAMENTO! Il materiale della confezione non è un giocattolo per bambini! Tenere il sacchetto di plastic lontano dalla portata dei bambini.

27. ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOSSA ELETTRICA La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e in caso di dubbio richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di un tecnico competente.

28. NON usare l'apparecchio vicino al lavandino pieno d'acqua. Durante l'uso l'apparecchio deve essere posto in modo che non possa cadere nel lavandino

29. NON accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. Il cavo deve essere sostituito con il cavo originale fornito da un centro di assistenza tecnica autorizzato.

30. NON utilizzare l'apparecchio con le mani umide, i piedi nudi o bagnati.

31. NON tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.

32. Non porre il cavo di alimentazione su angoli o spigoli taglienti per evitare che si danneggi.

33. NON immergere mai il corpo motore in acqua o nonmetterlo mai sotto un rubinetto di acqua corrente.

34. Asciugare accuratamente i contatti del recipiente situati nella parte inferiore prima di reinstallarla nella sua sede.

35. Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione dell'inserto esagonale e del connettore del recipiente. Nel caso in cui risultino deteriorate rivolgersi al servizio di assistenza tecnica autorizzato.

36. ATTENZIONE! PERICOLO DI INCENDIO L'apparecchio non deve essere utilizzato sotto o accanto a materiali combustibili, ad esempio tende. Posizionare l'apparecchio lontano da superfici sensibili al calore. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riparlo.

37. NON utilizzare prolunghe o adattatori. Inserire

a fondo il connettore del cavo di alimentazione nella propria sede. Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione prima di collegare l'apparecchio alla presa a muro. Olio e grassi surriscaldati potrebbero prendere fuoco.

38. ATTENZIONE! PERICOLO DI SCOTTATURE
39. NON superare mai il livello massimo indicato sul recipiente pari a 1,5 L per evitare tracimazione di acqua o cibi bollenti.
40. NON utilizzare mai l'apparecchio senza il tappo dosatore nel coperchio con la funzione pulse o velocità superioria 5 perché parti bollenti potrebbero essere proiettate verso l'utilizzatore e nell'ambiente circostante.
41. NON utilizzare mai la pala mescolatrice con la funzione pulse o con velocità superiori a 5.
42. Durante l'uso le superfici dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate; utilizzare sempre gli appositi guanti da forno per maneggiare il recipiente il coperchio, la pala mescolatrice, la lama seghettata tritagliaccio, la lama inox, il cestello vapore e il tappo dosatore durante o subito dopo il funzionamento.
43. Durante la cottura fare attenzione ad eventuali schizzi di cibo bollente, al calore ed al vapore che potrebbe investire il viso durante l'apertura del coperchio.
44. Durante l'utilizzo senza coperchio l'apparecchio diventa equiparabile ad una comune pentola, liquidi bollenti diventano facilmente accessibili.
45. Controllare sempre la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o di farlo consumare ad un bambino.
46. Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio. Nel caso in cui risulti deteriorata rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato. Sostituirla almeno ogni 2 anni.
47. Prima di chiudere il coperchio assicurarsi dell'integrità e del corretto posizionamento della guarnizione.
48. Quando si rimonta l'insero esagonale verificare la presenza e l'integrità della guarnizione.
49. ATTENZIONE! RISCHIO DI DANNEGGIAMENTO AL PRODOTTO O A COSE NELLE VICINANZE
50. NON mettere il recipiente nel forno, nel forno a microonde o nel congelatore.
51. NON posizionare l'apparecchio in prossimità di fonti di calore o in zone calde.
52. NON ostruire le prese d'aria e assicurare una ventilazione adeguata attorno all'apparecchio durante il funzionamento.

53. NON esporre l'apparecchio all'umidità o all'influsso di agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc).
54. NON far mai funzionare l'apparecchio senza alimenti.
55. NON lavorare con la lama seghettata tritagliaccio, la lama inox e la pala mescolatrice ingredienti duri in blocchi di dimensione superiore a 1,5 cm per lato.
56. Assicurarsi che vi sia spazio libero sopra l'apparecchio e intorno ai lati per prevenire un eventuale danno provocato dal calore emesso dall'apparecchio.
57. NON immergere mai il recipiente in acqua.
58. Questo apparecchio non è adatto a impastare impasti pesanti come quelli per pane, pasta, pizza, pasta frolla, ecc.
59. Questo apparecchio non è adatto alla frittura dei cibi.
60. NON sollevare l'apparecchio afferrandolo per la maniglia del recipiente.
61. ATTENZIONE! PERICOLO DI LESIONI
62. Posizionare il corpo motore su un piano orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che non possa cadere durante l'uso. Le ventose devono fare buona presa sulla superficie di appoggio. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
63. Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni.
64. Durante le operazioni di montaggio e smontaggio dell'insero esagonale prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nel ruotare la ghiera.
65. Aprire il coperchio solo dopo che la lama seghettata tritagliaccio, la lama inox e la pala mescolatrice non sono più in movimento.
66. Rimuovere la lama seghettata tritagliaccio, la lama inox e la pala mescolatrice prima di estrarre il cibo dal recipiente.
67. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie o dal piano di lavoro su cui è posizionato l'apparecchio.
68. NON utilizzare in prossimità del piano cottura della cucina.
69. Prestare attenzione affinché il cavo di alimentazione e l'apparecchio non vengano a contatto con superfici calde, incandescenti, fiamme libere, pentole e altri utensili.
70. Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, spegnere l'interruttore di accensione e spegnimento e staccare la spina dalla rete di alimentazione.
71. NON accendere l'apparecchio se la scocca

è danneggiata o se l'apparecchio è caduto. Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

72. NON infilare le dita o utensili nell'apparecchio quando è in funzione per evitare ferite all'utente o danni all'apparecchio.
73. NON utilizzare mai la pala mescolatrice con la funzione pulse o con velocità superiori a 5.
74. Non coprire il prodotto con asciugamani o altro.
75. Verificare che il dispositivo di sicurezza sulla colonna della base del prodotto sia sufficientemente pulito. Quando il coperchio è aperto sul display deve apparire il simbolo di lucchetto aperto.

PRIMA DELL'USO

Pulizia



Le lame sono affilate, maneggiare con estrema cura onde evitare tagli e abrasioni

1. Disimballare l'apparecchio e rimuovere eventuali inserti o etichette adesive dal prodotto.
2. Togliere la protezione dalla lama seghettata tritagliaccio e dalla lama inox.
3. Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:
 - il tappo dosatore, il coperchio e la sua guarnizione, la spatola, la pala mescolatrice ed il cestello vapore.
 - la lama inox e la lama seghettata tritagliaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnando dall'alto per non tagliarsi.
 - il recipiente.
4. Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo motore e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore del recipiente.



Il recipiente, il coperchio e il misurino possono essere lavati in lavastoviglie.



Per il lavaggio in lavastoviglie si consiglia di mettere la tazza in alto, lontana da schizzi diretti di acqua e di utilizzare un ciclo a medio-bassa temperatura.



Asciugare accuratamente tutte le parti lavate.

Montaggio

1. Posizionare il corpo motore su un piano

orizzontale stabile e liscio, lasciando una distanza adeguata dai bordi in modo che piccoli spostamenti e/o vibrazioni durante l'uso non causino nessun danneggiamento al prodotto stesso. Le ventose devono fare buona presa sulla superficie di appoggio.

2. Inserire il recipiente nella sede spingendo verso il basso fino ad incastro avvenuto.
3. Montare l'accessorio adatto a seconda della lavorazione prescelta:
 - la lama inox o la lama seghettata tritagliaccio afferrandole dalla parte superiore per non tagliarsi ed inserendole sull'insero esagonale.



togliere la copertura protettiva prima dell'uso

- la pala mescolatrice, inserendola sull'insero esagonale.
 - posizionare il cestello vapore direttamente nel recipiente dopo aver versato l'acqua fino al livello corrispondente alla cottura a vapore.
4. Posizionare la guarnizione del coperchio in modo che il bordo leggermente sporgente verso l'esterno risulti come in figura A.
 5. Montarla sul coperchio nella direzione indicata dalle frecce sulla parte esterna della guarnizione.
 6. Posizionare il coperchio sul recipiente come in figura A e ruotare in senso orario sino a completa chiusura.
 7. Inserire il tappo dosatore nel coperchio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Introduzione

Questo elettrodomestico unisce la funzione ROBOT alla funzione COTTURA, che possono essere eseguite singolarmente o contemporaneamente.

A queste è possibile aggiungere la funzione TIMER, in modo tale che l'apparecchio si arresti a fine lavorazione.

E' possibile impostare passo per passo le varie fasi delle ricette e fino a cucinare piatti finiti. Inoltre l'apparecchio ha 15 programmi per eseguire in modo automatico tutti i passaggi legati all'esecuzione di molteplici ricette, come descritte nel ricettario.


Per imparare ad utilizzare le potenzialità del prodotto si consiglia inizialmente di eseguire tutte le ricette così come proposte dal ricettario, che include esempi e consigli per ogni tipologia di lavorazione.

In questo modo si apprenderanno le diverse tecniche

di esecuzione e i relativi limiti quantitativi, per essere poi in grado di eseguire autonomamente e senza difficoltà le proprie varianti di ricetta.

Funzione Robot


La rotazione del motore, con regolazione da 1 a 10, prevede velocità molto basse, ideali per la mescolatura durante la cottura, e velocità alte, che garantiscono le funzioni tipiche dei robot da cucina / frullatori. L'impostazione di velocità 1 aziona il motore a intermittenza alla minima velocità;

 si consiglia di utilizzare questa impostazione per la preparazione di carni, ad esempio brasati o spezzatini, o in generale cibi per i quali non è necessario un mescolamento continuo.

L'azionamento ad impulsi del motore (funzione PULSE) è utile per avere un controllo migliore del tiro o per incorporare più aria in certe lavorazioni.

Per alimenti particolarmente duri la dimensione massima degli alimenti da inserire nel recipiente è

indicativamente di 1,5 cm per lato (circa un dado da cucina o una zolletta di zucchero). Gli alimenti più morbidi (frutta, verdura) possono essere inseriti in pezzi più grossi.

 L'apparecchio non è adatto a tritare alimenti troppo duri (caffè, cereali, ecc.), a polverizzare e a impastare alcune ricette a base di farina (pane, pizza, pasta e pasta frolla).


Non utilizzare la lama inox per tritare ghiaccio o alimenti congelati per non rovinarne l'affilatura: utilizzare l'apposita lama seghettata tritaggiaccio, utilizzando ingredienti non troppo congelati, che vanno tolti dal congelatore 10/15 minuti prima della lavorazione.


Gli accessori dedicati alla funzione robot sono la pala mescolatrice, la lama inox e la lama seghettata tritaggiaccio, da utilizzare nel seguente modo:

Accessorio	Velocità	Funzione	Note
Pala Mescolatrice	1-3	Per mescolare delicatamente i cibi durante la cottura senza rovinarli o sminuzzarli (riso, funghi, verdure, ecc)	Non utilizzare la pala mescolatrice oltre la velocità 5 o pulse per evitare schizzi ed eccessive vibrazioni
	4-5	Per emulsionare e amalgamare salse e lavorazioni varie	
Lama Inox	4-5	Per impastare basi morbide per torte, pastella, ecc.	Utilizzare con tappo dosatore correttamente inserito per evitare schizzi
	6-8	Per tritare alimenti vari	
	9-10	Per tritare grossolanamente alimenti secchi (parmigiano, biscotti, pane secco)	
	9-10	Per frullare/omogeneizzare grossolanamente alimenti semi liquidi	
	Pulse	Per tritare alimenti vari tenendo sotto controllo il lavorato Per dare volume alla lavorazione	
Lama Seghettata Tritaggiaccio	6-10 Pulse	Per tritare ghiaccio, frutta congelata o basi per gelato	Utilizzare con tappo dosatore correttamente inserito per evitare schizzi

Funzione Cottura

La regolazione della temperatura permette la cottura dei diversi alimenti alla corretta temperatura, in modo più preciso rispetto alla cottura tradizionale in pentola. La temperatura è regolabile da un minimo di 37°C, temperatura corporea ideale per l'alimentazione dei bambini, ad un massimo di 100°C, per garantire l'ebollizione e la cottura a vapore.

 l'apparecchio non è adatto per friggere.

 controllare sempre la temperatura del cibo preparato prima di consumarlo o farlo consumare ad un bambino.

La cottura viene generalmente abbinata alla rotazione della pala mescolatrice o della lama inox per garantire un'azione di mescolatura che impedisce ai cibi di attaccarsi sul fondo durante la cottura.

Temperature	Gradi	Funzione
Tiepida	37°C	Per scaldare a temperatura corporea latte o pappe per bambini
Calda	50-60°C	Per scaldare moderatamente latte o alimenti per bambini Per sciogliere alimenti delicati che si rovinano ad alte temperature (cioccolato, burro, ecc.)
Molto calda	70-80°C	Per scaldare il latte Per sciogliere alcuni alimenti (formaggi, zucchero) Per cuocere salse/creme/budini a base di farina o uova
Bollente	90-100°C	Per soffriggere alimenti vari Per cuocere alimenti vari Per sobbollire o bollire Per cuocere a vapore

Cottura senza coperchio

E' possibile eseguire le varie cotture anche senza il coperchio: in questo caso la funzione "robot" (regolazione velocità motore e funzionamento ad impulsi) viene inibita per motivi di sicurezza.

Cottura a vapore

La cottura a vapore va eseguita a 100°C con l'accessorio cestello vapore e il coperchio. E' necessario inserire almeno una quantità di acqua pari al livello minimo indicato all'interno del recipiente che garantisce una autonomia pari a 60 minuti.

Cottura ad ebollizione

La cottura ad ebollizione va eseguita a 100°C, con o senza l'accessorio pala mescolatrice. E' necessario inserire una quantità d'acqua non superiore al litro, facendo comunque attenzione a non superare il limite 1.5 Lt dopo l'inserimento degli alimenti.

Funzione Timer


L'utilizzo del timer permette di impostare il tempo di lavorazione desiderato ed essere avvisati alla fine, con arresto in automatico.

La funzione timer è utile per le lunghe cotture perché permette di non oltrepassare i tempi corretti per l'alimento e di non bruciarlo.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

1. Srotolare il cavo di alimentazione.
2. Inserire il connettore del cavo nella sede del connettore del cavo, spingendo bene a fondo fino a fine corsa.
3. Assicurarsi che il prodotto sia collocato in piano.
4. Connettere il cavo di alimentazione alla presa di corrente.
5. Inserire il recipiente e il coperchio

6. Accendere il prodotto: il pannello si accenderà e potrai sentire un suono di accensione:
 - se il coperchio è aperto sul display compare il simbolo di un lucchetto aperto e il tasto VELOCITÀ motore e il tasto PULSE non sono selezionabili: la funzione motore è inibita.
 - Se il coperchio è chiuso, il display mostrerà il simbolo di lucchetto chiuso.
7. Inserire gli ingredienti e gli accessori seguendo le indicazioni del ricettario.
8. Chiudere il coperchio e inserire il tappo dosatore se la ricetta lo prevede.
9. Procedere con l'impostazione manuale di tempo, velocità e temperature o con l'utilizzo di un programma automatico.


 se non si effettua nessuna operazione l'apparecchio va in modalità di risparmio energetico dopo 5 minuti e il display si spegne. Per riaccenderlo premere il tasto POWER.

Impostazione manuale

E' possibile impostare la funzione ROBOT e la funzione COTTURA separatamente o contemporaneamente, abbinando eventualmente la funzione TIMER per impostare il tempo di lavorazione con arresto automatico al termine.

Impostazione della funzione robot: velocità del motore da 1 a 10

1. Premere il tasto VELOCITÀ motore: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
2. Impostare la velocità ruotando la manopola in senso orario + e in senso antiorario - per aumentare o diminuire il valore selezionato (fig. B).

 posizionare correttamente il coperchio, altrimenti la funzione motore non è impostabile.

Impostazione della funzione cottura: temperature da 37°C a 100°C

1. Premere il tasto TEMPERATURA: sul display lampeggia l'icona corrispondente.
2. Impostare la temperatura ruotando la manopola in senso orario + e in senso antiorario – per aumentare o diminuire il valore selezionato (fig. C).

Impostazione della funzione timer

1. Premere il tasto TIMER: sul display lampeggia l'icona corrispondente e l'area dedicata ai minuti.
2. Premendo nuovamente il tasto TIMER si seleziona invece l'area dedicata ai secondi.
3. Impostare il tempo ruotando la manopola in senso orario + e in senso antiorario – per aumentare o diminuire il valore selezionato. Il tempo massimo impostabile è pari a 99 minuti (fig. D).

Avvio della lavorazione



Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.

Azionare l'apparecchio premendo il tasto START / PAUSA; sul display compaiono (fig. E):

- Velocità impostata
- Temperatura impostata: il simbolo "C" lampeggia fino a quando la temperatura non è raggiunta
- Il tempo trascorso, se non è stato impostato il timer
- Il tempo residuo a fine lavorazione se è stato impostato il timer

Modifica impostazioni

E' possibile modificare la velocità, la temperatura o il tempo impostato anche a lavorazione avviata:

1. Premere i tasti relativi a velocità motore, temperatura o timer: l'icona corrispondente lampeggia.
2. Modificare il valore ruotando la manopola
3. E' possibile modificare il valore impostato fino a quando l'icona lampeggia.

Arresto momentaneo della lavorazione

Se necessario aprire/chudere il coperchio per controllare la lavorazione, mettere in pausa e procedere nel seguente modo:

1. Premere il tasto START / PAUSA: la lavorazione si ferma momentaneamente (temperatura, velocità e tempo).
2. Per far ripartire premere nuovamente il tasto

START/PAUSA. Se questo tasto non viene premuto entro 20 minuti l'apparecchio si spegne.



se si apre il coperchio senza mettere in pausa, l'apparecchio disattiva immediatamente, per motivi di sicurezza, la rotazione del motore mentre le funzioni cottura e timer restano attive per garantire la prosecuzione della lavorazione. Per far ripartire la lavorazione è sufficiente chiudere il coperchio.



il tasto POWER e il tasto STOP/CANCEL vanno premuti per circa 1 secondo per essere attivati.



il tasto POWER e il tasto STOP/CANCEL annullano le impostazioni correnti.

Funzione Pulse

Tenere premuto il tasto PULSE per 2/3 secondi e rilasciarlo, ripetendo più volte l'operazione: sul display si illuminerà l'icona corrispondente.

La funzione PULSE (lavorazione ad impulsi) non è utilizzabile durante una lavorazione già impostata.

Fine della lavorazione

Allo scadere del tempo impostato con il timer (o dopo 30 minuti dall'inizio lavorazione senza timer) l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END": l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.

Premere il tasto STOP in qualsiasi momento. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in posizione di risparmio energetico.

Programmi Automatici

1. Premere il tasto programmi AUTOMATICI: apparirà una schermata come quella mostrata in figura F.
2. Ruotare la manopola per raggiungere il programma scelto.
3. Una volta scelto il programma è possibile scegliere le porzioni premendo di nuovo il pulsante programmi automatici, in base alle porzioni varieranno tempi e quantità di ingredienti.



se durante un ciclo automatico viene rimosso il recipiente, il display mostra il messaggio di errore "E3". Ricollocate il recipiente sull'unità e premete STOP/CANCEL per riattivare lo schermo e procedere con la lavorazione.



A fine ciclo il display mostra il messaggio "END".

Nome	N° programma	N°porzioni	Numero step	Velocità	Minuti	Tempo Totale	Temperatura (°C)
Rosolature	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Risotti e stufati	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Bolliti e cotture a vapore	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Brasati	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Paste risottate	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Zuppe	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Creme di verdure e cereali	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Vellutate	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Verdure	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

Creme dolci	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Cotture a bassa temperatura	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Salse calde	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Preparazioni a freddo	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Impasti per dolci	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Pappe	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

Fine della lavorazione

Allo scadere del tempo l'apparecchio emetterà un segnale acustico e sul display comparirà la scritta "END".

l'apparecchio continuerà a mescolare per altri 2 minuti per evitare che il cibo si attacchi sul fondo del recipiente.

Premere il tasto STOP in qualsiasi momento. Se questo tasto non viene premuto entro 3 minuti, l'apparecchio va in posizione di risparmio energetico.

Funzione Delay

Ai programmi automatici è possibile associare la funzione DELAY, la quale permette di impostare un ritardo nella partenza del programma automatico.

Per impostare la funzione delay si deve:

1. Scegliere il programma automatico.
2. Impostare il DELAY premendo il tasto dedicato e scegliere il tempo di ritardo ruotando la manopola.

le prime due cifre sul display mostrano le ore e le seconde due cifre i minuti

il tempo minimo impostabile è di 30 minuti e il tempo massimo di 15h e 30 minuti.

premendo il tasto di partenza ritardata si possono regolare alternativamente le ore o i minuti

3) una volta impostato il tempo desiderato per la partenza ritardata, premere START/PAUSE

il display mostra l'icona relativa e il conto alla rovescia prima dell'inizio del ciclo.


Fine Dell'utilizzo

1. Spegnerne il prodotto
2. Disinserire la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente
3. Rimuovere il coperchio ruotandolo in senso antiorario
4. Estrarre il recipiente dal prodotto
5. Rimuovere l'accessorio presente all'interno del recipiente
6. Rimuovere il cibo aiutandosi con la spatola

Il prodotto ha un dispositivo di protezione che interviene in caso di surriscaldamento del motore. Si consiglia comunque di non eseguire più di 3 lavorazioni lunghe consecutive per non sovraccaricare eccessivamente il motore.


PULIZIA E MANUTENZIONE


1. Scollegare l'apparecchiatura e attendere che sia raffreddata completamente prima di pulire
2. Pulire la superficie esterna con un panno umido, quindi asciugare con un panno asciutto.
3. Rimuovere gli eventuali residui in eccesso dal cavo di alimentazione.
4. Estrarre il recipiente.
5. Smontare l'inserto esagonale ruotando in senso antiorario la ghiera, per pulirlo da eventuali residui di alimenti presenti sulla guarnizione.


 Prestare attenzione a non schiacciarsi le dita nella ruotare la ghiera.

6. Estrarre l'inserto esagonale dall'interno del recipiente.



7. Lavare l'insero esagonale, la sua guarnizione e la ghiera a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie e asciugare accuratamente.
8. Reinscrivere l'insero esagonale nel recipiente tenendolo fermo con la mano.
9. Inserire la ghiera e ruotare in senso orario fino a fine corsa.


 Il recipiente, il coperchio e il misurino possono essere lavati in lavastoviglie.

 Per il lavaggio in lavastoviglie si consiglia di mettere la tazza in alto, lontana da schizzi diretti di acqua e di utilizzare un ciclo a medio-bassa temperatura.

 Controllare regolarmente l'integrità della guarnizione del coperchio, della guarnizione dell'insero esagonale, dei contatti e del connettore del recipiente. Nel caso in cui risultassero deteriorati, rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.


Pulizia dal cibo dopo l'uso

 NON immergere mai il corpo motore in acqua.
 NON mettere il corpo motore sotto un rubinetto di acqua corrente.


 in alcuni casi, a seconda dei cibi e delle preparazioni, può crearsi una patina di residuo sul fondo; provare prima a rimuoverla con la spatola e, nel caso non sia stata eliminata del tutto, con la spugna abrasiva metallica e detersivo.

Lavare accuratamente a mano con acqua calda e detersivo per stoviglie le parti removibili a contatto con gli alimenti:

- il tappo dosatore, il coperchio e la guarnizione coperchio, la spatola,
- la pala mescolatrice ed il cestello vapore.
- la lama inox e la lama seghettata tritagliaccio aiutandosi con uno spazzolino ed impugnandolo dall'alto per non tagliarsi.

 E' preferibile lavare le lame subito dopo ogni utilizzo, evitando di lasciarle a lungo a contatto con gli alimenti.

- il recipiente, eventualmente con aceto per rimuovere eventuali tracce di calcare.
- Pulire con un panno umido ben strizzato il corpo motore e la sede del recipiente, evitando di bagnare la zona dove si trova il connettore.
- Rimuovere eventuali residui di alimenti dal dispositivo di sicurezza posto sulla colonna della base del prodotto.

 Asciugare accuratamente le parti lavate.

Pulizia con uso del motore

A fine lavorazione è possibile pulire l'interno del recipiente nel seguente modo:

- Rimuovere dal recipiente il cibo e l'accessorio utilizzato.
- Inserire la lama inox.
- Riempire il recipiente con acqua calda fino al livello di 1 litro e aggiungere una goccia di detersivo per stoviglie. In alternativa al detersivo potete aggiungere un cucchiaino di sale grosso, per meglio rimuovere i cibi che si attaccano, o succo di limone, per eliminare eventuali odori.
- Chiudere il coperchio ed inserire il tappo dosatore.
- Azionare il tasto PULSE per il tempo ritenuto necessario.
- Svuotare il recipiente e sciacquarlo sotto l'acqua corrente.

PROBLEMI E SOLUZIONI

Errore/Problema	Cause	Soluzione
E1	Sovraccarico del motore	Ridurre la quantità di alimenti all'interno del recipiente. Togliere eventuali residui di cibo dalle lame.
E3	Il recipiente non è ben fissato alla base Il recipiente è stato rimosso durante una lavorazione o un programma.	Inserire correttamente il recipiente
E5	Anomalia del motore.	Lasciar raffreddare il motore almeno 30 minuti nel caso si siano fatte lavorazioni intense e prolungate. Se il problema persiste dopo il raffreddamento, Contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente a muro.
	Il connettore del cavo non è stato correttamente collegato all'apparecchio.	Assicurarsi che il cavo sia stato collegato correttamente alla presa del prodotto.

Il tasti non reagiscono immediatamente.	I tasti a sfioramento del pannello comandi richiedono il giusto tempo di contatto.	Premere i pulsanti per un tempo più lungo. Se il problema persiste, potrebbe esserci stato un disturbo elettromagnetico alla rete: disconnettere e riconnettere il cavo di alimentazione
Esce acqua dal coperchio.	La guarnizione del coperchio non è montata correttamente.	Montare correttamente la guarnizione coperchio.
	La guarnizione del coperchio è danneggiata.	Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.
Il coperchio è aperto ma sul display compare il simbolo di coperchio chiuso.	Residui di alimenti sono presenti nei dispositivi di sicurezza	Rimuovere eventuali residui di alimenti dai dispositivi di sicurezza. Se il problema persiste non utilizzare l'apparecchio e contattare il centro assistenza tecnica autorizzato.
Il programma si è fermato prima della fine.	E' mancata temporaneamente la corrente.	Riaccender il prodotto e verificare il corretto inserimento del connettore del cavo; continuare poi la lavorazione facendo riferimento alla ricetta equivalente con impostazioni manuali.
La funzione motore (velocità motore e pulse) non è azionabile.	Il coperchio non è chiuso correttamente.	Chiedere correttamente il coperchio.

ASSISTENZA

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente (vedi "Risoluzione dei problemi").
- In caso negativo, contattare il **Numero Unico Nazionale 199.199.199**.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell' apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristica.

Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama. È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato. Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.hotpoint.eu.

DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani.




Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Quando si acquista una nuova apparecchiatura equivalente si può consegnare il RAEE al negoziante, che è tenuto a ritirarlo gratuitamente; i RAEE di "piccolissime dimensioni" (nessun lato sopra i 25cm), possono essere consegnati gratuitamente ai negozianti anche se non si acquista nulla (solo nei negozi con superfici di vendita superiori ai 400mq). Per ulteriori informazioni sulla corretta dismissione dei elettrodomestici i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

Please fully read this manual before you start using this device. Please keep the manual for future reference.

PARTS AND FUNCTIONS

Device description

1. Base of the product
 2. Metal ring
 3. Container
 4. Hexagonal carrier
 5. Lid seal
 6. Lid
 7. Measuring cup
-  The cap can be used as dispenser (Figure A).
8. Steam basket
 9. Stainless steel blade
 - 9.1 Blade cover
 10. Ice crusher blade
 - 10.1 Blade cover
 11. Mixing blade
 12. Palette knife
 13. Power cable













Control panel







- N. TEMPERATURE setting
- O. SPEED setting
- P. TIME setting
- Q. TIME setting
- R. AUTOMATIC setting
- S. KNOB
- T. ON/OFF
- U. START/PAUSE
- V. STOP/CANCEL
- W. PULSE FUNCTION
- X. Automatic mode
- Y. Timer
- Z. Delay timer
- AA. Temperature
- AB. Speed
- AC. Closed lid
- AD. Open lid

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MODEL:	MC 057 EU
Rating:	220-240V~ 50Hz
Engine power:	70W
Heating elements power:	500W
Total power:	570W

SYMBOLS DESCRIPTION

 Warning	 Do not touch
 Steam outlet	 Hot surface
 Minimum level for steam cooking	 INCREASE
 DECREASE	 PULSE PULSE function
 ON/OFF	 STOP/CANCEL STOP/CANCEL
 START/PAUSE	 TEMPERATURE

 SPEED	 DELAY
 TIME	 Open lid
 AUTOMATIC programs	 Closed lid

IMPORTANT SECURITY INFORMATION

This device was designed for a household use; it only needs to be used by adult people.

Before you start using this device, please carefully read the instructions, namely the warning about security. Please stick to the security instructions. Please keep this manual, as well as the guide, for as long as you own the product. You can use it for reference. Should you give this device to other people, please provide them with the accompanying documentation too.

Before you start using this electric device, please respect the basic precautions, including

what follows:

1. Please read all instruction.
2. After taking the device out of the box, please check it is intact and compare it with the drawing. Please mark any damages caused by transport. In case of doubt, please do not use the device and contact an authorised service center.
3. Before you connect the device, please check that the electric data mentioned in the plate correspond to the technical data of the available national grid. The rating plate is on the bottom of the device.
4. This device must only be used for the reason why it was produced, which is to say as KITCHEN ROBOT WITH COOKING FUNCTION for household use. Any other use is considered not in line with the device and is therefore considered dangerous.
5. The non-respect of these instructions or the abuse of the device can cause injuries.
6. The device must not be used by children. Please keep the device and its power cable out of the reach of children.
7. Children must not play with this device.
8. This device can be used by children starting from 8 years and by adults with limited physical, sensory or mental capabilities, or with limited knowledge on the use of the device, only if they are supervised or informed about the use of the device and on condition that they understood the risks involved. Children must not play with this device. Cleaning and

service operations must not be carried out by children, unless they are older than 8 and on condition that they are supervised.

9. Please supervise the device when it's working.
10. Do not use the device with an external timer or a separate remote control system.
11. The use of non-recommended accessories, or accessories not sold by the producer is not recommended at all, as this could cause fires, electric shocks or injuries.
12. Please turn off the device before you replace its accessories or before you approach its moving parts when it's working.
13. Please do not use the device if the cable is damaged or again in

case or malfunctioning or if the device was damaged.

14. Do not let the cable hang from the table or from the work surface or from a hot surface.
15. Do not immerse the cable or the device of the mixer in water, as this could cause electric shocks.
16. Should the power cable be damaged, please contact the producer, an authorized technician or a qualified person, and ask for a replacement, in order to avoid any dangerous situations.
17. It will be necessary to closely supervise the device when it's used in proximity of children or invalid people.
18. Please do not put the device on or close to hot gas or heat-emitting ovens.


19. Please unplug when the device is not working, before inserting or extracting parts and before you clean it.
20. Please check that the control is set on OFF before you plug the power cable to the wall socket. To unplug, please set the control on OFF, then take out the plug from the wall socket.
21. Please avoid any contact with moving parts.
22. Please keep hands, clothes, palette knives and other accessories far from moving parts when the device is working: in this way it will be possible to reduce injuries to people and/or damages to the device itself.
23. Please keep both the device and the power cable out of the reach of children younger than 8 years old.
24. Do not use in the open air.
25. Please keep these instructions.
 26. ATTENTION! CHOKING HAZARD The packing material is not a toy for children. Please keep the plastic bag out of the reach of children.
 27. ATTENTION! ELECTRIC SHOCK DANGER The electric safety of this device is guaranteed only when the device is connected to an effective grounding system, as defined in the current electric safety regulations. Please check this fundamental safety requirement; in case of doubts please ask a skilled technician to carry out an accurate control of the system.
 28. Please DO NOT use the device near a sink full of water. When it is working, the device must be in a safe position, and it must not fall into the sink.
 29. Please DO NOT turn on the device if the power cable is damaged. The cable must be replaced with an original cable provided by an authorised service centre.
 30. Please DO NOT use the device with wet hands, naked or soaked feet.
 31. Please DO NOT pull the power cable or the device in order to unplug it from the wall socket.
 32. Please DO NOT put the power cable on corners or sharp edges: it could get damaged.
 33. DO NOT immerse the engine body in water; never put it under a running water tap.
 34. Please carefully wipe the container contacts, which are in the lower part, before you put it back into place.
 35. Please periodically check the seal integrity of the hexagonal insert as well as of the container connector. Should they be worn out, please contact the authorised service center.
 36. ATTENTION! DANGER OF FIRE The device must not be used under or near combustible materials, such as curtains. Please position the device far from heat-sensitive surfaces. Please let the device cool down before you put it back.
 37. Please do not use extension leads or adapters. Please fully insert the power cable where it belongs. Totally unwind the power cable before you connect the device to the wall socket. Oil and heated fats could catch fire.
 38. ATTENTION! BURNS DANGER
 39. NEVER exceed the maximum level shown in the container, 1,5 L, in order to avoid hot water

and food overflow.


40. NEVER use the device without the dispenser cap in the lid with the pulse function or speeds higher than 5, because the hot parts could be splashed at the user or the surrounding environment.
41. NEVER use the mixing blade with the pulse function or speeds higher than 5.
42. When the device is working, its surfaces can reach very high temperatures; please always use the suitable oven gloved to handle the container, the lid, the mixing blade, the jagged ice crusher blade, the stainless steel blade, the steam basket and the dispenser cap during use or after the product was used.
43. During cooking, please pay attention to any splashes of hot food, to heat or steam which could come towards your face when opening the lid.
44. When the device is used without lid, the device can be compared to any standard pot: very hot liquids are easily accessible.
45. Please always check the food temperature of the cooked food before you eat it, or before a child eats it.
46. Periodically check the integrity of the lid seal. Should this be worn out, please contact an authorised service centre. Please replace it at least every two years.
47. Before you close the lid, please check the seal is intact as well as correctly positioned.
48. When you put the hexagonal insert back into place, please check that the seal is there and that it is intact too.
49. ATTENTION! RISK OF DAMAGE TO PRODUCTS OR THINGS NEARBY
50. DO NOT put the container in the oven, in the microwave oven or in the freezer.
51. DO NOT place the device next to heat sources or in hot areas.
52. DO NOT obstruct air outlets and make sure there is an adequate ventilation around the device when it is working.
53. DO NOT expose the device to wet conditions or to the action of weather agents.
54. NEVER make the device work without food inside.
55. DO NOT use the jagged ice crusher blade, the stainless steel blade and the mixing blade to process hard ingredients in block which are bigger than 1,5 cm per side.
56. Please make sure there is enough free space above the device and around it, in order to prevent any damages caused by the head produced by the device.
57. NEVER immerse the device in water.
58. This device is not suitable to knead heavy mixtures such as those for bread, pasta, pizza, shortcrust pastry, etc.
59. This device is not suitable to fry foods.
60. Please do not lift the device by using the container handle.
61. ATTENTION! DANGER OF INJURIES
62. Position the body on a stable flat and smooth horizontal surface. Leave a certain space from the edges, so that the device cannot fall when it being used. The suction cups must strongly adhere to the leaning surface. Please do not move the device when it's ON.
63. Blades are sharp, please handle with care, in order to avoid cuts and grazes.
64. When mounting and un-mounting the hexagonal insert, please pay attention in order not to get your fingers crushed when turning the metal ring.
65. Please open the lid only after the jagged ice crushed blade, the stainless steel blade and the mixing blade have stopped working.
66. Please pull out the jagged ice crusher blade, the stainless steel blade and the mixing blade before you extract the food from the container.
67. Please make sure that the power cable is not hanging from the work surface on which the device is located.
68. DO NOT use near the cooking surface of the kitchen.
69. Please pay attention: avoid that the power cable and the device get in contact with hot surfaces, free flames, pots and other accessories.
70. Before you start any cleaning of service operation, please turn off the power button and unplug from the wall socket.
71. DO NOT turn on the device if the housing is damaged or if the device fell off. Please contact an authorised service centre.
72. DO NOT insert fingers or accessories inside the device when it is working in order to avoid getting injured or damaging the device.
73. NEVER use the mixing blade with the pulse function or speeds higher than 5.
74. Do not cover the lid with towels or other objects.
75. Please check that the security device on the column on the base of the device is clean enough. When the lid is open, on the display there must be the symbol of an open lock.


BEFORE USE


Cleaning

 Blades are sharp, please handle with care, in order to avoid cuts and grazes.

1. Unpack the device and extract any inserts or adhesive labels which might be present on the device surface.
2. Take out the protection from the jagged ice crusher blade and from the stainless steel blade.
3. Carefully wash by hand with hot water and soap for dishes all the moving parts which get in contact with food:
 - the dispenser cap, the lid and its seal, the palette blade, the mixing blade and the steam basket.
 - the stainless steel blade and the jagged ice crusher blade with a small brush and taking them from the upper part in order not to get cut.
 - the container.
4. Clean the engine with a wet cloth, well squeezed, and the container housing; please avoid to have water in the area where the container connector is located.


 The container, the cover and the measuring cup can be washed in the dishwasher.

 To wash in the dishwasher please put the cup in higher position, away from direct splashes of water and use a medium-low temperature cycle.

 Please carefully dry all washed parts.

Mounting

1. Position the engine on a horizontal flat surface, leave some distance from the edges, so that small movements and/or vibrations during the use do not cause any damage to the device. The suction cups must strongly adhere to the leaning surface.
2. Insert the container in its housing pushing down until you hear a click.
3. Mount the suitable accessory according to what you need to do:
 - the stainless steel blade or the jagged ice crusher blade by taking them from the top in order not to get cut, and insert them on the hexagonal insert.

 take out the protection cover before you start using the device

- the mixing blade, by inserting it on the hexagonal insert.
 - position the steam basket directly in the container after pouring water up to the requested level for steam cooking.
4. Position the lid seal so that the protruding edge appears as it does in Figure A.
 5. Mount it on the lid in the direction shown by the arrows on the external part of the seal.
 6. Position the lid on the container as shown in picture A, then turn clockwise until you come to a complete closed state.
 7. Insert the dispenser tap in the lid.

DEVICE DESCRIPTION

Introduction

This household appliance unites the ROBOT function to the COOKING function; both functions can be executed independently or simultaneously.

You can also add the TIMER function, so that the device can stop at the end of the process.


You can also set step-by-step the different phases of the recipes, up to the cooked dish. The device also features 15 programs to automatically execute all the passages linked to the execution of multiple recipes, just like they are described in the recipe book.

In order to learn how to fully exploit the potential of this device, please initially follow all recipes as they are described in the recipe book, which includes examples and recommendations for any type of processing.

In this way you'll learn the different process techniques and the limitations in terms of quantity; after this, you'll be able to automatically execute different versions, in a very easy way.

Robot Function


The engine rotation, with regulation from 1 to 10, allows very slow speeds, which are ideal to mix during cooking, but also high speeds, which guarantee the typical features of kitchen robots / mixers. Speed setting number 1 enables the intermittent working of the engine, at minimal speed;

 please use this setting to prepare meat, for example braised meat or stews, or in general foods which don't need a continuous mixing.

When you activate pulses in the engine (PULSE function), this is very useful in order to have a better

control of the minced meat or to include more air in certain types of processes.

For hard foods, the maximum size of foods to be inserted in the container is about 1,5 cm per side (almost as big as a stock cube or a sugar cube). Softer foods (fruit and vegetables) can be inserted in bigger chunks.

 This device is not suitable to mince hard foods (coffee, cereal, etc.), to pulverize and knead some flour-based recipes (bread, pizza, dough and shortcrust pastry).


Do not use the stainless steel blade to crush ice or frozen foods, in order not to ruin its sharpening: use the suitable ice crusher blade, do not use frozen ingredients. If you need to use frozen ingredients, please take them out of the freezer about 10/15 minutes before using them.


The accessories dedicated to the robot feature are the mixing blade, the stainless steel blade and the ice crush blade, which must be used as follows:

Accessory	Speed	Function	Note
Blade Mixing	1-3	To gently mix food during cooking without damaging them or breaking them into bits (rice, mushrooms, vegetables, etc).	Never use the mixing blade at an higher speed then 5 or pulse in order to avoid splashes and excessive vibrations.
	4-5	To emulsify and mix sauces and other processes	
Inox blade	4-5	To knead soft bases for cakes, batter, etc.	Use with the dispenser cap correctly fitted in order to avoid splashes
	6-8	To mince different foods	
	9-10	In order to roughly mince dried food (parmesan cheese, biscuits, dried bred)	
	9-10	To roughly mix/homogenize semi-liquid foods	
	Pulse	To miced different kinds of food, by keeping under control the processed food To give volume to the processing	
Jagged blade Ice crusher	6-10 Pulse	In order to crush ice, frozen fruit or bases for ice-cream	Use with the dispenser cap correctly fitted in order to avoid splashes

Cooking function

The temperature setting allows you to cook different types of food at the correct temperature, in a more precise way if compared to the traditional cooking method in the pot. The temperature can be set from a minimum of 37°C - which is the ideal body temperature for children's food - up to a maximum of 100°C, in order to guarantee boiling and steam cooking.

 This device was not designed to fry foods.

 Please always check the temperature of the cooked food before you eat it or make a child eat it.

The cooking is generally matched with the rotation of the mixing blade or of the stainless steel blade in order to guarantee a mixing which prevents the food from sticking to the bottom of the pan during the cooking process.

Temperature	Degrees	Function
Warm	37°C	To bring milk or food for children to body-temperature
Hot	50-60°C	To mildly heat milk or food for children To melt delicate foods which could get damaged at high temperature (chocolate, butter, etc.)
Very hot	70-80°C	To heat milk To melt some foods (cheese, sugar) To cook sauces/creams/puddings made from flour or eggs
Piping hot	90-100°C	To fry lightly various types of food To cook various types of food To simmer or boil To steam

Cooking without lid

You can execute the different types of cooking without lid: in this case, the “robot” feature (engine speed setting and pulse working) is disabled for security reasons.

Steam cooking

Steam cooking must be executed at a temperature of 100°C with the steam basket and the lid. You must insert at least as much water as the minimum level indicated inside the container: this guarantees that the machine works correctly for 60 minutes.

Cooking by boiling

Cooking by boiling must be executed at a temperature of 100°C, with or without the mixing blade accessory. You must insert maximum 1 litre of water; please pay attention: do not exceed the 1,5 litres limit after inserting the food.

Timer function

The use of the timer allows you to set the desired processing time and to be warned at the end. The device stops automatically.

The timer function is particularly useful for long cooking periods because it allows you not to go over correct times for the type of food being cooked. In this way you don't burn the food you are cooking.

USE OF THE DEVICE

1. Unwind the power cable
2. Insert the cable connector in the connector housing of the cable, pushing until the very end.
3. Make sure the product is on a flat surface.
4. Connect the power cable to a wall socket.
5. Insert both the container and the lid
6. Turn on the device: the panel will turn on and a

beep can be heard:

- if the lid is open, on the display there is a lock symbol and the SPEED engine key and the PULSE key cannot be selected; the engine function is disabled.
 - If the lid is closed, on the display the closed lock symbol will appear.
7. Insert both ingredients and accessories by following the instructions on the recipe book.
 8. Close the lid and insert the dispenser cap if this is indicated in the recipe.
 9. Proceed with the manual setting of time, speed and temperature or by using an automatic program.




In case no button is pressed, the device goes in “energy save” mode after 5 minutes and the display turns off. To turn it back on, press the POWER button.

Manual setting

You can set the ROBOT function and the COOKING function separately or at the same time, if possible by using the TIMER feature in order to set the processing time with automatic stop at the end.

Robot function setting: engine speed from 1 to 10

1. Press the engine SPEED button: on the display the corresponding icon flashes.
 2. Set the speed by turning the knob clockwise + and anti-clockwise - to increase or decrease the selected value (Figure B).
-  Position the lid, otherwise the engine function cannot be set.

Setting of the cooking function: temperatures from 37°C to 100°C.

1. Press the TEMPERATURE button: on the display the corresponding icon is flashing.
2. Set the temperature by turning the knob clockwise + and anti-clockwise - to increase or decrease the selected value (Figure C).

Setting the timer function

1. Press the TIMER button: on the display the corresponding icon flashes as well as the area dedicated to minutes.
2. By pressing again the TIMER button you select the area dedicated to seconds.
3. Set the time by turning the knob clockwise + and anti-clockwise - to increase or decrease the selected value (Figure C). The maximum time which can be set corresponds to 99 minutes (Figure D).

Start of processing



Please do not move the device when it's ON.

Activate the device by pressing the START / PAUSE button; on the display you will see (Figure E):

- Set speed
- Set temperature: the "C°" symbol flashes until the temperature is reached
- The elapsed time, unless a specific timer was set
- The residual time before the end of the processing if the timer was set

Change settings

You can change speed, temperature or set time even after starting the processing:

1. Press the buttons about engine speed, temperature or timer: the corresponding icon flashes.
2. Set the value by turning the knob
3. You can change the set value as long as the icon keeps flashing.

Temporary stop of the processing

If necessary, please open/close the lid in order to check the processing status; pause and proceed as follows:

1. By pressing the START / PAUSE button: the processing temporarily stops (temperature, speed and time).
2. To restart immediately, press again the START/ PAUSE button. If this button is not pressed within

20 minutes the device turns off.



If the lid is opened without pausing first the device immediately blocks - for safety reasons - the engine rotation; the cooking and timer functions remain active in order to allow the continuation of the process. To restart the processing just close the lid.



The POWER button and the STOP/CANCEL button must be pressed for about 1 second in order to be activated.



The POWER and the STOP/CANCEL button cancel current settings.

Pulse function

Hold pressed the PULSE button for 2/3 seconds, then release it; repeat this operation several times; on the display the corresponding icon will light.

The PULSE function (pulse processing) cannot be used on a previously set processing.

End of the processing

When the timer-set time is over (or after 30 minutes from the start of the processing without timer) the device will emit an acoustic signal and on the display "END" will appear; the device will keep mixing for 2 more minutes in order to prevent the food from sticking on the bottom of the container.

Press the STOP button when you prefer. Should this button not be pressed within 3 minutes, the device switches to "energy save" mode.

Automatic programs

1. Press the AUTOMATIC programs button: a screen very similar to the one showed in Figure F will appear.
2. Turn the knob in order to reach the selected program.
3. After selecting the program you can select the portions by pressing again the automatic programs button; times and ingredients quantities will vary accordingly.



If the container is removed during an automatic cycle, the display shows the "E3" error message. Replace the container on the unit and press STOP/CANCEL to re-activate the screen and go on with the processing.




At the end of the cycle the display shows the "END" message.

Name	Program no.	Portions no.	Step no.	Speed	Minutes	Total time	Temperature (°C)
Browning	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Risottos and stews	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Boiled meat and steam cooking	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Braised meat	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Rice-pasta	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Soups	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Vegetables and cereals creams	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Veloutés	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Vegetables	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

Sweet creams	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Low-temperature cooking	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Hot sauces	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Cold preparations	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Mixtures for cakes	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Jellys	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

At the end of the process

When the timer-set time is over the device will emit an acoustic signal and on the display "END" will appear.

 The device will keep mixing for 2 more minutes in order to prevent the food from sticking on the bottom of the container.


Press the STOP button when you prefer. Should this button not be pressed within 3 minutes, the device switches to "energy save" mode.


Delay function


The DELAY function can be associated to automatic programmes; this will allow you to set a delay in the start of the automatic program.

To set the delay function you have to:


1. Select the automatic program
2. Set the DELAY by pressing the suitable key and and select the delay time by turning the knob.

 The first two digits on the display show the hours, the third and the forth indicate minutes.

 The minimum time which can be set is 30 minutes; the maximum time which can be set is 15 hours and 30 minutes.


 By pressing the delayed start button you can respectively set hours or minutes.

3. After setting the desired time for delayed start, press the START/PAUSE button

 The display shows the corresponding icon and the countdown before the beginning of the cycle.


End of the use

1. Turn off the device
2. Pull out the power cable plug from the wall socket
3. Take out the lid by turning it clock-wise
4. Take out the container from the device
5. Remove the accessory inside the container
6. Remove the food by using a palette blade

 The product has a protection device which intervenes when the engine undergoes overheating. Please do not execute more than 3 long consecutive processes in order not to overload the engine.

CLEANING AND MAINTENANCE


1. Unplug the device and wait for it to cool down completely before you clean it
2. Clean the external surface with a wet cloth, so dry with a dry cloth.
3. Remove any excess residues from the power cable.
4. Pull out the container.
5. Unmount the hexagonal insert by turning the metal ring anti-clockwise, in order to clean any food residues which might be present on the seal.


 Pat attention not to have your fingers smashed when turning the metal ring.


6. Extract the hexagonal insert from the inside of

the container.


7. Manually wash the hexagonal insert, its seal and its metal ring with hot water and dishes soap. Then, clean carefully.
8. Re-insert the hexagonal insert in the container by holding it with your hand.
9. Insert the metal ring and turn clockwise until the end of the stroke.


 The container, the cover and the measuring cup can be washed in the dishwasher.

 To wash in the dishwasher please put the cup in higher position, away from direct splashes of water and use a medium-low temperature cycle.

 Please regularly check the seal and lid integrity, as well as the integrity of the hexagonal insert seal, of the contacts and of the container's connector. Should they be worn out, please contact an authorized service center.


Clean food residues after use

 NEVER immerse the body in water. NEVER put the engine under running water.


 In some cases, depending on food and preparations, there should be a residual film on the bottom; try and remove this with a palette knife. In case it is still there, try and remove it with a metallic abrasive sponge.

Carefully wash by hand with hot water and soap for dishes all the moving parts which get in contact with food:

- the dispenser cap, the lid, the lid seal and the palette blade,
- the mixing blade and the steam basket.
- the stainless steel blade and the ice crusher blade with a small brush and taking them from the upper part in order not to get cut.

 We recommend to wash all blades immediately after use; please avoid leaving them in contact with food.

- Wash the container with vinegar to remove any residual scale traces.
- Clean the engine and the container's housing with a well-squeezed wet cloth; please avoid to get water in the area where the connector is located.
- Please remove any food residues from the security device which is located on the column on the base of the product.

 Carefully dry the washed parts.

Cleaning using the engine

At the end of the processing, please clean the inside of the container as follows:

- Remove from the container the food and the accessory you've used.
- Insert the stainless steel blade.
- Please fill the container with hot water up to 1 litre and add a drop of dishes soap. If you don't want to use dishes soap you can add thick salt, in order to better remove food residues, or lemon juice, in order to eliminate any smells.
- Close the cover and insert the dispenser cap.
- Activate the PULSE button for the time you deem necessary.
- Empty the container and wash it under running water.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

Error/Problem	Causes	Solutions
E1	Engine overload	Reduce the quantity of food inside the container. Pull out any food residues from the blades.
E3	The container is not properly fixed to the base. The container was removed during the processing or during a program.	Correctly fit the container.

E5	Engine abnormality.	Let the engine cool for about 30 minutes, especially if you've done intense and prolonged processes. Should the problem be still there after the cooling period, please contact an authorised service center.
The device is not working.	The device is not connected to the wall socket. Insert the power cable plug in the wall socket.	The cable connector wasn't properly connected to the wall socket.
	The cable connector wasn't properly connected to the device.	Please make sure the cable is properly connected to the product's plug.
The keys do not react immediately.	The touch keys of the commands panel require the correct contact time.	Press the keys for a longer time. Should the problem still be there, maybe there is an electromagnetic interference in the network: unplug and plug back the power cable.
Water is coming out of the lid.	The lid seal is not installed correctly.	Correctly mount the seal of the lid.
	The lid seal is damaged.	Please contact an authorised service center.

The lid is open but on the display there is a symbol of a closed lid.	There are some food residue in the safety devices.	Please remove any food residues from the security devices. Should the problem persist, please do not use the device and contact the authorised service center.
The program stopped before the end.	Momentary black-out.	Turn the device back on and check that the connector is properly inserted in the cable; restart the processing by referring to the equivalent recipe with manual settings.
The engine function (engine speed and pulse) cannot be activated.	The lid is not properly closed.	Correctly close the lid.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Lisez intégralement ce manuel avant d'utiliser votre appareil. Veuillez le conserver pour référence ultérieure.

PIECES ET FONCTIONS









Description de l'appareil

1. Socle de l'appareil
2. Anneau métallique
3. Récipient
4. Support hexagonal
5. Joint du couvercle
6. Couvercle
7. Gobelet gradué
- Le couvercle peut servir de dispositif de dosage (Figure A).
8. Panier à vapeur
9. Lame en acier inoxydable
 - 9.1 Couverre-lame
10. Lame de broyeur de glace
 - 10.1 Couverre-lame
11. Lame de mélange
12. Couteau à palette
13. Câble d'alimentation

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES











MODELE :	MC 057 EU
Classe nominale :	220-240V~ 50Hz
Puissance du moteur :	70W
Puissance des éléments chauffants :	500W
Puissance totale :	570W

DESCRIPTION DES SYMBOLES

 Avertissement	 Ne pas toucher
 Orifice de sortie de la vapeur	 Surface chaude
 Niveau minimal pour la cuisson à la vapeur	 AUGMENTATION
 REDUCTION	 FONCTION de pulsation

Panneau de commande

- A. Réglage de LA TEMPERATURE
- B. Réglage de LA VITESSE
- C. Réglage de L'HEURE
- D. Réglage de L'HEURE
- E. Réglage AUTOMATIQUE
- F. DES BOUTONS
- G. MARCHE/ARRET
- H. DEMARRAGE/PAUSE
- I. ARRET/ANNULATION
- J. FONCTION DE PULSATION
- K. MODE AUTOMATIQUE
- L. Minuterie
- M. Retardateur
- N. Température
- O. Vitesse
- P. Couvercle fermé
- Q. Couvercle ouvert

 MARCHE/ARRET	 ARRET/ANNULATION
 DEMARRAGE/PAUSE	 TEMPERATURE
 VITESSE	 RETARD
 HEURE (TIME)	 Couvercle ouvert
 PROGRAMMES automatiques	 Couvercle fermé

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Cet appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique ; il ne doit être utilisé que par des adultes. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions, notamment les consignes de sécurité. Veuillez respecter ces instructions de sécurité. Conservez le manuel, ainsi que le guide d'utilisation, aussi longtemps que l'appareil est en votre possession. Vous pouvez vous en servir pour référence ultérieure. Si vous deviez le passer à une autre personne, remettez-lui également la documentation fournie avec

l'appareil.

Avant d'utiliser cet appareil électrique, veuillez respecter les précautions de base, notamment ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Après avoir sorti l'appareil de son emballage, vérifiez qu'il est intact et comparez-le au schéma. Notez tout dommage lié au transport. En cas de doute, n'utilisez pas l'appareil et contactez un centre de service agréé.
3. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que les données électriques mentionnées sur la plaque correspondent à celles spécifiées sur le réseau national. La plaque nominale se trouve au bas de l'appareil.
4. Utilisez cet appareil uniquement aux fins d'utilisation prévues, c'est-à-dire comme **ROBOT DE CUISINE AVEC FONCTION DE**

CUISSON à usage domestique. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et dangereuse.

5. Le non-respect de ces instructions ou toute utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des blessures.
6. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Veuillez le tenir, ainsi que son câble d'alimentation, hors de la portée des enfants.
7. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
8. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au minimum 8 ans et par des adultes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou avec une connaissance limitée de l'utilisation de l'appareil, seulement sous la supervision d'une

- personne responsable de leur sécurité, s'ils ont été instruits sur l'utilisation de l'appareil et à condition qu'ils comprennent les risques y relatifs. Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil. Toute opération de nettoyage et d'entretien ne doit être effectuée par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et à conditions qu'ils soient encadrés.
9. Veuillez surveiller l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
 10. N'utilisez pas l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
 11. Évitez d'utiliser des accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant. Ils peuvent entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
 12. Éteignez l'appareil avant de replacer ses accessoires ou avant de toucher les pièces mobiles lorsqu'il fonctionne.
 13. N'utilisez pas l'appareil si son câble est endommagé, en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil est défectueux.
 14. Évitez de laisser pendre le cordon sur une table, un plan de travail ou au contact d'une surface chaude.
 15. Ne plongez pas le câble ou le mixeur dans de l'eau, car cela pourrait entraîner des chocs électriques.
 16. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien agréé ou une personne qualifiée, de sorte à éviter toute situation dangereuse.
 17. Surveillez de près l'appareil lorsqu'il fonctionne à proximité

des enfants ou des personnes invalides.

18. Évitez de placer l'appareil sur des fours à gaz chauds ou des fours émettant de la chaleur, ou à proximité de ceux-ci.
19. Veuillez débrancher l'appareil lorsqu'il ne fonctionne pas, avant d'insérer ou de retirer les pièces ou avant de le nettoyer.
20. Vérifiez que la commande de l'appareil est réglée sur OFF (Arrêt) avant de brancher le câble d'alimentation à la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez la commande sur OFF (Arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
21. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
22. N'approchez pas les mains, les vêtements, les couteaux à palette et autres accessoires des pièces mobiles lorsque l'appareil fonctionne ; vous pourrez ainsi éviter les blessures physiques et/ou les dommages à l'appareil.
23. Tenez l'appareil, ainsi que son câble d'alimentation, hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
24. N'utilisez pas l'appareil à l'air libre.
25. Veuillez conserver ces instructions.
26. ATTENTION ! RISQUE D'ÉTOUFFEMENT : l'emballage n'est pas un jouet pour les enfants. Tenez le sac en plastique hors de la portée des enfants.
27. ATTENTION ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE : la sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que s'il est connecté à un système de mise à la terre, conformément à la réglementation sur la sécurité en matière de courant électrique. Veuillez vérifier cette exigence fondamentale de sécurité ; en cas de doute, référez-vous à un technicien compétent pour tout contrôle spécifique du système.
28. N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'un évier plein d'eau. Placez votre appareil en position sûre lorsqu'il est en marche, et évitez qu'il ne tombe dans l'évier.
29. NE mettez PAS l'appareil en marche si le câble d'alimentation est endommagé. Remplacez le câble par un original fourni par un centre de service agréé.
30. N'utilisez PAS l'appareil avec les mains humides et les pieds trempés ou nus.
31. NE tirez PAS sur le câble d'alimentation ou l'appareil pour le débrancher de la prise murale.
32. NE placez PAS le câble d'alimentation sur des coins ou des bords pointus, au risque de l'endommager.
33. NE plongez PAS le bloc moteur dans de l'eau ; ne le placez jamais sous un robinet d'eau courante.
34. Nettoyez soigneusement les éléments de contact du récipient, situés dans la partie inférieure, avant de les remettre en place.

35. Effectuez une vérification périodique de l'intégrité de l'étanchéité des inserts hexagonaux, ainsi que des connecteurs du récipient. En cas d'usure, contactez un centre de service agréé.
36. ATTENTION ! RISQUE D'INCENDIE : N'utilisez pas l'appareil sous des matériaux inflammables tels que les rideaux, ou à proximité de ceux-ci. Éloignez l'appareil des surfaces thermosensibles. Laissez l'appareil refroidir avant de le remettre en place.
37. N'utilisez pas de rallonge ou d'adaptateurs. Insérez entièrement le câble d'alimentation à l'endroit prévu à cet effet. Déroulez complètement le câble d'alimentation avant de brancher l'appareil à la prise murale. Les huiles et les graisses chauffées peuvent s'enflammer.
38. ATTENTION ! RISQUE DE BRÛLURES
39. NE dépassez JAMAIS le niveau maximal inscrit sur le récipient, soit 1,5 l, pour éviter tout débordement d'eau chaude ou d'aliments chauds.
40. N'utilisez JAMAIS l'appareil sans le bouchon doseur du couvercle avec la fonction de pulsation activée ou à une vitesse supérieure à 5, car les pièces chaudes pourraient être projetées sur l'utilisateur ou dans les alentours.
41. N'utilisez JAMAIS la lame de mixage avec la fonction de pulsation activée ou à une vitesse supérieure à 5.
42. Lorsque l'appareil fonctionne, ses surfaces peuvent atteindre des températures très élevées ; il convient donc de toujours utiliser des gants de cuisine appropriés pour manipuler le récipient, le couvercle, la lame de mélange, la lame de broyeur de glace dentelée, la lame en acier inoxydable, le panier à vapeur et le bouchon doseur pendant ou après l'utilisation de l'appareil.
43. Pendant la cuisson, prêtez particulièrement attention aux projections d'aliments chauds, à la chaleur ou à la vapeur susceptibles d'atteindre votre visage lorsque vous ouvrez le couvercle.
44. Lorsque vous utilisez l'appareil sans couvercle, il est comparable à n'importe quel ustensile de cuisine normal : les liquides très chauds sont facilement accessibles.
45. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer ou avant de nourrir un bébé.
46. Effectuez une vérification périodique de l'intégrité du joint du couvercle. En cas d'usure, contactez un centre de service agréé. Remplacez-le au minimum tous les deux ans.
47. Avant de fermer le couvercle, vérifiez que le joint est intact et correctement positionné.
48. Lorsque vous remettez les inserts hexagonaux en place, vérifiez que le joint est présent et intact.
49. ATTENTION ! RISQUE DE DOMMAGES SUR L'APPAREIL ET LES ÉLÉMENTS À PROXIMITÉ
50. NE placez PAS le récipient dans un four, un four à micro-ondes ou un congélateur.
51. NE placez PAS l'appareil à proximité des sources de chaleur ou dans des environnements chauds.
52. NE bloquez PAS les orifices de sortie d'air et assurez une aération convenable autour de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
53. N'exposez PAS l'appareil à l'humidité ou aux épreuves climatiques.
54. NE faites JAMAIS fonctionner l'appareil sans aliments à l'intérieur.
55. N'utilisez PAS la lame de broyeur de glace dentelée, la lame en acier inoxydable et la lame de mélange pour des ingrédients rigides en bloc d'une grosseur supérieure à 1,5 cm de chaque côté.
56. Assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace libre au-dessus ou autour de l'appareil, de sorte à éviter tout dommage résultant de la chaleur produite par l'appareil.
57. NE plongez JAMAIS l'appareil dans de l'eau.
58. Cet appareil n'est pas destiné aux mélanges lourds tels que ceux utilisés pour la préparation du pain, des pâtes, des pizzas, des pâtes Brisées, etc.
59. Il ne convient pas pour la friture des aliments.
60. Ne levez pas l'appareil en tenant la poignée du récipient.
61. ATTENTION ! RISQUE DE BLESSURES
62. Placez le corps de l'appareil sur une surface horizontale, plane et lisse. Laissez un dégagement des bords, pour éviter que l'appareil ne tombe lorsque vous l'utilisez. Les fixations à ventouse doivent fortement adhérer à la surface d'appui. Veuillez ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.
63. Les lames sont coupantes ; veuillez les manipuler avec précaution, pour éviter coupures et éraflures.
64. Lorsque vous montez et démontez les inserts hexagonaux, évitez d'écraser vos doigts en tournant l'anneau métallique.
65. Ouvrez le couvercle uniquement lorsque la lame de broyeur de glace dentelée, la lame en acier inoxydable et la lame de mélange sont à l'arrêt.
66. Sortez la lame de broyeur de glace dentelée, la lame en acier inoxydable et la lame de mélange

avant d'extraire les aliments du récipient.

67. Assurez-vous que le câble d'alimentation ne pend pas sur le plan de travail sur lequel est installé l'appareil.
68. N'utilisez PAS l'appareil à proximité des surfaces de cuisson de la cuisine.
69. Soyez prudents : évitez tout contact du câble d'alimentation et de l'appareil avec des surfaces chaudes, des flammes libres, des casseroles et autres accessoires.
70. Avant toute procédure de nettoyage ou d'entretien, placez le bouton d'alimentation à la position d'arrêt et débranchez l'appareil de la prise murale.
71. Ne mettez PAS l'appareil en marche si le boîtier est endommagé ou si l'appareil est tombé. Contactez un centre de service agréé.
72. N'insérez PAS vos doigts ou des accessoires dans l'appareil lorsqu'il fonctionne, pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
73. N'utilisez JAMAIS la lame de mixage avec la fonction de pulsation activée ou à une vitesse supérieure à 5.
74. N'utilisez pas de serviette ou tout autre objet pour couvrir le couvercle.
75. Vérifiez que le dispositif de sécurité sur la colonne au bas de l'appareil est suffisamment propre. Lorsque le couvercle est ouvert, l'écran affiche le symbole d'un verrou ouvert.

AVANT L'UTILISATION

Nettoyage



Les lames sont coupantes ; veuillez les manipuler avec précaution, pour éviter coupures et éraflures.

1. Déballez l'appareil et retirez tout insert ou étiquette adhésive sur l'appareil.
2. Retirez les protections de la lame de broyeur de glace dentelée et de la lame en acier inoxydable.
3. Lavez soigneusement à la main, avec de l'eau chaude et du savon pour vaisselle toutes les pièces mobiles qui sont en contact avec les denrées alimentaires :
 - le bouchon doseur, le couvercle et son joint, la lame à palette, la lame de mélange et le panier à vapeur.
 - Lavez la lame en acier inoxydable et la lame de broyeur de glace dentelée avec une petite brosse et tenez-les par la partie supérieure pour éviter toute coupure.

- le récipient.

4. Nettoyez le moteur à l'aide d'un tissu humide, bien essoré, ainsi que le compartiment du récipient ; évitez d'introduire de l'eau dans la zone où se trouve le connecteur du récipient.



Le récipient, le couvercle et le gobelet gradué sont lavables au lave-vaisselle.



Pour laver dans le lave-vaisselle se il vous plaît mettre la tasse en position supérieure, l'abri des projections d'eau directs et utiliser un cycle de température moyen-doux.



Séchez correctement toutes les pièces lavées.

Montage

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale plane, laissez un dégagement par rapport aux bords, de sorte que les petits mouvements et/ou les vibrations pendant l'utilisation n'endommagent pas l'appareil. Les fixations à ventouse doivent fortement adhérer à la surface d'appui.
2. Insérez le récipient dans son compartiment en le poussant vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic.
3. Assemblez les accessoires correspondants selon l'usage souhaité :

- installez la lame en acier inoxydable ou la lame de broyeur de glace dentelée en tenant par le haut pour éviter toute coupure, et insérez-les dans les inserts hexagonaux;



retirez le cache de protection avant d'utiliser l'appareil ;

- installez la lame de mélange, en l'insérant dans l'insert hexagonal ;
- placez le panier à vapeur directement dans le récipient après avoir versé de l'eau jusqu'à la limite requise pour la cuisson à la vapeur.

4. Placez le joint du couvercle de sorte que le bord dépassant apparaisse selon l'illustration de la Figure A.
5. Fixez-le au couvercle, dans la direction indiquée par les flèches, sur la partie externe du joint.
6. Placez le couvercle sur le récipient suivant l'illustration de l'image A, puis tournez dans le sens horaire jusqu'à la fermeture complète.
7. Placez le doseur sur le couvercle.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Introduction

Cet appareil domestique associe la fonction ROBOT à la fonction de CUISSON ; les deux fonctions peuvent être exécutées de manière indépendante ou simultanée.

De plus, la fonction MINUTERIE est disponible et permet d'arrêter l'appareil à la fin du processus.

Vous pouvez également effectuer un réglage étape-par-étape des différentes phases des recettes, jusqu'aux plats cuisinés. L'appareil intègre également 15 programmes pour l'exécution automatique de toutes les phases de multiples recettes, telles qu'elles sont décrites dans le livre de recettes.

Pour pleinement exploiter le potentiel de cet appareil, lisez d'abord toutes les recettes

telles qu'elles sont décrites dans le livre de recettes, notamment les exemples et les recommandations pour chaque type de processus.


De cette façon, vous apprendrez les techniques liées aux différents processus et connaîtrez les limites en termes de quantité ; après cela, vous pourrez automatiquement exécuter les différentes versions, en toute simplicité.

Fonction Robot

La rotation du moteur, réglée de 1 à 10, permet des vitesses très lentes, idéales pour


les mélanges pendant la cuisson, mais également des vitesses très élevées, fonction principale des robots/mixeurs de cuisine. La vitesse 1 permet le

fonctionnement intermittent du moteur, à la vitesse minimale ;

 utilisez ce réglage pour la cuisson de la viande, par exemple la viande braisée, les ragoûts, ou les plats généraux qui ne nécessitent pas d'être remués.

Lorsque vous activez les pulsations du moteur (fonction PULSE), vous avez un meilleur contrôle de la cuisson de la viande hachée ou une meilleure gestion de certains types de processus.

Pour les aliments durs, la taille maximale des aliments à insérer dans le récipient est d'environ 1,5 cm de chaque côté (presque aussi grosse qu'un cube de bouillon ou un carreau de sucre). Insérez les aliments plus mous (fruits et légumes) en plus grosses portions.

 **Cet appareil n'est pas destiné à hacher les aliments durs (café, céréales, etc.), à pulvériser ou à mélanger les aliments à base de farine (pain, pizza, pâtes et pâte Brisée).**

N'utilisez pas la lame en acier inoxydable pour broyer la glace ou les aliments congelés, pour éviter de détruire son affûtage : utilisez la lame de broyeur de glace, n'utilisez pas d'ingrédients congelés. Si vous souhaitez utiliser des ingrédients congelés, sortez-les du congélateur 10 à 15 minutes avant de les utiliser. Les accessoires de la fonction robot sont la lame de mélange, la lame en acier inoxydable et la lame de broyeur de glace, que vous pouvez utiliser de la manière suivante :

Accessoire	Vitesse	Fonction	Remarque
Lame Mélange	1-3	Pour mélanger délicatement les aliments pendant la cuisson sans les endommager ou les couper en morceaux (riz, champignons, légumes, etc.)	N'utilisez jamais la lame de mélange à une vitesse supérieure à 5 ou avec la fonction de pulsation activée pour éviter des éclaboussures et des vibrations excessives.
	4-5	Pour émulsifier et mélanger les sauces et d'autres processus	
Lame en acier inoxydable	4-5	Pour mélanger les ingrédients utilisés dans la préparation des gâteaux, des pâtes à frire, etc.	Pour éviter toute éclaboussure, utilisez l'appareil en vérifiant que le bouchon doseur est placé correctement.
	6-8	Pour hacher divers aliments	
	9-10	Pour hacher les aliments séchés (fromage parmesan, biscuits, pain sec)	
	9-10	Pour mélanger/uniformiser les aliments semi-liquides	
	Fonction de pulsation	Pour hacher divers types d'aliments, en gardant sous contrôle les aliments transformés Pour donner du volume au processus	
Lame dentelée Broyeur de glace	6-10 Fonction de pulsation	Pour broyer la glace, les fruits congelés ou les aliments à base de crème glacée	Pour éviter toute éclaboussure, utilisez l'appareil en vérifiant que le bouchon doseur est placé correctement.

Fonction de cuisson

Le réglage de la température vous permet de cuisiner différents types d'aliments à la bonne température, de manière plus précise, en comparaison à la méthode traditionnelle dans une marmite. Vous pouvez régler la température minimale à 37 °C - qui est la température corporelle idéale pour la nourriture du bébé - et la température maximale à 100 °C, idéale pour l'ébullition et la cuisson à la vapeur.



Cet appareil ne convient pas pour la friture des aliments.



Vérifiez toujours la température des aliments cuits avant de les consommer ou avant de nourrir un bébé.

La cuisson correspond en général à la rotation de la lame de mélange ou de la lame en acier inoxydable, de sorte à garantir un mélange qui évite que les aliments collent au fond du récipient pendant la cuisson.

Température	Degrés	Fonction
Chaude	37°C	Pour porter le lait ou la nourriture pour bébé à la température corporelle
Chaud	50-60°C	Pour légèrement chauffer le lait et la nourriture pour bébé Pour fondre les aliments délicats susceptibles de se détériorer à des températures élevées (chocolat, beurre, etc.)
Très chaud	70-80°C	Pour chauffer le lait Pour fondre certains aliments (fromage, sucre) Pour cuisiner des sauces/crèmes/puddings à base de farine ou d'œufs.
Bien chaud	90-100°C	Pour faire revenir différents types d'aliments Pour faire cuire différents types d'aliments Pour cuire à feu doux ou porter à ébullition Pour cuire à la vapeur

Cuisson sans couvercle

Vous pouvez exécuter différents types de cuisson sans utiliser de couvercle : dans ce cas, la fonction « robot » (réglage de la vitesse du moteur et fonction de pulsation) est désactivée par mesure de sécurité.

Cuisson à la vapeur

La cuisson à vapeur doit être effectuée à une température de 100 °C en utilisant le panier à vapeur et le couvercle. Mettez de l'eau ne serait-ce qu'au niveau minimum indiqué dans le récipient, pour que l'appareil fonctionne correctement pendant 60 minutes.

Cuisson par ébullition

La cuisson par ébullition doit être effectuée à une température de 100 °C avec ou sans lame de mélange. Mettez 1 litre d'eau maximum. Avertissement : ne dépassez pas la limite de 1,5 litre après avoir mis les aliments dans le récipient.

Fonction Minuterie


L'utilisation de la minuterie vous permet de régler le temps de cuisson souhaité et de recevoir un message d'alerte à la fin. L'appareil s'arrête automatiquement. La fonction Minuterie est particulièrement utile pour les longues périodes de cuisson, car elle vous permet de ne pas dépasser le temps imparti à la cuisson en

fonction du type d'aliments. Ainsi, vous ne risquez pas de brûler les aliments.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- Déroulez le câble d'alimentation
- Insérez le connecteur de câble dans le boîtier de connecteur du câble en le poussant jusqu'au fond du boîtier.
- Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane.
- Branchez le câble d'alimentation à la prise murale.
- Placez le récipient et le couvercle.
- Allumez l'appareil ; le panneau s'allume et un bip se fait entendre.
 - Si le couvercle est ouvert, un symbole de verrou s'affiche à l'écran. Dans ce cas, la TOUCHE de sélection de vitesse du moteur et la touche DE pulsation ne peuvent être sélectionnées ; la fonction Moteur est désactivée.
 - Par contre, si le couvercle est fermé, le symbole de verrou fermé s'affiche à l'écran.
- Mettez les ingrédients et les accessoires selon les instructions du livre des recettes.
- Fermez le couvercle et placez le bouchon doseur si la recette l'exige.

9. Procédez au réglage manuel du temps, de la vitesse, de la température ou utilisez un programme automatique.


 Si vous n'appuyez sur aucun bouton, l'appareil bascule en mode « energy save » (économie d'énergie) au bout de 5 minutes et l'écran s'éteint. Pour le rallumer, appuyez sur le bouton POWER (ALIMENTATION).

Configuration manuelle

Vous pouvez configurer les fonctions ROBOT et CUISSON séparément ou simultanément, si possible en utilisant la fonction MINUTERIE pour régler le temps de cuisson avec arrêt automatique à la fin.

Configuration de la fonction Robot : vitesse du moteur variant entre 1 et 10.

1. Appuyez sur le bouton de VITESSE du moteur : l'icône correspondante clignote à l'écran.
2. Réglez la vitesse en tournant la poignée soit dans le sens horaire + , soit dans le sens antihoraire - pour augmenter ou diminuer la valeur sélectionnée (Figure B).

 Posez le couvercle, sinon la fonction Moteur ne pourra être configurée.


Configuration de la fonction de cuisson : températures comprises entre 37 °C et 100 °C.

1. Appuyez sur le bouton de TEMPERATURE : l'icône correspondante clignote à l'écran.
2. Réglez la température en tournant la poignée soit dans le sens horaire + , soit dans le sens antihoraire - pour augmenter ou diminuer la valeur sélectionnée (Figure C).

Configuration de la fonction Minuterie

1. Appuyez sur le bouton de MINUTERIE : l'icône correspondante clignote à l'écran ainsi que la zone réservée aux minutes.
2. Appuyez de nouveau sur le BOUTON DE minuterie pour sélectionner la zone réservée aux secondes.
3. Réglez le temps en tournant la poignée soit dans le sens horaire + , soit dans le sens antihoraire - pour augmenter ou diminuer la valeur sélectionnée (Figure C). La durée maximale pouvant être réglée est de 99 minutes (Figure D).

Début du processus

 Veuillez ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il est en marche.

Appuyez sur le bouton START/PAUSE (Démarrage/ Pause) pour activer l'appareil ; vous verrez s'afficher à l'écran (Figure E) :

- Réglez la vitesse

- Réglez la température : le symbole « °C » clignote jusqu'à vous atteignant la température souhaitée
- Le temps écoulé, sauf si une minuterie particulière a été réglée
- Le temps restant avant la fin de la cuisson, si la minuterie a été réglée

Modification des paramètres


Vous pouvez modifier la vitesse, la température ou régler l'heure même après le début de la cuisson :


1. Appuyez sur les boutons de vitesse du moteur, de température ou de minuterie : les icônes correspondantes clignent.
2. Réglez la valeur en tournant la poignée.
3. Vous pouvez modifier la valeur réglée tant que l'icône continue de clignoter.


Arrêt temporaire de la cuisson

Le cas échéant, ouvrez/fermez le couvercle afin de contrôler la progression de la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur pause et procédez comme suit :

1. Appuyez sur le bouton START/PAUSE (DEMARRAGE/PAUSE) : la cuisson s'arrête de manière temporaire, (les fonctions température, vitesse et durée en l'occurrence).
2. Pour redémarrer immédiatement, appuyez de nouveau sur le bouton START/PAUSE (Démarrage/ Pause). Si vous n'appuyez sur ce bouton dans un délai de 20 minutes, l'appareil s'éteindra.

 Si vous ouvrez le couvercle sans avoir au préalable appuyé sur Démarrer/Pause, l'appareil bloque la rotation du moteur par mesure de sécurité. Toutefois, les fonctions Cuisson et Minuterie restent actives pour permettre à la cuisson de se poursuivre. Pour redémarrer la cuisson, il suffit de fermer le couvercle.

 **Appuyez sur les boutons POWER (ALIMENTATION) et STOP/CANCEL (ARRÊTER/ANNULER) pendant environ 1 minute pour les activer.**

 Les boutons POWER (ALIMENTATION) et STOP/CANCEL (ARRÊTER/ANNULER) annulent les paramètres actuels.

Fonction de Pulsation

Maintenez enfoncé le bouton de PULSATION pendant 2 ou 3 secondes, puis relâchez-le ; répétez cette opération plusieurs fois : l'icône correspondante clignote à l'écran.

La fonction de PULSATION (vitesse de pulsation) ne peut pas être utilisée sur un processus de cuisson préalablement réglé

Fin de la cuisson

Lorsque la durée réglée sur la minuterie est écoulée


(ou 30 minutes après le début de la cuisson sans minuterie), l'appareil émet un signal sonore et « END » (FIN) apparaît à l'écran. L'appareil continue de fonctionner pendant 2 minutes de plus pour éviter que les aliments ne collent au fond du récipient.


Appuyez sur le bouton STOP (Arrêt) lorsque vous le souhaitez. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton dans un délai de 3 minutes, l'appareil basculera en mode « energy save » (économie d'énergie).

Programmes automatiques

1. Appuyez sur le bouton de PROGRAMMES automatiques : un écran très similaire à celui de la Figure F apparaît.

2. Tournez la poignée pour atteindre le programme sélectionné.
3. Après avoir sélectionné le programme souhaité, choisissez les portions en appuyant de nouveau sur le bouton de programmes automatiques. La durée et la quantité d'ingrédients varieront en fonction du programme.

 Lorsque vous retirez le récipient pendant un cycle automatique, l'écran affiche le message d'erreur « E3 ». Remplacez le récipient sur le socle moteur et appuyez sur STOP/CANCEL (ARRÊTER/ANNULER) pour réactiver l'écran et continuer la cuisson.

 À la fin du cycle, l'écran affiche le message « END » (FIN).

Nom (Name)	Programme no	Nombre de portions	Étape no	Vitesse	Minutes	Durée totale	Température (°C)
Brunissement	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Risottos et ragoûts	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Viande bouillie et cuisson à la vapeur	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Viande braisée	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Riz-pâtes alimentaires	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100

Soupes	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Crème de légumes et céréales	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Veloutés	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Légumes	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90
Crèmes douces	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Cuisson à basse température	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Sauces piquantes	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Préparations froides	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Pâtes à gâteaux	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Gelées	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

À la fin du processus

Lorsque la durée réglée sur la minuterie est écoulée, l'appareil émet un signal sonore et le message « END » (FIN) apparaît à l'écran.

L'appareil continue de fonctionner pendant 2 minutes de plus pour éviter que les aliments ne collent au fond du récipient.


Appuyez sur le bouton STOP (Arrêt) lorsque vous le souhaitez. Si vous n'appuyez pas sur ce bouton dans un délai de 3 minutes, l'appareil basculera en mode « energy save » (économie d'énergie).

Fonction de temporisation

La fonction de temporisation peut être associée aux programmes automatiques ; elle permet de régler la temporisation au démarrage du programme automatique.


Pour régler la fonction de temporisation, procédez comme suit :

1. Sélectionnez le programme automatique
2. Réglez le TEMPS D'ATTENTE en appuyant sur la touche appropriée et sélectionnez le temps d'attente en tournant le poignée.
 - Les deux premiers chiffres sur l'écran indiquent les heures tandis que les deux autres indiquent les minutes.
 - Le temps minimal réglable est de 30 minutes tandis que le temps maximal est de 15 heures et 30 minutes.
 - Vous pouvez régler les heures ou les minutes en appuyant sur le bouton de démarrage de la temporisation.
- 3) Après avoir réglé le temps souhaité pour le départ différé, appuyez sur le bouton START/PAUSE (Démarrage/Pause)

-  L'icône correspondante et le compte à rebours s'affichent sur l'écran avant le début du cycle.


À la fin de l'utilisation

1. Éteignez l'appareil.
2. Retirez la fiche du câble d'alimentation de la prise murale.
3. Retirez le couvercle en le tournant dans le sens horaire
4. Retirez le récipient de l'appareil.
5. Retirez l'accessoire à l'intérieur du récipient.
6. Retirez les aliments à l'aide d'une lame à palette

-  L'appareil est doté d'un dispositif de protection qui s'active lorsque le moteur subit une surchauffe. Pour éviter de surcharger le moteur, n'exécutez pas plus de 3 opérations consécutives prolongées.


NETTOYAGE ET ENTRETIEN


1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant le nettoyage.
2. Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon humide et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec.
3. Éliminez les résidus du câble d'alimentation.
4. Retirez le récipient.
5. Pour vous débarrasser des résidus d'aliments que pourrait renfermer le joint d'étanchéité, démontez l'insert hexagonal en tournant l'anneau métallique dans le sens antihoraire.

-  Soyez prudents : ne vous faites pas écraser doigts lorsque vous tournez l'anneau métallique.

6. Retirez l'insert hexagonal de la surface interne du récipient.
7. Lavez à la main l'insert hexagonal, son joint et son anneau métallique avec de l'eau chaude et du liquide à vaisselle. Puis nettoyez-les soigneusement.
8. Remettez à nouveau l'insert hexagonal dans le récipient en le tenant avec votre main.
9. Insérez l'anneau métallique et tournez-le jusqu'en position de fin de course.


-  Le récipient, le couvercle et le gobelet gradué sont lavables au lave-vaisselle.


-  Pour laver dans le lave-vaisselle se il vous plaît mettre la tasse en position supérieure, l'abri des projections d'eau directs et utiliser un cycle de température moyen-doux.

-  Vérifiez régulièrement l'intégrité du joint et du couvercle ainsi que celle du joint de l'insert hexagonal, des pièces de contact et du connecteur du récipient. En cas d'usure, contactez un centre de ser-

vice agréé.


Après utilisation, nettoyez les résidus alimentaires.

-  NE plongez JAMAIS le corps de l'appareil dans de l'eau. NE placez JAMAIS le moteur sous de l'eau courante.

-  **Dans certains cas, vous trouverez un film résiduel au bas de l'appareil en fonction des aliments et des préparations. Essayez de l'enlever à l'aide d'un couteau à palette. Si vous n'y parvenez pas, essayez de retirer le film résiduel à l'aide d'une éponge abrasive.**

Lavez soigneusement à la main, avec de l'eau chaude et du savon pour vaisselle toutes les pièces mobiles qui sont en contact avec les denrées alimentaires :

- le bouchon doseur, le couvercle, le joint du couvercle et la lame à palette,
- la lame de mélange et le panier à vapeur,
- Lavez la lame en acier inoxydable et la lame de broyeur de glace avec une petite brosse et tenez-les par la partie supérieure pour éviter toute coupure.

-  Nous vous recommandons de laver toutes les lames immédiatement après utilisation. Évitez de les laisser au contact des aliments.

- Lavez le récipient avec du vinaigre pour enlever toute trace de résidu.
- Nettoyez l'appareil et le compartiment du récipient à l'aide d'un chiffon humide bien essoré. Évitez de faire pénétrer de l'eau dans l'emplacement du connecteur.
- Enlevez les résidus d'aliments du dispositif de sécurité situé au bas de l'appareil.

-  **Séchez correctement toutes les pièces lavées.**

Nettoyage à l'aide du moteur

À la fin du processus, nettoyez l'intérieur du récipient de la manière suivante :

- Retirez les aliments et les accessoires utilisés du récipient.
- Insérez la lame en acier inoxydable.
- Remplissez le récipient d'au plus 1 litre d'eau chaude et ajoutez-y une goutte de liquide à vaisselle. Si vous ne voulez pas utiliser le liquide à vaisselle, vous pouvez plutôt ajouter du gros sel, pour mieux enlever les résidus d'aliments ou du jus de citron pour éliminer les odeurs.
- Fermez le couvercle et insérez le bouchon

doseur.

- Activez le bouton de PULSATION pour la durée que vous jugez nécessaire.
- Videz le récipient et lavez-le sous l'eau courante.

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Erreur/problemème	Causes	Solutions
E1	Surcharge du moteur	Réduisez la quantité d'aliments à l'intérieur du récipient. Retirez les résidus d'aliments des lames.
E3	Le récipient n'est pas correctement fixé à la base. Le récipient a été retiré durant le service ou au cours d'un programme.	Fixez correctement le récipient.
E5	Défaillance du moteur.	Laissez l'appareil se refroidir pendant environ 30 minutes, en particulier si vous l'avez utilisé de manière intense et prolongée. Si le problème persiste après la période de refroidissement, contactez un centre de service agréé.
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché à la prise murale. Insérez la fiche du câble d'alimentation à la prise murale.	Le connecteur de câble n'est pas branché de manière appropriée à la prise murale.
	Le connecteur de câble n'est pas branché de manière appropriée à l'appareil.	Assurez-vous que le câble est branché de manière appropriée à la fiche du produit.

Les touches ne réagissent pas immédiatement.	Les touches tactiles du panneau de commande nécessitent une durée de contact correcte.	Appuyez sur les touches de manière prolongée. Si le problème persiste, ce serait probablement à cause d'une interférence électromagnétique dans le réseau. Débranchez le câble d'alimentation puis branchez-le à nouveau.
De l'eau s'écoule du couvercle.	Le joint du couvercle n'est pas bien fixé.	Fixez correctement le joint du couvercle.
	Le joint du couvercle est endommagé.	Veillez contacter le centre d'entretien agréé.
Le couvercle est ouvert, mais c'est le symbole du couvercle fermé qui s'affiche à l'écran.	Des résidus alimentaires se trouvent dans les dispositifs de sécurité.	Enlevez les résidus alimentaires des dispositifs de sécurité. Si le problème persiste, n'utilisez plus l'appareil et contactez un centre de service agréé.
Le programme s'arrête avant la fin.	Black-out de courte durée.	Remettez l'appareil en marche et vérifiez que le connecteur est correctement inséré dans le câble. Redémarrez le processus en vous référant à la recette équivalente et aux réglages manuels.
Impossible d'activer la fonction du moteur (vitesse et pulsations du moteur).	Le couvercle n'est pas correctement fermé.	Fermez correctement le couvercle.

ASSISTANCE

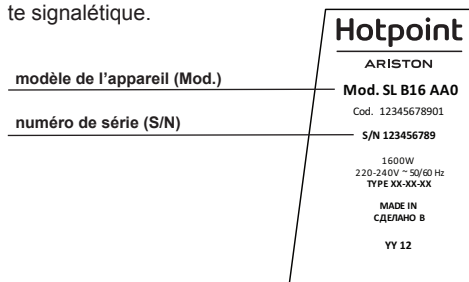
Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (voir Dépannage).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.

ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.



Пожалуйста, полностью прочтите это руководство перед началом использования этого устройства. Пожалуйста, храните это руководство для дальнейшего использования.

ДЕТАЛИ И ФУНКЦИИ

Описание устройства

1. Основание изделия
2. Металлическое кольцо
3. Чаша
4. Шестигранный упор
5. Уплотнение крышки
6. Крышка
7. Мерная кружка
- Колпачок может быть использован в качестве диспенсера (рисунок А).
8. Паровая корзина
9. Лезвие из нержавеющей стали
 - 9.1 Кожух лезвия
10. Лезвие льдодробилки
 - 10.1 Кожух лезвия
11. Лезвие для смешивания
12. Лопатка
13. Шнур питания

ТЕХНИЧЕСКИЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ:	MC 057 EU
Номинальные характеристики:	220-240 В~ 50 Гц
Мощность мотора:	70 Вт
Мощность нагревательных элементов:	500 Вт
Общая мощность:	570 Вт

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

	 Не прикасаться
Предупреждение	
	 Горячая поверхность
Выпуск пара	
	 УВЕЛИЧЕНИЕ
Минимальный уровень для приготовления на пару	

Панель управления

- A. Настройка ТЕМПЕРАТУРЫ
- B. Настройка СКОРОСТИ
- C. Настройка ВРЕМЕНИ
- D. Настройка ВРЕМЕНИ
- E. Автоматическая НАСТРОЙКА
- F. РУЧКА
- G. ВКЛ./ВЫКЛ.
- H. ПУСК / ПАУЗА
- I. СТОП / ОТМЕНА
- J. ФУНКЦИЯ импульса
- K. Автоматический режим
- L. Таймер
- M. Таймер задержки
- N. Температура
- O. Скорость
- P. Закрытая крышка
- Q. Открытая крышка

	 ПУЛЬС ФУНКЦИЯ
УМЕНЬШЕНИЕ	импульса
	 СТОП / ОТМЕНА
ВКЛ./ВЫКЛ.	
	 ТЕМПЕРАТУРА
ПУСК / ПАУЗА	
	 ЗАДЕРЖКА
СКОРОСТЬ	
	 Открытая крышка
ВРЕМЯ	
	 Закрытая крышка
АВТОМАТИЧЕСКИЕ программы	

ВАЖНЫЕ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Это устройство было разработано для использования в домашних условиях; оно

предназначено только для использования взрослыми людьми.

Перед тем, как начать использовать это устройство, пожалуйста, внимательно прочитайте инструкцию, а именно: предупреждение о безопасности. Пожалуйста, руководствуйтесь инструкцией по безопасности. Пожалуйста, храните это руководство, а также справочник до тех пор, пока у вас есть это изделие. Вы можете использовать его для справки. В случае передачи устройства другим людям, пожалуйста, отдавайте также сопроводительную документацию.

Перед тем, как начать использовать этот электрический прибор, примите основные меры предосторожности, включая следующие:

Пожалуйста, прочитайте всю инструкцию.

1. После извлечения устройства из коробки, проверьте его на наличие повреждений и сравните с рисунком. Отметьте повреждения, возникшие в результате транспортировки. В случае сомнений, пожалуйста, не используйте устройство и обратитесь в авторизованный

сервисный центр.

2. Перед подключением устройства убедитесь, что электрические данные, указанные в табличке соответствуют техническим данным сети Вашей страны. Заводская табличка находится на нижней части устройства.
3. Это устройство должно использоваться только по назначению, который должен сказать, то есть, в качестве КУХОННОГО РОБОТА с ФУНКЦИЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ в бытовых условиях. Любое другое использование является неприемлемым и поэтому считается опасным.
4. Несоблюдение этих инструкций или неправильное использование

- устройства может привести к травмам.
5. Этот прибор не должен эксплуатироваться детьми. Держите устройство и кабель питания в недоступном для детей месте.
 6. Дети не должны играть с данным устройством.
 7. Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также взрослыми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с ограниченными знаниями по использованию данного устройства, если они находятся под надзором, или в случае инструктирования их по использованию устройства и понимания такими лицами существующей опасности. Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны выполняться детьми, если они не старше 8 лет, и только при условии, что они находятся под надзором.
 8. Не оставляйте устройство без надзора во время работы.
 9. Не эксплуатируйте это устройство с внешним таймером или автономной системой дистанционного управления.
 10. Использование не рекомендованных аксессуаров или принадлежностей, не приобретенных у производителя, настоятельно не

рекомендуется, так как это может привести к пожару, поражению электрическим током или получению травм.

11. Выключайте изделие перед заменой его аксессуаров или перед тем, как приблизиться к подвижным деталям во время его работы.

12. Не используйте изделие в случае повреждения кабеля или возникновения неисправности, а также повреждения самого устройства.

13. Не допускайте свисания кабеля со стола, рабочей или горячей поверхности.

14. Не погружайте кабель или миксер в воду, так как это может привести к поражению электрическим током.

15. Если шнур питания поврежден, обратитесь к производителю,

уполномоченному техническому специалисту или квалифицированному специалисту с просьбой о замене шнура во избежание любых опасных ситуаций.

16. Необходимо внимательно наблюдать за устройством, когда оно используется в непосредственной близости от детей или нетрудоспособных людей.

17. Не ставьте устройство на горячие газовые или выделяющие тепло плиты либо вблизи них.

18. Отключайте изделие, когда оно не используется, перед установкой или снятием деталей и перед его очисткой.

19. Прежде чем подключить шнур

- питания к розетке, убедитесь, что выключатель установлен в положение “выкл.” (OFF). При выключении из розетки установите выключатель в положение “выкл.” (OFF), затем извлеките вилку из розетки.
20. И з б е г а й т е соприкосновения с движущимися деталями.
21. Держите руки, одежду, лопатки и другие аксессуары на достаточном расстоянии от движущихся частей, когда устройство работает: таким образом можно будет снизить риск получения травм людьми и / или повреждения самого устройства.
22. Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте до 8 лет.
23. Не используйте изделие на открытом воздухе.
24. Сохраните эти инструкции.
25. ВНИМАНИЕ! опасность удушья Упаковочный материал не является игрушкой для детей. Храните пластиковый пакет в недоступном для детей месте.
26. ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ Электрическая безопасность этого устройства обеспечивается только при его подключении к должным образом заземленной системе в соответствии с требованиями, приведенными в действующих нормативных положениях по электробезопасности. Проверьте выполнение этого основного требования по безопасности в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения точной проверки системы.
27. Не используйте устройство рядом с раковиной, наполненной водой. Во время работы устройство должно находиться в безопасном положении и не должно упасть в раковину.
28. НЕ включайте устройство, если шнур питания поврежден. Шнур должен быть заменен на оригинальный кабель, который можно приобрести в авторизованном сервисном центре.
29. Не используйте устройство с влажными руками, голыми или промоченными ногами.
30. НЕ тяните за шнур питания или устройство для того, чтобы отсоединить его от розетки.
31. НЕ помещайте шнур питания на углах или острых краях: он может быть поврежден.
32. НЕ погружайте корпус мотора в воду; никогда не помещайте его под проточной водой.
33. Тщательно протрите контакты чаши, которые находятся в нижней части, прежде чем установить его на место.


34. Периодически проверяйте целостность уплотнения в соответствии с шестигранной вставки, а также разъема чаши. Если они изношены, обратитесь в авторизированный сервисный центр.
35. **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ** Устройство не должно использоваться под легко воспламеняемыми материалами (такими, как занавески) или вблизи них. Устанавливайте устройство вдали от чувствительных к теплу поверхностей. Дайте изделию остыть, прежде чем положить его обратно.
36. Не используйте удлинители или адаптеры. Полностью вставляйте шнур питания в отсек для его хранения. Полностью разматывайте шнур питания, прежде чем подключить устройство к электрической розетке. Масло и нагретый жир могут загореться.
37. **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ**
38. НЕ превышайте максимальный уровень, показанный в чаше (1,5 л), чтобы избежать избыточного количества горячей воды и вытекания пищи.
39. НИКОГДА не используйте устройство без дозирующего колпачка в крышке с функцией импульса или на скорости выше, чем 5, потому что брызги от горячих частей могут попадать в пользователя или наружу.
40. НИКОГДА не используйте лезвие для смешивания с импульсной функцией или на скорости выше 5.
41. Когда устройство работает, температура его поверхностей может быть очень высокой; всегда используйте подходящие перчатки для перемещения чаши, крышки, лезвия для смешивания, зубчатого лезвия льдодробилки, лезвия из нержавеющей стали, паровой корзины и крышки диспенсера во время использования изделия или после его эксплуатации.
42. Во время приготовления пищи обращайтесь внимание на брызги от горячей пищи, тепло или пар, которые могут попасть на лицо при открывании крышки.
43. Когда устройство используется без крышки, его можно сравнить с любой обычной кастрюлей: очень горячие жидкости являются легко доступными.
44. Перед тем, как начать есть блюдо или давать его ребенку, всегда проверяйте температуру.
45. Периодически проверяйте целостность уплотнения крышки. Если оно изношено, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Его замена должна производиться не реже, чем каждые два года.
46. Перед тем, как закрыть крышку, проверьте целостность и правильность установки уплотнения.
47. При помещении шестигранной вставки обратно на место проверяйте целостность и наличие уплотнения.
48. **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ ИЗДЕЛИЯ ИЛИ НАХОДЯЩИХСЯ РЯДОМ ПРЕДМЕТОВ**
49. НЕ помещайте чашу в печь, микроволновую печь или морозильную камеру.
50. НЕ устанавливайте устройство рядом с источниками тепла или в местах с повышенной температурой.
51. НЕ закрывайте вентиляционные отверстия и убедитесь, что вокруг устройства вентиляция достаточная, когда оно работает.
52. НЕ подвергайте устройство воздействию влажных или погодных условий.
53. НИКОГДА не допускайте работы устройства без пищи внутри.
54. НЕ используйте зубчатое лезвие льдодробилки, лезвие из нержавеющей стали и лезвие для смешивания для обработки твердых не измельченных ингредиентов, размер которых больше, чем 1,5 см с каждой стороны.
55. Убедитесь, что над устройством и вокруг него достаточно свободного места для того, чтобы предотвратить любые повреждения, которые могут возникнуть от верхней части устройства.
56. НИКОГДА не погружайте прибор в воду.
57. Это устройство не подходит для замеса тяжелых смесей (например, для хлеба, пасты, пиццы, песочного теста и т.д.).
58. Это устройство не подходит для жарки пищи.
59. Не поднимайте устройство с помощью ручки чаши.
60. **ВНИМАНИЕ! ОПАСНОСТЬ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ**
61. Расположите корпус на устойчивой ровной и гладкой горизонтальной поверхности. Оставьте некоторое пространство по краям, чтобы устройство не смогло упасть во время работы. Присоски должны быть прочно прикреплены к наклонной поверхности. Не перемещайте устройство, когда оно включено.
62. Лезвия ножей острые, обращайтесь с ними осторожно, чтобы избежать порезов и ссадин.
63. При монтаже и демонтаже шестигранной вставки следите за тем, чтобы не придавить

пальцы при повороте металлического кольца.

64. Открывайте крышку только после остановки зубчатого лезвия льдодробилки, лезвия из нержавеющей стали и лезвия для смешивания.
65. Перед тем, как извлечь еду из чаши, снимите зубчатое лезвие льдодробилки, лезвие из нержавеющей стали и лезвие для смешивания.
66. Убедитесь, что шнур питания не свисает с рабочей поверхности, на которой находится устройство.
67. НЕ используйте устройство вблизи варочной поверхности на кухне.
68. Внимание: избегать соприкосновения шнура питания и устройства с очень горячими поверхностями, их нахождения вблизи открытого огня, кастрюль и других аксессуаров.
69. Прежде чем начать какие-либо операции по очистке или обслуживанию, выключите кнопку питания и извлеките вилку из розетки.
70. НЕ включайте устройство, если корпус поврежден или в случае падения устройства. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
71. НЕ вставляйте пальцы или аксессуары в устройство, когда оно работает, чтобы избежать получения травм или повреждения устройства.
72. НИКОГДА не используйте лезвие для смешивания с импульсной функцией или на скорости выше 5.
73. Не закрывайте крышку полотенцами или другими предметами.
74. Убедитесь, что защитное устройство на вертикальном стержне на основании устройства является достаточно чистым. Когда крышка открыта, на дисплее должен отображаться символ открытого замка.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Очистка

 Лезвия ножей острые, обращайтесь с ними осторожно, чтобы избежать порезов и ссадин.

1. Распакуйте устройство и извлеките вставки или наклейки, которые могут присутствовать на поверхности устройства.
2. Извлеките защиту с зубчатого лезвия

льдодробилки и лезвия из нержавеющей стали.

3. Тщательно мойте горячей водой и мылом детали всех движущихся частей, которые соприкасаются с пищей:
 - дозирующий колпачок, крышку и ее уплотнение, лопатку, лезвие для смешивания и паровую корзину.
 - лезвие из нержавеющей стали и зубчатое лезвие льдодробилки, лезвие с маленькой кисточкой, а также соблюдайте осторожность при снятии их с верхней части, чтобы не порезаться.
 - чаша.
4. Очистите мотор и корпус чаши влажной хорошо отжатой тканью; избегайте наличия воды в месте, где находится чаша.



Чашу, крышку и мерную кружку можно мыть в посудомоечной машине.




Для мойки кружек и стаканов в посудомоечной машине советуем ставить их вверх дном, по дальше от прямых струй воды, используя программы со средней и низкой температурой.



Тщательно просушите все промытые детали.

Монтаж

1. Установите мотор на горизонтальной ровной поверхности и оставьте по краям некоторое расстояние, чтобы небольшие движения и / или вибрации во время работы не вызвали каких-либо повреждений устройства. Присоски должны быть прочно прикреплены к наклонной поверхности.
 2. Вставьте чашу в ее полость, протолкнув его вниз, пока не услышите щелчок.
 3. Установите подходящий аксессуар в соответствии с тем, что вам нужно сделать:
 - лезвие из нержавеющей стали или зубчатое лезвие льдодробилки, держа их сверху, чтобы не порезаться, и вставьте их на шестигранную вставку.
-  перед включением устройства снимите защитную крышку
- лезвие для смешивания, вставив его на шестигранную вставку.
 - установите паровую корзину непосредственно в чаше после заливки воды до желаемого уровня для приготовления на пару.

4. Установите уплотнение крышки так, чтобы выступающий край выглядел, как на рисунке А.
5. Установите его на крышке в направлении, показанном стрелками на внешней части уплотнения.
6. Установите крышку на чашу, как показано на рисунке А, затем поверните по часовой стрелке, пока она полностью не закроется.
7. Вставьте дозирующий колпачок в крышку.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Введение

Этот бытовой прибор включает в себя функцию РОБОТА и функцию ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ; обе функции могут использоваться независимо или одновременно.

Вы также можете добавить функцию таймера, так что устройство может остановиться в конце процесса.

Также вы можете постепенно установить различное время приготовления для рецептов, вплоть до вареного блюда. Устройство также имеет 15 программ для автоматического выполнения всех шагов, связанных с приготовлением по нескольким рецептам, так же, как они описаны в книге рецептов.

Для того, чтобы узнать, как в полной мере использовать возможности этого устройства, сначала используйте все рецепты так,

как они описаны в книге рецептов, которая включает в себя примеры и рекомендации для различных типов приготовления.

Таким образом, вы узнаете различные способы приготовления и ограничения с точки зрения количества; после этого,

вы сможете очень просто автоматически использовать различные варианты приготовления.

Функция робота

Вращение мотора, с возможностью регулирования скорости от 1 до 10, позволяет использовать очень низкие обороты, которые идеально подходят для смешивания во время приготовления пищи, в также и высокие скорости, которые гарантируют возможность использования стандартных функций кухонных роботов / миксеров. Скорость номер 1 используется для прерывистой работы мотора на минимальной скорости;

используйте этот параметр для приготовления мяса, например, тушеного мяса или тушеного блюда, или обычных блюд, которые не нуждаются

в непрерывном перемешивании.

При включении импульсной функции в моторе (функция PULSE) это очень полезно, чтобы лучше контролировать приготовление блюд из фарша или обеспечить поступление большего количества воздуха в некоторых процессах.

При использовании твердых продуктов для помещения в чашу их максимальный размер должен составлять около 1,5 см с каждой стороны (почти как бульонный кубик или кусочек сахара). Мягкие продукты (фрукты и овощи) могут помещаться большими кусками.

Это устройство не подходит для измельчения твердых продуктов (кофе, зерновые и т.д.), для распыления и замеса теста по рецептам, предполагающим использование муки (хлеб, пицца, тесто и песочное тесто).

Не используйте лезвие из нержавеющей стали для дробления льда или замороженных продуктов, чтобы не затупить его: используйте подходящее лезвие льдодробилки, не используйте замороженные ингредиенты. Если вам нужно использовать замороженные ингредиенты, достаньте их из морозильника за 10/15 минут перед использованием.

Аксессуары для функции робота: лезвие для смешивания, лезвие из нержавеющей стали и лезвие льдодробилки, которые должны использоваться следующим образом:

Аксессуар	Скорость	Функция	Примечание
Лезвие Смешивание	1-3	Для осторожного перемешивания во время приготовления пищи, не повреждая ее или не разрушая на мелкие кусочки (рис, грибы, овощи и т.д.).	Никогда не используйте лезвие для смешивания на скорости выше 5 или с импульсной функцией, чтобы избежать брызг и чрезмерных вибраций.
	4-5	Для эмульгирования и смешивания соусов и другие процессы	
Лезвие из нержавеющей стали	4-5	Для замеса мягких основ для пирожных, взбитого теста и т.д.	Использовать с дозирующего колпачка, правильно установленного во избежание брызг
	6-8	Для измельчения различных продуктов	
	9-10	Для крупного измельчения сухих продуктов (сыр пармезан, печенье, сухой хлеб)	
	9-10	Для грубого смешивания/приготовления однородной массы из полужидких продуктов	
	Pulse	Для измельчения различных видов продуктов, контролируя процесс обработки продуктов Для придания объема во время обработки	
Зубчатое лезвие Льдодробилка	6-10 Pulse	Для измельчения льда, замороженных фруктов или основ для мороженого	Использовать с дозирующего колпачка, правильно установленного во избежание брызг

Функция приготовления пищи

Настройка температуры позволяет готовить различные виды продуктов при правильной температуре, правильнее по сравнению с традиционным методом приготовления пищи в кастрюле. Температура может быть минимальной (37 ° C) — это идеальная температура тела для детского питания — или максимальной (100 ° C) для кипячения и приготовления пищи на пару.



Это устройство не предназначено для жарки.



Всегда проверяйте температуру приготовленной пищи, прежде чем начать ее есть или дать ее ребенку.

Приготовление пищи, как правило, сочетается с вращением лезвия для смешивания или лезвия из нержавеющей стали для обеспечения перемешивания пищи, в результате чего в процессе приготовления предотвращается прилипание пищи к нижней части кастрюли.

Температура	Градусов	Функция
Теплый	37°C	Per scaldare a temperatura corporea latte o pappe per bambini
Горячий	50-60°C	Per scaldare moderatamente latte o alimenti per bambini Per sciogliere alimenti delicati che si rovinano ad alte temperature (cioccolato, burro, ecc.)
Очень горячий	70-80°C	Per scaldare il latte Per sciogliere alcuni alimenti (formaggi, zucchero) Per cuocere salse/creme/budini a base di farina o uova
Трубы горячие	90-100°C	Для легкой обжарки различных видов продуктов Для приготовления различных видов продуктов Для медленного нагревания или кипячения Для приготовления на пару

Приготовление без крышки

Вы можете осуществлять приготовление пищи разных видов без крышки: в этом случае, функция “робот” (настройка скорости мотора и работа импульса) отключена по соображениям безопасности.

Приготовление на пару

Приготовление на пару должно осуществляться при температуре 100 °С с использованием паровой корзины и с закрытой крышкой. Необходимо залить воду в количестве, соответствующем хотя бы минимальному уровню в чаше: это гарантирует, что изделие будет работать правильно в течение 60 минут.

Приготовление путем кипячения

Приготовление путем кипячения должно осуществляться при температуре 100 °С, с использованием лезвия для смешивания или без него. Необходимо залить не более 1-го литра воды; обратите внимание: нельзя превышать лимит 1,5 литра после помещения продуктов.

Функция таймера


Использование таймера позволяет установить желаемое время обработки и в конце услышать сигнал предупреждения. Устройство автоматически выключается.

Функция таймера особенно полезна в случае приготовления в течение длительного времени, так

как позволяет не превышать время приготовления для данного типа пищи. Таким образом, пища не пригорит.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Размотайте шнур питания
2. Вставьте разъем кабеля в корпусе разъема шнура, протолкнув его до самого конца.
3. Убедитесь, что устройство находится на плоской поверхности.
4. Подключите шнур питания к электрической розетке.
5. Установите чашу и крышку
6. Поверните устройство: панель включится, и можно будет услышать звуковой сигнал:
 - при открывании крышки на дисплее будет отображаться символ замка, И ключ скорости МОТОРА и ключ импульса нельзя будет выбрать; работа мотора будет заблокирована.
 - Если крышка будет закрыта, на дисплее появится символ запертого замка.
7. Поместите ингредиенты и аксессуары, следуя инструкциям из книги рецептов.
8. Закройте крышку и установите дозирующий колпачок, как указано в рецепте.
9. Далее выполните настройку времени, скорости и температуры вручную или с использованием автоматической программы.


 Если не будет нажата ни одна кнопка, устройство через 5 минут перейдет в режим “экономии энергии”, и дисплей отключится. Для повторного включения устройства нажмите кнопку ПИТАНИЕ.

Ручная настройка

Вы можете использовать функцию РОБОТ и функцию ПРИГОТОВЛЕНИЕ отдельно или одновременно, если возможно, с функцией ТАЙМЕР для того, чтобы установить время обработки с автоматическим выключением в конце.

Включение функция робота: скорость мотора от 1 до 10

1. Нажмите кнопку скорости мотора: на дисплее загорится соответствующая иконка.
2. Установите скорость, повернув ручку по часовой стрелке + и против часовой стрелки - для увеличения или уменьшения выбранного значения (рис. В).

 Установите крышку, в противном случае функция мотора не сможет быть установленной.


Установка функции приготовления: температура от 37 ° С до 100 ° С.

1. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРЫ: на дисплее загорится соответствующая иконка.
2. Установите температуру, поворачивая ручку по часовой стрелке + и против часовой стрелки - для увеличения или уменьшения выбранного значения (Рис. С).

Настройка функции таймера

1. Нажмите кнопку ТАЙМЕРА: на дисплее загорится соответствующий значок, а также область, соответствующая минутам.
2. При повторном нажатии НА КНОПКУ ТАЙМЕРА можно выбрать область, соответствующую секундам.
3. Установите время, вращая ручку по часовой стрелке + и против часовой стрелки - для увеличения или уменьшения выбранного значения (Рис. С). Максимальное время, которое может быть установлено, соответствует 99 минутам (Рис. D).

Начало обработки

 Не перемещайте устройство, когда оно включено.

Включайте устройство путем нажатия кнопки “ПУСК / ПАУЗА”; на дисплее (Рис. E):

- Заданная скорость
- Заданная температура: символ “С” будет мигать до тех пор, пока не будет достигнута требуемая температура
- Истекшее время, если не был установлен таймер
- Оставшееся время до окончания обработки, если таймер был установлен

Изменение настроек


Вы можете изменить скорость, температуру или установленное время даже после начала обработки:


1. Нажимайте кнопки скорости мотора, температуры или таймера: загорится соответствующая иконка
2. Установите соответствующее значение, поворачивая ручку
3. Вы можете изменить установленное значение, пока значок продолжает мигать.


Временная остановка обработки

При необходимости, откройте / закройте крышку, чтобы проверить статус обработки; нажмите на паузу и выполните следующие действия:

1. При нажатии на кнопку “ПУСК / ПАУЗА”: обработка временно прекращается (температура, скорость и время).
2. Для немедленного повторного включения устройства снова нажмите кнопку “ПУСК/пауза”. Если эта кнопка не будет нажата в течение 20 минут, устройство выключается.

 Если крышка будет открыта без предварительной остановки работы устройства, оно немедленно заблокируется по соображениям безопасности — вращение мотора; функции приготовления и таймера останутся включенными, чтобы процесс мог быть продолжен. Чтобы перезапустить обработку, просто закройте крышку.

 Для включения необходимо нажать и удерживать кнопку питания и кнопку СТОП / ОТМЕНА примерно 1 секунду.

 При нажатии кнопки питания (POWER) и кнопки СТОП / ОТМЕНА (STOP/CANCEL) отменяются текущие настройки.

Импульсная функция

Нажмите и удерживайте 2/3 секунды КНОПКУ импульсной функции, затем отпустите ее; повторите эту операцию несколько раз; на дисплее загорится соответствующая иконка.

Функция ИМПУЛЬС (импульсная обработка) не может использоваться на предварительно заданной обработке.


Завершение обработки


Когда установленное время таймера истечет (или через 30 минут с начала обработки без таймера) устройство издаст звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение “END” (КОНЕЦ); устройство продолжит перемешивание в течение более 2 минут, чтобы предотвратить прилипание пищи ко дну чаши.

Нажмите кнопку “стоп” по мере необходимости. Если эта кнопка будет нажата в течение 3 минут, устройство перейдет в режим “Энергосбережение”.

Автоматические программы

1. Нажмите КНОПКУ автоматических программ: появится экран, похожий на тот, который показан на рисунке F.
2. Поверните ручку, чтобы включить выбранную программу.
3. После выбора программы Вы сможете еще раз выбрать порции, нажав кнопку автоматических программ; периоды времени и ингредиенты будут меняться соответственно.

 Если чаша снимается во время автоматического цикла, на дисплее отобразится сообщение об ошибке “E3”. Снимите чашу на устройстве и нажмите кнопку СТОП / ОТМЕНА для повторного включения экрана и продолжите обработку.


 В конце цикла на дисплее будет показано сообщение “КОНЕЦ”.

Название	Номер программы	Количество порций	Номер шага	Скорость	Минут	Общее время	Температура (°C)
Обжаривание	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Ризотто и тушеное мясо	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Вареное мясо и приготовление на пару	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Тушеное мясо	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Рис-паста	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Супы	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Овощи и злаки крема	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Veloutés	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Овощи	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

сладкие кремы	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Приготовление при низкой температуре	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Горячие соусы	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Приготовление холодных блюд	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Смеси для пирожных	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Желе	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

В конце процесса

Когда установленное время таймера истечет, устройство издает звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение “КОНЕЦ”.


 Устройство продолжит перемешивание в течение более 2 минут для предотвращения прилипания пищи ко дну чаши.

Нажмите кнопку “СТОП” по мере необходимости. Если эта кнопка будет нажата в течение 3 минут, устройство перейдет в режим “Энергосбережение”.

Функция задержки

Функция задержки (DELAY) может быть связана с автоматическими программами; это позволит вам установить задержку в начале автоматической программы:

1. Чтобы установить функцию задержки, необходимо:
2. Выбрать автоматическую программу.


 Установить ЗАДЕРЖКУ путем нажатия соответствующей кнопки и выбрать время задержки, повернув ручку.

Первые две цифры на дисплее показывают часы, третья и четвертая указывают минуты.

Минимальное время, которое может быть установлено, — 30 минут; Максимальное время, которое может быть установлено, — 15 часов и 30 минут.


При нажатии на кнопку задержки пуска вы можете соответственно установить часы или минуты.

3) После установки нужного времени для задержки пуска, нажмите кнопку “ПУСК / ПАУЗА”

 На дисплее будет отображаться соответствующий значок и обратный отсчет перед началом цикла.


Конец использования

1. Выключите устройство
2. Извлеките вилку шнура питания из розетки
3. Снимите крышку, повернув ее по часовой стрелке
4. Снимите чашу с устройства
5. Снимите аксессуар внутри чаши
6. Удалите пищу с помощью лопатки


 Изделие имеет устройство защиты, которое срабатывает, когда мотор перегревается. Не выполняйте более 3 длинных последовательных процессов, чтобы не перегружать мотор.


ОЧИСТКА И УХОД


7. Выключите устройство из розетки и подождите, пока оно полностью остынет, прежде чем приступать к его очистке
8. Очистите внешнюю поверхность влажной тканью и вытрите ее насухо сухой тканью.
9. Удалите остатки со шнура питания.
10. Снимите чашу.
11. Снимите шестигранную вставку, повернув металлическое кольцо против часовой стрелки, чтобы удалить остатки пищи, которые могут присутствовать на уплотнении.

 Соблюдайте осторожность, чтобы ваши пальцы не были прижаты при повороте металлического кольца.


12. Извлеките шестигранную вставку из внутренней части чаши.
13. Вручную промойте шестигранную вставку, ее уплотнение и металлическое кольцо горячей водой и средством для мытья посуды. После этого тщательно вымойте их.
14. Повторно вставьте шестигранную вставку в чашу, держа ее рукой.
15. Вставьте металлическое кольцо и поверните его по часовой стрелке до конца хода.


 Чашу, крышку и мерную кружку можно мыть в посудомоечной машине.

 Для мойки кружек и стаканов в посудомоечной машине советуем ставить их вверх дном, по дальше от прямых струй воды, используя программы со средней и низкой температурой.

 Регулярно проверяйте уплотнение и целостность крышки, а также целостность уплотнения шестигранной вставки, контактов и разъема чаши. Если они изношены, обратитесь в авторизованный сервисный центр.


После использования удаляйте остатки пищи

 НИКОГДА не погружайте корпус в воду. НИКОГДА не мойте мотор под проточной водой.

 В некоторых случаях, в зависимости от пищи и особенностей приготовления, на дне может находиться остаточная пленка; попытайтесь удалить ее лопаткой. Если она все же останется, попробуйте удалить ее металлической абразивной губкой.


Тщательно мойте вручную горячей водой и средством для мытья посуды все движущиеся части, которые соприкасаются с пищевыми продуктами:

- дозирующий колпачок, крышку, уплотнение крышки и лопатку,
- лезвие для смешивания и паровую корзину,
- лезвие из нержавеющей стали, лезвие льдодробилки с небольшой щеткой, и снимайте их с верхней части, чтобы не порезаться.

 Мы рекомендуем мыть все лезвия сразу после использования; не оставляйте их с

пищевыми продуктами.

- Вымойте чашу уксусом, чтобы удалить любые остаточные следы.
- Очистите мотор и корпус чаши с помощью хорошо выжатой влажной ткани; избегайте попадания воды в место, где расположен разъем
- Удалите все остатки пищи с защитного устройства, которое расположено на вертикальном стержне на основании изделия.

 Тщательно высушите вымытые части.

ОЧИСТКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МОТОРА

В конце обработки, произведите очистку внутренней поверхности чаши следующим образом:

- Удалите из чаши пищу и аксессуар, который вы использовали.
- Вставьте лезвие из нержавеющей стали.
- Заполните чашу горячей водой до 1 л и добавьте каплю средства для мытья посуды. Если вы не хотите использовать средство для мытья посуды, можно добавить толстую соль, чтобы лучше удалить остатки пищи, или лимонный сок, чтобы устранить любые запахи.
- Закройте крышку и вставьте дозирующий колпачок.
- Нажмите КНОПКУ импульсной функции на время, которое считаете необходимым.
- Опустошите чашу и промойте ее под проточной водой.

НЕИСПРАВНОСТИ И РЕШЕНИЯ ПО ИХ УСТРАНЕНИЮ

Ошибка / Неисправность	Причины	Решения
E1	Перегрузки мотора	Уменьшите количество пищи внутри чаши. Удалите с лезвий все остатки пищи.

E3	Чаша не прикреплена к основанию должным образом. Чаша был снята в процессе обработки или в ходе программы.	Правильно установите чашу.
E5	Нарушение работы мотора.	Дайте мотору охладиться примерно 30 минут, особенно после напряженных и длительных процессов. Если проблема не будет устранена после охлаждения, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
L'apparecchio non funziona.	Устройство не подключено к розетке. Вставьте вилку шнура питания в розетку.	Кабельный разъем не подключен к розетке.
	Кабельный разъем не подключен к устройству.	Убедитесь, что кабель подключен правильно к штепсельной вилке изделия.

Клавиши не реагируют сразу.	Сенсорные клавиши на панели команд требуют правильного времени контакта.	Удерживайте клавиши дольше. Если проблема все еще не будет устранена, возможно, имеются электромагнитные помехи в сети: отключите и снова подключите шнур питания.
Вода выходит из-под крышки.	Уплотнение крышки установлено неправильно.	Правильно установите уплотнение крышки.
	Уплотнение крышки повреждено.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Крышка открыта, а на дисплее отображается символ закрытой крышки.	Имеются остатки пищи в предохранительных устройствах.	Удалите остатки пищи из предохранительных устройств. Если проблема не будет устранена, не используйте устройство и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Программа завершилась преждевременно.	Кратковременное отключение питания.	Включите устройство и убедитесь, что кабельный разъем правильно вставлен; повторно начните обработку, ссылаясь на эквивалентной рецепт с ручными настройками.

Функция мотора (скорость мотора и импульс) не может быть активирована.	Крышка не закрыта должным образом.	Правильно закройте крышку.
--	------------------------------------	----------------------------

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

**Бесплатная горячая линия:
8 800 3333 887 ***

* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России) Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Линия профессиональных средств Professional по уходу за техникой, рекомендуемая Hotpoint Ariston, продлит срок эксплуатации Вашей техники и снизит вероятность ее поломки. Линия профессиональных средств Professional создана с учетом особенностей Вашей техники. Продукты производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования. Узнайте подробнее на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров.

При возникновении неисправности

Перед тем, как обратиться в Службу Сервиса проверьте, нельзя ли устранить неисправность самостоятельно (см. раздел «Неисправности и методы их устранения»).

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или по телефонам, указанным в гарантийном документе.

**! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам
! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей**

Перед обращением в Службу Сервиса необходимо убедиться, что Вы готовы сообщить оператору:

- Описание неисправности;
- Номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
- Модель и серийный номер (S/N) изделия, указанные в информационной табличке, расположенной на изделии или гарантийном документе;
- Дату продажи изделия.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www.hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

УТИЛИЗАЦИЯ







Согласно Европейской Директиве 2012/19/EU об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.



Старые бытовые приборы должны выбрасываться отдельно для оптимизации стоимости повторного использования и переработки материалов, составляющих прибор, а также для охраны экологии и здоровья людей. Символ перечеркнутая мусорная корзина имеется на всех приборах, напоминая пользователю об обязанности отдельного сбора мусора. Более подробные сведения касательно правильной утилизации старого бытового электроприбора пользователи могут получить в соответствующем гос. учреждении или в магазине бытовой техники.

Изделие:
Торговая марка:
Торговый знак изготовителя:
Модель:
Изготовитель:
Страна-изготовитель:
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения:
Потребляемая мощность:
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока:
Класс защиты от поражения электрическим током
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:

Кухонный комбайн
Hotpoint
ARISTON
MC 057C AX0
Indesit Company
Китай
220-240V
570 W
50HZ
Класс защиты I
   
– 7-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 8-ая и 9-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 10-ая и 11-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

ИМПОРТЕР:
С вопросами (в России) обращаться по адресу
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:
С вопросами обращаться по адресу

ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87
ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в РФ: 8-800-333-38-87

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРИМЕЧАНИЕ

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОСТОЯННО ВЕДЕТ РАБОТЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ ИЗ ДЕЛИЯ И ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ. СРОК СЛУЖБЫ ТОВАРА 7 ЛЕТ.

ДАТА ПРОИЗВОДСТВА УКАЗАНА НА ЭТИКЕТКАХ В ФОРМАТЕ:
НЕДЕЛЯ ГОДА (2 ЦИФРЫ) ГОД (2 ИЛИ 4 ЦИФРЫ)

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ РФ: НАСТОЯЩИЙ ТОВАР В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КОНКРЕТНОЙ МОДЕЛИ ИМЕЕТ КЛАСС ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ, УКАЗАННЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТРЕБОВАНИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ЗАКОНА № 261-ФЗ ОТ 23.11.09 И ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 1222 ОТ 31.12.09Г. (С ПОПРАВКАМИ). КОНКРЕТНУЮ ИНФОРМАЦИЮ О КЛАССЕ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ВАШЕЙ МОДЕЛИ МОЖНО НАЙТИ РЯДОМ С УКАЗАНИЕМ МОДЕЛИ ВО ВКЛАДЫШЕ К ДА ИНОЙ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, СОДЕРЖАЩЕМ ИНФОРМАЦИЮ О КОМПЛЕКТАЦИИ.

WHIRLPOOL EUROPE S.R.L. - SOCIO UNICO - VIALE GUIDO BORGHI, 27 - 21025 COMERIO (VARESE) ITALY
ВИЕРЛПУЛ ЮРОП С.Р.Л. - СОЦИО УНИКО - ВИАЛЕ ГВИДО БОРГИ, 27 - 21025, КОМЕРИО (ВАРЕЗЕ) ИТАЛИЯ

ЗАВОД: КОМПАНИЯ ИНДЕЗИТ
АДРЕС: МЕЛАНИ, ПРОВИНЦИАЛЬНАЯ ДОРОГА АРКЕВИЕЗЕ 64.100-КМ, 60044 ФАБРИАНО (АН), ИТАЛИЯ

ДЛЯ РОССИИ И СТРАН ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА:

ИМПОРТЕР только для российского рынка
УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ПРЕДСТАВИТЕЛЬ для других стран:

ООО «ВИРЛПУЛ РУС» С вопросами (в России) обращаться по адресу Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Вы можете найти контактную информацию в гарантийном документе.

Изделие:	
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 V -
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60 Hz или 50 Hz
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Изделия должны перевозиться в оригинальной упаковке в горизонтальном положении.

Во время транспортировки и хранения защищать изделия от атмосферного воздействия и механических повреждений. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях. Изделия должны храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре от плюс 5°C до плюс 40°C.

Сделано в КНР

СИМВОЛ 

НА УПАКОВОЧНОЙ ЭТИКЕТКЕ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ЛЮБОЙ ИЗ ЭЛЕМЕНТОВ УПАКОВКИ НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ КОНТАКТА С ПИЩЕЙ.

Bu cihazı kullanmaya başlamadan önce lütfen kılavuzu tamamen okuyun. Lütfen kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın.

PARÇALAR VE FONKSİYONLAR

Cihaz açıklaması

1. Ürünün tabanı
2. Metal halka
3. Kap
4. Altıgen biçimli taşıyıcı
5. Kapak contası
6. Kapak
7. Ölçü kabı
- Başlık, dağıtıcı olarak kullanılabilir (Şekil A).
8. Buharlı pişirme kabı
9. Paslanmaz çelik bıçak
 - 9.1 Bıçak kılıfı
10. Buz kırıcı bıçak
 - 10.1 Bıçak kılıfı
11. Karıştırma küreği
12. Spatula
13. Elektrik kablosu

Kumanda paneli









- A. SICAKLIK ayarı
- B. HIZ ayarı
- C. ZAMAN ayarı
- D. ZAMAN ayarı
- E. OTOMATİK ayar
- F. TUŞ
- G. AÇMA/KAPAMA
- H. BAŞLAT/DURAKLAT
- I. DURDUR/İPTAL
- J. PULSE DARBELİ ÇALIŞMA fonksiyonu
- K. Otomatik mod
- L. Zamanlayıcı
- M. Gecikme zamanlayıcısı
- N. Sıcaklık
- O. Hız
- P. Kapalı kapak
- Q. Açık kapak

TEKNİK ÖZELLİKLER

MODEL:	MC 057 EU
Nominal güç:	220-240V~ 50Hz
Motor gücü:	70W
Isıtma elemanlarının gücü:	500W
Toplam güç:	570W

SEMBOLLERİN AÇIKLAMASI

 Uyarı	 Dokunmayın
 Buhar çıkışı	 Sıcak yüzey
 Buharda pişirme için minimum seviye	 ARTTIR
 DÜŞÜR	 PULSE PULSE DARBELİ ÇALIŞMA fonksiyonu
 AÇMA/KAPAMA	 DURDUR/İPTAL

 BAŞLAT/DURAKLAT	 SICAKLIK
 HIZ	 GECİKME
 SÜRE	 Açık kapak
 OTOMATİK programlar	 Kapalı kapak

ÖNEMLİ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu cihaz yalnızca ev içi kullanıma yönelik tasarlanmıştır; yalnızca yetişkin kişiler tarafından kullanılmalıdır.

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce lütfen talimatları ve güvenlikle ilgili uyarıları dikkatli şekilde okuyun. Ürünü kullandığınız süreç içerisinde lütfen kullanım kılavuzunu rehber olarak saklayın. İleride başvurmak üzere kılavuzu kullanabilirsiniz. Bu cihazı bir başkasına vererseniz lütfen kullanım talimatlarını da beraberinde verin.

Bu elektrikli cihazı

kullanmaya başlamadan önce lütfen aşağıdakiler dahil temel önlemlere uyun:

1. Lütfen talimatların tamamını okuyun.
2. Cihazı kutusundan çıkardıktan sonra sağlam olup olmadığını kontrol edin ve teknik çizim ile ürünü karşılaştırın. Lütfen taşımadan kaynaklı oluşan herhangi bir hasarı dikkate alın. Hasarlı olduğunu düşünüyorsanız lütfen cihazı kullanmayın ve yetkili bir servis merkezi ile irtibat kurun.
3. Cihazınızı fişe takmadan önce lütfen plakada belirtilen elektrik verilerinin mevcut ulusal şebekeye ait teknik verilere uygun olup olmadığını kontrol edin. Nominal güç plakası cihazın alt tarafında yer almaktadır.

4. Bu cihaz sadece, ev içi kullanım için YEMEK PISIRME İŞLEVİNE SAHİP MUTFAK ROBOTU olarak üretim amacına yönelik kullanılmalıdır. Başka herhangi bir kullanım cihazın amacının dışında olarak kabul edilir ve bu nedenle tehlikeli olarak kabul edilir.
5. Bu talimatlara uyulmaması veya cihazın kötüye kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
6. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Lütfen cihazı ve elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacakları yerlerde tutun.
7. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır.
8. Bu cihaz yalnızca 8 yaşından büyük çocuklar ve gözetim

sağlandıkları veya cihazın kullanımıyla ilgili talimatlar verildiği ve de bu kişilerin mevcut riskleri anladıkları sürece sınırlı fiziksel, duysal veya zihinsel yeterliliğe veya cihazın kullanımda sınırlı bilgiye sahip yetişkinler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve servis işlemleri, 8 yaşından büyük olmadıkları ve gözetim altında tutulmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

9. Lütfen cihazı çalışırken gözetleyin.
10. Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanmayın.
11. Tavsiye edilmeyen ya da üretici tarafından satılmayan aksesuarların kullanımı hiçbir şekilde tavsiye

edilmemektedir; çünkü bu, yangın, elektrik çarpması veya yaralanmalara neden olabilir.

12. Lütfen cihazın aksesuarlarını değiştirmeden ya da çalışırken hareketli parçalarına yaklaşımadan önce cihazı kapatın.
13. Kablo hasarlı veya arızalı durumda olduğunda ya da cihaz hasargördüğündelütfen cihazı kullanmayın.
14. Kablonun masanın veya çalışma yüzeyinin ya da sıcak yüzeyden aşağı sallanmasına izin vermeyin.
15. Kabloyu veya karıştırıcı cihazı suya batırmayın; çünkü bu, elektrik çarpmasına neden olabilir.
16. Elektrik kablosu hasar görmüşse lütfen üretici, yetkili bir teknisyen veya yetkili bir kişi

ile irtibat kurun ve tehlikeli durumlardan kaçınmak için kablonun yenilenmesini isteyin.

17. Cihaz, çocuklar veya hasta kişiler yakınında kullanıldığında cihazın dikkatli şekilde gözetilmesi gerekir.

18. Lütfen cihazı sıcak gaz veya ısı yayan fırınların üzerine veya yakınına koymayın.

19. Lütfen cihazın parçalarını çıkartıp takmadan ve temizlemeden önce cihaz çalışmıyorken fişini çekiniz.

20. Elektrik kablosu fişini prize takmadan önce kumandanın OFF (KAPALI) olarak ayarlandığını kontrol edin. Elektrik gücünü kesmek için lütfen kumandayı OFF (KAPALI) konuma getirin ve fişi prizden çekin.

21. Hareket eden parçalarla

temas etmekten kaçının.

22. Cihaz çalışırken lütfen elleri, kıyafetleri, spatulayı ve diğer aksesuarları hareketli parçalardan uzak tutun: Bu şekilde, kişi yaralanmalarını ve/veya cihazda oluşabilecek hasarları azaltmak mümkün olacaktır.

23. Lütfen cihazı ve elektrik kablosunu 8 yaş altı çocukların erişemeyeceği bir yerde tutun.

24. Açık havada kullanmayın.

25. Lütfen bu talimatlara uyun.

26. DİKKAT! BOĞULMA TEHLİKESİ Ambalaj malzemeleri çocuklar için oyuncak değildir. Plastik torbayı çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

27. DİKKAT! ELEKTRİK ÇARPMASI TEHLİKESİ Bu cihazın elektrik güvenliği cihazın mevcut elektrik güvenlik düzenlemelerinde tanımlandığı gibi efektif bir topraklama sistemine bağlandığında garanti edilir. Lütfen bu temel güvenlik gereksinimini kontrol edin; şüphe duyulması durumunda sistemin doğru kontrolünü yürütmek üzere uzman bir teknisyen çağırın.


28. Cihazı lütfen su dolu bir lavabonun yanında KULLANMAYIN. Cihaz çalışırken, güvenli konumda olmalıdır ve lavabonun içerisine düşmemelidir.

29. Elektrik kablosu hasarlıysa cihazı AÇMAYIN. Kablo, yetkili servis merkezi tarafından sağlanan orijinal bir kablo ile değiştirilmelidir.
30. Lütfen cihazı ıslak eller, çıplak veya ıslanmış ayaklarla KULLANMAYIN.
31. Cihazın fişini prizden ayırmak için lütfen cihazın elektrik kablosundan ÇEKMEYİN.
32. Lütfen elektrik kablosunu köşelere veya keskin kenarlara KOYMAYIN: hasar görebilir.
33. Motor gövdesini suya BATIRMAYIN; bunu asla su akan bir musluğun altına koymayın.
34. Cihazı yerine oturtmadan önce, Lütfen alt kısımda yer alan bağlantı bölümlerini dikkatli yıkayın.
35. Kabin bağlantı parçasının yanı sıra altıgen ekin sızdırmazlık bütünlüğünü düzenli olarak kontrol edin. Eskimiş olmaları durumunda lütfen yetkili servis merkezi ile irtibat kurun.
36. DİKKAT! YANGIN TEHLİKESİ Cihaz, perdeler gibi yanıcı malzemelerin altında veya yakınında kullanılmamalıdır. Lütfen cihazı ısıya karşı hassas yüzeylerden uzakta tutun. Lütfen cihazı geri takmadan önce soğumasını bekleyin.
37. Lütfen uzatma kablosu veya priz çoğaltıcı kullanmayın. Lütfen elektrik kablosu fişini prize tam olarak takın. Cihazın fişini prize takmadan önce elektrik kablosunu tamamen çözün. Yağ ve ısıtılmış margarinerler alev alabilir.
38. DİKKAT! YANIK TEHLİKESİ
39. Sıcak suyun ve yiyeceğin taşmasından kaçınmak için kapta gösterilen 1.5 L maksimum seviyeyi ASLA aşmayın.
40. Cihazı ASLA kapaktaki dağıtıcı başlık olmadan darbe fonksiyonu ile veya 5 seviyesinden yüksek hızlarda kullanmayın; çünkü sıcak parçalar kullanıcıya veya çevredeki ortama sıçrayabilir.
41. Karıştırma küreği ASLA darbe fonksiyonu ile veya 5 seviyesinden yüksek hızlarda kullanmayın.
42. Cihaz çalışırken yüzeyler oldukça yüksek sıcaklıklara ulaşabilir; ürün kullanılırken veya kullanıldıktan sonra kabı, kapağı, karıştırma küreğini, dişli buz kırıcı bıçak, paslanmaz çelik bıçak, buharlı pişirme kabı ve dağıtıcı başlığı tutmak için lütfen her zaman uygun fırın eldiveni kullanın.
43. Pişirme esnasında, kapağı açtığınızda yüzünüze doğru gelebilecek olan herhangi bir sıcak yemek sıçramasına, ısıya veya buhara karşı dikkatli olun.
44. Cihaz kapaksız şekilde kullanıldığında, herhangi bir standart tencere ile kıyaslanabilir: oldukça sıcak sıvılara kolay şekilde erişilebilir.
45. Siz veya bir çocuk yemeye başlamadan önce pişirilen gıdanın sıcaklığını her zaman kontrol edin.
46. Düzenli olarak kapak contasının bütünlüğü kontrol edin. Bunların eskimiş olması durumunda lütfen yetkili bir servis merkezi ile irtibat kurun. Lütfen bunu en az iki yılda bir değiştirin.
47. Kapağı kapatmadan önce lütfen contanın doğru şekilde yerleştirilmesinin yanı sıra hasarlı olup olmadığını kontrol edin.
48. Altıgen eki geri yerine takarken contanın yerinde ve hasar görmediğinden de emin olun.
49. DİKKAT! CİHAZA VEYA YANINDAKİ NESNELERE HASAR RİSKİ
50. Kabı fırın, mikrodalga fırına veya dondurucuya KOYMAYIN.
51. Cihazı ısı kaynaklarının karşısına veya sıcak alanlara YERLEŞTİRMEYİN.
52. Cihaz çalışırken hava çıkışlarını ENGELLEMEYİN ve etrafında yeterli havalandırma sağlandığından emin olun.
53. Cihazı ıslak koşullara veya hava hareketlerine MARUZ BIRAKMAYIN.
54. Cihazı içerisinde yiyecek yokken ASLA çalıştırmayın.
55. Her kenarı 1,5 cm'den büyük sert yiyecek parçalarını işlem yapmak için dişli buz kırıcı bıçağı, paslanmaz çelik bıçak ve karıştırma küreğini KULLANMAYIN.
56. Cihazın başlığı ile neden olunabilecek herhangi bir hasardan kaçınmak için cihazın üzerinde ve etrafında yeterli boş alan sağlandığından emin olun.
57. Cihazı ASLA suya batırmayın.
58. Bu cihaz ekmek, makarna, pizza, tuzlu tart hamuru vb. gibi ağır karışımları yoğurmak için uygun değildir.
59. Bu cihaz yemek kızartmak için uygun değildir.
60. Lütfen cihazı kabin kolunu kullanarak kaldırmayın.
61. DİKKAT! YARALANMA TEHLİKESİ
62. Gövdeyi sağlam düz ve pürüzsüz yatay bir yüzeye yerleştirin. Cihaz kullanılırken düşmemesi için kenarlarda belirli bir boşluk bırakın. Vakum ağızları dayanma düzeyine sıkı şekilde yapışmalıdır. Cihaz açık olduğunda lütfen hareket ettirmeyin.
63. Bıçaklar keskindir; kesikleri ve sıyrıkları önlemek için lütfen dikkatli olun.
64. Metal halkayı çevirirken parmaklarınızın sıkışmaması için altıgen biçimli eki takarken ve çıkarırken lütfen dikkatli olun.
65. Kapağı yalnızca dişli buz kırıcı bıçak, paslanmaz çelik bıçak ve karıştırma küreği çalışmayı durdurduğunda açın.


66. Yıyeceđi kaptan çıkarmadan önce lfthen diřli buz kırıcı bıçađı, paslanmaz elik bıçađı ve karıřtırma küređini dıřarı ekin.
67. Elektrik kablosunun cihazın bulunduđu çalıřma yüzeyine temas etmediđinden emin olun.
68. Mutfakta piřirme yüzeyi yakınında cihazı KULLANMAYIN.
69. Lfthen dikkatli olun: elektrik kablosunun ve cihazın sıcak veya kızgın yüzeyler, alevler, tencereler ve diđer aksesuarlarla temas etmesinden kaçının.
70. Herhangi bir temizlik iřlemine bařlamadan önce lfthen g düđmesini kapatın ve fiři prizden ekin.
71. Ev aletinin hasar görmesi veya cihazın düřmesi durumunda cihazı AMAYIN. Lfthen yetkili bir servis merkezi ile irtibat kurun.
72. Yaralanmaktan veya cihazın hasar görmesinden kaçınmak için cihaz çalıřırken parmaklarınızı veya aksesuarları cihazın içerisine SOKMAYIN.
73. Karıřtırma küređini ASLA darbe fonksiyonu ile veya 5 seviyesinden yüksek hızlarda kullanmayın.
74. Kapakları havlular veya bařka nesnelere kapatmayın.
75. Cihazın tabanındaki destek üzerinde yer alan güvenlik cihazının yeterince temiz olup olmadıđını kontrol edin. Kapak açık olduđunda ekranda bir açık kilit sembolü bulunmalıdır.


KULLANMADAN ÖNCE


Temizleme

 Bıçaklar keskindir; kesikleri ve sıyrıkları önlemek için lfthen dikkatli olun.

1. Cihazı ambalajından karın ve cihazın yüzeyinde yer alabilen ekleri veya yapıřkan etiketleri skn.
2. Çentikli buz kırıcı ve paslanmaz elik bıçađın korumalarını karın.
3. Gıda ile temas edecek tüm hareketli parçaları sıcak su ve sabunla dikkatli řekilde elde yıkayın:
 - dađıtıcı bařlık, kapak ve contası, palet bıçađı, karıřtırma bıçađı ve buhar sepeti.
 - paslanmaz elik bıçak ve çentikli buz kırıcı bıçak, küçük bir fırçayla ve kesilmeyi önlemek için st parçasından tutarak.
 - kap.
4. Motoru ve kabın gövdesini ıslak, iyice sıkılmıř bir bezle temizleyin; kabın bađlantı parçasının olduđu yere suyun girmesinden kaçının.


 Kap, kapak ve ölçü kabı bulařık makinesinde yıkanabilir.

 Hazneyi bulařık makinesinde yıkarken su sıçramalarından korumak için st sepete koyun ve orta-düřük sıcaklıkta yıkayın.

 Lfthen yıkanan tüm parçaları dikkatli řekilde kurutun.

Montaj

1. Kullanım esnasında küçük hareketlerin ve/veya titreřimlerin cihazda herhangi bir hasara neden olmaması için motoru yatay düz bir yere yerleřtirin ve kenarlardan biraz mesafe bırakın. Vakum ađızları dayanma yüzeyine sıkı řekilde yapıřmalıdır.
2. Tık sesini duyana kadar kabı bastırarak gövdesine yerleřtirin.
3. İhtiyacınız dođrultusunda uygun aksesuarı takın:
 - kesilmeye karřı paslanmaz elik bıçađı veya diřli buz kırıcı bıçađı st kısmından tutarak altıgen biçimli eke takın.

 cihazı kullanmaya bařlamadan önce koruyucu kılıfı karın

- karıřtırma küređi, altıgen biçimli eke takarak.
 - buharda piřirme için istenilen seviyeye kadar su doldurduktan sonra buharlı piřirme kabını dođrudan haznenin içine yerleřtirin.
4. řekil A'daki gibi çıkıntılı kenar görünecek řekilde kapak contası yerleřtirin.
 5. contanın dıř kısmında yer alan oklarda gösterildiđi yönde kapađa yerleřtirin.
 6. Resim A'da gösterildiđi řekilde kapađı kabın üzerine yerleřtirin ve tamamen kapalı duruma gelene kadar saat yönünde çevirin.
 7. Dađıtıcı ucu kapađa takın.

HAZ AÇIKLAMASI

Giriř

Bu ev aletinde hem ROBOT fonksiyonu ve hem de PİřİRME fonksiyonu bulunmaktadır. Her iki fonksiyon da birbirinden bađımsız veya eř zamanlı olarak kullanılabilir.

İřlemin sonunda cihazın durması için ZAMANLAYICI fonksiyonunu de ekleyebilirsiniz.


Ayrıca piřmiř yemeklere kadar adım adım tariflerin farklı ařamalarına da ayarlayabilirsiniz. Bu cihaz ayrıca tarif kitabında açıkladıđı gibi çoklu tariflerin yürütülmesine bađlı tüm geçiřleri otomatik olarak

gerçekleştirmek üzere 15 programa sahiptir. Bu cihazın potansiyelini, tamamiyle tüm fonksiyonlarına hakim olmayı öğrenebilmek için, lütfen ilk olarak tariflere uyun.

Bu şekilde farklı işlem tekniklerini ve miktar konusunda sınırları öğreneceksiniz; bunun sonrasında, oldukça kolay bir şekilde farklı çeşitlerde yemekleri otomatik olarak hazırlayabileceksiniz.

Robot Fonksiyonu


Motor devri 1'den 10'a kadar hız ayarı ile çalışır. Çok düşük hızda kullanım, pişirme boyunca yemeğin karıştırılmasını sağlar. Yüksek hızda kullanım imkanı ise mutfak robotu ve mikser gibi yemekmatik'i kullanma imkanı verir. 1 numaralı hız ayarı, motorun en düşük hızda aralıklı olarak çalışmasını sağlar.

 Örneğin: Yahni ve güveç gibi sürekli karıştırma gereksinimi olmadan uzun sürede pişebilen yemekler için, 1 numaralı hız ayarını kullanın.

Motorda darbeli çalışma fonksiyonunu etkinleştirdiğinizde (PULSE DARBELİ ÇALIŞMA FONKSİYONU) bu, kıymanın daha iyi kontrol edilmesi

veya belirli tip işlemlerde daha fazla havanın dahil edilmesi için oldukça faydalıdır.

Sert gıdalar için kaba atılacak olan maksimum yiyecek boyutu her parça başına yaklaşık 1,5 cm'dir (neredeyse bir bulyon veya şeker küpü büyüklüğünde). Daha yumuşak olan gıdalar (meyveler veya sebzeler) daha büyük parçalar halinde eklenebilir.

 Bu cihaz, sert gıdaları (kahve, tahıl, vb) kıymak ve bazı unlu tarifleri (ekmek, pizza, hamur ve tuzlu tart hamuru) yoğurmak ve ezmek için uygun değildir.


Keskinliğini kaybetmemesi için paslanmaz çelik bıçağı, buz veya donmuş gıdaları kırmak için kullanmayın: uygun buz kırıcı bıçağı kullanın, donmuş içerikleri kullanmayın. Donmuş içeriklere ihtiyacınız olduğunda lütfen kullanmadan yaklaşık 10/15 dakika kadar önce dondurucunun dışına çıkarın.


Robot özelliğine yönelik tasarlanan aksesuarlar, aşağıdaki şekillerde kullanılması gereken karıştırma küreği, paslanmaz çelik bıçak ve buz kırıcı bıçaktır:

Aksesuar	Hız	Fonksiyon	Not
Karıştırma küreği	1-3	Pişirme esnasında yiyeceğe zarar vermeden veya (pilav, mantar, sebzeler vb.) çok küçük parçalara ayırmadan yumuşak şekilde karıştırmak için kullanılmalıdır.	Sıçramaları ve aşırı sarsılmaları önlemek için karıştırma bıçağını asla 5 hızından daha yüksek kademede veya pulse darbeli çalışma fonksiyonu ile kullanmayın.
	4-5	Sosları ve diğer işlemleri emülsiyon haline getirmek ve karıştırmak için kullanılmalıdır.	
Paslanmaz çelik bıçak	4-5	Kek, hamur vb. gibi yumuşak tabanları yoğurmak için kullanılmalıdır.	Sıçramaları önlemek için doğru şekilde takılmış dağıtıcı başlıkla birlikte kullanın
	6-8	Farklı gıdaları doğramak için kullanılmadılır.	
	9-10	Sert şekilde kurutulmuş gıdaları doğramak için kullanılmalıdır. (parmesan peyniri, bisküvi, kurutulmuş hamur)	
	9-10	Yarı sıvı gıdaları sert şekilde karıştırmak/homojenize etmek için kullanılmalıdır.	
	Pulse	İşlenmiş gıdaları kontrol altında tutarak farklı türde gıdaları doğramak için ve hacim vermek için kullanılmalıdır.	
Dişli buz kırıcı bıçak	6-10	Buz, donmuş meyve veya dondurma yapmak için kullanılmalıdır.	Sıçramaları önlemek için doğru şekilde takılmış dağıtıcı başlıkla birlikte kullanın
	Pulse		

Pişirme fonksiyonu

Sıcaklık ayarı, tenceredeki geleneksel pişirme yöntemi ile kıyaslandığında farklı türlerdeki gıdaları en doğru sıcaklıklarda ve hassas şekilde pişirmenizi sağlar. Sıcaklık, bebek gıdaları için ideal sıcaklık olan minimum 37°C'den kaynatma ve buharda pişirme için maksimum 100°C'ye kadar ayarlanabilir.

 Bu cihaz kızartma türü yemekler yapmak için tasarlanmamıştır.

 Yemeğinizi yemeden veya çocuğunuzu yedirmeden önce pişirilmiş yemeğin sıcaklığını her zaman kontrol edin.

Pişirme haznesi dibine yemek yapışmasını önlemek amacıyla karıştırma işlemi için karıştırma küreği veya

paslanmaz çelik bıçak pişirme süresince ayarlanan hızda dönerek pişirme işlemi gerçekleşir.

Sıcaklık	Dereceler	Fonksiyon
Ilık	37°C	Süt yada yiyeceği çocuklara uygun vücut sıcaklığı kıvamına getirir.
Sıcak	50-60°C	Süt veya yiyeceği çocuklara yönelik uygun sıcaklığın biraz üzerinde ısıtmak ve yüksek sıcaklıkta bozulabilecek (çikolata, tereyağı, vb.) hassas gıdaların eritilmesi için uygundur.
Çok sıcak	70-80°C	Süt ısıtma, Peynir ve şeker gibi gıdaların eritilmesi, Un ve yumurtadan yapılan soslar/kremalar/pudingler pişirmek için uygundur.
Aşırı sıcak	90-100°C	Çeşitli tipte yiyecekleri pembeleşene kadar kızartma, pişirme, kaynatma, haşlama ve buharda pişirme için uygundur.

Kapaksız pişirme

Kapak olmadan farklı türde pişirme işlemleri gerçekleştirebilirsiniz: bu gibi durumda, "robot" özelliği (motor hızı ayarı ve pulse darbeleri çalışması) güvenlik nedenlerinden dolayı devre dışı bırakılır.

Buharlı pişirme yöntemi ile pişirme

Buharlı pişirme yöntemi ile pişirme, buharlı pişirme kabı ve kapağıyla birlikte 100°C sıcaklıkta gerçekleştirilmelidir. En az kapta belirtilen seviyede su ilave etmelisiniz: bu, makinenin 60 dakika süreyle doğru şekilde çalışmasını sağlar.

Kaynatma yöntemi ile pişirme

Kaynatma yöntemi ile pişirme, karıştırma küreği aksesuarı ile veya bu aksesuar olmadan 100°C sıcaklıkta gerçekleştirilmelidir. Maksimum 1 litre su ilave etmelisiniz; lütfen dikkatli olun: gıdayı ekledikten sonra 1,5 litre sınırını aşmayın.

Zamanlayıcı fonksiyonu

Zamanlayıcının kullanılması, istenilen işlem süresini ayarlamanıza ve sonunda uyarı almanıza izin verir. Cihaz otomatik olarak durur.


Zamanlayıcı fonksiyonu özellikle uzun süreli pişirme süreleri için kullanışlıdır; çünkü pişirilen gıdının türüne göre doğru süreleri aşmamanızı sağlar. Bu şekilde pişirmekte olduğunuz gıdayı yakmazsınız.

CIHAZIN KULLANIMI

1. Elektrik kablosunu çözün
2. Kablo bağlantı parçasını sonuna gelene kadar iterek kablunun bağlantı gövdesine takın.
3. Ürünün düz yüzeyde bulunduğuna emin olun.
4. Elektrik fişini duvar prizine takın.
5. Hem kabı hem de kapağı takın
6. Cihazı açın: panel dönecek ve bir uyarı sesi duyulacaktır:

- kapak açık olduğunda ekranda bir kilit sembolü belirecek ve motor HIZLI tuşu ve Pulse darbeleri çalışması tuşu seçilemeyecektir; motor fonksiyonu devre dışıdır.
- Kapak kapalı olduğunda ekranda kapalı bir kilit sembolü belirecektir.

7. Tarif kitabındaki talimatlara uyarak hem içeriği hem de aksesuarları yerleştirin.
8. Kapağı kapatın ve tarifte belirtilirse dağıtıcı başlığı takın.
9. Manuel süre, hız ve sıcaklık ayarı ile ya da otomatik programı kullanarak devam edin.


 5 dakika boyunca hiçbir düğmeye basılmadığı zaman cihaz "enerji tasarrufu" moduna girer ve ekran söner. Yeniden devreye sokmak için POWER (GÜÇ) düğmesine basın.

Manuel ayar

ROBOT fonksiyonunu ve PİŞİRME fonksiyonunu ayrı olarak ya da aynı zamana ayarlayabilir; mümkünse, işlem süresini sonunda otomatik durdurma ile ayarlamak için ZAMANLAYICI özelliğini kullanabilirsiniz.

Robot fonksiyonu ayarı: Motor hız ayarı 1-10 arası

1. MOTOR hızı düğmesine basın: ekranda ilgili simge yanıp söner.
2. Seçilen değeri arttırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönüne (+) ve saat yönünün tersine (-) çevirerek hızı ayarlayın (Şekil B).

 Kapağı konumlandırın; aksi durumda motor fonksiyonu ayarlanamaz.

Pişirme fonksiyonunun ayarlanması: 37°C ile 100°C arası sıcaklıklar.

1. SICAKLIK düğmesine basın: ekranda ilgili simge yanıp söner.
2. Seçilen değeri arttırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönüne (+) ve saat yönünün

tersine (-) çevirerek sıcaklığı ayarlayın (Şekil C).

Zamanlayıcı fonksiyonunun ayarlanması

1. ZAMANLAYICI düğmesine basın: ekranda ilgili simge ve dakikaların yazıldığı alan yanıp söner.
2. Tekrar ZAMANLAYICI düğmesine bastığınızda dakikaların yazıldığı alanı seçersiniz.
3. Seçilen değeri arttırmak veya azaltmak için düğmeyi saat yönüne (+) ve saat yönünün tersine (-) çevirerek zamanı ayarlayın (Şekil C). Ayarlanabilecek maksimum süre 99 dakikadır (Şekil D).

İşlemin başlaması



Cihaz açık olduğunda lütfen hareket ettirmeyin.

Cihazı START (BAŞLAT) / PAUSE (DURDUR) düğmesine basarak etkinleştirin; ekranda şunları göreceksiniz (Şekil E):

- Hız ayarı
- Sıcaklık ayarı: sıcaklığa ulaşılan kadar "C" sembolü yanıp söner
- Geçen süre; özel bir zamanlayıcı ayarlanmadığı sürece
- Zamanlayıcı ayarlanmış ise işlemin sonlanmasına kalan süre

Ayarları değiştirme

İşleme başladıktan sonra dahi hızı, sıcaklığı veya ayar süresini değiştirebilirsiniz:

1. Motor hızı, sıcaklık veya zamanlayıcıya ait düğmelere basın: ilgili simge yanıp söner.
2. Düğmeyi çevirerek değeri ayarlayın
3. Simge yanıp sönmeye devam ettiği sürece ayar değerini değiştirebilirsiniz.

İşlemin geçici olarak durdurulması

Gerekirse, işlemin durumunu öğrenmek için lütfen kapağı açın/kapatın; durdurun ve aşağıdaki şekilde ilerleyin:

1. Start / pause (BAŞLAT / DURDUR) düğmesine basın: işlem geçici olarak durur (sıcaklık, hız ve süre).
2. Hemen yeniden başlatmak için, tekrar BAŞLAT/ DURDUR düğmesine basın. Düğmeye 20 dakika içerisinde basılmazsa cihaz kapanır.



Kapak açıkken durdurulmazsa cihaz güvenlik nedenlerinden dolayı ilk olarak motorun dönmelerini durdurur; pişirme ve zamanlayıcı fonksiyonları işlemin devam etmesini sağlamak için aktif kalır. İşlemi yeniden başlatmak için yalnızca kapağı kapatın.



Devreye sokulması için yaklaşık 1 saniye POWER (GÜÇ) düğmesine ve STOP/CANCEL (DURDUR/İPTAL) düğmesine basılı tutulmalıdır.



POWER (GÜÇ) ve STOP/CANCEL (DURDUR/İPTAL) düğmesi mevcut ayarları iptal eder.

Pulse darbeleri çalışma fonksiyonu

2/3 saniye boyunca PULSE (DARBELİ ÇALIŞMA) düğmesine basılı tutun ve ardından düğmeyi serbest bırakın; bu işlemi bir kaç defa tekrar edin; ekranda ilgili simge yanar.

PULSE (DARBELİ ÇALIŞMA) fonksiyonu (darbeli çalışma işlemi), önceden ayarlanmış işlemlerde kullanılamaz.

İşlem sonu

Zamanlayıcı ayar süresi tamamlandığında (veya zamanlayıcı olmadan işlemin başlangıcından 30 dakika sonra) cihaz akustik bir sinyal sesi çıkararak ekranda "END (BİTTİ)" simgesi yanacaktır; cihaz, yiyeceğin pişirme haznesinin dibine yapışmasını önlemek üzere 2 dakikadan fazla süreyle karıştırma yapmaya devam edecektir.

Dilerseniz STOP (DURDUR) düğmesine basabilirsiniz. Düğmeye 3 dakika boyunca basılmazsa cihaz "enerji tasarrufu" moduna geçecektir.

Otomatik programlar

1. Otomatik PROGRAMLAR düğmesine basın: Şekil F'de gösterilene çok benzeyen bir ekran görünecektir.
2. Seçilen programı ayarlamak için düğmeyi çevirin.
3. Programı seçtikten sonra tekrar otomatik programlar düğmesine basarak porsiyonları seçebilirsiniz; süreler ve içerik miktarları buna bağlı olarak değişecektir.



Otomatik döngü esnasında kap çıkarılırsa ekranda "E3" hata mesajı görüntülenir. Ünitadaki kabı değiştirin ve ekranı yeniden etkinleştirmek için STOP/CANCEL (DURDUR/İPTAL) düğmesine basın ve işleme devam edin.



Döngünün sonunda ekranda "END (BİTTİ)" mesajı görüntülenir.

İsim	Program no.	Porsiyon no.	Adım no.	Hız	Dakika	Toplam süre	Sıcaklık (°C)
Soteleme	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Risotto ve yahniler	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Buharda pişirme ve et haşlama	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Kavurma	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Pilav-makarna	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Çorbalar	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Sebze ve baklagil ezmeleri	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Çorba veya soslular (et/tavuk/balık yapımı)	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Sebzeler	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

Krema ve sütlü tatlılar	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Düşük sıcaklıkta pişirme	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Sıcak soslar	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Soğuklar	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Kek karışımları	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Püre ve bebek mamaları	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

İşlemin sonunda

Zamanlayıcının süresi bittiğinde cihaz akustik bir sinyal sesi çıkarır ve ekranda “END (BITTİ)” simgesi görüntülenir.

Cihaz, yiyeceğin kabın dibine yapışmasını önlemek üzere 2 dakikadan fazla süreyle karıştırma yapmaya devam edecektir. Dilerseniz STOP (DURDUR) düğmesine basabilirsiniz. Düğmeye 3 dakika boyunca basılmazsa cihaz “enerji tasarrufu” moduna geçecektir.

Gecikme fonksiyonu

DELAY (GECİKME) fonksiyonu otomatik programlarla ilişkilendirilebilir; bu, otomatik programın başlangıcında bir gecikme ayarlamana izin verecektir.

Gecikme fonksiyonunu ayarlamak için şunları yapmalısınız:

1. Otomatik programı seçin
2. Uygun düğmeye basarak GECİKMEYİ ayarlayın ve düğmeyi çevirerek gecikme süresini seçin.

Ekrandaki ilk iki hane saati, üçüncü ve dördüncü düğme ise dakikayı belirtmektedir.

Ayarlanabilecek minimum süre 30 dakikadır; ayarlanabilecek maksimum süre ise 15 saat 30 dakikadır.

Gecikmeli başlatma düğmesine basarak sırasıyla saati ve dakikayı ayarlayabilirsiniz.

3) Gecikmeli başlatma için istenilen süre ayarlandıktan sonra START/PAUSE (BAŞLAT/DURDUR) düğmesine basın

Ekranda ilgili simge ve döngü başlamadan önce geri sayım görüntülenecektir.

Kullanım sonu

1. Cihazı kapatın
2. Duvar prizinden elektrik fişini çekin
3. Kapağı saat yönünde çevirerek kaldırın
4. Kabı cihazın içinden çıkarın
5. Kabın içerisindeki aksesuarı çıkarın
6. Spatulayı kullanarak yiyeceği çıkarın

Ürün, motor aşırı ısınmaya maruz kaldığında devreye giren koruma cihazına sahiptir. Motorda aşırı yüklenmeye neden olmamak için lütfen 3'ten fazla uzun ardışık işlem yürütmeyin.

TEMİZLİK VE BAKIM


1. Cihazı temizlemeden önce fişini çekin ve tamamen soğumasını bekleyin
2. Dış yüzeyini nemli bir bezle silin ve kuru bir bezle kurulayın.
3. Elektrik kablosunda oluşan kirleri giderin.
4. Pişirme haznesini dışarı çıkarın.
5. Contada yer alabilecek tüm yemek artıklarını temizlemek için metal halkayı saat yönünün tersine çevirerek altıgen biçimli eki sökün.


Metal halkayı çevirirken parmaklarınızın sıkışmasına karşı dikkatli olun.


6. Kabın içerisindeki altıgen biçimli eki çıkarın.
7. Altıgen biçimli eki, contasını ve metal halkayı

elde sıcak su ve bulaşık deterjanıyla yıkayın. Ardından dikkatli şekilde temizleyin.


8. Altıgen biçimli eki elle tutarak kabın içerisine geri takın.
9. Metal halkayı geçirin ve sonuna gelene kadar saat yönünde çevirin.


 Kap, kapak ve ölçü kabı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

 Kabı bulaşık makinesinde yıkarken su sıçramalarından korumak için üst sepete koyun ve orta yıkama devresini ve düşük sıcaklığı seçin.

 Temaslara ve kabın bağlantı parçasına karşı altıgen biçimli ekin contası dahil conta ve kapak bütünlüğünü düzenli olarak kontrol edin. Eskiymiş olmaları durumunda lütfen yetkili servis ile irtibata geçin.


Kullandıktan sonra yemek kalıntılarını temizleyin

 Gövdeyi ASLA suya batırmayın. Motoru ASLA akan suyun altına tutmayın.


 Bazı durumlarda, yiyeceğe ve hazırlıklar başlı olarak taban kısmında bir film kalmış olabilir; bunu bir palet bıçakla çıkarmayı deneyin. Hala orada olması durumunda metalik aşındırıcı sünger ile çıkarın.

Gıda ile temas edecek tüm hareketli parçaları sıcak su ve sabunla dikkatli şekilde elde yıkayın:

- dağıtıcı başlık, kapak, kapak contası ve spatula
- karıştırma küreği ve buharlı pişirme kabı
- paslanmaz çelik bıçak ve buz kırıcı bıçak; küçük bir fırçayla ve kesilmeyi önlemek için üst parçasından tutarak yıkayın.

 Tüm bıçakları kullandıktan hemen sonra yıkamanızı tavsiye ederiz; lütfen bunların yemeklerle temasta olmasından kaçının.

- Herhangi bir kalıntı, yemek artığı yada tortuyu temizlemek için kabı sirke ile yıkayın.
- Motoru ve kabın gövdesini iyice sıklımış bir bezle temizleyin; lütfen bağlantı parçasının bulunduğu alana su girmesinden kaçın.
- Lütfen ürün tabanının köşesinde yer alan güvenlik cihazını tüm yemek artıklarından arındırın.

 Yıkanan parçaları dikkatli şekilde kurutun.

Motor kullanılarak temizleme

İşlemin sonunda kabın içerisini lütfen aşağıdaki şekilde temizleyin:

- İçerisindeki yemeği ve kullandığının aksesuarı çıkarın.
- Paslanmaz çelik bıçağı takın.
- Lütfen kabı 1 litreye kadar su ile doldurun ve bir damla bulaşık deterjanı ekleyin. Bulaşık deterjanı kullanmak istemiyorsanız kalıntıları daha iyi temizlemesi için kalın tuz ekleyebilir ya da kokuları gidermek için limon suyu kullanabilirsiniz.
- Kapağı kapatın ve dağıtıcı başlığı takın.
- Gerekli gördüğünüz süreye başlı olarak PULSE (DARBE) düğmesini etkinleştirin.
- Kabı boşaltın ve akan uyun altında yıkayın.

SORUNLAR VE ÇÖZÜMLERİ

Hata/Sorun	Nedenleri	Çözümleri
E1	Motorda aşırı yük	Kabın içerisindeki yemek miktarını azaltın. Bıçaklarda oluşan tüm yemek kalıntılarını temizleyin.
E3	Kap tabana doğru şekilde oturmuyor. İşlem veya bir program esnasında kap çıkarılmış.	Kabı doğru şekilde yerleştirin.
E5	Motorda anormallik.	Özellikle yoğun ve uzun süreli işlemler yaptıysanız motorun yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin. Soğuma süresinden sonra sorun devam ederse lütfen yetkili servis ile irtibata geçin.

Cihaz çalışmıyor.	Cihazın fişi duvar prizine takılmamış. Elektrik kablosu fişini duvar prizine takın.	Kablo konektörü duvar prizine doğru şekilde bağlanmamış.
	Kablo konektörü cihaza doğru şekilde bağlanmamış.	Lütfen kablo-nun ürün fişine uygun şekilde bağlandığına emin olun.
Tuşlar hemen tepki vermiyor.	Kumanda panelinin dokunmatik tuşları doğru temas süresi gerektirmektedir.	Tuşlara daha uzun süreyle basın. Sorunun devam etmesi durumunda ağda elektro-manyetik bir parazit olabilir: elektrik kablosu fişini çekin ve geri takın.
Kapaktan su geliyor	Kapak contası doğru takılmamış.	Kapağın contasını doğru şekilde takın
	Kapak contası hasar görmüş.	Lütfen yetkili servis ile irtibata geçin.
Kapak açık; fakat ekranda kapak kapalı simgesi görüntüleniyor.	Güvenlik cihazlarında bazı yemek kalıntıları var.	Lütfen güvenlik cihazındaki tüm yemek kalıntılarını temizleyin. Sorunun devam etmesi durumunda cihazı kullanmayın ve yetkili servis ile irtibata geçin.
Program sonlanmadan önce durdu.	Anlık elektrik kesintisi.	Cihazı tekrar açın ve konektörün kabloya doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin; manuel ayarlarla eşdeğer tarife uygun şekilde işlemi yeniden başlatın.

Motor fonksiyonu (motor hızı ve darbe) etkinleştirilemiyor.	Kapak doğru şekilde kapatılmamış.	Kapağı doğru şekilde kapatın.
---	-----------------------------------	-------------------------------

TEKNİK SERVİS

Servise başvurmadan önce:

- Servise başvurmadan çözülebilecek bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz (problemlerin çözümüne bakınız).
- Sonucun olumsuz olması durumunda en yakın Teknik Servise başvurunuz.

Şunları bildiriniz:

- arıza tipini
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

Cihazın ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



Üretici Firma:

Indesit Company Spa
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano Italy

İthalatçı Firma:

Indesit Company Beyaz Eşya PAZARLAMA A.Ş.
Balmumcu Cad. Karahasan Sok.
No: 11, 34349 – Balmumcu Beşiktaş – İstanbul
Tel: (0212) 355 53 00
Faks: (0212) 212 95 59

İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa Birliği Direktifi 2012/19/EU, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir.



Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanıma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işareti çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.



Deve ler totalmente este manual antes de começar a utilizar este aparelho. Deve guardar este manual para consulta futura.

PEÇAS E FUNÇÕES











Descrição do aparelho

1. Base do aparelho
2. Anel de metal
3. Recipiente
4. Encaixe hexagonal
5. Vedação da tampa
6. Tampa
7. Copo medidor
- A tampa pode ser usada como dispensador (Figura A).
8. Cesto de vapor
9. Lâmina de aço inoxidável
 - 9.1 Tampa da lâmina
10. Lâmina para moer gelo
 - 10.1 Tampa da lâmina
11. Lâmina misturadora
12. Espátula
13. Cabo de alimentação

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS









MODELO:	MC 057 EU
Classificação:	220-240V~ 50Hz
Potência do motor:	70W
Potência dos elementos de aquecimento	500W
Potência total:	570W

DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS

 Aviso	 Não tocar
 Saída de vapor	 Superfície quente
 Nível mínimo para cozinhar a vapor	 AUMENTAR
 DIMINUIR	 FUNÇÃO DE impulso
 LIGAR/DESLIGAR	 PARAR/CANCELAR

Painel de controlo

- A. Definição de TEMPERATURA
- B. Definição de VELOCIDADE
- C. Definição de HORA
- D. Definição de HORA
- E. Definição AUTOMÁTICA
- F. BOTÃO
- G. LIGAR/DESLIGAR
- H. INICIAR/PAUSA
- I. PARAR/CANCELAR
- J. FUNÇÃO DE IMPULSO
- K. Modo automático
- L. Temporizador
- M. Temporizador de atraso
- N. Temperatura
- O. Velocidade
- P. Tampa fechada
- Q. Abrir tampa

 INICIAR/PAUSA	 TEMPERATURA
 VELOCIDADE	 ATRASO
 HORA	 Abrir tampa
 PROGRAMAS automáticos	 Tampa fechada

INFORMAÇÃO DE SEGURANÇA IMPORTANTE

Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica; deve ser utilizado apenas por adultos. Antes de começar a utilizar este aparelho, deve ler cuidadosamente as instruções, nomeadamente o aviso sobre segurança. Deve colar as instruções de segurança. Deve guardar este manual, bem como o guia, tanto tempo quanto possuir o produto. Deve usá-lo para consulta. Se der este aparelho a outra pessoa, deve fornecer também a documentação que o acompanha.

Antes de começar a utilizar este aparelho elétrico, deve

respeitar as precauções básicas, incluindo o que segue:

1. Deve ler todas as instruções.
2. Depois de retirar o aparelho da caixa, deve verificar se está intacto e comparar com o desenho. Deve marcar quaisquer danos causados pelo transporte. Em caso de dúvida, não deve utilizar o aparelho e contactar um centro de assistência autorizado.
3. Antes de ligar o aparelho, deve verificar se os dados elétricos mencionadas na placa correspondem aos dados técnicos da rede nacional disponível. A placa de características está na base do aparelho.
4. Este aparelho deve ser utilizado apenas para as razões para que foi concebido, o

que significa como ROBÔ DE COZINHA COM FUNÇÃO DE COZINHAR. Qualquer outra utilização é considerada não coadunada com o aparelho e é portanto considerada perigosa.

5. O desrespeito destas instruções ou a utilização abusiva do aparelho pode provocar lesões.
6. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Deve manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
7. As crianças não devem brincar com este aparelho.
8. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos e por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com conhecimento

limitado, apenas se forem supervisionadas ou lhes tiver sido dada instrução acerca da utilização do aparelho e em condições que entendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com este aparelho. As operações de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

9. Deve supervisionar o aparelho quando está a trabalhar.
10. Não utilizar o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
11. A utilização de acessórios não recomendados, ou acessórios não vendidos pelo fabricante não são recomendados de todo, pois isto pode

causar fogos, choques eléctricos ou lesões.

12. Deve desligar o aparelho antes de substituir os seus acessórios ou antes de se aproximar das peças móveis quando está a trabalhar.
13. Não deve utilizar o aparelho se o cabo estiver danificado ou em caso de mau funcionamento ou se o aparelho foi danificado.
14. Não deixar o cabo pendurado da mesa ou da superfície de trabalho ou numa superfície quente.
15. Não mergulhar o cabo ou o aparelho do misturador em água, pois isto pode causar choques eléctricos.
16. Se o cabo for danificado, deve contactar o fabricante, um técnico autorizado ou pessoa qualificada, e solicitar a substituição, de modo

- a evitar quaisquer situações perigosas.
17. Será necessário supervisionar de perto o aparelho quando está a ser utilizado perto de crianças ou pessoas inválidas.
 18. Não deve colocar o aparelho em ou perto de gás quente ou fornos a emitir calor.
 19. Deve desligar a tomada quando o aparelho não está a trabalhar, antes de colocar ou retirar peças e antes de o limpar.
 20. Deve verificar se o controlo está **DESLIGADO** antes de ligar o cabo de alimentação à tomada de parede. Para desligar, deve pôr o controlo em **DESLIGADO** e depois retirar a ficha da tomada de parede.
 21. Deve evitar qualquer contacto com peças de movimento.
 22. Deve manter as mãos, roupas, espátulas e outros acessórios longe de peças móveis quando o aparelho está a funcionar: desta forma será possível reduzir as lesões em pessoas e/ou danos ao próprio aparelho.
 23. Deve manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.
 24. Não utilizar ao ar livre.
 25. Deve manter estas instruções.
 26. **ATENÇÃO! PERIGO DE CHOQUE** O material de embalagem não é um brinquedo para crianças. Deve manter o saco de plástico fora do alcance das crianças.
 27. **ATENÇÃO! PERIGO DE CHOQUE ELÉTRICO** A segurança elétrica deste aparelho apenas é garantida quando o aparelho for ligado a um sistema de terra eficaz, como definido nos regulamentos de segurança de corrente elétrica. Deve verificar este requisito de segurança fundamental: em caso de dúvidas deve solicitar a um técnico especializado para realizar um controlo exato do sistema.
 28. **NÃO** deve utilizar o aparelho perto de um tanque cheio de água. Quando está a trabalhar, o aparelho deve estar numa posição segura, e não deve cair para o tanque.
 29. **NÃO** ligar o aparelho se o cabo estiver danificado. O cabo deve ser substituído por um cabo original fornecido por um centro de assistência autorizado.
 30. **NÃO** deve utilizar o aparelho com as mãos

- molhadas, descalço ou com pés molhados.
31. NÃO deve puxar o cabo ou o aparelho para o desligar da tomada de parede.
 32. NÃO deve pôr o cabo em cantos ou arestas afiadas: pode ficar danificado.
 33. NÃO mergulhar o corpo do motor em água; nunca o pôr sob uma torneira de água a correr.
 34. Deve limpar cuidadosamente os contactos do recipiente, que estão na parte de baixo, antes de o voltar a pôr no lugar.
 35. Deve verificar periodicamente a integridade do vedante do encaixe hexagonal bem como do conector do recipiente. Se estiver desgastado, deve contactar o centro de assistência autorizado.
 36. **ATENÇÃO! PERIGO DE FOGO** O aparelho não deve ser utilizado sob ou perto de materiais combustíveis, tais como cortinados. Deve posicionar o aparelho longe de superfícies sensíveis ao calor. Deve deixar arrefecer o aparelho antes de o recolocar.
 37. Não deve utilizar extensões ou adaptadores. Deve inserir o cabo de alimentação totalmente onde deve. Desenrolar totalmente o cabo de alimentação antes de ligar o aparelho a uma tomada de parede. Gorduras de óleo e aquecidas pode incendiar.
 38. **ATENÇÃO! PERIGO DE QUEIMADURAS**
 39. NUNCA exceder o nível máximo assinalado no recipiente, 1,5 l, de modo a evitar o transbordo de água quente e alimentos.
 40. NUNCA utilizar o aparelho sem a tampa do dispensador na tampa com a função de impulso ou velocidades superiores a 5, porque as peças quentes podem salpicar o utilizador ou o ambiente envolvente.
 41. NUNCA utilizar a lâmina do misturador com a função de impulso ou velocidades superiores a 5.
 42. Quando o aparelho está a trabalhar, as suas superfícies podem atingir temperaturas muito altas; deve usar sempre luvas de forno adequadas para manusear o recipiente, a tampa, a lâmina misturadora a lâmina de moer gelo dentada, a lâmina de aço inoxidável, o cesto de vapor e a tampa do dispensador durante a utilização ou depois do produto ser utilizado.
 43. Durante a cozedura, deve ter atenção a quaisquer salpicos de alimentos quentes, o calor ou o vapor que pode atingir o seu rosto quando abrir a tampa.
 44. Quando o aparelho é usado sem tampa, o aparelho pode ser comparado com qualquer panela normal: muitos líquidos quentes são facilmente acessíveis.
 45. Deve sempre verificar a temperatura dos alimentos cozinhados antes de os comer, ou antes de uma criança os comer.
 46. Verificar periodicamente a integridade do vedante da tampa. Se estiver desgastado, deve contactar um centro de assistência autorizado. Deve ser substituído pelo menos a cada dois anos.
 47. Antes de fechar a tampa, deve verificar se o vedante está intacto assim como posicionado corretamente.
 48. Quando puser o encaixe hexagonal no lugar, deve verificar se o selo lá está e também se está intacto.
 49. **ATENÇÃO! RISCO DE DANOS NO PRODUTO OU COISAS PRÓXIMAS**
 50. NÃO pôr o recipiente no forno, no forno microondas ou no congelador.
 51. NÃO colocar o aparelho perto de superfícies quentes ou áreas quentes.
 52. NÃO obstruir as saídas de ar e assegurar que há uma ventilação adequada à volta do aparelho quando está a trabalhar.
 53. NÃO expor o aparelho a condições de humidade ou à ação dos agentes climáticos.
 54. NUNCA fazer o aparelho trabalhar sem alimentos no interior.
 55. NÃO usar lâmina de moer gelo dentada, a lâmina de aço inoxidável e lamina misturadora para processar ingredientes duros em bloco que tenham mais de 1,5 cm por lado.
 56. Deve assegurar que há espaço suficiente por cima e à volta do aparelho, de modo a prevenir quaisquer danos causados pelo calor produzido pelo aparelho.
 57. NUNCA mergulhar o aparelho em água.
 58. Este aparelho não é adequado para amassar misturas pesadas como aquelas para pão, massas piza, massa quebrada, etc.
 59. Este aparelho não é adequado para alimentos fritos.
 60. Não deve levantar o aparelho usando a pega do recipiente.
 61. **ATENÇÃO! PERIGO DE LESÕES**
 62. Posicionar o corpo numa superfície plana estável e horizontal lisa. Deixar algum espaço das bordas, isto não deixará o aparelho cair quando está a ser utilizado. As ventosas devem aderir fortemente à superfície plana. Não deve mover o aparelho quando está LIGADO.
 63. As Lâminas são afiadas, deve manusear com cuidado, de modo a evitar cortes e arranhões.
 64. Quando montar e desmontar o encaixe hexagonal, deve ter atenção de modo a não magoar os seus

- dedos quando rodar o anel de metal.
65. Deve abrir a tampa apenas depois da lâmina de moer gelo dentada, a lâmina de aço inoxidável e lamina misturadora estarem paradas.
 66. Deve retirar a lâmina de moer gelo dentada, a lâmina de aço inoxidável e lamina misturadora antes de tirar os alimentos do recipiente.
 67. Deve assegurar que o cabo de alimentação não está a passar na superfície de trabalho em que está colocado o aparelho.
 68. NÃO usar perto da superfície de cozedura da cozinha.
 69. Deve ter atenção a: evitar que o cabo e alimentação e o dispositivo tenham contacto com superfícies quentes, superfícies muito quentes, chamas, panelas e outros acessórios.
 70. Antes de iniciar qualquer operação de limpeza de assistência, deve desligar o botão de alimentação e desligar da tomada de parede.
 71. NÃO ligar o aparelho caixa de proteção exterior estiver danificada ou se o aparelho caiu. Deve contactar um centro de assistência autorizado.
 72. NÃO inserir os dedos ou acessórios no interior quando o aparelho está a trabalhar de modo a evitar sofrer acidentes ou danificar o aparelho.
 73. NUNCA utilizar a lâmina do misturador com a função de impulso ou velocidades superiores a 5.
 74. Não cobrir a tampa com toalhas ou outros objetos.
 75. Deve verificar se o dispositivo de segurança na coluna na base do aparelho está suficientemente limpo. Quando a tampa é aberta, no visor deve estar o símbolo de um cadeado aberto.

ANTES DE UTILIZAR

Limpar



As Lâminas são afiadas, deve manusear com cuidado, de modo a evitar cortes e arranhões.

1. Desembalar o aparelho e retirar quaisquer encaixes ou etiquetas adesivas que podem estar presentes na superfície do aparelho.
2. Retirar a proteção da lâmina de moer gelo dentada e da lâmina de aço inoxidável.
3. Cuidadosamente lave à mão com água quente e detergente para loiça todas as peças móveis que tenham contacto com alimentos:
 - a tampa do dispensador, a tampa e o seu vedante, a espátula, a lâmina misturadora e o cesto de vapor.
 - a lâmina de aço inoxidável e a lâmina de moer gelo dentada com a uma pequena esponja e segurando pela parte de cima de modo a não se cortar.
 - o recipiente.

4. Limpar o motor com um pano húmido, bem espremido, e a caixa do recipiente; deve evitar ter água na zona onde a ligação do recipiente está localizada.



O recipiente, a tampa e a taça medidora podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



Para lavar na máquina de lavar por favor coloque o copo na posição mais alta, longe de respingos diretos de água e use um ciclo de temperatura médio-baixo.



Deve secar todas as peças lavadas cuidadosamente.

Montagem

1. Posicionar o motor numa superfície plana horizontal, deixar alguma distância das bordas, pois pequenos movimentos e/ou vibrações durante a utilização podem causar danos ao aparelho. As ventosas devem aderir fortemente à superfície plana.
2. Inserir o recipiente na sua caixa empurrando para baixo até ouvir um clique.
3. Montar o acessório adequado de acordo com o que quer fazer:
 - a lâmina de aço inoxidável ou a lâmina de moer gelo dentada pegando pelo topo de modo a não ser cortado, e inseri-las no encaixe hexagonal.



retirar a tampa de proteção antes de começar a utilizar o aparelho

- a lâmina misturadora, inserindo-a no encaixe hexagonal.
 - posicionar o cesto de vapor diretamente no recipiente depois de pôr água até o nível requerido para cozinhar a vapor.
4. Posicionar o vedante da tampa de modo que o bordo saliente fique como é mostrado na Figura A.
 5. Montá-lo na tampa na direção mostrada pelas setas na parte exterior do vedante.
 6. Posicionar a tampa no recipiente como é mostrado na figura A, depois rodar no sentido horário até que fique totalmente fechada.
 7. Inserir a tampa do dispensador na tampa.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Introdução

Este aparelho doméstico une a função de ROBÔ a função de COZEDURA; ambas as funções podem ser executadas de forma independente ou em

simultâneo.

Pode também adicionar a função TEMPORIZADOR, e assim o aparelho pode parar no fim do processo.


Também pode definir passo-a-passo as diferentes fases das receitas, até ao prato cozinhado. O aparelho também apresenta 15 programas para executar automaticamente todas as passagens relacionadas com a execução de várias receitas exatamente como são descritas no livro de receitas.

A fim de aprender a explorar plenamente o potencial deste aparelho, inicialmente deve seguir todas as receitas tal como são descritos no livro de receitas, que inclui exemplos e recomendações de qualquer tipo de processamento.

Desta forma, aprenderá as diferentes técnicas de processo e as limitações em termos de quantidade; depois disso, será capaz de executar automaticamente versões diferentes, de uma forma muito fácil.


Função Robô

A rotação do motor, com regulação de 1 a 10, permite velocidades muito baixas, o que é ideal para misturar durante a cozedura mas também velocidades altas, que garantem as características típicas de robôs/misturadores de cozinha. Definição número 1 de velocidade permite o funcionamento intermitente do motor, em velocidade mínima;

 deve usar esta definição para preparar carne, por exemplo carne assada ou ensopados, ou em alimentos em geral que não precisem de uma mistura contínua.

Quando ativa impulsos no motor (função IMPULSO), isto é muito útil, para ter um melhor controlo da carne picada ou para incluir mais ar em certos tipos de processos.

Para alimentos duros, o tamanho máximo dos alimentos a serem inseridos no recipiente é de cerca de 1,5 cm por lado (quase tão grande como um cubo de caldo ou um cubo de açúcar). Alimentos mais macios (frutas e legumes) podem ser inseridos em pedaços maiores.

 **Este aparelho não é adequado para picar alimentos duros (café, cereais, etc.), para pulverizar e amassar algumas receitas à base de farinha (pão, piza, massa e massa quebrada).**


Não utilizar a lâmina de aço inoxidável para moer gelo ou alimentos congelados, para não estragar a sua afiação: utilizar a lâmina de moer de gelo adequado, não usar ingredientes congelados. Se é necessário utilizar ingredientes congelados, deve tirá-los do congelador cerca de 10/15 minutos antes de os usar. Os acessórios dedicados à função robô são a lâmina de mistura, a lâmina de aço inoxidável e a lâmina de moer gelo, que devem ser utilizados como se segue:


Acessório	Velocidade	Função	Nota
Lâmina Misturar	1-3	Para misturar suavemente alimentos durante a cozedura sem os danificar ou quebrar em pedaços (arroz, cogumelos, vegetais, etc).	Nunca utilizar a lâmina de mistura a uma velocidade superior a 5 ou de impulsos de modo a evitar salpicos e vibrações excessivas.
	4-5	Para emulsionar e misturar molhos e outros processos	
Lâmina inox	4-5	Para amassar bases suaves para bolos, massa, etc.	Utiliza com a tampa do dispensador corretamente colocada de modo a evitar salpicos
	6-8	Para picar alimentos diferentes	
	9-10	A fim de mais ou menos picar alimentos secos (queijo parmesão, biscoitos, pão seco)	
	9-10	Para mais ou menos misturar/homogeneizar alimentos semi-líquidos	
	Impulso	Para misturar diferentes tipos de alimentos, mantendo sob controlo o alimento processado Para dar volume ao processamento	
Lâmina dentada Moedor de gelo	6-10 Impulso	De modo a picar gelo, frutas ou bases congelada para gelado	Utiliza com a tampa do dispensador corretamente colocada de modo a evitar salpicos

Função cozedura

O ajuste da temperatura permite cozinhar diferentes tipos de alimentos à temperatura correta, de uma forma mais precisa se comparado com o método tradicional de cozedura na panela. A temperatura pode ser ajustada a partir de um mínimo de 37 ° C -

que é a temperatura corporal ideal para a alimentação infantil - até um máximo de 100 ° C, de modo a garantir a cozedura a ferver e a vapor.

 Este aparelho não foi concebido para alimentos fritos.

 Deve sempre verificar a temperatura dos alimentos cozinhados antes de os comer, ou antes de uma criança os comer.

A cozedura é geralmente combinada com a rotação da lâmina de mistura ou da lâmina de aço inoxidável de modo a garantir uma mistura que evita que os alimentos se colem ao fundo do recipiente durante o processo de cozedura.

Temperatura	Graus	Função
Morno	37°C	Para levar leite ou alimentos para crianças à temperatura corporal.
Quente	50-60°C	Para aquecer moderadamente leite ou alimentos para crianças Para derreter alimentos delicados que podem ser danificados a alta temperatura (chocolate, manteiga, etc.)
Muito quente	70-80°C	Para aquecer leite Para derreter alguns alimentos (queijo, açúcar) Para cozinhar molhos/cremes/pudins feitos de farinha ou ovos
Tubagem quente	90-100°C	Para fritar ligeiramente vários tipos de alimentos Para cozinhar vários tipos de alimentos Para cozinhar em lume brando ou ferver Para cozer a vapor

Cozinhar sem tampa

Pode executar os diferentes tipos da cozedura sem tampa: neste caso, a função “robô” (definir velocidade de motor e impulso) é desativada por motivos de segurança.

Cozinhar a vapor

Cozedura a vapor deve ser executada a uma temperatura de 100°C, com o cesto de vapor e a tampa. Tem de inserir pelo menos tanta água como o nível mínimo indicado no interior do recipiente: isso garante que a máquina funciona corretamente durante 60 minutos.

Cozinhar por ebulição


Cozedura por ebulição deve ser executada a uma temperatura de 100°C, com ou sem o acessório de mistura. Deve inserir 1 litro de água no máximo: deve ter atenção a: não exceder o limite de 1,5 litros depois de inserir os alimentos.

Função temporizador

O uso do temporizador permite que definir o tempo de processamento pretendido e ser avisado no final. O aparelho pára automaticamente.

A função de temporizador é particularmente útil para períodos muitos longos de cozedura porque permite não ir muitas vezes corrigir para o tipo de alimentos serem cozinhados. Desta forma não queima os alimentos que está a cozinhar.

USO DO APARELHO

- Desenrolar o cabo de alimentação
 - Inserir o conector do cabo no encaixe do conector do cabo, empurrando até o fim.
 - Assegurar que o aparelho está numa superfície plana.
 - Ligar o cabo de alimentação a uma tomada de parede.
 - Inserir o recipiente e a tampa
 - Ligar o aparelho: o painel acende e um bipe pode ser ouvido:
 - Se a tampa é aberta, no visor deve estar o símbolo de um cadeado aberto e a tecla do motor de VELOCIDADE e a tecla de IMPULSO não podem ser selecionadas; este função do motor é desativada.
 - Se a tampa estiver fechada, no visor aparecerá o símbolo de cadeado fechado.
 - Inserir ambos os ingredientes e acessórios seguindo as instruções no livro de receitas.
 - Fechar a tampa e inserir a tampa do dispensador se for indicado na receita.
 - Proceder com definição de tempo, velocidade e temperatura manual ou usado um programa automático.
-  No caso do botão ser premido, o aparelho vai para o modo “poupança de energia” depois de 5 minutos e o visor desliga-se. Para voltar a ligar, premir o botão ALIMENTAÇÃO .


Definição manual

Pode definir a função ROBÔ e a função COZINHAR

separadamente ou em simultâneo, se possível usando a função TEMPORIZADOR de modo a definir o tempo de processamento com paragem automática no fim.

Definir a função robô: velocidade do motor de 1 a 10

1. Premir o botão VELOCIDADE do motor: no visor pisca o ícone correspondente.
2. Definir a velocidade rodando o botão no sentido horário + e anti-horário - para aumentar ou diminuir o valor selecionado (Figura B).

 Posicionar a tampa, de outro modo a função do motor não pode ser definida.


Definir a função de cozedura: temperaturas de 37°C a 100°C.

1. Premir o botão TEMPERATURA : no visor pisca o ícone correspondente.
2. Definir a temperatura rodando o botão no sentido horário + e anti-horário - para aumentar ou diminuir o valor selecionado (Figura C).

Definir a função temporizador

1. Premir o botão TEMPORIZADOR : no visor pisca o ícone correspondente bem como a zona dedicada ao minutos.
2. Premindo de novo o botão TEMPORIZADOR pode selecionar a zona dedicada aos segundos.
3. Definir o tempo rodando o botão no sentido horário + e anti-horário - para aumentar ou diminuir o valor selecionado (Figura C). O tempo máximo que pode ser definido corresponde a 99 minutos (Figura D).

Iniciar o processamento

 Não deve mover o aparelho quando está LIGADO.

Ativar o aparelho premindo o botão INÍCIO/ PAUSA ; no visor verá (Figura E):

- Definir velocidade
- Definir temperatura: o símbolo “C” pisca até que a temperatura seja atingida
- O tempo passado, a menos que um temporizador específico tenha sido definido
- O tempo restante antes do fim do processamento se o temporizador foi definido

Alterar definições

Pode alterar velocidade, temperatura ou definir tempo mesmo depois de iniciar o processamento:

1. Premir os botões de velocidade do motor,


temperatura ou temporizador: o ícone correspondente pisca.


2. Definir o valor rodando o botão
3. Pode alterar o valor definido enquanto o ícone estiver a piscar.

Paragem temporária do processamento

Se necessário, deve abrir/fechar a tampa de modo a verificar o estado do processamento; pausar e proceder como se segue:

1. Premindo o botão INICIAR / PAUSA : o processamento para temporariamente (temperatura, velocidade e tempo).
2. Para reiniciar imediatamente, premir de novo o botão INICIAR/PAUSA . Se o botão não for premido dentro de 20 minutos o aparelho desliga-se.

 Se a tampa é aberta, sem pausar primeiro o aparelho imediatamente bloqueia - por razões de segurança - a rotação do motor; as funções de cozedura e temporizador permanecem ativas de modo a permitir a continuação do processo. Para reiniciar o processamento apenas fechar a tampa.

 O botão ALIMENTAÇÃO e o botão PARAR/ CANCELAR devem ser premidos durante cerca de 1 segundo de modo a ser ativado.

 O botão ALIMENTAÇÃO e PARAR/CANCELAR cancela as definições atuais.

Função de impulso

Manter premido o botão IMPULSO durante 2/3 segundos, depois soltar; repetir esta operação diversas vezes; o ícone correspondente acende no visor.

A função IMPULSO (processamento por impulso) não pode ser utilizada numa definição de processamento previamente.

Fim do processamento

Quando o tempo de definição do temporizador terminar (ou após 30 minutos do início do processamento sem temporizador) o aparelho emite um sinal sonoro e no visor aparecerá “FIM”; o aparelho irá manter a mistura durante mais 2 minutos de modo a evitar que os alimentos se colem ao fundo do recipiente.

Premir o botão PARAR quando pretender. Se este botão não for premido dentro de 3 minutos, o aparelho muda para o modo “poupança de energia”.

Programas automáticos

1. Premir o botão programas AUTOMÁTICOS: aparecerá um visor muito semelhante ao mostrado na Figura F.
2. Rodar o botão de modo a encontrar o programa selecionado.
3. Depois de selecionar o programa pode selecionar as porções premindo novamente o botão de programas automático; os tempos e quantidades dos ingredientes variam em conformidade.

Se o recipiente for removido durante um ciclo automático, o visor mostra a mensagem de erro "E3". Recolocar o recipiente na unidade e premir PARAR/CANCELAR para reativar o visor e continuar o processamento.

No fim do ciclo o visor mostra a mensagem "FIM".

Nome	Nº do programa	Nº de posições	Nº do passo	Velocidade	Minutos	Tempo total	Temperatura (°C)
Gratinar	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Risottos e ensopados	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Carne cozida e cozinhar a vapor	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Carne assada	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Arroz-massas	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Sopas	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100

Cremes de vegetais e cereais	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Aveludados	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Vegetais	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90
remes doces	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Cozinhar a baixa temperatura	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Molhos quentes	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Preparados frios	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Mistura para bolos	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Gelatinas	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

No fim do processo

Quando o tempo definido do temporizador terminar o aparelho emite um sinal sonoro e no visor aparecerá "FIM".

O aparelho irá manter a mistura durante mais 2 minutos de modo a evitar que os alimentos se colem ao fundo do recipiente.

Premir o botão PARAR quando pretender. Se este botão não for premido dentro de 3 minutos, o aparelho muda para o modo "poupança de energia".

Função de atraso

A função de ATRASO pode ser associada a programas automáticos; isto permitirá definir um atraso para iniciar o programa automático.

Para definir a função de atraso tem de:

1. Selecionar o programa automático
2. Definir o ATRASO premindo a tecla adequada e selecionar o tempo de atraso rodando o botão.

Os dois primeiros dígitos no visor mostram as horas, o terceiro e quarto indicam os minutos.

O tempo mínimo que pode definir é de 30 minutos; o máximo de tempo que definir é de 15 horas e 30 minutos.

Premindo o botão de iniciar atrasado pode definir horas e minutos respetivamente.

3) Depois de definir o tempo pretendido para o início atrasado, premir o botão INICIAR/PAUSA

O visor mostra o ícone correspondente e a contagem regressiva antes do início do ciclo.

Fim da utilização


1. Desligar o aparelho
2. Puxar a ficha do cabo de alimentação da tomada de parede
3. Tirar a tampa rodando no sentido horário
4. Retirar o recipiente do aparelho
5. Remover o acessório de dentro do recipiente
6. Remover os alimentos usando a espátula

O aparelho tem um dispositivo de proteção que intervém quando o motor sofre sobreaquecimento. Não deve executar mais do que 3


processos longos consecutivos de modo a não sobreaquecer o motor.


LIMPEZA E MANUTENÇÃO


1. Desligar o aparelho e esperar que arrefeça totalmente antes de o limpar.
2. Limpar a superfície exterior com um pano húmido, secar com um pano seco.
3. Remover quaisquer excessos de resíduos do cabo de alimentação.
4. Puxar o recipiente para fora.
5. Desmontar o encaixe hexagonal rodando o anel de metal no sentido anti-horário, de modo a limpar quaisquer resíduos alimentares que possam estar no vedante

 Prestar atenção para não entalar os dedos quando rodar o anel de metal.


6. Extrair o encaixe hexagonal do interior do recipiente.
7. Lavar manualmente o encaixe hexagonal, o seu selo e o anel de metal com água quente e detergente da loiça. Depois, limpa cuidadosamente.
8. Reinsere o encaixe hexagonal no recipiente segurando-o com a sua mão.
9. Inserir o anel de metal e rodar no sentido horário até ao fim do curso.


 O recipiente, a tampa e a taça medidora podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

 Para lavar na máquina de lavar por favor coloque o copo na posição mais alta, longe de respingos diretos de água e use um ciclo de temperatura médio-baixo.


 Deve verificar regularmente o vedante e a integridade da tampa, bem como a integridade do vedante do encaixe hexagonal, dos contactos do conector do recipiente. Se estiver desgastado, deve contactar um centro de assistência autorizado.


Limpar resíduos alimentares depois de utilizar

 **NUNCA** mergulhar o corpo em água. NUNCA pôr o motor debaixo de água corrente.

 **Em alguns casos, dependendo do alimento e preparativos, poderá haver um filme residual na base; tentar e remover com uma espátula. No caso de ainda ficar, tentar e remover com uma esponja abrasiva metálica.**

Cuidadosamente lave à mão com água quente e detergente para loiça todas as peças móveis que tenham contacto com alimentos:

- a tampa do dispensador, a tampa, o vedante da tampa e espátula;
 - a lâmina misturadora e o cesto de vapor.
 - a lâmina de aço inoxidável e a lâmina de moer gelo com a uma pequena esponja e segurando pela parte de cima de modo a não se cortar.
-  Recomendamos que lave todas as lâminas imediatamente depois de utilizar; deve evitar deixá-las em contacto com os alimentos.
- Lavar o recipiente com vinagre para remover vestígios de escala residual.
 - Limpar o motor e a caixa do recipiente com pano húmido bem espremido; deve evitar ter água na zona onde o recipiente está localizado.
 - Deve remover quaisquer resíduos alimentares do dispositivo de segurança que está localizado na coluna na base do aparelho.

 Secar todas as peças lavadas cuidadosamente.

LIMPAR USANDO O MOTOR

No fim do processamento, deve limpar o interior do recipiente como se segue:

- Remover do recipiente os alimentos e o acessório que usou.
- Inserir a lâmina de aço inoxidável.
- Deve encher o recipiente com água quente até 1 litro e adicionar uma gota de detergente da loiça. Se não quiser usar detergente da loiça pode adicionar sal grosso, de modo a remover melhor os resíduos alimentares, ou sumo de limão, de modo a eliminar quaisquer odores.
- Fechar a tampa e inserir a tampa do dispensador.
- Ativar o botão IMPULSO para o tempo que julgar necessário.
- Esvaziar o recipiente e lavar em água corrente.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Erro/Problema	Causas	Soluções
E1	Sobreaquecimento do motor	Reduzir a quantidade de alimento no interior do recipiente. Retirar quaisquer resíduos alimentares das lâminas.

E3	O recipiente não está devidamente fixado na base. O recipiente foi removido durante o processamento ou durante um programa.	Fixar corretamente o recipiente
E5	Anomalia do motor.	Deixar o motor arrefecer cerca de 30 minutos, especialmente se não fez processos intensos e prolongados O problema deve manter-se depois do período de arrefecimento, deve contactar um centro de assistência autorizado.
O aparelho não está a trabalhar.	O aparelho não está ligado à tomada de parede. Inserir a ficha do cabo de alimentação na tomada de parede.	O conector do cabo não está devidamente ligado à tomada de parede.
	O conector do cabo não está devidamente ligado ao aparelho.	Deve assegurar que o cabo está devidamente ligado à ficha do aparelho.

As teclas não reagem imediatamente.	As teclas táteis do painel de comandos exigem o tempo de contacto correto	Premir as teclas por um maior tempo. Se o problema se mantém, poderá haver uma interferência eletromagnética na rede: retirar e voltar a colocar o cabo de alimentação.
A água está a sair da tampa.	O vedante da tampa não está corretamente instalado.	Montar corretamente o vedante da tampa.
	O vedante da tampa está danificado.	Deve contactar um centro de assistência autorizado.
A tampa está aberta mas no visor há um símbolo de uma tampa fechada.	Há alguns resíduos alimentares nos dispositivos de segurança.	Deve remover quaisquer resíduos alimentares dos dispositivos de segurança. Se o problema persistir, não deve utilizar o aparelho e contactar o centro de assistência autorizado.
O programa parou antes do fim.	Escurecimento momentâneo.	Virar o aparelho e verificar se o conector está devidamente inserido no cabo; reiniciar o processamento, consultando a receita equivalente com definições do manual.
A função do motor (velocidade do motor e impulso) não pode ser ativada.	A tampa não está devidamente fechada.	Fechar a tampa corretamente.

ASSISTÊNCIA

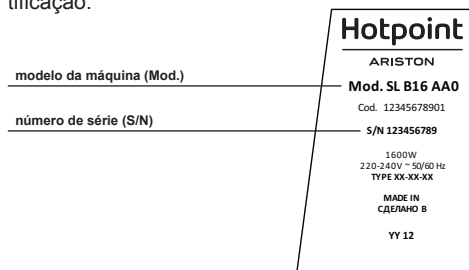
Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (consulte Solução de Problemas)
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar a nossa **Assistência através do telefone 707 21 22 23**.

Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação.



Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição.

RECOLHA DOS ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.




Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Повністю прочитайте це керівництво перед початком використання пристрою. Збережіть ці інструкції на майбутнє.

ЧАСТИНИ ТА ЇХ ПРИЗНАЧЕННЯ

Опис пристрою

1. Корпус виробу
 2. Металеве кільце
 3. Чаша
 4. Шестигранна опора
 5. Ущільнення кришки
 6. Кришка
 7. Мірний кухоль
-  Кришку можна використовувати в якості мірного пристрою (рис. А).
8. Паровий кошик
 9. Ніж з нержавіючої сталі.
 - 9.1 Чохол для ножа
 10. Ніж для подрібнення льоду
 - 10.1 Чохол для ножа
 11. Ніж для змішування
 12. Лопатка
 13. Шнур живлення

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ:	MC 057 EU
Напруга:	220-240 В ~50 Гц
Потужність двигуна:	70 Вт
Потужність нагрівальних елементів:	500 Вт
Загальна потужність:	570 Вт

ОПИС ЗНАЧКІВ

 Застереження	 Не торкайтеся
 Пара на виході	 Гаряча поверхня
 Мінімальний рівень для приготування на пару	 ЗБІЛЬШЕННЯ
 ЗМЕНШЕННЯ	 ПУЛЬСАЦІЯ
 ВКЛ./ВІДКЛ.	 СТОП/ВІДМІНА

Панель управління

- A. Встановлення ТЕМПЕРАТУРИ
- B. Встановлення ШВИДКОСТІ
- C. Встановлення ЧАСУ
- D. Встановлення ЧАСУ
- E. Встановлення АВТОМАТИЧНОГО РЕЖИМУ
- F. ПЕРЕМИКАЧ
- G. «ON/OFF» (ВКЛ./ВІДКЛ.)
- H. «START/PAUSE» (ПУСК/ПАУЗА)
- I. «STOP/CANCEL» (СТОП/ВІДМІНА)
- J. ФУНКЦІЯ пульсації
- K. Автоматичний режим
- L. Таймер
- M. Таймер затримки
- N. Температура
- O. Швидкість
- P. Закрита кришка
- Q. Відкрита кришка

 ПУСК/ПАУЗА	 ТЕМПЕРАТУРА
 ШВИДКІСТЬ	 ЧАС
 ЗАТРИМКИ	 Відкрита кришка
 АВТОМАТИЧНІ програми	 Закрита кришка

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ІНФОРМАЦІЯ

Цей пристрій був розроблений для використання в домашніх умовах; він призначений для використання тільки дорослими людьми. Перед першим використанням придбаного пристрою уважно прочитайте цю інструкцію, а саме попередження щодо правил безпеки. Дотримуйтесь інструкцій щодо безпечного використання. Зберігайте цю інструкцію, а також керівництво користувача весь період користування пристроєм. Ви можете використовувати його для довідки. Якщо ви передаєте цей пристрій

іншим особам, надайте їм також супровідну документацію.

Перед тим, як почати використовувати цей електричний пристрій, виконайте основні запобіжні заходи, в тому числі, наступні:

Прочитайте інструкцію в повному обсязі.

1. Після вийняття пристрою з коробки, перевірте його на предмет неушкодженості і відповідності документації. Визначить наявність пошкоджень, викликаних транспортуванням. У разі сумнівів не використовуйте пристрій і зверніться до авторизованого сервісного центру.

2. Перед підключенням пристрою переконайтеся, що зазначені в таблиці необхідні електричні параметри відповідають технічним даним наявної національної елек-

тромережі. Табличка с технічними даними знаходиться на нижній частині пристрою.

3. Цей пристрій повинен використовуватися тільки в цілях, для яких він був вироблений, тобто, як КУХОННИЙ КОМБАЙН З ФУНКЦІЄЮ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ для домашнього використання. Будь-яке інше використання вважається не підходящим для цього пристрою і тому вважається небезпечним.

4. Недотримання цих інструкцій або зловживання пристроєм може призвести до травмування.

5. Забороняється використовувати пристрій просто неба. Тримайте пристрій і шнур живлення в недоступному для дітей місці.

6. Не дозволяйте дітям

- гратися з пристроєм.
7. Це пристрій може використовуватися дітьми, старшими 8 років, і дорослими з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, або тими, хто має недостатньо знань стосовно використання пристрою, тільки в тому разі, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою, а також за умов, якщо вони усвідомлюють ризики використання пристрою. Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм. Не дозволяється дітям молодшим 8 років виконувати операції чищення і обслуговування пристрою, якщо вони не знаходяться під наглядом дорослої особи.
 8. Не залишайте без нагляду працюючий пристрій.
 9. Не використовуйте пристрій із зовнішнім таймером або автономною системою дистанційного керування.
 10. Ні в якому разі не можна використовувати не рекомендоване виробником приладдя, або приладдя, що не постачається виробником, так як це може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування.
 11. Якщо пристрій працює, перед заміною приладдя або перед торканням рухомих частин необхідно вимикати пристрій.
 12. Не використовуйте пристрій з пошкодженим шнуром, або після виявлення несправності або пошкоджен-

ня пристрою.

13. Не дозволяйте, щоб шнур звисав з-за столу або робочої поверхні, або торкався гарячої поверхні.
14. Не занурюйте шнур або блок змішувача у воду, так як це може призвести до ураження електричним струмом.
15. Якщо шнур живлення пошкоджено, щоб уникнути небезпечних ситуацій, зверніться до виробника, до авторизованого фахівця або до кваліфікованого фахівця з проханням замінити його.
16. Треба уважно спостерігати за пристроєм, якщо він використовується в безпосередній близькості від дітей або осіб з обмеженими можливостями.
17. Не ставте пристрій на газові плити або тепловиділяючі поверхні, або в безпосередній близькості від них.
18. Якщо пристрій не працює, перед установкою або зніманням деталей, а також перед чищенням пристрою вимикайте його з мережі.
19. Перш ніж підключити кабель живлення до розетки, переконайтеся, що регулятор встановлено в положення Відкл. Щоб відключити пристрій від мережі, встановіть регулятор в положення Відкл., а потім витягніть вилку з розетки.
20. Уникайте контакту з рухомими частинами.
21. Тримайте руки, одяг, лопатки та інші аксесуари подалі від рухомих частин під час роботи пристрою; таким чином можна буде знизити ризик тілесних ушкоджень людей та/або пошкоджень

самого пристрою.

22. Тримайте як пристрій, так і шнур живлення в місці, недоступному для дітей молодше 8 років.

23. Не використовуйте пристрій просто неба.

24. Збережіть ці інструкції на майбутнє.

25. **УВАГА! НЕБЕЗПЕКА УДУШЕННЯ**
Пакувальний матеріал – не іграшка для дітей. Тримайте поліетиленові пакети у недосяжному для дітей місці.
26. **УВАГА! ЗАГРОЗА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ**
Електрична безпека цього пристрою гарантується тільки при підключенні пристрою до ефективної системи заземлення, як це визначено в чинних правилах техніки безпеки при роботі з електрообладнанням. Перевірте наявність і справність заземлення; в разі сумнівів зверніться до кваліфікованого фахівця для проведення точної перевірки системи.
27. **НЕ** використовуйте пристрій поряд з раковиною, наповненою водою. Під час роботи пристрою його треба розмістити в безпечному місці подалі від раковини.
28. **НЕ** вмикайте пристрій, якщо шнур живлення пошкоджений. Несправний шнур необхідно замінити оригінальним шнуром, що продається в авторизованому сервісному центрі.
29. **НЕ** використовуйте пристрій, якщо у вас мокрі руки, невзуті або мокрі ноги.
30. **НЕ** тягніть за шнур живлення або пристрій для того, щоб від'єднати пристрій від розетки.
31. **НЕ** розміщуйте шнур живлення на кутах або гострих краях: він може пошкодитися.
32. **НЕ** занурюйте корпус двигуна у воду; ні в якому разі не ставте його під водопровідний кран.
33. Перш ніж покласти його на місце, ретельно протріть зони зчеплення з чашею, які знаходяться в його нижній частині.
34. Періодично перевіряйте цілісність ущільнення шестигранної підкладки, а також

перехідника для чаші. Якщо вони зношені, зверніться до авторизованого сервісного центру.

35. **УВАГА! НЕБЕЗПЕКА ПОЖЕЖИ**
Забороняється використовувати пристрій поруч з горючими матеріалами, наприклад, із шторами. Встановлюйте пристрій подалі від чутливих до тепла поверхонь. Перш ніж покласти пристрій на місце зберігання, дайте йому охолонути.
36. **НЕ** використовуйте подовжувачі або адаптери. Повністю вставте шнур живлення у відповідне місце. Перш ніж підключити пристрій до електричної розетки, повністю розмотайте шнур живлення. Олія і підігріті жири можуть спалахнути.
37. **УВАГА! НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ**
38. Щоб уникнути витікання гарячої води і їжі, **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** перевищувати максимальний рівень наповнення, вказаний на чаші, тобто 1,5 л.
39. **НЕ** використовуйте пристрій без кришки з дозатором, якщо обрано функцію пульсації або швидкість вище, ніж 5, тому що гарячі частки можуть розбризкуватися на користувача або у навколишнє середовище.
40. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати ніж для змішування, якщо обрано функцію пульсації або швидкість вище, ніж 5.
41. Під час роботи пристрою його поверхні можуть нагрітися до дуже високих температур; обов'язково використовуйте відповідні терморукавички для утримання чаші, кришки, ножа для змішування, ножа з зазублинами для подрібнення льоду, ножа з нержавіючої сталі, парового кошика і кришки з дозатором під час використання або після використання виробу.
42. Під час приготування їжі застерігайтеся попадання бризок гарячої їжі або пари, які можуть попасти на ваше обличчя при відкриванні кришки.
43. Якщо пристрій використовується без кришки, його можна порівняти зі стандартною каструлею: дуже гарячі рідини є легко доступними.
44. Перш ніж їсти самому, або годувати дитину, обов'язково перевіряйте температуру їжі, приготовленої за допомогою виробу.
45. Періодично перевіряйте цілісність ущільнення кришки. При виявленні ознак зносу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Заміняйте його, принаймні, раз в два роки.
46. Перед тим, як закрити кришку, перевірте,

- щоб ущільнення знаходилося в справному стані, а також було правильно встановлено.
47. Коли ви встановлюєте шестигранну підкладку на її місце, переконайтеся, що ущільнення знаходиться на своєму місці в справному стані.
 48. **УВАГА! НЕБЕЗПЕКА ПОШКОДЖЕННЯ ВИРОБУ АБО НАВКОЛИШНІХ ПРЕДМЕТІВ**
 49. НЕ розміщуйте чашу в духовці, мікрохвильовій печі або в морозильній камері.
 50. НЕ встановлюйте пристрій поряд з джерелами тепла або в місцях з підвищеною температурою.
 51. НЕ закривайте вентиляційні отвори і переконайтеся в наявності достатньої вентиляції навколо пристрою під час його роботи.
 52. НЕ піддавайте пристрій дії вогкості або погодних умов.
 53. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати пристрій, не заповнений продуктами.
 54. НЕ використовуйте ніж із зазублинами для подрібнення льоду, ніж з нержавіючої сталі та ніж для змішування для обробки у пристрої твердих інгредієнтів у вигляді кусків зі сторонами, що перевищують 1,5 см.
 55. Переконайтеся, що є достатньо вільного місця над пристроєм і навколо нього, щоб запобігти ураженням голови, спричиненим роботою пристрою.
 56. Забороняється занурювати пристрій у воду.
 57. Цей пристрій не призначений для замісу важких сумішей, наприклад, для випічки хліба, макаронних виробів, піци, пісочного тіста і т.д.
 58. Цей пристрій не призначений для смаження продуктів.
 59. Не піднімайте пристрій за допомогою ручки чаші.
 60. **УВАГА! НЕБЕЗПЕКА ТРАВМУВАННЯ**
 61. Розташуйте пристрій на стійкій рівній і гладкій горизонтальній поверхні. Залиште певний простір від країв поверхні, достатній для того, щоб пристрій не впав під час експлуатації. Чашкові присоски повинні сильно прилипати до опорної поверхні. Не переміщуйте пристрій, якщо він **ВКЛЮЧЕНИЙ**.
 62. Леза ножів є гострими, поводьтеся з ними обережно, щоб уникнути порізів і подрапин.
 63. При встановленні і зніманні шестигранної прокладки будьте обережними, щоб не розчавити пальці при повороті металевого кільця.
 64. Відкривайте кришку тільки після повної зупинки ножа із зазублинами для подрібнення льоду, ножа з нержавіючої сталі і ножа для змішування.
 65. Перш ніж витягувати продукти з чаші, витягніть ніж із зазублинами для подрібнення льоду, ніж з нержавіючої сталі і ніж для змішування.
 66. Переконайтеся, що шнур живлення не звисає з робочої поверхні, на якій знаходиться пристрій.
 67. НЕ використовуйте пристрій поблизу варочних поверхонь на кухні.
 68. Зверніть увагу: уникайте контактів шнура живлення і пристрою з гарячими поверхнями, відкритим вогнем, каструлями та іншими приналежностями.
 69. Перш ніж почати операцію чищення або обслуговування, вимкніть подачу живлення і від'єднайте пристрій від розетки.
 70. НЕ вмикайте пристрій, якщо корпус пошкоджений, або після падіння пристрою. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
 71. Щоб уникнути отримання травм або пошкодження пристрою, НЕ вставляйте пальці або приладдя всередину пристрою під час його роботи.
 72. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** використовувати ніж для змішування, якщо обрано функцію пульсації або швидкість вище, ніж 5.
 73. Не накривайте кришку рушниками або іншими предметами.
 74. Переконайтеся, що захисний пристрій на стійці корпусу пристрою є достатньо чистим. Коли кришка відкрита, на дисплеї відображається символ відкритого замка.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ


Чищення




Леза ножів є гострими, поводьтеся з ними обережно, щоб уникнути порізів і подрапин.

1. Розпакуйте пристрій і витягніть прокладки або наклейки, які можуть знаходитися на поверхні пристрою.
2. Зніміть захисне пристосування з ножа з зазублинами для подрібнення льоду і ножа з нержавіючої сталі.
3. Ретельно вимийте вручну гарячою водою із засобом для миття посуду всі рухомі частини, які торкаються харчових продуктів:


- кришку з дозатором, кришку з її ущільненням, лопатку, ніж для змішування і паровий кошик;
 - ніж з нержавіючої сталі і ніж з зазублинами для подрібнення льоду вимийте за допомогою маленької щітки, утримуючи їх за верхню частину, щоб не порізатися;
 - чашу.
4. Очистіть двигун і корпус чаші добре вичавленою вологою тканиною; уникайте попадання води в зону знаходження перемикача для чаші.

 Чашу, кришку і мірний кухоль можна мити в посудомийній машині.

 Для миття в посудомийній машині поставте чашку в більш високому положенні, далеко від прямих бризок води і використовувати середньо-низький температурний цикл.

 Ретельно висушіть всі промітні деталі.

Встановлення

5. Встановіть двигун на горизонтальній рівній поверхні на деякій відстані від країв таким чином, щоб невеликі переміщення та/або вібрації під час використання не викликали пошкоджень пристрою. Чашкові присоски повинні сильно прилипати до опорної поверхні.
6. Вставте чашу на місце у корпусі, штовхаючи її донизу, поки не почуєте клацання.
7. Встановіть відповідну насадку залежно від того, що вам потрібно зробити:
- ніж з нержавіючої сталі або ніж з зазублинами для подрібнення льоду тримайте за верхню частину, щоб не порізатися і установіть їх на шестигранну прокладку.
-  перед включенням пристрою зніміть захисну кришку;
- установіть ніж для змішування на шестигранну прокладку;
 - для приготування на пару встановіть паровий кошик безпосередньо в чаші після заливки води до бажаного рівня.
8. Встановіть ущільнення кришки так, щоб виступаючий край виглядав, як зображено на рис. А.

9. Встановіть його на кришці в напрямку, показаному стрілками на зовнішній частині ущільнення.
10. Встановіть кришку на чаші, як показано на рис. А, потім поверніть за годинниковою стрілкою, поки вона повністю не закриється.
11. Вставте дозатор в кришку.

ОПИС ПРИСТРОЮ

ВСТУП

В цьому виді побутової техніки об'єднується функція «РОБОТ» (АВТОМАТ) з функцією «COOKING» (ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ); обидві функції можуть виконуватися незалежно або одночасно.

Крім того, є можливість додатково використовувати функцію «TIMER» (ТАЙМЕР), завдяки чому пристрій зможе зупинитися наприкінці процесу.


Крім того, можна поетапно налаштовувати різні фази приготування страв аж до готової страви. Крім того, пристрій обладнаний 15 програмами для автоматичного виконання всіх етапів, пов'язаних з виконанням численних рецептів, відповідно тому, як вони описані в збірці кулінарних рецептів.

Для того, щоб дізнатися, як у повній мірі використовувати потенціал цього пристрою, на початку експлуатації повністю дотримуйтесь описів, наведених в збірці кулінарних рецептів, що включають приклади і рекомендації для будь-якого виду обробки.

Таким чином, ви дізнаєтеся про різноманітні технології кулінарної обробки та обмеження з точки зору кількості; після цього ви зможете автоматично виконувати різні варіанти дуже простим способом.

Функція Автомат

Можливість регулювання обертань двигуна в діапазоні від 1 до 10 дозволяє встановлювати дуже низькі швидкості, що ідеально підходять для операцій змішування продуктів в процесі приготування страв, а також високі швидкості, що відповідають типовим характеристикам кухонних комбайнів/змішувачів. Значення швидкості номер 1 забезпечує переривчасту роботу двигуна на мінімальній швидкості;

 цей параметр використовується для приготування м'яса, наприклад, тушкованого м'яса або м'ясного чи рибного рагу, або інших страв, що не потребують безперервного змішування.

Режим пульсації двигуна(функція «PULSE» (ПУЛЬСАЦІЯ) дуже корисний для того, щоб краще

контролювати виготовлення фаршу або насичення страв більшою кількістю повітря в деяких типах процесів.

Для твердих продуктів максимальний розмір кусків інгредієнтів, розміщених в чаші, не повинен перевищувати 1,5 см з кожної сторони (тобто повинен приблизно дорівнювати величині сторін кубика бульйону або шматочка цукру). М'які продукти (фрукти й овочі) можуть розміщуватися більш великими шматками.



Цей пристрій не призначений для подрібнення твердих продуктів (кави, зернових продуктів і т.д.), а також для тонкого помелення інгредієнтів

для замісу основи для випічки (хліба, піци, тіста і пісочного тіста).

Не використовуйте ніж із нержавіючої сталі для подрібнення льоду або заморожених продуктів, щоб не зіпсувати його заточення: використовуйте відповідний ніж для подрібнення льоду, при цьому не використовуйте заморожені інгредієнти. В разі необхідності використання заморожених інгредієнтів, витягніть їх з морозильної камери приблизно за 10-15 хвилин перед їх використанням. Насадки, що відповідають функції автомата: ніж для змішування, ніж з нержавіючої сталі і ніж для подрібнення льоду повинні використовуватися наступним чином:

Насадка	Швидкість	Функція	Примітка
Ніж Змішування	1-3	Для обережного змішування продуктів під час приготування їжі, не пошкоджуючи їх і не розриваючи їх на дрібні шматочки (рис, гриби, овочі і т.д.).	Щоб уникнути бризок і надмірної вібрації, забороняється використовувати насадку для змішування на швидкості більше, ніж 5, або в режимі пульсації.
	4-5	Для емульгування і змішування соусів та подібних процесів	
Ніж з нержавіючої сталі	4-5	Для замісу м'якої основи для тортів, тіста і т.д.	Використовуйте при правильно встановленій кришці з дозатором, щоб уникнути бризок
	6-8	Для подрібнення різних продуктів	
	9-10	Для грубого подрібнення сухих продуктів (сиру пармезану, печива, сухариків)	
	9-10	Для грубого перемішування/гомогенізації напіврідких продуктів	
	Пульсація	Для подрібнення різних видів продуктів, контролюючи процес обробки Для додавання обсягу продуктам, що обробляються	
Ніж із зазублинами Ніж для подрібнення льоду	6-10 Пульсація	Для подрібнення льоду, заморожених фруктів або основи для морозива	Використовуйте при правильно встановленій кришці з дозатором, щоб уникнути бризок

Функція приготування їжі

Функція регулювання температури дозволяє готувати різні типи їжі при дотриманні правильної температури з більш високою точністю в порівнянні з традиційним методом приготування їжі в каструлі. Температура може бути встановлена від мінімального значення 37°C – ідеальної температури для дитячого харчування, до максимальної температури 100°C для досягнення температури кипіння при приготуванні їжі на пару.



Цей пристрій не призначений для приготування смажених страв.



Перед споживанням страв або перед тим, як давати її дітям, обов'язково перевіряйте температуру готових страв.

Приготування страв, як правило, супроводжується обертанням ножа для змішування або ножа із нержавіючої сталі, щоб забезпечити перемішування, що запобігає прилипанню продуктів до дна ємності в процесі приготування.

Температура,	градусів	Функція
Середня	37°C	Підігрів молока або їжі для дітей до температури тіла
Висока	50-60°C	Підігрів молока або продуктів харчування для дітей до теплої температури Розплавлення ніжних продуктів, які можуть бути пошкоджені при високій температурі (шоколаду, масла і т.д.)
Дуже висока	70-80°C	Для нагрівання молока Розплавлення деяких продуктів (сиру, цукру) Приготування соусів/кремів/пудингів з борошна та яєць
Дуже гарячий	90-100°C	Легке обсмаження різних видів харчових продуктів Кулінарна обробка різних видів харчових продуктів Повільне кип'ячення або варіння Приготування їжі на пару

Приготування страв без кришки

Можна виконувати різні типи приготування без кришки: в цьому випадку, функція «gobot» (автомат) (настройка швидкості двигуна і режим пульсації) є відключеною з міркувань безпеки.

Приготування на пару

Приготування на пару необхідно виконувати за допомогою паровою кошика під кришкою при температурі 100°C. Ви повинні додавати кількість води, принаймні не менше мінімального рівня, зазначеного всередині чаші: це гарантує правильну роботу пристрою протягом 60 хвилин.

Cottura ad ebollizione


Приготування страв в киплячій воді повинно виконуватися при температурі 100°C, з працюючою або не працюючою насадкою з ножом для змішування. Необхідно влити максимум 1 літр води; зверніть увагу: не наливайте більше 1,5 літрів води після розміщення інгредієнтів.

Функція таймера

Використання таймера дозволяє встановити бажаний час кулінарної обробки і забезпечує видачу сигналу попередження в кінці процесу. При цьому виконується автоматична зупинка пристрою.

Функція таймера особливо корисна для випадків тривалого часу приготування, оскільки дозволяє не перевищувати правильний час приготування, придатний для відповідного типу страв. Таким чином, зникає ймовірність пригорання страв під час приготування.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИСТРОЮ

1. Розмотайте шнур живлення
 2. Вставте роз'єм шнура на його місце в корпусі, штовхнувши його до упору.
 3. Переконайтеся, що пристрій встановлено на рівній поверхні.
 4. Підключіть шнур живлення до електричної розетки.
 5. Вставте чашу з кришкою.
 6. Увімкніть пристрій: включиться пульт і пролунає звуковий сигнал:
 - Якщо кришка відкрита, на дисплеї відображається значок замка, при цьому кнопки вибору кількості обертів двигуна і режиму пульсації не активні; функція вибору режиму роботи двигуна відключена.
 - Якщо кришка закрита, на дисплеї відображається значок закритого замку.
 7. Інгредієнти і насадки використовуються відповідно до інструкцій в збірці кулінарних рецептів.
 8. Закрийте кришку і вставте кришку з дозатором, якщо це зазначено в рецепті.
 9. Після цього встановіть час, швидкість і температуру вручну, або виберіть автоматичний режим.
-  У випадку, якщо не буде натиснута жодна кнопка, через 5 хвилин пристрій переходить в режим «економії енергії» і дисплей відключається. Щоб включити його знову, натисніть кнопку ЖИВЛЕННЯ.

Ручне налаштування

Функцію АВТОМАТ і функцію ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ можна налаштувати окремо або одночасно, при цьому бажано скористатися функцією ТАЙМЕР для встановлення часу кулінарної обробки з автоматичною зупинкою в кінці процесу.

Налаштування функції Автомат: число обертів двигуна від 1 до 10

1. Натисніть кнопку встановлення обертів двигуна: на дисплеї відобразиться відповідний блимаючий значок.
2. Встановіть швидкість, повертаючи ручку за годинниковою (+) і проти годинникової стрілки (-), відповідно для збільшення або зменшення значення, що обирається (рис. В).



Встановіть кришку на місце, в іншому випадку функція встановлення параметрів двигуна є недоступною.

Налаштування функції приготування їжі: встановлення температури в діапазоні 37°C – 100°C.

1. Натисніть кнопку вибору температури: на дисплеї відобразиться відповідний блимаючий значок.
2. Встановіть температуру, повертаючи ручку за годинниковою (+) і проти годинникової стрілки (-), відповідно для збільшення або зменшення значення, що обирається (рис. С).

Налаштування функції таймера

1. Натисніть кнопку таймера: на дисплеї відобразиться відповідний блимаючий значок, а також зона налаштування хвилин.
2. При повторному натисканні кнопки таймера обирається зона налаштування секунд.
3. Встановіть час, повертаючи ручку за годинниковою (+) і проти годинникової стрілки (-), відповідно для збільшення або зменшення значення, що обирається (рис. С). Максимальний час, який може бути встановлено, дорівнює 99 хвилинам (рис D).

Початок процесу кулінарної обробки



Не пересувайте пристрій, коли він включений.

Включить пристрій, натиснувши кнопку ПУСК/ПАУЗА; на дисплеї відобразиться (рис. Е):

- Встановлена швидкість
- Встановлена температура: значок «C°» буде блимає доти, поки не буде досягнута

відповідна температура

- Час, що минув, якщо не встановлено таймер
- Час, що залишився до кінця кулінарної обробки, якщо таймер встановлено

Зміна встановлених параметрів

Можна змінювати швидкість, температуру або встановлений час навіть після початку кулінарної обробки:

1. Натисніть кнопки налаштування обертів двигуна, температури або таймера: почне блимати відповідний значок.
2. Встановіть значення, повертаючи ручку
3. Можна змінювати встановлене значення до тих пір, поки значок блимає.

Тимчасова зупинка кулінарної обробки

В разі необхідності відкрийте/закрийте кришку, щоб перевірити статус обробки; для зупинки виконайте наступні дії:

1. При натисканні кнопки ПУСК/ПАУЗА обробка тимчасово припиняється (зберігаються параметри температури, швидкості і часу).
2. Щоб негайно перезапустити процес, ще раз натисніть кнопку ПУСК/ПАУЗА. Якщо кнопка не була натиснута протягом 20 хвилин, пристрій відключається.



Якщо кришка відкрита і перед тим не було обрано функцію паузи, з міркувань безпеки негайно блокується функція вибору частоти обертання двигуна; при цьому функції приготування їжі і таймера залишаються активними, чим забезпечується продовження процесу. Щоб перезапустити процес кулінарної обробки, просто закрийте кришку.



Щоб увімкнути кнопки ЖИВЛЕННЯ і СТОП/ВІДМІНА необхідно утримувати їх натиснутими протягом приблизно 1 секунди.



При натисканні кнопок ЖИВЛЕННЯ і СТОП/ВІДМІНА відміняються поточні налаштування.

Функція пульсації

Утримуйте кнопку ПУЛЬСАЦІЯ натиснутою протягом 2-3 секунд, потім відпустіть її; повторіть цю операцію кілька разів; на дисплеї загориться відповідний значок.

Функція ПУЛЬСАЦІЯ (обробка в режимі пульсації) не може застосовуватися разом з раніше встановленими параметрами обробки.

Кінець обробки

Коли встановлений час таймера закінчився (або через 30 хвилин після початку обробки без використання таймера) пристрій видасть звуковий сигнал і на дисплеї відобразиться повідомлення КІНЕЦЬ; пристрій буде продовжувати процес перемішування протягом ще 2 хвилин, щоб запобігти прилипанню продуктів до дна чаші.

Натисніть кнопку СТОП, коли забажаєте. Якщо ця кнопка не буде натиснута протягом 3 хвилин, пристрій переходить в режим Енергозбереження.

Автоматичні програми

1. Натисніть кнопку АВТОМАТИЧНІ програми: при цьому вигляд дисплея буде дуже схожий на відображення на рис. F.
2. Повертайте ручку, щоб встановити бажану програму.
3. Після вибору програми можна вибрати окремі етапи, ще раз натиснувши кнопку вибору автоматичних програм; при цьому відповідно зміниться час виконання програм і кількість інгредієнтів.

Якщо під час автоматичного циклу зняти чашу, на дисплеї відобразиться повідомлення про помилку «E3». Для повторного включення дисплея і продовження процесу кулінарної обробки поставте чашу на її місце на пристрої і натисніть кнопку СТОП/ВІДМІНА.

В кінці циклу на дисплей відображається повідомлення КІНЕЦЬ.

Найменування	Номер програми	Кількість етапів	Номер етапу	Швидкість	Хвилин	Загальний час	Температура (°C)
Підсмажування	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Різотто і тушковані блюда	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Відварне м'ясо і приготування на пару	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Тушковане м'ясо	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Блюда з рису і макарон	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Супи	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Овочі і страви з круп	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Білий соус	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Овочеві страви	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

Солодкі креми	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Низькотемпературна кулінарія	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Гострі соуси	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Холодні страви	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Суміші для тортів	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Желе	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

В кінці процесу

Після закінчення встановленого часу таймера лунає звуковий сигнал і на дисплеї з'являється повідомлення КІНЕЦЬ.

Пристрій буде продовжувати процес перемішування протягом ще 2 хвилин, щоб запобігти прилипанню продуктів до дна чаші.

Натисніть КНОПКУ Стоп коли забажаєте. Якщо ця кнопка не буде натиснута протягом 3 хвилин, пристрій переходить в режим Енергозбереження.

Функція затримки

Функція ЗАТРИМКА може бути встановлена в автоматичному режимі; це дозволить встановити затримку на початок виконання автоматичної програми.

Щоб встановити функцію затримки, необхідно виконати наступні дії:

1. Виберіть автоматичну програму
2. Встановіть ЗАТРИМКУ, натиснувши відповідну кнопку, і виберіть час затримки, обертаючи ручку встановлення параметру

Виберіть автоматичну програму
Встановіть ЗАТРИМКУ, натиснувши відповідну кнопку, і виберіть час затримки, обертаючи ручку встановлення параметру.

Перші дві цифри на дисплеї вказують години, третя і четверта – хвилини.

Мінімальний час, який може бути встановлено, дорівнює 30 хвилинам; максимальний час дорівнює 15 годинам і 30 хвилинам.



При натисканні на кнопку затримки включення можна встановити відповідно години або хвилини.

3) Після встановлення потрібного часу затримки включення натисніть кнопку ПУСК/ПАУЗА

На дисплеї відобразиться відповідний значок і зворотний відлік перед початком циклу.

Після використання


1. Відключить пристрій
2. Витягніть вилку шнура живлення з розетки
3. Вийміть кришку, повернувши її за годинниковою стрілкою
4. Вийміть чашу з пристрою
5. Витягніть допоміжні компоненти з середини чаші
6. Витягніть страву за допомогою лопатки


Продукт оснащений пристроєм захисту, який включається, коли двигун піддається перегріву. Щоб не перевантажувати двигун, не виконуйте більше 3 довгих послідовних процесів.


ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД


1. Перед чищенням вимкніть пристрій і дайте йому повністю охолонути.
2. Очистіть зовнішню поверхню вологою тканиною та протріть насухо сухою тканиною.
3. Видаліть залишки продуктів зі шнура живлення.
4. Витягніть чашу.
5. Щоб очистити всі залишки продуктів з

ущільнення, від'єднайте шестигранну підкладку, повернувши металеве кільце проти годинникової стрілки.


 Будьте обережними, щоб не пошкодити пальці при повороті металевого кільця.


6. Витягніть шестигранну прокладку з середини чаші.
 7. Вимийте вручну шестигранну прокладку, її ущільнення і його металеве кільце гарячою водою з миючим засобом для посуду. Після цього ретельно ополосніть їх.
 8. Вставте шестигранну прокладку в чашу, притримуючи її рукою.
 9. Вставте металеве кільце і поверніть його за годинниковою стрілкою до кінця ходу
-  Чашу, кришку і мірний кухоль можна мити в посудомийній машині.

 Для миття в посудомийній машині поставте чашку в більш високому положенні, далеко від прямих бризок води і використовувати середньо-низький температурний цикл.

 Регулярно перевіряйте цілісність ущільнення і кришки, а також цілісність ущільнення шестигранної прокладки, контактів і перехідника для чаші. При виявленні слідів зношення звертайтеся до авторизованого сервісного центру.


Очищуйте залишки продуктів після використання пристрою

 **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** занурювати пристрій у воду. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** тримати продукт під проточною водою.

 У деяких випадках, залежно від продуктів і режиму приготування, на дні залишається плівка; спробуйте зняти її лопаткою. У випадку, якщо вона не знімається, спробуйте видалити її металевою абразивною губкою.


Ретельно вимийте вручну гарячою водою і засобом для миття посуду всі рухомі частини, які знаходяться в контакт з харчовими продуктами:

- кришку з дозатором, кришку, ущільнення кришки і лопатку,
- ніж для змішування і паровий кошик;
- ніж з нержавіючої сталі і ніж для подрібнення льоду вимийте маленькою щіткою, утримуючи їх за верхню частину, щоб не порізатися.

 Ми рекомендуємо мити всі ножі відразу

після використання; не залишайте їх в контакт з харчовими продуктами.

- Вимийте чашу з оцтом, щоб повністю видалити тверді залишки.
- Очистіть двигун і корпус чаші добре вичавленою вологою тканиною; уникайте попадання води в зону розташування роз'єму.
- Видаліть всі залишки продуктів із захисного пристрою, розташованого на стійці корпусу виробу.

 Ретельно висушіть вимиті частини.

ЧИЩЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ДВИГУНА

Наприкінці процесу очистіть внутрішню поверхню чаші наступним чином:

- Видаліть з чаші використані продукти та приладдя.
- Вставте ніж з нержавіючої сталі
- Заповніть чашу гарячою водою до 1 л і додайте краплю засобу для миття посуду. Якщо ви не хочете використовувати засіб для миття посуду, можна додати сіль грубого помелення, щоб краще видалити залишки продуктів, або лимонний сік, щоб повністю усунути запах.
- Закрийте кришку і вставте кришку з дозатором.
- Натисніть кнопку пульсації в обраний вами момент часу.
- Спорожніть чашу і промийте її під проточною водою.

НЕСПРАВНОСТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Помилка/ Проблема	Причини	Рішення
E1	Перевантаження двигуна	Зменшіть кількість продуктів всередині чаші. Видаліть всі залишки продуктів з ножів.

E3	Чаша не закріплена належним чином в корпусі. Чаша була знята під час технологічного процесу або в ході виконання програми.	Правильно встановіть чашу.
E5	Несправність двигуна.	Дайте двигуну охолонути приблизно 30 хвилин, особливо, якщо виконувалися інтенсивні і тривалі технологічні процеси. Якщо після охолодження двигуна проблему не вирішено, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Пристрій не працює.	Пристрій не підключений до розетки. Вставте вилку шнура живлення в розетку.	Роз'єм шнура не підключений належним чином до розетки.
	Роз'єм шнура не підключений належним чином до пристрою.	Переконайтеся, що шнур належним чином підключений до роз'єму виробу.

Кнопки не реагують негайно.	Для спрацювання сенсорних кнопок на пульті управління потрібен відповідний час контакту.	Утримуйте кнопки натиснутими довший період часу. Якщо проблема залишилась, можливо наявні електромагнітні перешкоди в мережі: відключить і знову підключить шнур живлення.
Вода просочується з-під кришки.	Ущільнення кришки встановлено неправильно.	Правильно встановіть ущільнення кришки.
	Ущільнення кришки є пошкодженим.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
Кришка відкрита, але на дисплеї відображається значок закритої кришки.	Наявність залишків продуктів в захисних пристроях.	Видаліть усі залишки продуктів із захисних пристроїв. Якщо проблема не усувається, не використовуйте пристрій і зверніться до авторизованого сервісного центру.

Виконання програми зупинилося до закінчення процесу.	Короткочасне відключення електроживлення.	Знову включіть пристрій і переконайтеся, що роз'єм шнура правильно вставлений; за допомогою ручного налаштування знову включіть технологічний процес відповідно до рецепту.
Функція встановлення параметрів двигуна (швидкості двигуна і режиму пульсації) не працює.	Кришка не закрита належним чином.	Правильно закрийте кришку.

УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2012/19/EU щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів.



Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей.

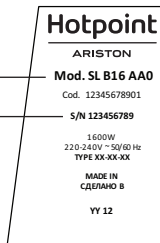
Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилам утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.

ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.



модель машини (Мод.)

серійний номер (S/N)

Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Мод.);
- серійний номер (S/N).

Осы құрылғыны пайдалануды бастау алдында осы нұсқаулықты толығымен оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықты болашақта анықтама алу үшін сақтаңыз.

БӨЛШЕКТЕР МЕН

ФУНКЦИЯЛАР

Құрылғының сипаттамасы

1. Өнімнің негізі
2. Металл сақина
3. Контейнер
4. Алты қырлы ұстағыш
5. Қақпақ тығыздағышы
6. Қақпақ
7. Өлшеу саптыаяғы
- Қақпақты диспенсер ретінде пайдалануға болады (А суреті).
8. Бу көрзеңкесі
9. Тот баспайтын болаттан жасалған пышақ
 - 9.1 Пышақ жапқышы
10. Мұз жаншу пышағы
 - 10.1 Пышақ жапқышы
11. Араластыру пышағы
12. Шпатель тәрізді пышақ
13. Қуат кабелі

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

ҮЛГІ:	MC 057 EU
Көрсеткіш:	220-240 В~ 50 Гц
Қозғалтқыш қуаты:	70 Вт
Қыздыру элементтерінің қуаты:	500 Вт
Жалпы қуат:	570 Вт

ТАҢБАЛАРДЫҢ СИПАТТАМАСЫ

 Ескерту	 Тіменіз
 Бу шығысы	 Ыстық бет
 Бумен әзірлеудің ең төмен деңгейі	 АРТТЫРУ
 АЗАЙТУ	 ПУЛЬС функциясы

Басқару тақтасы

- A. Температураны ОРНАТУ
- B. Жылдамдықты ОРНАТУ
- C. Уақытты ОРНАТУ
- D. Уақытты ОРНАТУ
- E. Автоматты ОРНАТУ
- F. ТҰТҚА
- G. ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ
- H. БАСТАУ/КІДІРТУ
- I. ТОҚТАТУ/БАС ТАРТУ
- J. ПУЛЬС функциясы
- K. Автоматты режим
- L. Таймер
- M. Кешігу таймері
- N. Температура
- O. Жылдамдық
- P. Жабық қақпақ
- Q. Ашық қақпақ

 ҚОСУЛЫ/ ӨШІРУЛІ	 ТОҚТАТУ/БАС ТАРТУ
 БАСТАУ/ КІДІРТУ	 ТЕМПЕРАТУРА
 ЖЫЛДАМДЫҚ	 КЕШІГУ
 УАҚЫТ	 Ашық қақпақ
 АВТОМАТТЫ бағдарламалар	 Жабық қақпақ

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл құрылғы үйде пайдалануға арналған; оны тек ересектер пайдалануы керек.

Бұл құрылғыны пайдалануды бастамай тұрып нұсқауларды, атап айтқанда, қауіпсіздік туралы ескертуді мұқият оқып шығыңыз. Қауіпсіздік туралы нұсқауларды орындаңыз. Осы нұсқаулықты,

сонымен бірге, нұсқаулықты өнімге ие болған кезде сақтаңыз. Оны анықтама ретінде пайдалана аласыз. Бұл құрылғыны басқа адамдарға берсеңіз, оларға ілеспе құжаттаманы да беріңіз.

Осы электр құрылғыны пайдалануды бастамай тұрып негізгі сақтық шараларын, соның ішінде, мыналарды қолданыңыз:

Бүкіл нұсқауларды оқып шығыңыз.

1. Құрылғыны қораптан шығарғаннан кейін ол тимеген күйде екенін тексеріңіз және оны сызбамен салыстырыңыз. Тасымалдау тигізген кезкелген зақымдарды белгілеңіз. Күмәніңіз болса, құрылғыны пайдаланбаңыз және өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

2. Құрылғыны қосу алдында тақтада аталған электр деректер қол жетімді ұлттық желінің техникалық деректеріне сай екенін тексеріңіз.

Көрсеткіштер тақтасы құрылғының төменгі жағында орналасқан.

3. Бұл құрылғыны тек жасалған мақсатында пайдалану керек, яғни, тұрмыстық пайдалануға арналған ЭЗІРЛЕУ ФУНКЦИЯСЫ БАР АСУЙ РОБОТЫ ретінде. Кез келген басқа пайдалану құрылғыға сай емес, сондықтан, қауіпті деп есептеледі.
4. Бұл нұсқауларды орындамау немесе құрылғыны теріс пайдалану жарақаттарға әкелуі мүмкін.
5. Құрылғыны балалар пайдаланбауы керек. Құрылғыны және оның қуат кабелін балалар жетпейтін жерде сақтаңыз.
6. Балалар бұл құрылғымен ойнамауы керек.
7. Бұл құрылғыны 8 жас-тан жоғары балалар

және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе құрылғыны пайдалану туралы білімі шектеулі ересектер тек қадағалаумен немесе құрылғыны пайдалану туралы хабардар етілсе және байланысты қауіптерді түсінсе ғана пайдалана алады. Балалар бұл құрылғымен ойнамауы керек. Та-залау және қызмет көрсету әрекеттерін балалар орындамауы керек, тек олар 8 жас-тан үлкенірек болмаса және қадағаланбаса.

8. Жұмыс істеп жатқанында құрылғыны қадағалаңыз.
9. Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен бірге пайдаланбаңыз.
10. Ұсынылмайтын қосалқы құралдарды

немесе өндіруші сатпаған қосалқы құралдарды пайдалану мүлде ұсынылмайды, өйткені бұл өрттерге, ток соғуларына немесе жарақаттарға әкелуі мүмкін.

11. Қосалқы құралдарын ауыстыру алдында немесе жұмыс істеп жатқанында қозғалып жатқан бөліктеріне жақындағанда құрылғыны өшіріңіз.
12. Кабель зақымдалған болса, я болмаса, ақаулы болса немесе құрылғы зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
13. Кабельдің үстелден, жұмыс бетінен немесе ыстық беттен салбырап тұруына жол бермеңіз.
14. Кабельді немесе миксер құрылғысын суға батырмаңыз, өйткені бұл ток соғуларына

әкелуі мүмкін.

15. Қуат кабелі зақымдалса, қауіпті жағдайларды болдырмау үшін өндірушіге, өкілетті техникке немесе білікті адамға хабарласыңыз және ауыстыруды сұраңыз.
16. Балалардың немесе инвалид адамдардың жанында пайдаланғанда құрылғыны мұқият қадағалау керек.
17. Құрылғыны ыстық газ немесе жылу шығаратын духовкаларға немесе оларға жақын қоймаңыз.
18. Жұмыс істеп жатпаса, бөлшектерді салу немесе шығару алдында және тазалау алдында құрылғы ашасын суырыңыз.
19. Қуат кабелін розеткаға қосу алдында басқару тетігі OFF (ӨШІРУЛІ) күйіне орнатылғанын тексеріңіз. Розеткадан суыру үшін басқару тетігін OFF (ӨШІРУЛІ) күйіне орнатыңыз, содан кейін ашаны розеткадан суырыңыз.
20. Қозғалатын бөлшектерге тимеңіз.
21. Құрылғы жұмыс істеп жатқанда қолдарды, киімдерді, шпатель тәрізді пышақтарды және басқа қосалқы құралдарды қозғалатын бөліктерден алыс ұстаңыз: осылайша адамдардың жарақаттарын және/немесе құрылғының өзінің зақымдарын азайтуға болады.
22. Құрылғыны және оның қуат кабелін 8 жасқа толмаған балалар жетпейтін жерде сақтаңыз.
23. Ашық ауада пайдаланбаңыз.
24. Осы нұсқауларды

сақтаңыз.

25. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ТҮНШЫҒУ ҚАУПІ Орама материалы балалардың ойыншығы емес. Пластик пакетті балалар жетпейтін жерде сақтаңыз.
26. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ТОК СОҒУ ҚАУПІ Бұл құрылғының электр қауіпсіздігіне құрылғы электр қауіпсіздігі ережелерінде анықталғандай тиімді жерге қосу жүйесіне қосылған болса ғана кепілдік беріледі. Осы негізгі қауіпсіздік талабын тексеріңіз; күмәнііз болса, тәжірибелі техниктен жүйені дәл бақылауды өткізіуін сұраңыз.
27. Құрылғыны су толы ваннаның жанында ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ. Жұмыс істеп жатқанда қауіпсіз күйде болуы керек және ваннаға құламауы керек.
28. Қуат кабелі зақымдалған болса, құрылғыны ҚОСПАҢЫЗ. Кабельді өкілетті сервистік орталық қамтамасыз еткен түпнұсқалық кабельмен ауыстыру керек.
29. Құрылғыны ылғалды қолдармен, жалаңаяқ немесе ылғалды аяқтармен ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
30. Розеткадан ажырату үшін қуат кабелін немесе құрылғыны ТАРТПАҢЫЗ.
31. Қуат кабелін бұрыштарға немесе үшкір жиектерге ҚОЙМАҢЫЗ; ол зақымдалуы мүмкін.
32. Қозғалтқыш корпусын суға БАТЫРМАҢЫЗ; оны ағынды су астына ешқашан қоймаңыз.
33. Орнына қайта қоймай тұрып төменгі бөліктегі контейнер түйіспелерін мұқият сүртіп алыңыз.
34. Алты қырлы кірістірменің, сонымен бірге, контейнер жалғағышының тығыздағыш тұтастығын кезеңді түрде тексеріңіз. Олар тозған болса, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
35. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ӨРТ ҚАУПІ БАР Құрылғыны перделер сияқты тұтанғыш материалдардың астында немесе жанында пайдаланбау керек. Құрылғыны жылуға сезімтал беттерден алыс қойыңыз. Қайта қоймай тұрып құрылғыны суытыңыз.
36. Ұзартқыш сымдарды немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. Қуат кабелін өз орнына толығымен кіргізіңіз. Құрылғыны розеткаға қосу алдында қуат кабелін толығымен тарқатыңыз. Май және қыздырылған майлар тұтануы мүмкін.
37. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! КҮЙІКТЕР ҚАУПІ
38. Ыстық судың және тамақтың толып кетуін болдырмау ЕШҚАШАН ыдыста көрсетілген ең жоғары деңгейден (1,5 л) асырмаңыз.
39. ЕШҚАШАН құрылғыны қақпақта диспенсер қақпағы болмай, пульс функциясымен бірге немесе 5-тен жоғарырақ жылдамдықтарда пайдаланбаңыз, өйткені ыстық бөлшектер пайдаланушыға немесе қоршаған ортаға шашырауы мүмкін.
40. ЕШҚАШАН араластыру пышағын пульс функциясымен бірге немесе 5-тен жоғарырақ жылдамдықтарда пайдаланбаңыз.
41. Жұмыс істеп жатқанында құрылғының беттері өте жоғары температураларға жетуі мүмкін; өнімді пайдалану кезінде немесе пайдаланғаннан кейін ыдысты, қақпақты, араластыру пышағын, жиегі тегіс емес мұзды жаншу пышағын, тот баспайтын болаттан жасалған пышақты, бу көрзеңкесін және диспенсер қақпағын ұстау үшін әрқашан қолайлы духовка қолғабын пайдаланыңыз.
42. Әзірлеу кезінде қақпақты ашқанда бетіңізге қарай келуі мүмкін ыстық тамақтың шашырауларына, жылуға немесе буға назар аударыңыз.
43. Қақпақсыз пайдаланылса, құрылғыны кез келген стандартты құмырамен салыстыруға болады: өте ыстық сұйықтықтарға оңай қол жеткізуге болады.
44. Жеу алдында немесе бала жемей тұрып әзірленген тамақ температурасын әрқашан тексеріңіз.
45. Қақпақ тығыздағышының тұтастығын кезеңді түрде тексеріп тұрыңыз. Ол тозған болса, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз. Оны кемінде екі жыл сайын ауыстырып тұрыңыз.
46. Қақпақты жаппай тұрып тығыздағыш тимеген күйде екенін, сонымен бірге, дұрыс орналастырылғанын тексеріңіз.
47. Алты қырлы кірістірмені орнына қойыңыз, тығыздағыш орнында екенін және ол да тимеген күйде екенін тексеріңіз.
48. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ӨНІМДЕРДІҢ НЕМЕСЕ МАҢАЙДАҒЫ ЗАТТАРДЫҢ ЗАҚЫМДАЛУ ҚАУПІ
49. Ыдысты духовкаға, қысқа толқынды пешке немесе мұздатқышқа ҚОЙМАҢЫЗ.
50. Құрылғыны жылу көздерінің немесе ыстық аумақтардың жанына ҚОЙМАҢЫЗ.
51. Ауа шығыстарын жаппаңыз және жұмыс істеп жатқанында құрылғы айналасында тиісті желдету бар екенін тексеріңіз.
52. Құрылғыға ылғалды жағдайлардың немесе ауа райы заттарының әсер етуін болдырмаңыз.
53. Құрылғыны ешқашан ішінде тамақ болмай жұмыс істеппеңіз.

54. Тісті мұз жаншу пышағын, тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және араластыру пышағын әр бүйірі 1,5 см-ден үлкенірек қатты ингредиенттерді блок түрінде өңдеу үшін пайдаланбаңыз.
55. Құрылғы шығаратын ыстық тудыратын кез келген зақымдарды болдырмау үшін құрылғы үстінде және оның айналасында жеткілікті бос орын бар екенін тексеріңіз.
56. Құрылғыны суға ЕШҚАШАН батырмаңыз.
57. Бұл құрылғы нанға, пастаға, пиццаға, дәмделген үгілмелі қамыр сияқты ауыр қоспаларды илеуге жарамайды.
58. Бұл құрылғы тамақтарды қуыруға жарамайды.
59. Құрылғыны ыдыс тұтқасын пайдалана отырып көтермеңіз.
60. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! ЖАРАҚАТТАР ҚАУПІ
61. Корпусты жалпақ және тегіс көлденең бетке қойыңыз. Пайдаланып жатқанда құрылғы құлап қалмауы үшін жиектерден біраз кеңістік қалдырыңыз. Сору шыныаяқтары көлбеу бетке берік жанасуы керек. ҚОСУЛЫ кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.
62. Пышақтар өткір, кесіп алуларды және тырнап алуларды болдырмау үшін абайлап ұстаңыз.
63. Алты қырлы кірістірмені бекіткенде және ажыратқанда металл сақинаны бұрғанда саусақтарды қысып алмаңыз.
64. Қақпақты тек тісті мұз жаншу пышағы, тот баспайтын болаттан жасалған пышақ және араластыру пышағы жұмыс істеуін тоқтатқаннан кейін ашыңыз.
65. Тісті мұз жаншу пышағын, тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және араластыру пышағын тамақты ыдыстан шығармай тұрып тартып шығарыңыз.
66. Қуат кабелі құрылғы орналасқан жұмыс бетінен салбырап тұрмағанын тексеріңіз.
67. Асудің әзірлеу бетінің жанында ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ.
68. Назар аударыңыз: қуат кабелінің және құрылғының ыстық беттерге, өте ыстық беттерге, ашық жалындарға, құмыраларға және басқа қосалқы құралдарға тиюін болдырмаңыз.
69. Қызмет көрсету үшін кез келген тазалауды бастамай тұрып қуат түймесін өшіріңіз және розеткадан суырыңыз.
70. Корпус зақымдалған болса немесе құрылғы құласа, құрылғыны ҚОСПАҢЫЗ. Өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
71. Жарақаттанбау немесе құрылғыны зақымдамау үшін жұмыс істеп жатқанында

құрылғы ішіне саусақтарды немесе қосалқы құралдарды САЛМАҢЫЗ.

72. ЕШҚАШАН араластыру пышағын пульс функциясымен бірге немесе 5-тен жоғарырақ жылдамдықтарда пайдаланбаңыз.
73. Қақпақты сүлгілермен немесе басқа заттармен жаппаңыз.
74. Құрылғы негізіндегі бағандағы қауіпсіздік құрылғысы жеткілікті таза екенін тексеріңіз. Қақпақ ашық кезде дисплейде ашық құлыптың таңбасы болуы керек.

ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

Тазалау



Пышақтар өткір, кесіп алуларды және тырнап алуларды болдырмау үшін абайлап ұстаңыз.

1. Құрылғыны орамадан шығарыңыз және құрылғы бетінде болуы мүмкін барлық кірістірмелерді немесе жабысқақ жапсырмаларды шығарыңыз.
2. Тісті мұз жаншу пышағынан және тот баспайтын пышақтан қорғағышын алыңыз.
3. Тамаққа тиетін барлық қозғалатын бөліктерді ыстық сумен және ыдыс-аяққа арналған сабынмен қолмен мұқият жуыңыз:
 - диспенсер қақпағы, қақпақ және оның тығыздағышы, шпатель тәрізді пышақ, араластыру пышағы және бу көрзеңкесі.
 - кесіп алмау үшін тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және тісті мұз жаншу пышағын шағын щеткамен және жоғарғы бөлігінен ұстап.
 - ыдыс.
4. Қозғалтқыш пен ыдыс корпусын жақсы сығылған ылғалды шүберекпен тазалаңыз; ыдыс жалғағышы орналасқан аумақта су болуына жол бермеңіз.



Ыдысты, қақпақты және өлшеу шыныаяғын ыдыс жуу машинасында жууға болады.




Ыдыс жуғышта жуыңыз судан тікелей шашырандылар бастап, жоғары орында кесе қою және орта төмен температура цикл пайдаланыңыз.



Барлық жуылған бөліктерді мұқият кептіріңіз.

Бекіту

1. Қозғалтқышты көлденең тегіс бетке қойыңыз, жиектерден біраз қашықтық қалдырыңыз. Сонда пайдалану кезіндегі шағын қозғалыстар және/немесе дірілдер құрылғыны зақымдамайды. Сору шыныаяқтары көлбеу бетке берік жанасуы керек.
 2. Ыдысты «шырт» еткен дыбысты естігенше төмен басу арқылы корпусына салыңыз.
 3. Істеу қажет нәрсеге сай қолайлы қосалқы құралды бекітіңіз:
 - кесіп алмау үшін тот баспайтын болаттан жасалған пышақты немесе тісті мұз жаншу пышағын жоғарғы жағынан ұстап, сөйтіп оларды алты қырлы кірістірге салыңыз
-  құрылғыны пайдалануды бастамай тұрып қорғау қақпағын шығарыңыз
- араластыру пышағын, алты қырлы кірістірге салу арқылы.
 - бумен әзірлеу үшін сұралған деңгейге дейін су құядан кейін бу көрзеңкесін тікелей ыдыста орналастырыңыз.
4. Қақпақ тығыздағышын шығыңқы жиек А суретінде сияқты көрінетіндей орналастырыңыз.
 5. Оны қақпақта тығыздағыштың сыртқы бөлігіндегі көрсеткілер көрсететіндей бекітіңіз.
 6. Ыдыстағы қақпақты А суретінде көрсетілгендей орналастырыңыз, содан кейін толығымен жабық күйге келгенше сағат тілімен бұрыңыз.
 7. Диспенсер шүмегін қақпақты салыңыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Кіріспе

Бұл тұрмыстық құрылғы РОБОТ функциясы мен ӨЗІРЛЕУ функциясын біріктіреді; функциялардың екеуін де тәуелсіз немесе бір уақытта орындауға болады.

Сондай-ақ, құрылғы процестің соңында тоқтай алуы үшін ТАЙМЕР функциясын қосуға болады. Сондай-ақ, әзірленген тамаққа дейін рецепттердің әр түрлі қадамдық кезеңдерін қосуға болады. Сондай-ақ, құрылғыда дәл рецепттер кітабында сипатталғандай бірнеше рецептті орындауға байланысты барлық өтулерді автоматты түрде орындаудың 15 бағдарламасы бар.

Осы құрылғының потенциалын толығымен пайдалану жолын білу үшін басында барлық

рецепттерді

рецепттер кітабында (ол кез келген өңдеу түрі үшін мысалдар мен ұсыныстарды қамтиды) сипатталғандай пайдаланыңыз.

Осылайша сіз әр түрлі өңдеу әдістерін және мөлшер тұрғысынан шектеулерді білесіз; осыдан кейін

әр түрлі нұсқаларды өте оңай жолмен автоматты түрде орындай аласыз.


Робот функциясы

1-10 арасында реттеуге болатын қозғалтқыштың айналуы әзірлеу кезінде араластыру үшін тамаша баяу жылдамдықтарға мүмкіндік береді, сондай-ақ, асүй роботтарының/миксерлерінің әдеттегі мүмкіндіктеріне кепілдік береді. 1-ші жылдамдық орнату нөмірі қозғалтқыштың ең төмен жылдамдықтағы үзік-үзік жұмыс істеуіне мүмкіндік береді;

бұл параметрді етті, мысалы, бұқтырылған етті немесе үздіксіз араластыруды қажет етпейтін кәдімгі тамақтарды, әзірлеу үшін пайдаланыңыз.

Қозғалтқышта пульстарды белсендіргенде (ПУЛЬС функциясы), бұл тартылған етті жақсырақ басқару немесе процестердің белгілі бір түрлерінде көбірек ауа қосу үшін өте пайдалы.

Қатты тамақтар үшін ыдысқа салуға болатын тамақтардың ең үлкен өлшемі — әр бүйірінде шамамен 1,5 см (сорпа текшесі немесе қант текшесі сияқты дерлік үлкен) Жұмсақ тамақтарды (жемістер мен көкөністер) үлкенірек бөліктермен салуға болады.

 Бұл құрылғы қатты тамақтарды (кофе, дәнді дақылдар, т.б.) турауға, кейбір ұнға негізделген рецепттерді (нан, пицца, қамыр және дәмделген үгілмелі қамыр) майдалауға және илеуге жарамайды.


Өткірлігін кетірмеу үшін тот баспайтын болаттан жасалған пышақты мұзды немесе қатырылған тамақтарды жаншу үшін пайдаланбаңыз: жарамды мұз жаншу пышағын пайдаланыңыз, қатырылған ингредиенттерді пайдалану керек болса, оларды пайдалану алдында шамамен 10/15 минутқа тоңазытқыштан шығарыңыз.


Робот функциясына арналған қосалқы құралдар: араластыру пышағы, тот баспайтын болаттан жасалған пышақ және мұз жаншу пышағы, олар келесідей болуы керек:

Қосалқы құрал	Жылдамдық	Функция	Ескертпе
Пышақ Араластыру	1-3	Бүлдірместен немесе бөліктерге бөлместен әзірлеу кезінде тамақты ақырын араластыруға арналған (күріш, саңырауқұлақ, көкөністер, т.б.).	Шашырауларды және артық дірілдерді болдырмау үшін араластыру пышағын 5-тен жоғарырақ жылдамдықта немесе пульс режимінде ешқашан пайдаланбаңыз.
	4-5	Соустарды эмульсиялау және араластыруға және басқа өңдеулерге арналған	
Тот баспайтын болаттан жасалған пышақ	4-5	Торттар, көпіршітілген қамыр, т.б. үшін жұмсақ негіздерді илеуге арналған.	Шашырауларды болдырмау үшін диспенсер қақпағын дұрыс орнатып пайдаланыңыз
	6-8	Әр түрлі тамақтарды турауға арналған	
	9-10	Кептірілген тамақты (пармезан ірімшігі, бисквиттер, кептірілген нан) ірі турауға арналған	
	9-10	Жартылай сұйық тамақтарды аздап араластыруға/гомогендеуге арналған	
	Пульс	Өңделетін тамақты басқара отырып, тамақтың әр түрлі түрлерін турауға арналған Өңдеуге көлем беруге арналған	
Тісті пышақ Мұз жаншығыш	6-10 Пульс	Мұзды, қатырылған жемістерді немесе балмұздақ негізін жаншуға арналған	Шашырауларды болдырмау үшін диспенсер қақпағын дұрыс орнатып пайдаланыңыз

Әзірлеу функциясы

Температура параметрі дәстүрлі құмырада әзірлеу әдісімен салыстырғанда тамақтың әр түрлі түрлерін дұрыс температурада әзірлеуге мүмкіндік береді. Температураны балалар тамағы үшін тамаша дене температурасы болып табылатын 37°C-тан қайнатып және бұмен әзірлеуді қамтамасыз ету үшін ең көбі 100°C-қа дейін орнатуға болады.

 Бұл құрылғы тамақтарды қуыруға арналмаған.

 Жеу немесе балаға жегізу алдында әзірленген тамақ температурасын әрқашан тексеріңіз.

Әзірлеу процесі кезінде тамақтың кәстрөл түбіне жабысуын болдырмайтын араластыруды қамтамасыз ету үшін әзірлеу әдетте араластыру пышағының немесе тот баспайтын болаттан жасалған пышақтың айналуына сәйкестендіріледі.

Температура	Градустар	Функция
Жылы	37°C	Сүтті немесе балаларға арналған тамақты дене температурасына дейін жеткізуге арналған
Ыстық	50-60°C	Сүтті немесе балаларға арналған тамақты аздап жылытуға арналған Жоғары температурада бүлінуі мүмкін нәзік тамақтарды ерітуге арналған (шоколад, май, т.б.)
Ыстық	70-80°C	Сүтті жылытуға арналған Кейбір тамақтарды ерітуге арналған (ірімшік, қант) Соустарды/кремдерді/ұннан немесе жұмыртқалардан жасалған пудингтерді әзірлеуге арналған
Өте ыстық	90-100°C	Тамақтың әр түрлі түрлерін азғантай қуыруға арналған Тамақтың әр түрлі түрлерін әзірлеуге арналған Аз отта қайнатуға немесе қайнатуға арналған Бұмен әзірлеуге арналған

Қақпақсыз әзірлеу

Қақпақсыз әзірлеудің әр түрлі түрлерін орындауға болады: бұл жағдайда «робот» функциясы (қозғалтқыш жылдамдығын орнату және пульстық жұмыс) қауіпсіздік себептерімен өшіріледі.

Бумен әзірлеу

Бумен әзірлеуді бұ көрзеңкесімен және қақпақпен бірге 100°C температурасында орындау керек. Кемінде ыдыс ішінде көрсетілген ең аз деңгеймен бірдей су құю керек. Бұл машинаның 60 минут бойы дұрыс жұмыс істеуін қамтамасыз етеді.

Қайнату арқылы әзірлеу

Қайнату арқылы әзірлеуді 100°C температурасында араластыру пышағы қосалқы құралымен бірге немесе онсыз орындау керек. Ең көбі 1 литр су қосу керек; назар аударыңыз: тамақты салғаннан кейін 1,5 литр шегінен аспаңыз.

Таймер функциясы

Таймерді пайдалану сізге қажет өңдеу уақытын орнатуға және соңында ескерту алуға мүмкіндік береді. Құрылғы автоматты түрде тоқтайды.

Таймер функциясы әсіресе ұзақ әзірлеу кезеңдері үшін пайдалы, өйткені ол әзірленіп жатқан тамақ түрі үшін дұрыс уақыттарды қарап шықпауға мүмкіндік береді. Осылайша әзірлеп жатқан тамақты күйдіріп алмайсыз.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ПАЙДАЛАНУ

1. Қуат кабелін тарқату
2. Соңына дейін басып, кабель жалғағышын кабель жалғағышының корпусына салыңыз.
3. Өнім тегіс бетте екенін тексеріңіз.
4. Қуат кабелін розеткаға қосыңыз.
5. Ыдысты да, қақпақты да салыңыз
6. Құрылғыны қосыңыз: тақта қосылады және дыбыстық сигнал естіледі:
 - қақпақ ашылса, дисплейде құлып таңбасы болады және ЖЫЛДАМДЫҚ қозғалтқыш пернесін және ПУЛЬС пернесін таңдау мүмкін емес; қозғалтқыш функциясы өшірілген.
 - Қақпақ жабық болса, дисплейде жабық құлып таңбасы пайда болады.

Ингредиенттерді де, қосалқы құралдарды да рецепттер кітабындағы нұсқауларға сай салыңыз. Рецептте көрсетілген болса, қақпақты жабыңыз және диспенсер қақпағын салыңыз.

Уақытты, жылдамдықты және температураны қолмен немесе автоматты бағдарламаны пайдалана отырып орнатыңыз.



Ешбір түйме басылмаса, құрылғы 5 минуттан кейін «қуатты үнемдеу» режиміне өтеді және дисплей өшеді. Оны қайта қосу үшін ҚҰАТ түймесін басыңыз.

Қолмен орнату

РОБОТ функциясын және ӨЗІРЛЕУ функциясын бөлек немесе мүмкін болса, соңында автоматты тоқтау бар өңдеуді орнату үшін ТАЙМЕР функциясын пайдалана отырып бір уақытта орнатуға болады.

Робот функциясын орнату: 1-10 арасындағы қозғалтқыш жылдамдығы

1. Қозғалтқыштың ЖЫЛДАМДЫҚ түймесін басыңыз: дисплейде сәйкес белгіше жыпылықтайды.
2. Тұтқаны сағат тілімен + және сағат тіліне кері - бұру арқылы таңдалған мәнді арттырып немесе азайтып, жылдамдықты орнатыңыз (В суреті).



Қақпақты жабыңыз, әйтпесе, қозғалтқыш функциясын орнату мүмкін емес.

Әзірлеу функциясын орнату: 37°C - 100°C арасындағы температуралар.

1. ТЕМПЕРАТУРА түймесін басыңыз: дисплейде сәйкес белгіше жыпылықтайды.
2. Тұтқаны сағат тілімен + және сағат тіліне кері - бұру арқылы таңдалған мәнді арттырып немесе азайтып, температураны орнатыңыз (С суреті).

Таймер функциясын орнату

1. ТАЙМЕР түймесін басыңыз: дисплейде сәйкес белгіше, сонымен бірге, минуттарға арналған аумақ жыпылықтайды.
2. ТАЙМЕР түймесін қайтадан бас уарқылы секундтарға арналған аумақты таңдайсыз.
3. Тұтқаны сағат тілімен + және сағат тіліне кері - бұру арқылы таңдалған мәнді арттырып немесе азайтып, уақытты орнатыңыз (С суреті). Орнатуға болатын ең көп уақыт — 99 минут (D минут).

Өңдеуді бастау



ҚОСУЛЫ кезінде құрылғыны жылжытпаңыз.

- Құрылғыны БАСТАУ/КІДІРТУ түймесін басу арқылы белсендіріңіз; дисплейде мыналарды көресіз (Е суреті):
- Орнатылған жылдамдық

- Орнатылған температура: «С°» таңбасы температураға жеткенше жыпылықтайды.
- Өткен уақыт, нақты таймер орнатылмаса
- Таймер орнатылған болса, өңдеудің соңына дейін қалған уақыт

Параметрлерді өзгерту


Жылдамдықты, температураны немесе орнатылған уақытты тіпті өңдеуді бастағаннан кейін де өзгертуге болады:


1. Қозғалтқыш жылдамдығы, температура немесе таймер туралы түймелерді басыңыз: сәйкес белгіше жыпылықтайды.
2. Мәнді тұтқаны бұру арқылы орнату
3. Орнатылған мәнді белгіше жыпылықтап тұрғанда өзгертуге болады.


Өңдеуді уақытша тоқтату

Қажет болса, өңдеу күйін тексеру үшін қақпақты ашыңыз/жабыңыз; келесідей кідіртiңiз және жалғастырыңыз:

4. БАСТАУ/КІДІРТУ түймесін басу арқылы: өңдеу уақытша тоқтайды (температура, жылдамдық және уақыт).
5. Бірден қайта бастау үшін БАСТАУ/КІДІРТУ түймесін қайтадан басыңыз. Бұл түймені 20 минут ішінде баспаса, құрылғы өшеді.

 Қақпақ алдымен кідіртусіз ашылса, құрылғы қауіпсіздік үшін қозғалтқыштың айналуын бірден блоктайды; өңдеуді жалғастыруға мүмкіндік беру үшін әзірлеу және таймер функциялары белсенді болып қалады. Өңдеуді қайта бастау үшін жай қақпақты жабыңыз.

 Белсендіру үшін ҚҰАТ түймесін және ТОҚТАТУ/БАС ТАРТУ түймесін шамамен 1 секунд бойы басу керек.

 ҚҰАТ және ТОҚТАТУ/БАС ТАРТУ түймелері ағымдағы параметрлерден бас тартады.

Пульс функциясы

ПУЛЬС түймесін 2/3 секунд бойы басып тұрыңыз, содан кейін жіберіңіз; осы әрекетті бірнеше рет қайталаңыз; дисплейде сәйкес белгіше жанады. ПУЛЬС функциясын (пульстық өңдеу) алдында орнатылған өңдеуде пайдалану мүмкін емес.


Өңдеудің соңы


Таймердің орнатылған уақыты біткенде (немесе таймерсіз өңдеудің басталуынан 30 минуттан кейін) құрылғы дыбыстық сигнал шығарады және дисплейде «END (СОҢЫ)» жазуы пайда болады; құрылғы тамақтың ыдыс түбіне жабысуын

болдырмау үшін тағы 2 минут бойы араластырады. ТОҚТАТУ түймесін қалаған кезде басыңыз. Бұл түйме 3 минут ішінде басылмаса, құрылғы «қуатты үнемдеу» режиміне ауысады.

Автоматты бағдарламалар

1. АВТОМАТТЫ бағдарламалар түймесін басыңыз: F суретінде көрсетілгенге ұқсайтын экран көрсетіледі.
2. Таңдалған бағдарламаға жету үшін тұтқаны бұрыңыз.
3. Бағдарламаны таңдаудан кейін автоматты бағдарламалар түймесін қайтадан басу арқылы порцияларды таңдауға болады; уақыттар және ингредиенттердің мөлшерлері сәйкесінше өзгеріп отырады.

 Автоматты бағдарлама кезінде ыдыс алынса, дисплейде «E3» қате туралы хабары көрсетіледі. Құрылғыға ыдысты қайта қойыңыз және экранды қайта белсендіру және өңдеуді жалғастыру үшін ТОҚТАТУ/БАС ТАРТУ түймесін басыңыз.

 Бағдарламаның соңында «СОҢЫ» хабары көрсетіледі.

Аты	Бағдарлама нөмірі	Порциялар саны	Қадам саны	Жылдамдық	Минуттар	Жалпы уақыт	Температура (°C)		
Қызарту	1	2	1	1	6	25	100		
			2	1	6		100		
			3	1	13		100		
		4	1	1	9	31	100		
			2	1	10		100		
			3	1	12		100		
Ризоттолар және бұқтырылған ет	2	2	1	2	6	24	100		
			2	2	4		100		
			3	2	14		100		
		4	1	2	7	26	100		
			2	2	5		100		
			3	2	14		100		
Қайнатылған ет және бумен өзірлеу	3	2	1	0	4	14	100		
			2	0	10		100		
		4	1	0	4	16	100		
			2	0	12		100		
		Бұқтырылған ет	4	2	1	1	6	46	100
					2	1	15		100
3	1				25	100			
4	1			1	9	60	100		
	2			1	19		100		
	3			1	32		100		
Күріш-паста	5	2	1	1	12	44	100		
			2	1	13		100		
			3	1	19		100		
		4	1	1	15	61	100		
			2	1	20		100		
			3	1	26		100		
Сорпалар	6	2	1	1	18	33	100		
			2	1	15		100		
		4	1	1	20	38	100		
			2	1	18		100		
Көкөністер және дәнді дақылдардың кремдері	7	2	1	1	25	28	100		
			2	8	3		100		
		4	1	1	40	43	100		
			2	8	3		100		
Велютелер	8	2	1	1	20	23	100		
			2	6	3		100		
Көкөністер	9	2	1	1	10	25	90		
			2	1	15		90		

тәтті крем	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Төмен темпе ратуралық өзірлеу	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Ыстық соустар	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Салқын өзірлеулер	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Торттарға арналған қоспалар	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Желелер	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

Процестің соңында

Таймерді орнату уақыты біткенде құрылғы акустикалық сигнал шығарады және дисплейде «СОҢЫ» сөзі пайда болады.

Құрылғы тамақтың ыдыс түбіне жабысуын болдырмау үшін тағы 2 минут бойы араластырады.

ТОҚТАТУ түймесін қалаған кезде басыңыз. Бұл түйме 3 минут ішінде басылмаса, құрылғы «қуатты үнемдеу» режиміне ауысады.

Кешіктіру функциясы

КЕШІКТІРУ функциясын автоматты бағдарламалармен байланыстыруға болады; бұл автоматты бағдарламаның басында кешіктіруді орнатуға мүмкіндік береді.

Кешіктіру функциясын орнату үшін мыналарды орындау керек:

1. Автоматты бағдарламаны таңдау
2. Қажет пернені басу арқылы КЕШІКТІРУДІ орнатыңыз және тұтқаны бұру арқылы кешіктіру уақытын таңдаңыз.

Дисплейдегі бірінші екі таңба сағаттарды, үшінші және төртінші таңбалар минуттарды көрсетеді.

Орнатуға болатын ең аз уақыт — 30 минут; орнатуға болатын ең көп уақыт — 15 сағат, 30 минут.

Кешіктірілген іске қосу түймесін басу арқылы сағаттарды немесе минуттарды орнатуға

болады.

3) Кешіктірілген іске қосу үшін қажет уақытты орнатудан кейін БАСТАУ/КІДІРТУ түймесін басыңыз

Бағдарламаны бастау алдында дисплейде сәйкес белгіше және кері санақ көрсетіледі.

Пайдаланудың соңы

1. Құрылғыны өшіру
2. Қуат кабелінің ашасын розеткадан суырыңыз
3. Сағат тілімен бұру арқылы қақпақты шығарыңыз
4. Ыдысты құрылғыдан шығарыңыз
5. Ыдыс ішіндегі қосалқы құрылғыны алыңыз
6. Шпатель тәрізді пышақты пайдалана отырып тамақты алыңыз

Өнімде қозғалтқыш қызып кетсе араласатын қорғау құрылғысы бар. Қозғалтқышқа артық жүктеме түсірмеу үшін 3-тен көп ұзақ ретті процесті орындамаңыз.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

1. Тазалау алдында құрылғыны розеткадан ажыратыңыз және толығымен салқындауын күтіңіз.
2. Сыртқы бетті ылғалды шүберекпен тазалаңыз, құрғақ шүберекпен келтіріңіз.
3. Қуат кабелінен артық қалдықтарды кетіріңіз.
4. Ыдысты тартып шығарыңыз.

5. Тығыздағышта болуы мүмкін тамақ қалдықтарын тазалау үшін металл сақинаны сағат тіліне кері бұру арқылы алты қырлы кірістірмені ажыратыңыз.


 Металл сақинаны бұғанда саусақтарды қысып алмаңыз.


6. Алты қырлы кірістірмені ыдыс ішінен шығармаңыз.


7. Алты қырлы кірістірмені, оның тығыздағышын және оның металл сақинасын ыстық сумен және ыдыс-аяқ сабынымен қолмен жуыңыз. Содан кейін мұқият тазалаңыз.

8. Қолмен ұстап тұрып, алты қырлы кірістірмені ыдысқа қайта салыңыз.


9. Металл сақинаны салып, жүрістің соңына дейін сағат тілімен бұрыңыз.


 Ыдысты, қақпақты және өлшеу шыныаяғын ыдыс жуу машинасында жууға болады.

 Ыдыс жуғышта жуыңыз судан тікелей шашырандылар бастап, жоғары орында кесе қою және орта төмен температура цикл пайдаланыңыз.

 Тығыздағыш және қақпақ тұтастығын, сонымен бірге, түйіспелердің және ыдыс жалғағышының алты қырлы кірістірме тығыздағышын жүйелі түрде тексеріңіз. Олар тозған болса, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

Пайдаланудан кейін тамақ қалдықтарын тазалау


 Корпусты суға ЕШҚАШАН батырмаңыз. Қозғалтқышты ағын судың астына ЕШҚАШАН қоймаңыз.

 Кейбір жағдайларда, тамаққа және әзірлеулерге байланысты түпте қалдық қабат болады; мұны жалпақ пышақпен кетіріп көріңіз. Ол әлі болса, металл абразивтік губкамен кетіріп көріңіз.


Тамаққа тиетін барлық қозғалатын бөліктерді ыстық сумен және ыдыс-аяққа арналған сабынмен қолмен мұқият жуыңыз:

- диспенсер қақпағы, қақпақ, қақпақ тығыздағышы және шпатель тәрізді пышақ,
- араластыру пышағы және бу көрзеңкесі.
- кесіп алмау үшін тот баспайтын болаттан жасалған пышақты және мұз жаншу пышағын

шағын щеткамен және жоғарғы бөлігінен ұстап.

 Барлық пышақтарда пайдаланудан кейін бірден жуу ұсынылады; оларды тамаққа тигізіп қалдырмаңыз.

- қақ іздерін кетіру үшін ыдысты сіркес суымен жуыңыз.
- Қозғалтқышты және ыдыс корпусын жақсылап сығылған, ылғалды шүберекпен тазалаңыз; жалғағыш орналасқан аумаққа судың кіруін болдырмаңыз.
- Өнім негізіндегі бағанда орналасқан қауіпсіздік құрылғысынан тамақ қалдықтарын кетіріңіз.

 Жуылған бөліктерді мұқият кептіріңіз.

Қозғалтқышты пайдаланып тазалау

Өңдеудің соңында ыдыстың ішін келесідей тазалаңыз:

- Ішіндегі тамақты және пайдаланған қосалқы құралды алыңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған пышақты салыңыз.
- Ыдысты 1 литрге дейін ыстық сумен толтырыңыз және ыдыс-аяқ сабынының бір тамшысын қосыңыз. Ыдыс-аяқ сабынын пайдаланғыңыз келмесе, тамақ қалдықтарын жақсырақ кетіру үшін ірі тұзды немесе иістерді кетіру үшін лимон шырынын қосуға болады.
- Қақпақты жауып, диспенсер қақпағын салыңыз.
- Қажет уақыт үшін ПУЛЬС түймесін басыңыз.
- Ыдысты босатып, ағын су астында жуыңыз.

МӘСЕЛЕЛЕР МЕН ШЕШІМДЕР

Қате/Мәселе	Себептер	Шешімдер
E1	Қозғалтқыштың артық жүктемесі	Ыдыс ішіндегі тамақ мөлшерін азайтыңыз. Пышақтардан тамақ қалдықтарын тартып кетіріңіз.

E3	Ыдыс негізге дұрыс бекітілмеген. Ыдыс өңдеу кезінде немесе бағдарлама кезінде алынған.	Ыдысты дұрыс орнатыңыз.
E5	Қозғалтқыш ақаулығы.	Қозғалтқышты шамамен 30 минут бойы суытыңыз, әсіресе, қарқынды және ұзақ өңдеулерді орындаған болсаңыз. Суыту кезеңінен кейін мәселе әлі болса, өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
Құрылғы жұмыс істеп жатқан жоқ.	Құрылғы розеткаға қосылмаған. Қуат кабелінің ашасын розеткаға қосыңыз.	Кабель жалғағышы розеткаға дұрыс қосылмаған.
	Кабель жалғағышы құрылғыға дұрыс қосылмаған.	Кабель өнім ашасына дұрыс қосылғанын тексеріңіз.

Пернелер бірден реакция көрсетпейді.	Пәрмендер тақтасының сенсорлық пернелері дұрыс тию уақытын қажет етеді.	Пернелерді ұзағырақ басыңыз. Мәселе әлі болса, желіде электромагниттік кедергі бар болуы мүмкін: қуат кабелін розеткадан ажыратып, қайта қосыңыз.
Қақпақтан су шығып жатыр.	Қақпақ тығыздағышы дұрыс орнатылмаған.	Қақпақ тығыздағышын дұрыс орнатыңыз.
	Қақпақ тығыздағышы зақымдалған.	Өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.
Il coperchio è aperto Қақпақ ашық, бірақ дисплейде жабық қақпақ таңбасы бар.	Қауіпсіздік құрылғыларында біраз тамақ қалдығы бар.	Қауіпсіздік құрылғыларынан тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Мәселе жалғасса, құрылғыны пайдаланбаңыз және өкілетті сервистік орталыққа хабарласыңыз.

Бағдарлама соңына дейін тоқтады.	Уақытша күнгірттену.	Құрылғыны қайта қосыңыз және жалғағыш кабельде дұрыс салынғанын тексеріңіз; өңдеуді қолмен реттелетін параметрлер бар баламалы рецептке қарап қайта бастаңыз.
Қозғалтқыш функциясын (қозғалтқыш жылдамдығы және пульс) белсендіру мүмкін емес.	Қақпақ дұрыс жабылмаған.	Қақпақты дұрыс жабыңыз.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

Құрылғыға күтім көрсету
Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.
Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен өділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз

! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды www.hotpoint-ariston.ru веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс.




Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орама материалы тағамға тимеуі керек.

Құрал:
Сауда атауы
Өндірушінің сауда белгісі
Үлгі
Дайындаған
Өндірілген елі
Ток желісіндегі кернеудің немесе кернеулер ауқымының номиналды мәні
Қуаттандыр
Электр тоқтың стандартты түрі немесе айнымалы токтың номиналды жиілігі
Электр токтан қорғау сыныбы
Қарастырылудағы құрал бойынша сәйкестік куәліктері туралы қосымша ақпарат немесе сәйкестік куәлігінің көшірмесі қажет болса, cert.rus@indesit.com электрондық пошта мекенжайына сұрау жіберуіңізге болады.
Осы құралдың өндірілген күнін штрих-кодта көрсетілген сериялық нөмірден табуға болады (S/N XXXXXXXX * XXXXXXXXX), яғни:

ас үй комбайны
Hotpoint
ARISTON
MC 057C AX0
Indesit company
ҚХР- да жасалған
220-240 В
570W
50 Hz
I қорғау сыныбы

<ul style="list-style-type: none"> - Сериялық нөмірдегі 7- сан жылдың соңғы білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 8- және 9- сан айдың реттік нөмірін білдіреді. - Сериялық нөмірдегі 10- және 11-сан айтылған ай мен жылдың күнін білдіреді.

ИМПОРТТАУШЫ:
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз (Ресейде):
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарасыңыз:

“ВИРЛПУЛ РУС” ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87
“ВИРЛПУЛ РУС” ЖІЩ
Корпус 1, 12 – үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей Ресей федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-333-38-87

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НУСКАУЛЫК

ЕСКЕРТУ

БАҒЫТТАЛҒАН ЖУ МЫСТАР ЖҮРГІЗЕДІ ЖӘНЕ
АЛДЫН АЛА ЕСКЕРТУ ЖАСАУСЫЗ ӨЗГЕ РТУ
ЕНГІЗУ КУҚЫҒЫНА ИЕ.
ТАУАРДЫҚ ҚЫЗМЕТ МЕРЗІМІ 7 ЖЫ Л.

ДАЙЫНДАЛҒАН КҮНІ ЗАТТАҚБАСЫНДА КЕЛЕСІ
УЛГІДЕ КӨРСЕТІЛГ ЕН:
ЖЫЛДЫҚ АПТАСЫ (2 САН) / ЖЫЛ (2 НЕМЕСЕ 4
САН)

Бұйым:	
Электр қорегі кернеуінің номиналдық мәні немесе кернеу диапазоны	220-240 V ~
Электр тоғы түрінің шартты мәні немесе ауыспалы токтың номиналдық жиілігі	50/60 Hz немесе 50 Hz
Электр тоғынан зақымдалудан қорғау класы	Қорғаныс класы I

КӨЛІК ЖӘНЕ САҚТАУ

Өнімдер көлденеңнен өзінің бастапқы орамада тасымалданатын болуы тиіс.

Қолайсыз ауа-райының және механикалық бүлінуден қорғау үшін өнімдерді тасымалдау және сақтау кезінде.

Өнімдер C. + 40 ° C дейін + 5 ° арасындағы температурада жылытылатын үй-жайларда сығылған түрінде сақталуы тиіс.

WHIRLPOOL EUROPE S.R.L. - SOCIO UNICO -
VIALE GUIDO BORGHI, 27 - 21025 COMERIO
(VARESE) ITALY
ВИЕРЛПУЛ ЮРОП С.Р.Л. - СОЦИО УНИКО -
ВИАЛЕ ГВИДО БОРГИ, 27 - 21025, КОМЕРИО
(ВАРЕЗЕ) ИТАЛИЯ

ЗАВОД: КОМПАНИЯ ИНДЕЗИТ
МЕКЕН-ЖАЙ: МЕЛАНИ, АРКЕВИЕЗЕ
ПРОВИНЦИЯЛЫҚ МАРШРУТ 64 100 КМ,
60044 ФАБРИАНО (АН), ИТАЛИЯ

РЕСЕЙ ЖӘНЕ КЕДЕНДІК ОДАҚ ЕЛДЕРІ УШІН:
ИМПОРТТАУШЫ тек Ресей нарығына.

ӨКІЛЕТТІ ӨКІЛ басқа елдер үшін
«ВИРЛПУЛ РУС» ЖІШ


Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға
хабарласыңыз (Ресейде):

Корпус 1, 12 - үй, Двинцев көшесі, 127018

Мәскеу, Ресей

Сіз кепілдік құжатында ақпаратты хабарласыңыз
таба аласыз.

ҚҰР-да жасалған

КАПТАМАЛЫК ЗАТТАҚБАДАТЫ БЕЛГІ  КЕЗ-
КЕЛГЕН КАПТАМАЛЫК БӨЛШЕКТИҚ ТАҒАММЕН
ЖАНАСТЫРУҒА АРНАЛМАҒАНДЫҒЫН БІЛДІ РЕДІ.

Моля, прочетете изцяло това ръководство, преди да започнете да използвате това устройство. Моля, пазете тези инструкции за употреба за бъдещи справки.

ЧАСТИ И ФУНКЦИИ

Описание на устройството

1. Основа на продукта
2. Метален пръстен
3. Контейнер
4. Шестоъгълен носител
5. Уплътнение на капака
6. Капак
7. Мерителна чаша
- Капачката може да бъде използвана като дозатор (Фигура А).
8. Парна кошница
9. Острие от неръждаема стомана
 - 9.1 Покритие на острието
10. Нож - ледотрошачка
 - 10.1 Покритие на ножа
11. Смесителен нож
12. Шпакла
13. Захранващ кабел

ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

МОДЕЛ:	MC 057 EU
Клас:	220-240V~ 50Hz
Мощност на двигателя:	70W
Мощност на тръбните елементи:	500W
Обща мощност:	570W

ОПИСАНИЕ НА СИМВОЛИТЕ

		Да не се пипа
Предупреждение		
		Гореща повърхност
Изход за парата		
		УВЕЛИЧАВАНЕ
Минимално ниво за варене на пара		
		ПУЛС функция
НАМАЛЯВАНЕ		
		СТОП/ОТМЯНА
ВКЛ./ИЗКЛ.		

Панел за управление

- A. Настройка ТЕМПЕРАТУРА
- B. Настройка на СКОРОСТ
- C. Настройка на ВРЕМЕ
- D. Настройка на ВРЕМЕ
- E. Настройка АВТОМАТИЧНО
- F. БУТОН
- G. ВКЛ./ИЗКЛ.
- H. СТАРТ/ПАУЗА
- I. СТОП/ОТМЯНА
- J. ПУЛС ФУНКЦИЯ
- K. АВТОМАТИЧЕН РЕЖИМ
- L. ТАЙМЕР
- M. ТАЙМЕР ЗА ЗАКЪСНЕНИЕ
- N. ТЕМПЕРАТУРА
- O. СКОРОСТ
- P. ЗАТВОРЕН КАПАК
- Q. ОТВОРЕН КАПАК

	СТАРТ/ПАУЗА		ТЕМПЕРАТУРА
	СКОРОСТ		ЗАБАВЯНЕ
	ВРЕМЕ		Отворен капак
	АВТОМАТИЧНИ програми		Затворен капак

ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Това устройство е предназначено за употреба в домашни условия; трябва да се използва само от пълнолетни лица.

Преди да започнете да използвате това устройство, моля, прочетете внимателно инструкциите и по-специално предупреждението относно безопасността. Моля, спазвайте инструкциите за безопасност. Моля, пазете това ръководство, както и указанията, докато сте собственик на продукта. Можете да ги използвате за справка. Ако предоставите това устройство на други лица, това трябва да стане заедно с придружаващата документация.

Преди да започнете да използвате това електрическо устройство, моля, спазвайте основните предпазни мерки, включително следното:

1. Моля, прочетете всички инструкции.
2. След като извадите устройството от кутията, моля, проверете неговата цялост и го сравнете с чертежа. Моля, отбележете всякакви вреди, причинени при транспортиране. В случай на съмнение, моля, не използвайте устройството и се свържете с оторизиран сервизен център.
3. Преди да свържете устройството, моля, проверете дали данните на електрическата мрежа, посочени върху информационната табела, съответстват на техническите данни

на достъпната национална мрежа. Стикерът се намира в долната част на устройството.

4. Това устройство трябва да се използва само за фабричното му предназначение, а именно КУХНЕНСКИ РОБОТ С ФУНКЦИЯ ЗА ГОТВЕНЕ за домашна употреба. Всяка друга употреба се счита за несъответствие с устройството и следователно се счита за опасна.
5. Неспазването на тези инструкции или неправилна употреба на устройството могат да причинят наранявания.
6. Това устройство не трябва да се използва от деца. Моля, дръжте устройството и неговия захранващ кабел далеч от достъпа на

- деца.
7. Децата не трябва да си играят с това устройство.
 8. Това устройство може да се използва от деца над 8 години и от възрастни лица с ограничени физически, сетивни или умствени способности, или такива с ограничени познания за ползването на устройството само ако се намират под надзор или са информирани за начина на ползване на устройството и при условие, че разбират свързаните с това рискове. Децата не трябва да си играят с това устройство. Препаратизапочистване и дейности по сервизно обслужване не трябва да се извършват от деца освен ако са на възраст над 8 години и при условие че се намират под надзор.
 9. Моля, упражнявайте надзор на устройството, когато се намира в оперативен режим.
 10. Не свързвайте това устройство към външен таймер или система с дистанционно управление.
 11. Не се препоръчва използването на непрепоръчани аксесоари или приспособления, които не се продават от производителя, тъй като това може да доведе до пожари, токови удари или наранявания.
 12. Моля, изключете устройството, преди да смените неговите аксесоари или преди да приближите до негови движещи се части, когато се намира в оперативен режим.
 13. Моля, не използвайте

устройството, ако кабелът е повреден, или в случай на неправилно функциониране или ако устройството е повредено.

14. Не оставяйте кабелът да виси от масата, от работната повърхност или от горещата повърхност.

15. Не потапяйте кабела или устройството на смесителя във вода, тъй като това може да причини токов удар.

16. Ако захранващият кабел се повреди, моля, свържете се с производителя,оторизирано техническо лице или квалифицирано лице, и поискайте смяна, за да се избегнат евентуални опасни ситуации.

17. Необходимо е упражняването на строг контрол над устройството, когато се използва в близост

до деца или хора с увреждания.

18. Моля, не поставяйте уреда върху или в близост до нагорещени газове при награвателни пещи.

19. Моля, изключете, когато устройството не работи, преди да поставите или извадите части и преди да го почистите.

20. Моля, проверете дали контролната функция е в позиция OFF, преди да включите захранващия кабел към контакта. За да изключите, моля, задайте контролната функция в позиция OFF, след това извадете щепсела от контакта.

21. Моля, избягвайте контакт с движещите се части.

22. Моля, пазете ръцете, дрехите, ножовете и други аксесоари

далеч от движещите се части, когато устройството работи: по този начин можете да намалите риска от наранявания на хора и/или нанесени вреди на самото устройство.

23. Моля, пазете устройството и захранващия кабел далеч от достъп на деца на възраст под 8-годишна възраст.

24. Да не се използва на открито.

25. Запазете тези инструкции.

26. **Внимание! ОПАСНОСТ ОТ ЗАДАВЯНЕ** Опаковъчният материал не е играчка за деца. Пазете опаковъчния плик далеч от достъпа на деца.

27. **Внимание! ОПАСНОСТ ОТ ТОКОВ УДАР** Електрическата безопасност на това устройство е гарантирана само когато устройството е свързано към ефективна система за заземяване, съгласно действащите нормативни изисквания за електрическа безопасност. Моля, проверете това основно изискване за безопасност; В случай на съмнение, обърнете се към квалифициран техник, за да се направи надлежна проверка на системата.

28. Моля, не използвайте устройството близо до мивка, пълна с вода. Когато работи, устройството трябва да бъде поставено на безопасно място и не трябва да попада в мивката.

29. Моля, не включвайте устройството, ако захранващият кабел е повреден. Кабелът трябва да се смени с оригинален кабел, предоставен от оторизиран сервизен

център.

30. Моля, НЕ използвайте устройството с голи или мокри ръце и крака.
31. Моля, НЕ издърпвайте захранващия кабел на устройството, за да го изключите от контакта.
32. Моля, не поставяйте захранващия кабел върху ъгли или остри ръбове: може да се повреди.
33. Не потапяйте корпуса на двигателя във вода; Никога не го поставяйте под течаща вода.
34. Моля, избършете внимателно контактите на контейнера, които се намират в долната част, преди да го поставите обратно на мястото му.
35. Моля, проверявайте периодично целостта на уплътнението на шестоъгълната вложка, както и на конектора на контейнера. Ако са износени, моля, свържете се с оторизиран сервизен център.
36. **Внимание! ОПАСНОСТ ОТ ПОЖАР** Устройството не трябва да се използва под или в близост до запалими материали, като например завеси. Поставете устройството далеч от чувствителни към топлина повърхности. Оставете устройството да изстине, преди да го поставите обратно.
37. Моля, не използвайте удължители или разклонители. Моля пхнете изцяло захранващия кабел на предвиденото за целта място. Развийте изцяло захранващия кабел, преди да свържете устройството към контакта. Масла и нагрети мазнини са лесно запалими.
38. **Внимание! ОПАСНОСТ ОТ ИЗГАРЯНИЯ**
39. НИКОГА не превишавайте максималното ниво от 1,5 L, показано на контейнера, за да избегнете препълване с гореща вода и храна.
40. НИКОГА не използвайте устройството без дозаторна капачка в капака при импулсна функция или скорост по-високи от 5, защото горещите части могат да бъдат залети върху потребителя или околната среда.
41. Никога не използвайте смесителния нож с импулсна функция или скорост по-високи от 5.
42. Когато устройството работи, неговите повърхности могат да достигнат много високи температури; Моля, винаги използвайте фурната с подходящи ръкавици, за да боравите с контейнера, капака, смесителния нож, назъбения нож на ледотрошачката, ножа от неръждаема

- стомана, парната кошница и дозаторната капачка по време на употреба или след като продуктът е бил използван.
43. По време на готвене, моля, обърнете внимание на всички пръски от топла храна към топлината или парата, които може да попаднат върху лицето, когато отваряте капака.
 44. Когато устройството се използва без капак, устройството може да се сравни с всяка стандартна тенджерата: нагорещените течности са лесно достъпни.
 45. Моля, винаги проверявайте температурата на приготвената храна преди ядене или преди да я дадете за хранене на детето.
 46. Периодично проверявайте целостта на уплътнението на капака. Ако уплътнението се износи, моля, свържете се с оторизиран сервизен център. Моля, сменяйте го поне веднъж на всеки две години.
 47. Преди да затворите капака, моля, проверете дали уплътнението е непокътнато, както и правилното му положение.
 48. При обратно поставяне на шестоъгълната вложка, моля, проверете дали пломбата е там и дали също е непокътната.
 49. **Внимание! СЪЩЕСТВУВА РИСК ОТ ПОВРЕДА НА ПРОДУКТИТЕ ИЛИ ОКОЛНИТЕ ВЕЩИ**
 50. НЕ поставяйте контейнера във фурната, в микровълновата фурна или във фризера.
 51. НЕ поставяйте устройството в близост до източници на топлина или на горещи места.
 52. НЕ блокирайте отворите за въздух и се уверете, че има подходяща вентилация около устройството, когато е в работен режим.
 53. НЕ излагайте устройството на влага или на действието на атмосферни агенти.
 54. НИКОГА не пускайте устройството да работи без поставена вътре храна.
 55. НЕ използвайте назъбения нож на ледотрошачката, ножа от неръждаема стомана и смесителния нож за обработка на твърди съставки в блок, който е с размери над 1,5 см от всяка страна.
 56. Моля, уверете се, че има достатъчно свободно пространство над устройството и около него, с цел предотвратяване на вреди, причинени от главата на устройството.
 57. НИКОГА не потапяйте уреда във вода.
 58. Това устройство не е подходящо за смесване на тежки смеси, като например тези за производство на хляб, паста, пица, сладкиши от многолистно тесто и т.н.
 59. Това устройство не е подходящо за пържене на храни.
 60. Моля, не повдигайте устройството чрез дръжката на контейнера.
 61. **Внимание! ОПАСНОСТ ОТ НАРАНЯВАНИЯ**
 62. Позиционирайте корпуса върху стабилна равна и гладка хоризонтална повърхност. Оставете определено разстояние от краищата, така че да не може да падне по време на употреба. Засмукващите чашки трябва силно да се притиснат към наклонената повърхност. Моля, не движете устройството, когато е включено.
 63. Ножовете са изключително остри, моля внимавайте, за да се избегнат порязвания и ожулвания.
 64. Когато шестоъгълната вложка се сглобява и разглобява, моля, внимавайте да не затиснете пръстите си при завъртане на металния пръстен.
 65. Моля, отворете капака само след като назъбения нож на ледотрошачката, ножът от неръждаема стомана и смесителният нож са спрели да работят.
 66. Моля, извадете назъбения нож на ледотрошачката, ножа от неръждаема стомана и смесителния нож, преди да извадите храната от контейнера.
 67. Моля, уверете се, че захранващият кабел не виси от работната повърхност, върху която се намира устройството.
 68. НЕ го използвайте близо до повърхността за готвене в кухнята.
 69. Моля, обърнете внимание: внимавайте захранващият кабел и устройството да не се докосват до нагорещени повърхности, пламъци, саксии и други аксесоари.
 70. Преди да започнете всяка дейност по почистване или сервизно обслужване, моля, изключете бутона на захранването и извадете захранващия кабел от контакта.
 71. НЕ включвайте устройството, ако корпусът е повреден или ако устройството падне. Моля, свържете се с оторизиран сервизен център.
 72. Не вкарвайте пръсти или принадлежности вътре в устройството, когато е в работен режим, за да предотвратите появата на наранявания или повреда на устройството.
 73. Никога не използвайте смесителния нож с импулсна функция или скорост по-високи от 5.
 74. Не покривайте капака с кърпи или други предмети.
 75. Моля, проверете дали предпазителят на колоната в основата на устройството е

достатъчно чист. Когато капакът е отворен, на дисплея трябва да се появи символ на една отворена ключалка.

ПРЕДИ УПОТРЕБА

Почистване



Ножовете са изключително остри, моля, внимавайте, за да се избегнат порязвания и ожулвания.

1. Разпаковайте устройството и извадете всички вложки или самозалепващи се етикети, които могат да се намират на повърхността на устройството.
2. Извадете предпазителя от назъбения нож на ледотрошачката и от ножа от неръждаема стомана.
3. Измийте грижливо на ръка с топла вода и сапун за чинии всички движещи се части, които са в контакт с храни:
 - дозаторната капачка, капака и уплътнението, шпаклата, смесителния нож и парната кошница.
 - ножа от неръждаема стомана и назъбения нож на ледотрошачката с малка четка и ги извадете от горната част, за да не се порежете.
 - контейнера.
4. Почистете двигателя с навлажнена кърпа, добре изцедена, както и корпуса на контейнера; избягвайте наличието на вода в зоната, където се намира конектора за контейнера.



Контейнерът, капакът и мерителната чашка може да се мият в съдомиялна машина.



За да се мият в миялна машина, моля сложете чашата в по-висока позиция, далеч от пряка пръски вода и използването на средно ниска температура цикъл.



Моля, подсушете внимателно всички измити части.

Сглобяване

5. Поставете двигателя върху хоризонтална равна повърхност, оставете малко разстояние от краищата, така че и най-малките движения и/или вибрации по време на употреба да не причиняват никаква вреда на устройството.

Засмукващите чашки трябва силно да се притиснат към наклонената повърхност.

6. Поставете контейнера в неговия корпус, като натиснете надолу, докато чуete щракване.
7. Монтирайте подходящ аксесоар в зависимост от това, което трябва да направите:
 - ножа от неръждаема стомана или назъбения нож на ледотрошачката, като ги хванете откъм върха, за да не се порежете, и ги поставете върху шестоъгълна вложка.



извадете защитния капак, преди да започнете да използвате устройството

- смесителния нож, като го поставите върху шестоъгълната вложка.
 - позиционирайте парната кошница директно в контейнера, след като налейте вода до желаното ниво за варене на пара.
8. Поставете уплътнението на капака, така че издаденият край да се появи, както е показано на Фигура А.
 9. Монтирайте го върху капака в посоката, показана със стрелките по външната част на уплътнението.
 10. Поставете капака на контейнера, както е показано на изображение А, след това завъртете по часовниковата стрелка, докато спре напълно до затворено състояние.
 11. Вкарайте дозаторното кранче в капака.

ОПИСАНИЕ НА УСТРОЙСТВОТО

УВОД

Този домакински уред обединява функциите на РОБОТ с функцията ГОТВЕНЕ; и двете функции могат да бъдат изпълнени независимо или едновременно.

Можете да добавите и функция ТАЙМЕР, така че устройството може да прекрати работа в края на процеса.

Можете също така да зададете стъпка по стъпка различните фази на рецептите, до пълно приготвяне на ястието. Устройството разполага и с 15 програми за автоматично изпълнение на всички стъпки, свързани с изпълнението на няколко рецепти, точно както са описани в книгата с рецепти.

За да научите как да използвате напълно потенциала на това устройство, моля, първоначално спазвайте указанията на всички рецепти

тъй като те са описани в книгата с рецепти, която включва примери и препоръки за всеки вид обработка.


По този начин вие ще научите различни техники на процеса и ограниченията по отношение на количеството; след това

ще можете автоматично да изпълнявате различни варианти, по много лесен начин.

Функция Робот

Оборотите на двигателя, с регламент от 1 до 10, позволява много бавни скорости, които са идеални за

смесване по време на готвене, но също така и високите скорости, които гарантират най-характерните черти на кухненските роботи / миксери. Настройка номер 1 на скоростта дава възможност на непостоянно функциониране на двигателя, при минимална скорост;

 Моля, използвайте тази настройка за приготвяне на месо, например задушено месо или яхнии, или в общи храни, които не се нуждаят от непрекъснато разбъркване.

Когато активирате импулси в двигателя (функция PULSE) на, това е много полезно, за да имате по-

добър контрол върху каймата или за осигуряване на повече въздух в някои видове процеси.

За твърди храни, максималният размер на храните, които ще бъдат поставени в контейнера, е около 1,5 см от всяка страна (почти колкото кубче бульон или бучка захар). По-меките храни (плодове и зеленчуци) могат да се поставят и на по-големи парчета.



Това устройство не е подходящо за смилане на твърди храни (кафе, зърнени храни и т.н.), за пулверизиране и месене на рецепти на основата на брашно (хляб, пица, тестени и сладкарски изделия от многолистно тесто).

Да не се използва ножа от неръждаема стомана за трошене на лед или замразени храни, за да не се съсипе заточването му: използвайте подходящ нож за ледотрошачката, не използвайте замразени съставки. Ако трябва да се използват замразени съставки, трябва да ги извадите от фризера около 10-15 минути, преди да ги използвате.

Акcesoарите, свързани с функцията робот, са смесителния нож, ножа от неръждаема стомана и ножа на ледотрошачката, които трябва да се използват, както следва:

АКСЕСОАР	Скорост	Функция	Забележка
Нож Смесване	1-3	За внимателно разбъркване на храната по време на готвене, без да се нараняват или разсчупват на парчета (ориз, гъби, зеленчуци и т.н.).	Никога не използвайте смесителния нож на по-висока скорост от 5 или импулс, за да се избегнат пръски и вибрации.
	4-5	За емулгиране и разбъркване на сосове и други процеси	
Иноксов нож	4-5	За смесване на меки основи за торти, тесто, и т.н.	Използвайте дозаторната капачка правилно поставена, за да се избегнат пръски
	6-8	За смилане на различни храни	
	9-10	За грубо смилане на суха храна (пармезан, бисквити, сухари)	
	9-10	За грубо смесване / хомогенизиране на полутечни храни	
	Разбиване	За смилане на различни видове храни, като се контролира обработената храна За придаване на обработената маса	
Назъбен нож Ледотрошачка	6-10 Разбиване	За трошене на лед, замразени плодове или бази за сладолед	Използвайте дозаторната капачка правилно поставена, за да се избегнат пръски

Функция готвене

Настройката на температурата позволява да се готвят по-прецизно различни видове храни на правилната температура в сравнение с традиционния метод на готвене в тенджера.

Температурата може да се настройва от минимум 37°C - което е идеалната телесна температура за детска храна - до максимум 100°C, за да се гарантира кипене и варене на пара.



Това устройство не е предназначено за пържене на храни.



Моля, винаги проверявайте температурата на готвената храна преди ядене или даване за хранене на детето.

Приготвянето обикновено съвпада с въртенето на смесителния нож или на ножа от неръждаема стомана, за да се гарантира смесване, което предотвратява залепване на храната към дъното на съда по време на процеса на готвене.

Температура	Градуси	Функция
Топъл	37°C	За затопляне на мляко или храна за децата до телесна температура
Горещо	50-60°C	За леко загряване на мляко или храна за децата За разтопяване на деликатни храни, които могат да се повредят при висока температура (шоколад, масло, и т.н.)
Много горещо	70-80°C	За загряване на мляко За разтопяване на някои храни (сирене, захар) За приготвяне на сосове/кремове/пудинги, приготвени от брашно или яйца
Нагорещени тръбопроводи	90-100°C	За леко запържване на различни видове храни За готвене на различни видове храни За леко къкрене или варене За готвене на пара

Готвене без капак

Можете да изпълнявате различни видове готвене без капак: в този случай, функцията “робот” (настройка на оборотите на двигателя и пулсациите) е забранено от съображения за безопасност.

Готвене на пара

Готвенето на пара трябва да бъде изпълнено при температура от 100°C с парната кошница и капака. Трябва да сложите поне толкова вода, колкото е минималното ниво, посочено в контейнера: това гарантира, че уредът работи правилно в продължение на 60 минути.

Готвене чрез варене

Готвене чрез варене трябва да се изпълнява при температура от 100°C, със или без аксесоара за смесителния нож. Трябва да сложите максимум 1 литър вода; моля, обърнете внимание: не надхвърляйте ограничението от 1,5 литра след поставяне на храната.

Функция Таймер


Използването на таймера позволява да настроите желаното време за обработка и да получите предупреждение в края. Устройството спира автоматично.

Функцията за таймер е особено полезна за продължителни периоди от време за готвене, тъй като позволява да не се превишава правилното време за вида на приготвяната храна. По този начин вие не изгаряте храната при готвене.

НАЧИН НА УПОТРЕБА НА УСТРОЙСТВОТО

1. Развийте охранващия кабел
2. Вкарайте конектора на кабела в корпуса на съединителя на кабела, бутнете до самия край.
3. Уверете се, че продуктът е на равна повърхност.
4. Свържете охранващия кабел към контакт на стената.
5. Поставете двата контейнера и капака

6. Включете устройството: панелът ще се включи и ще се чуе писукащ звук:
 - ако капакът е отворен, на дисплея има символ за заключване и ключа за СКОРОСТТА и ПУЛСАЦИИТЕ не може да се избират; функцията на двигателя е деактивирана.
 - Ако капакът е затворен, на дисплея ще се появи символът на заключен катинар.
7. Поставете съставките и аксесоарите, като следвайте инструкциите в книгата с рецепти.
8. Затворете капака и поставете дозаторната капачка, ако това е посочено в рецептата.
9. Продължете с ръчна настройка на време, скорост и температура, или чрез използване на автоматична програма.


 В случай че не е натиснат бутон, устройството преминава в режим "Пестене на енергия" след 5 минути и дисплеят се изключва. За да го включите отново, натиснете POWER бутона.

Ръчна настройка

Можете да настроите функцията РОБОТ и функцията ГОТВЕНЕ поотделно или по едно и също време, ако е възможно чрез функцията ТАЙМЕР, за да настроите времето за обработка с автоматично спиране в края.

Настройка на функция Робот: скорост на двигателя от 1 до 10

1. Натиснете бутона за СКОРОСТ на двигателя: на дисплея започва да мига съответната икона.
2. Определете скоростта чрез завъртане посока на часовниковата стрелка + и обратна на часовниковата стрелка -, за да увеличите или намалите нивото на избраната стойност (фигура Б).

 Поставете капака, в противен случай функцията на двигателя не може да се настрои.


Настройте функцията за готвене: температури от 37°C до 100°C.

1. Натиснете бутона за ТЕМПЕРАТУРА : на дисплея започва да мига съответната икона.
2. Настройте температурата чрез завъртане на копчето по часовниковата стрелка + и обратно на часовниковата стрелка -, за да увеличите или намалите нивото на избраната стойност (Фигура В).

Настройване на функцията на таймера

1. Натиснете бутона на ТАЙМЕРА : на дисплея започва да мига съответната икона, както и полето за избор на минути.
2. Като натиснете отново бутона на ТАЙМЕРА , можете да изберете полето за избор на секунди.
3. Задайте времето, като завъртите по часовниковата стрелка + и обратно на часовниковата стрелка -, за да увеличите или намалите нивото на избраната стойност (Фигура В). Максималното време, което може да се настрои, отговаря на 99 минути (Фигура Г).

Начало на обработката

 Моля, не движете устройството, когато е включено.

Активирайте устройството, като натиснете бутона СТАРТ/ПАУЗА ; на дисплея се вижда (Фигура Д):

- Настройка за скоростта
- Настройка за температура: символа "С °" мига, докато се достигне температурата
- Изминалото време, освен ако не е зададен конкретен таймер
- Остатъчното време преди края на обработката, ако таймерът е зададен

Промяна на настройките


Можете да променят скоростта, температурата или да настроите времето дори и след като започне обработката:


1. Натиснете бутоните за оборотите на двигателя, температурата или таймера: съответната икона започва да мига.
2. Определете стойността чрез завъртане на копчето
3. Можете да промените зададената стойност, докато иконата продължава да мига.

Временно спиране на обработването

Ако е необходимо, моля, отворете / затворете капака, за да проверите състоянието на обработка; натиснете пауза и действайте, както следва:

1. Чрез натискане на бутона СТАРТ / ПАУЗА : обработката временно спира (температура, скорост и време).
2. За да рестартирате веднага, натиснете отново СТАРТ / ПАУЗА бутона. Ако този бутон не е натиснат за около 20 минути, устройството се изключва.

 Ако капакът се отвори без предварителна пауза, устройството веднага блокира - от съображения за безопасност - въртене на двигателя; функциите за готвене и таймер остават активни, за да се даде възможност за продължаване на процеса. За рестартиране на обработката просто затворете капака.

 **Бутоните POWER и STOP/CANCEL трябва да се натиснат за около 1 секунда, за да се активират.**

 Бутоните POWER и STOP/CANCEL отменят текущите настройки.

Функция пулсации

Задръжте натиснат бутон за ПУЛСАЦИИ за 2/3 секунди, след това го отпуснете; няколко пъти повторете тази операция; на дисплея ще светне съответната икона.

Функцията PULSE (обработка на импулс) не може да се използва при предварително зададена обработка.


Край на обработката


Когато времето на таймера зададено над (или след 30 минути от началото на обработката без таймер), устройството ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи "End"; устройството ще продължи смесването в продължение на още 2 минути, за да се предотврати залепване на храната на дъното на контейнера.

Натиснете бутон STOP, когато предпочитате. Ако е този бутон не се натисне в рамките на 3 минути, устройството превключва на икономичен енергиен режим.

Автоматични програми

3. Натиснете бутон АВТОМАТИЧНИ програми: ще се появи екран много подобен на този, показан на фигура Е.
4. Завъртете копчето, за да достигнете до избраната програма.
5. След избора на програмата можете да изберете отделните части чрез повторно натискане на бутона за автоматично програми; времето и съставните количества ще варират съответно.

 Ако резервоарът бъде отстранен по време на автоматичен цикъл, на дисплея се показва съобщение за грешка "E3". Подменете контейнера на уреда и натиснете Стоп / Отказ, за да активирате отново екрана и да продължите с обработката.

 В края на цикъла на дисплея се изписва съобщение "END".

Име	Програма номер	Части номер	Стъпка номер	Скорост	Минуты	Общо време	Температура (°C)
Запържване	1	2	1	1	6	25	100
			2	1	6		100
			3	1	13		100
		4	1	1	9	31	100
			2	1	10		100
			3	1	12		100
Ризото и яхнии	2	2	1	2	6	24	100
			2	2	4		100
			3	2	14		100
		4	1	2	7	26	100
			2	2	5		100
			3	2	14		100
Варено месо и варене на пара	3	2	1	0	4	14	100
			2	0	10		100
		4	1	0	4	16	100
			2	0	12		100
Пържено месо	4	2	1	1	6	46	100
			2	1	15		100
			3	1	25		100
		4	1	1	9	60	100
			2	1	19		100
			3	1	32		100
Ориз-паста	5	2	1	1	12	44	100
			2	1	13		100
			3	1	19		100
		4	1	1	15	61	100
			2	1	20		100
			3	1	26		100
Супи	6	2	1	1	18	33	100
			2	1	15		100
		4	1	1	20	38	100
			2	1	18		100
Зеленчуци и кремове със зърнени култури	7	2	1	1	25	28	100
			2	8	3		100
		4	1	1	40	43	100
			2	8	3		100
Велуте	8	2	1	1	20	23	100
			2	6	3		100
Зеленчуци	9	2	1	1	10	25	90
			2	1	15		90

сладки кремове	10	-	1	5	1	7	0
			2	2	1		90
			3	2	5		90
Готвене на ниска температура	11	-	1	1	5	65	100
			2	1	20		80
			3	1	40		80
Горещи сосове	12	-	1	1	3	15	80
			2	3	3		80
			3	3	9		80
Студени заготовки	13	-	1	5	2	6	-
			2	5	4		-
Смеси за торти	14	-	1	1	3	11	70
			2	4	3		-
			3	4	5		-
Желета	15	-	1	-	10	26	90
			2	1	14		90
			3	8	2		90

В края на процеса

Когато зададеното време на таймера свърши, устройството ще издаде звуков сигнал и на дисплея ще се появи "End".

Устройството ще продължи смесването в продължение на още 2 минути, за да се предотврати залепване на храната по дъното на контейнера.

Натиснете бутона STOP, когато предпочитате. Ако този бутон не се натисне в рамките на 3 минути, устройството превключва на икономичен енергиен режим.

Функция забавяне

Функцията DELAY може да бъде свързана с автоматични програми; това ще даде възможност да зададете забавяне в началото на автоматична програма.

За да настроите функцията за забавяне, трябва:

1. Да изберете автоматичната програма
2. Настройте функцията за ЗАБАВЯНЕ чрез натискане на подходящия ключ и изберете времето на забавяне чрез завъртане на копчето.

Първите две цифри на дисплея показват часовете, а третата и четвъртата цифра показват минутите.

Минималното време, което може да бъде настроено, е 30 минути; максималното време за настройване е 15 часа и 30 минути.

Чрез натискане на бутона за начало на

забавянето можете да зададете съответно часове или минути.

3) След като настроите желаното време за отложен старт, натиснете бутона START / PAUSE

На дисплея се показва съответната икона и обратното броене преди началото на цикъла.

Краи на употреба


1. Изключете устройството
2. Извадете щепсела на захранващия кабел от контакта
3. Извадете капака, като го завъртите по часовниковата стрелка
4. Извадете контейнера от устройството
5. Извадете аксесоара от контейнера
6. Извадете храната чрез шпакловия нож

Продуктът е снабден с устройство за защита, което се задейства, когато двигателят е подложен на прегряване. Моля, не изпълнявайте повече от 3 последователни дълги процеси, за да се избегне претоварване на двигателя!


ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА


7. Изключете устройството и изчакайте да изстине напълно, преди да го почистите
8. Почистете външната повърхност с влажна кърпа и след това подсушете със суха кърпа.


9. Премахнете остатъците от хранващия кабел.
10. Извадете контейнера.
11. Изключете шестоъгълната вложка чрез завъртане на металния пръстен обратно на часовниковата стрелка, за да почистите остатъците от храна, които могат да се намират върху уплътнението.

 Внимавайте да не притиснете пръстите си при завъртане на металния пръстен.



12. Извадете шестоъгълната вложка от вътрешността на контейнера.
13. Измийте на ръка шестоъгълната вложка, нейното уплътнение и металния пръстен с топла вода и сапун за съдове. След това почистете внимателно.
14. Поставете отново шестоъгълната вложка в контейнера, като го придържате с ръка.
15. Поставете металния пръстен и завъртете го часовниковата стрелка до плътно затягане.


 Контейнерът, капакът и мерителната чашка може да се мият в съдомиялна машина.

 За да се мият в миялна машина, моля сложете чашата в по-висока позиция, далеч от пряка пръски вода и използването на средно ниска температура цикъл.

 Моля, проверявайте редовно уплътнението и целостта на капака, както и целостта на уплътнението на шестоъгълната вложка, на контактите и на съединителя на контейнера. Ако са износени, моля, свържете се с оторизиран сервизен център.


Почистете остатъците от храната след употреба

 НИКОГА не потапяйте корпуса във вода.
 НИКОГА не поставяйте двигателя под течаща вода.


 В някои случаи, в зависимост от храната и препаратите, трябва да има остатъчен филм по дъното; опитайте се да го премахнете с шпакловия нож. Ако все още е налице, опитайте се да го премахнете с абразивна гъба.

Измийте грижливо на ръка с топла вода и сапун за чинии всички движещи се части, които са в контакт с храна:

- дозаторната капачка, капака, уплътнението на капака и шпакловия нож,
- смесителния нож и парната кошница
- ножа от неръждаема стомана и ножа на ледотрошачката с малка четка и след като ги извадите от горната част, за да не се порежете.

 Препоръчваме да измиете всички ножове веднага след употреба; Моля, не ги оставяйте в контакт с храна.

- Измийте контейнера с оцет, за да отстраните следи от големи остатъци.
- Почистете двигателя и корпуса на контейнера с добре изцедена мокра кърпа; избягвайте достъпа на вода в зоната, където се намира конекторът.
- Моля, премахнете всички хранителни остатъци от обезопасителното устройство, което се намира на колоната на основата на продукта.

 Внимателно подсушете измитите части.

ПОЧИСТВАНЕ СЛЕД УПОТРЕБА НА ДВИГАТЕЛЯ

В края на обработката, моля, почистете вътрешността на контейнера, както следва:

- Извадете намиращата се вътре и аксесоарите, които сте използвали.
- Поставете ножа от неръждаема стомана.
- Моля, напълнете съда с гореща вода до 1 литър и добавете капка сапун за съдове. Ако не искате да използвате сапун за съдове, можете да добавите дебела сол, за да се отстранят по-добре хранителните остатъци, или лимонов сок, за да се премахнат всякакви мирисми.
- Затворете капака и поставете дозаторната капачка.
- Активирайте бутона за ПУЛСАЦИИ времето, което прецените за необходимо.
- Изпразнете контейнера и го измийте под течаща вода.

ПРОБЛЕМИ И РЕШЕНИЯ

Грешка/Проблем	Причини	Решения
E1	Претоварване на двигателя	Намалете количеството на храната вътре в контейнера. Извадете всички хранителни остатъци от ножовете.
E3	Контейнерът не е правилно фиксиран към основата. Контейнерът се отстранява по време на обработката или по време на програмата.	Нагласете правилно контейнера.
E5	Аномалия на двигателя.	Оставете двигателя да се охлади за около 30 минути, особено Ако сте направили интензивни и продължителни процеси. Ако проблемът продължи и след периода на охлаждане, моля, свържете се с оторизиран сервизен център.

Устройството не работи	Устройството не е свързано към контакта. Включете щепсела на захранващия кабел в контакта.	Кабелният съединител не е правилно свързан към контакта.
	Кабелният съединител не е правилно свързан към устройството.	Моля, уверете се, че кабелът е правилно свързан към щепсела на продукта.
Бутоните не реагират веднага.	Бутоните на командния панел изискват точното време за контакт.	Натиснете бутоните продължително . Ако проблемът все още е налице, може би има електромагнитни смущения в мрежата: изключете и включете отново захранващия кабел.
Стича се вода от капака.	Уплътнението на капака не е поставено правилно.	Сглобете правилно монтиране уплътнението на капака.
	Уплътнението на капака е повреден.	Моля, свържете се с оторизиран сервизен център.

Капакът е отворен, но на дисплея има символ на затворен капак.	Има остатъци от храна в устройствата за безопасност.	Моля, премахнете всички хранителни остатъци от устройствата за безопасност. Ако проблемът продължава, моля не използвайте устройството и се свържете с оторизиран сервизен център.
Програмата спря преди края.	Моментно прекъсване на електроснабдяването.	Завъртете устройството обратно и проверете дали конекторът е правилно поставен в кабела; рестартирайте процеса на обработка, като направите справка със съответната рецепта с ръчни настройки.

Функцията на двигателя (скорост на двигателя и пулсации) не може да се активира.	Капакът не е добре затворен.	Затворете правилно капака.
--	------------------------------	----------------------------

ТЕХНИЧЕСКО ОБСЛУЖВАНЕ

! Никога не използвайте услугите на неоторизиран техник.

Подгответе следната информация:

- тип на възникналия проблем.
- модел на уреда (Mod.).
- сериен номер (S/N).

Тази информация се намира на табелката с данни върху уреда.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА СТАРИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ



Европейската директива 2012/19/EU относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда старите електродомакински уреди да не се депонират чрез обикновения цикъл за твърди отпадъци. Старите уреди се събират разделно, за да се оптимизира възстановяването и рециклирането на материалите, които съдържат, за да се ограничи въздействието върху здравето на хората и околната среда.

Символът със зачертан контейнер за отпадъци върху продукта ви напомня за това, че сте задължени да депонирате уреда на място за разделно събиране на отпадъци.

Потребителите трябва да се свържат с местните власти или търговци за информация във връзка с правилното депониране на уреда.

Булсервиз ЕООД
Ул. Хайдушка поляна 57-59,
1612 София
тел. (02) 955 35 95; факс. (02) 955 35 96



Hotpoint

Hotpoint

ARISTON

Indesit Company SpA
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN), Italy

www.indesitcompany.com

ÜLKEYE ÖZGÜ BİLGİLER KİTAPÇIĞIN SON SAYFASINDA BULABİLİRSİNİZ

MC 057 EU
04/2016 - ver. 2.0