

HotmixPRO *gastro*

COOKING PLEASURE

made in Italy

**VITAECO
S.r.l.**

Via Bazzini, 241
41122 Modena - Italy
Tel. +39 059 4924149
Fax +39 059 282735
www.hotmixpro.com
info@hotmixpro.com
m



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

ФУНКЦИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

Когда рецепт (или его часть) был завершен после достижения заданной температуры, и вы хотите сохранить ингредиенты на этой устойчивой температуре некоторое время, вам нужно использовать функцию удержания температуры («WAIT-TEMPERATURE»).

HOTMIX PRO способен достичь нужной температуры и удерживать ее в течение заданного времени.

С этой функцией начальная температура продуктов не имеет значения, на выходе получается одинаковый результат.

Отсчет времени начинается с момента достижения заданной температуры.

АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ

- Удерживайте нажатой кнопку температуры в течение 3с, до звукового сигнала
- На экране появится: WAIT-TEMP, а также значок температуры
- Задайте нужную температуру
- Нажмите на кнопку времени
- На экране появится: WAIT-TEMP, а также значок времени
- Задайте нужное время

- 32 - СОРБЕТ С КУАНТРО
- 33 - СОРБЕТ С ПОРТВЕЙНОМ
- 34 - СОРБЕТ С КЛУБНИКОЙ И ПРОСЕККО
- 35 - СОРБЕТ С ШАМПАНСКИМ

НАПИТКИ

- 01 - КАПУЧИНО
- 02 - ШОКОЛАДНЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
- 03 - АБРИКОСОВЫЙ МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
- 04 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С АНАНАСОМ И КИВИ
- 05 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С АНАНАСОМ И ДЫНЕЙ
- 06 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С БАНАНОМ И КЛУБНИКОЙ
- 07 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С БАНАНОМ И МЕДОМ
- 08 - МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МАРАКУЙЕЙ
- 09 - БРЕНДИ АЛЕКСАНДР
- 10 - ВИСКИ-КРЕМ
- 11 - КРОВАВАЯ МЭРИ
- 12 - ДАЙКИРИ С ЗАМОРОЖЕННОЙ КЛУБНИКОЙ
- 13 - ДЖИН-ТОНИК
- 14 - ДАЙКИРИ С ГРАНИТОЙ
- 15 - ИРЛАНДСКИЙ КОФЕ
- 16 - МЯТНЫЙ МОХИТО
- 17 - ПИНА КОЛАДА
- 18 - САНГРИЯ

- 11 - ПАШТЕТ ИЗ АВОКАДО
- 12 - ТАРТАР ИЗ КРЕВЕТОК С МУССОМ ИЗ АВОКАДО
- 13 - ПАСТА ИЗ УЛИТОК
- 14 - КИШ-ЛОРЕН
- 15 - КИШ С АРТИШОКАМИ
- 16 - КИШ БЕЗ ТЕСТА
- 17 - КОТЛЕТЫ ИЗ СПАРЖИ И ЛОСОСЯ

ДЕСЕРТЫ, МОРОЖЕНОЕ, СОРБЕТ

- 01 - КРЕМ ШАНТИЛЬИ
- 02 - ГЛАЗУРЬ НА ВОДЕ
- 03 - КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ
- 04 - СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТОВ
- 05 - ЛИМОННЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТОРТОВ
- 06 - СИРОП ДЛЯ БАБЫ И СОРБЕТОВ
- 07 - СИРОП ДЛЯ ЖЕЛЕ
- 08 - СИРОП ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ФРУКТОВ
- 09 - СИРОП ДЛЯ ПАРФЕ
- 10 - СИРОП ДЛЯ САВАРЕНА
- 11 - КАСТАРД
- 12 - ЗАВАРНОЙ КРЕМ
- 13 - ЗАВАРНОЙ КРЕМ С МАРАКУЙЕЙ
- 14 - ЛИМОННАЯ ПОМАДКА
- 15 - КРЕМ-КАРАМЕЛЬ
- 16 - ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ
- 17 - ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ
- 18 - ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ ДЛЯ НАЧИНКИ
- 19 - МУСС ИЗ ШОКОЛАДНОГО ГАНАША
- 20 - ЗАМОРОЖЕННОЕ СУФЛЕ
- 21 - ОРЕХОВЫЙ МУСС С ЦУКАТАМИ
- 22 - ПАСТЕРИЗОВАННОЕ ТИРАМИСУ
- 23 - ТИРАМИСУ
- 24 - АПЕЛЬСИНОВЫЙ САБАЙОН
- 25 - ХОЛОДНЫЙ СОУС ИЗ КРАСНЫХ ФРУКТОВ
- 26 - ПРИПУЩЕННЫЕ ПЕРСИКИ
- 27 - МИНДАЛЬНЫЙ ГРИЛЬЯЖ
- 28 - МИНДАЛЬ В ГЛАЗУРИ
- 29 - ФУНДУК В ГЛАЗУРИ
- 30 - ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ
- 31 - ИНЖИРНЫЙ СОРБЕТ

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед началом работы с устройством.

Это крайне важно для наиболее эффективной и безопасной работы устройства.



ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

О руководстве

В этом руководстве содержится информация об установке, эксплуатации и обслуживанию оборудования.

В нем даются рекомендации по наиболее эффективному и безопасному использованию оборудования.

Также необходимо соблюдать все местные санитарно-гигиенические нормы и правила техники безопасности.

Руководство по эксплуатации должно храниться рядом с устройством и быть легкодоступным для всех лиц, занимающихся установкой, эксплуатацией, обслуживанием и чисткой.

Символы

В руководстве используются символы для выделения важной информации по безопасности и корректной эксплуатации устройства. Строго соблюдайте эти инструкции, чтобы избежать риска несчастных случаев, вреда здоровью и материального ущерба.



Этот символ указывает на угрозы, способные привести к травме и материальному ущербу.



ОСТОРОЖНО
Электроопасность!

Этот символ указывает на потенциальный риск поражения электрическим током.



ВНИМАНИЕ! Этот символ выделяет инструкции, несоблюдение которых может привести к повреждению, некорректной работе и/или выходу устройства из строя.



Этот символ указывает на советы и рекомендации по повышению эффективности работы устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Перед началом работы внимательно прочтите руководство. Производитель снимает с себя ответственность за последствия несоблюдения правил, приведенных в руководстве. Руководство должно всегда храниться вблизи устройства для справки и консультации. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в руководство.

без предварительного уведомления.

Соответствие стандартам

Устройство разработано и произведено в соответствии с действующими стандартами и международными директивами безопасности.

- 08 - КРЕМ-СУП ИЗ ЛУКА ПОРЕЯ
- 09 - КРЕМ-СУП ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ
- 10 - КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ
- 11 - КРЕМ-СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
- 12 - КРЕМ-СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТРЮФЕЛЯМИ
- 13 - КРЕМ АНЬЕС СОРЕЛЬ
- 14 - КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ЯЙЦОМ
- 15 - КРЕМ-СУП ИЗ УСТРИЦ С ЯЙЦОМ
- 16 - ВИШИСУАЗ

СОУСЫ ДЛЯ РИСА, РИЗОТТО И ПАСТЫ

- 01 - ЯПОНСКИЙ РИС ДЛЯ СУШИ И САШИМИ
- 02 - ПЛОВ
- 03 - МИЛАНСКОЕ РИЗОТТО
- 04 - РИЗОТТО С ТЫКВОЙ
- 05 - РИЗОТТО С КЛУБНИКОЙ
- 06 - РИЗОТТО С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ С ПЛЕСЕНЬЮ
- 07 - ГЕНУЭЗСКИЙ ПЕСТО
- 08 - МИНДАЛЬНЫЙ ПЕСТО
- 09 - ПЕСТО С РУККОЛОЙ
- 10 - РАГУ ПО-БОЛОНСКИ
- 11 - СОУС КАРБОНАРА
- 12 - СОУС ИЗ ТОМАТОВ И БАЗИЛИКА
- 13 - БЕЛЫЙ СОУС ИЗ МОЛЛЮСКОВ
- 14 - КРАСНЫЙ СОУС ИЗ МОЛЛЮСКОВ
- 15 - СОУС ИЗ КОЛБАСЫ И ГРИБОВ
- 16 - СОУС ИЗ ТОМАТОВ И ДОМАШНЕГО СЫРА
- 17 - КРАСНЫЙ СОУС ИЗ ЦИКОРИЯ, КОКОСА И БЕКОНА

НАЧИНКИ, ПАШТЕТЫ, КИШЫ И СУФЛЕ

- 01 - НАЧИНКА ИЗ ГРИБОВ
- 02 - НАЧИНКА ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ
- 03 - НАЧИНКА ИЗ КУРЯТИНЫ ИЛИ ТЕЛЯТИНЫ
- 04 - НАЧИНКА ИЗ ВЕТЧИНЫ И КОЗЬЕГО СЫРА
- 05 - ЖЕЛЕ ИЗ ТОМАТОВ
- 06 - МУСС ИЗ ВЕТЧИНЫ
- 07 - МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА С ПАСТОЙ ИЗ ОЛИВОК
- 08 - МУСС ИЗ ТУНЦА И СЫРА С ЛИМОНОМ
- 09 - ПАНАКОТА ИЗ ТУНЦА
- 10 - ПАШТЕТ ИЗ КОПЧЕНОЙ СЕЛЬДИ

05 - МАСЛО ИЗ МОЛЛЮСКОВ
06 - МАСЛО ДЛЯ УЛИТОК
07 - СОУС АЙОЛИ
08 - ХУМУС
09 - БАКЛАЖАННАЯ ИКРА
10 - МАЙОНЕЗ
11 - ЗЕЛЕНЫЙ МАЙОНЕЗ
12 - МАЙОНЕЗ БЕЗ ЯИЦ
13 - КОКТЕЙЛЬНЫЙ СОУС
14 - ЙОГУРТНЫЙ СОУС
15 - СОУС ТАРТАР
16 - СОУС ЖУАНВИЛЬ
17 - СОУС ИЗ ТУНЦА
18 - СОУС ИЗ АНЧОУСОВ
19 - СОУС ИЗ АВОКАДО
20 - ЗАПРАВКА "ЦИТРОНЕТ"
21 - ЗАПРАВКА "ВИНЕГРЕТ"
22 - ТАПЕНАД
23 - ГОЛЛАНДСКИЙ СОУС
24 - БЕАРНСКИЙ СОУС
25 - БЕШАМЕЛЬ
26 - БЕЛЫЙ СОУС ИЗ СЛИВОЧНОГО
МАСЛА
27 - СОУС ДЛЯ ФУА ГРА
28 - СОУС ИЗ БЕЛОГО ВИНА
29 - СОУС БАРБЕКЮ
30 - СОУС ИЗ БАЛЬЗАМИЧЕСКОГО
УКСУСА
31 - ПАСТЕРИЗОВАННОЕ РУ
32 - КАРТОФЕЛЬ "ДЮШЕС"
33 - КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
34 - ЧАТНИ ИЗ ЯБЛОКА И МАНГО
35 - ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ С ТМИНОМ

БУЛЬОНЫ, КРЕМ-СУПЫ

01 - ОВОЩНОЙ БУЛЬОН В
ГРАНУЛАХ
02 - МЯСНОЙ БУЛЬОН
03 - ОВОЩНОЙ БУЛЬОН
04 - ГОВЯЖЬЕ КОНСОМЕ
05 - РЫБНОЕ КОНСОМЕ

06 - ПОДЛИВА
07 - ГАСПАЧО

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед тем, как использовать устройство, проверьте напряжение в электросети на соответствие поддерживаемому напряжению, указанному на шильдике устройства. Подключайте устройство к заземленной розетке с минимальной силой тока 10 А.

- Электрическая безопасность оборудования гарантируется только в том случае, если оно подключено непосредственно к заземленной розетке переменного тока в соответствии с требованиями применимых стандартов электробезопасности. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный отсутствием заземляющего подключения. Если сомневаетесь, обратитесь к квалифицированному электрику.

- После того, как вы распаковали оборудование, убедитесь в целостности устройства. Если сомневаетесь, не используйте устройство и свяжитесь с сервисным центром.

- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, переходники или удлинители. Если абсолютно необходимо использовать одно из этих устройств, вы должны использовать только один или несколько адаптеров в соответствии с действующими стандартами безопасности, соблюдая

осторожность, чтобы не превышать ограничение мощности, указанное на адаптере.

- Элементы упаковки (полиэтиленовые пакеты и т. д.) должны храниться вне досягаемости детей, т.к. они являются потенциальным источником опасности.

Это оборудование должно использоваться исключительно по назначению, описанному в этом руководстве. Любое другое использование считается ненадлежащим и, как следствие, опасным.

- Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный при неправильном, ошибочном или иррациональном использовании и / или ремонте неквалифицированным персоналом.

- Не прикасайтесь к прибору влажными руками или ногами.

- Не вынимайте вилку держа за кабель питания.

- Не оставляйте устройство под воздействием погодных условий (дождь, солнце, мороз и т. д.).

- Это устройство не предназначено для использования лицами (в т.ч. детьми) с ограниченными физическими и умственными возможностями, нарушениями органов чувств, с нехваткой опыта и навыков работы. Допуск возможен только после инструктажа и под надзором ответственного лица.

- Не позволяйте детям играть с устройством.

- Перед чисткой или обслуживанием устройства отключите его от сети, вытащив вилку кабеля питания из розетки.

- Не погружайте устройство в воду для чистки.

- Не вставляйте ножи в устройство без изоляции.

- Для перемешивания продуктов пользуйтесь только входящей в комплект лопаткой.
- Не запускайте устройство с пустой чашей.
- Не ставьте устройство под кран для наполнения чаши водой.
- Не поднимайте устройство держа за ручку чаши.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на устройстве.
- В случае поломки или неполадок в работе устройства, отключите его и не открывайте. При ремонте обратитесь в сервисный центр, авторизованный изготовителем, и попросите использовать оригинальные запасные части. Несоблюдение этого правила может поставить под угрозу безопасность устройства.
- Когда вы решите окончательно утилизировать устройство, после извлечения вилки из розетки рекомендуется обрезать кабель питания.
- Если кабель поврежден, обратитесь в сервисный центр, авторизованный изготовителем, для его замены.
- Когда устройство не используется, вытащите вилку из розетки и отключите выключатель. Не оставляйте устройство подключенным к сети без необходимости.
- Запрещается использовать устройство после его падения или повреждения. Перед повторным вводом в эксплуатацию необходимо проверить устройство в сервисном центре.
- Сохраните данное руководство, т.к. оно может быть необходимо для консультации в будущем.
- Устройство соответствует правилам ЕС в отношении электромагнитной совместимости.

Проверяйте претензии по поводу повреждений, вызванных транспортировкой, сразу после получения. В случае видимых повреждений сделайте соответствующие пометки в накладной. Укажите тип и степень повреждения.

Упаковка

Не выбрасывайте упаковку устройства, ее можно использовать для хранения и транспортировки устройства в дальнейшем. Перед установкой снимите все защитные пластиковые пленки снаружи и изнутри.

Транспорт, упаковка и хранение

Контроль поставки

ТЕСТО

- 01 - БАЗОВОЕ ТЕСТО ДЛЯ ЖАРКИ
- 02 - ЖИДКОЕ ТЕСТО НА ПИВЕ
- 03 - ТЕСТО ДЛЯ ТЕМПУРЫ
- 04 - ТЕСТО НА БРЕНДИ
- 05 - ТЕСТО НА ЯЙЦАХ
- 06 - ОСОБОЕ ТЕСТО НА ЖЕЛТКАХ
- 07 - ТЕСТО НА ЯЙЦАХ С ЧЕСНОКОМ И ПЕТРУШКОЙ
- 08 - ТЕСТО НА ЯЙЦАХ И КАКАО
- 09 - ТЕСТО НА ЯЙЦАХ И ЧЕРНИЛАХ КАЛЬМАРА
- 10 - КРАСНОЕ ТЕСТО НА ЯЙЦАХ
- 11 - ТЕСТО НА ЯЙЦАХ И КАШТАНОВОЙ МУКЕ
- 12 - СЛОЕНОЕ ТЕСТО
- 13 - ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
- 14 - ТЕСТО ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ
- 15 - ТЕСТО ДЛЯ ЛАВАША
- 16 - ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ
- 17 - ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ
- 18 - ГЕНУЭЗСКОЕ ТЕСТО
- 19 - БИСКВИТНОЕ ТЕСТО
- 20 - ПАСТА МАРГАРИТА
- 21 - ТЕСТО ДЛЯ ТОРТА
- 22 - ТЕСТО БРИОШЬ
- 23 - СДОБНОЕ ТЕСТО
- 24 - ВЗБИТОЕ СДОБНОЕ ТЕСТО
- 25 - ТЕСТО ДЛЯ ВАТРУШЕК
- 26 - МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО
- 27 - МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ПТИФУР
- 28 - ТЕСТО САБЛЕ
- 29 - ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ
- 30 - ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

СОУСЫ

- 01 - МАСЛО ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ
- 02 - МАСЛО ИЗ ГОРЧИЦЫ
- 03 - МАСЛО ИЗ АНЧОУСОВ
- 04 - МАСЛО ИЗ ЧЕСНОКА

39 - ФЮМЕ ИЗ МОЛЛЮСКОВ
40 - ФЮМЕ ИЗ РЫБЫ (КУЛИС)
41 - БИСК
42 - СОУС БИСК
43 - БЕЛОЕ РУ
44 - КОРИЧНЕВОЕ РУ
45 - ОЧИЩЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
46 - МАСЛО ИЗ ЛЕСНОГО ОРЕХА
47 - ОСНОВА ДЛЯ КРЕМ-СУПОВ
48 - ОСНОВА ДЛЯ КРЕМ-СУПОВ С ЯЙЦОМ
49 - ОСНОВА ДЛЯ СУФЛЕ
50 - ОСНОВА ДЛЯ СУФЛЕ СО СЛАДКИМ МОЛОКОМ
51 - ОСНОВА ДЛЯ АЛКОГОЛЬНЫХ СОРБЕТОВ
52 - ФРУКТОВАЯ ОСНОВА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
53 - БЕЛАЯ ОСНОВА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
54 - ЖЕЛТАЯ ОСНОВА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО
55 - ОСНОВА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ИЗ СУХОФРУКТОВ
56 - ФРУКТОВАЯ ОСНОВА ДЛЯ ЖЕЛЕ
57 - ОСНОВА ДЛЯ ФРУКТОВОГО МУССА
58 - ОСНОВА ДЛЯ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ
59 - ОСНОВА ДЛЯ ФРУКТОВОГО ЖЕЛЕ
60 - ГЛАЗУРЬ ДЛЯ ФРУКТОВ
61 - ОСНОВА ДЛЯ БАВАРСКОГО КРЕМА
62 - ТЕСТО БОМБЕ
63 - ОСНОВА ДЛЯ ПАРФЕ
64 - ФОНДАНТ
65 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 106°
66 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 111°
67 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 115°
68 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 120°
69 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 145°
70 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 158°
71 - КАРАМЕЛИЗАЦИЯ САХАРА 165°
72 - ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА
73 - ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА
74 - ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА
75 - ВЫМАЧИВАНИЕ В АЛКОГОЛЕ 20°
76 - ВЫМАЧИВАНИЕ В АЛКОГОЛЕ 40°
77 - ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА
78 - ТЕМПЕРИРОВАНИЕ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

В случае, если вы должны вернуть машину своему дилеру, используйте исключительно оригинальную упаковку, так как любой ущерб или неисправность, вызванные транспортными повреждениями из-за отсутствия оригинальной упаковки, могут быть приписаны вам.

Если вы хотите выбросить упаковку, пожалуйста, рассмотрите правила утилизации в вашей стране.

Проверьте оборудование и наличие всех компонентов. При недостатке какого-либо компонента незамедлительно свяжитесь с поставщиком.

Хранение

Держите упаковку закрытой до установки устройства, с учетом маркировки на упаковке.

Храните упаковку с учетом следующего:

- Не храните ее снаружи.
- Храните в сухом месте, вдали от пыли.
- Не подвергайте воздействию едких веществ.
- Не подвергайте воздействию прямых солнечных лучей.
- Избегайте механических повреждений и вибрации.
- В случае длительного хранения (> 3 месяца) убедитесь, что упаковка и все ее компоненты в хорошем состоянии. При необходимости закажите новую упаковку.

Руководство по эксплуатации

- Перед первым использованием устройства тщательно очистите все принадлежности, такие как чаша, крышка, мерный колпачок, лезвия и лопатка, следуя процедурам, описанным ниже.
- Поместите устройство на горизонтальную рабочую поверхность, вдали от

краев и источников тепла и вне досягаемости детей.

- Никогда не превышайте максимальный объем чаши. Превышение может привести к пролитию жидкостей и, как следствие, непоправимому повреждению устройства. Эти повреждения не покрываются гарантией.

- Не просовывайте руки (или пальцы) в отверстие крышки, это может привести к порезам.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Жидкокристаллический экран
2. Панель управления
3. Разъем для карты памяти SD
4. SD-карта
5. Мерный колпачок
6. Крышка
7. Магнит
8. Манжеты для открывания/закрывания крышки
9. Уплотнитель крышки
10. Отверстие крышки
11. Манжеты для открывания/закрывания крышки

12. Кабель питания
13. Выключатель
14. Стабилизирующие ножки
15. Чаша из нержавеющей стали
16. Мешалка
17. Датчик температуры
18. Нагревательный элемент:
19. Отверстие для вытекания жидкости
20. Ножи
21. Запорное кольцо ножей
22. Лопатка

Дополнительные аксессуары

23. Корзина из нерж. стали для приготовления на пару

ПРОГРАММЫ

- 1 - НАРЕЗКА
- 2 - КРУПНАЯ НАРЕЗКА
- 3 - МЕЛКАЯ НАРЕЗКА
- 4 - ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ
- 5 - ПУЛЬВЕРИЗАЦИЯ

- 6 - ВЗБИВАНИЕ
- 7 - СМЕШИВАНИЕ
- 8 - ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ
- 9 - ВЗБИВАНИЕ
ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ

- 10 - ВЗБИВАНИЕ СЛИВОК
- 11 - МЯГКОЕ ТЕСТО
- 12 - СРЕДНЕЕ ТЕСТО
- 13 - ПЛОТНОЕ ТЕСТО
- 14 - ХОЛОДНЫЙ ПАШТЕТ
- 15 - ХОЛОДНЫЕ НАЧИНКИ
- 16 - МУСС
- 17 - МАРИНАД
- 18 - ОСТРЫЙ МАРИНАД
- 19 - ВОСТОЧНЫЙ МАРИНАД
- 20 - ЛЕГКАЯ ОБЖАРКА
- 21 - ТУШЕНИЕ
- 22 - ЗАПЕКАНИЕ
- 23 - НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ

- ПРИГОТОВЛЕНИ В ВОДЕ ИЛИ МАСЛЕ
- 24 - ОТВАРИВАНИЕ МЯСА ИЛИ РЫБЫ
- 25 - ОТВАРИВАНИЕ ОВОЩЕЙ
- 26 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ
- 27 - КАНДИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ В МАСЛЕ (КОНФИ)
- 28 - КАНДИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ ИЛИ ФРУКТОВ В САХАРЕ
- 29 - УВАРИВАНИЕ
- 30 - УВАРИВАНИЕ В САХАРЕ
- 31 - ПАСТЕРИЗАЦИЯ МИРПУА
- 32 - ЭКСТРАДИРОВАНИЕ ПИГМЕНТОВ
- 33 - НИЗКОТЕМПЕРАТУРНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЯИЦ
- 34 - ПРИГОТОВЛЕНИ ЯИЦ НА ПАРУ
- 35 - ПАСХАЛЬНЫЕ ЯЙЦА
- 36 - ЯЙЦА ВКРУТУЮ ИЛИ ПАШОТ
- 37 - РЫБНЫЙ БУЛЬОН С УКСУСОМ ИЛИ ВИНОМ
- 38 - РЫБНЫЙ БУЛЬОН С МОЛОКОМ

КОМПОНЕНТЫ УСТРОЙСТВА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (2)



Меню: доступ к меню рецептов.



+ -: для увеличения или уменьшения параметров скорости, времени и температуры. При однократном нажатии параметры меняются на одну цифру. При нажатии и удержании параметры меняются быстро, в зависимости от времени нажатия кнопок.



Турбо: Удерживая переключатель, можно перейти от скорости 6 (минимальной) до максимальной ("Турбо").



Pulse: Функция "Pulse" доступна на любой скорости от 1 до 10 (кроме 1E и 1F).



Часы: установка времени работы (макс. 12 часов).



Start/stop: включает/отключает любую функцию.



Термометр: установка рабочей температуры, от 25° C (77°F) до 190° C (374°F).

Скорость: установка скорости, 12 различных вариаций.

НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (18)

Электрическое устройство для нагрева чаши.



ВНИМАНИЕ: не нагревайте пустую чашу!



ВНИМАНИЕ: не прикасайтесь к элементу голыми

руками!

ФУНКЦИЯ	ИНГРЕДИЕНТ	ТОО	СКОРОС	СКОР	СКОРО	КОЛИЧЕСТ
НАРЕЗКА	Петрушка, базилик.	Ножи	6	от 5 до 15 сек. в зависимости от	/	половина чаши мин 50 г / макс 500
	Морковь, лук.		от 4 до 6	от 10 до 30 сек. в зависимости от		макс 400 г
	Овощная смесь		3	от 5 до 10 сек. в зависимости от		макс 120 г
	Мяс		8	зависит от количества		мин 120 г / макс 750
НАТУРАНИЕ	Кубики	Ножи	6	от 5 до 20 сек. в зависимости от	/	макс 350 г
	Сыр		от 8 до 10	1		макс 300 г
	Хлеб		от 8 до 10	30		макс 250 г
	Бобовые и злаки		10	от 2 до 3 мин. в зависимости от		макс 320 г
ПУЛЬВЕРИЗАЦИЯ	Саха	Ножи	10	от 2 до 3 мин. в зависимости от	/	макс 400 г
	Сухофр		10	20		макс 400 г
	Яичный		3	от 2 до 3 мин. в зависимости от		макс 6 яичных
	Слив		3	от 2 мин до 2 мин 50 сек. в зависимости		макс 600 г
ВЗБИВАНИЕ	Домашняя паста	Ножи + мешалка	3	от 2 мин до 2 мин 50 сек. в зависимости	/	макс 600 г
	Тесто для хлеба или		3	от 2 мин до 2 мин 50 сек. в зависимости		макс 600 г
	Слоеное		3	от 2 мин до 2 мин 50 сек. в зависимости		макс 600 г
	Песочное тесто		3	от 2 мин до 2 мин 50 сек. в зависимости		макс 600 г
ЗАМЕШИВАНИЕ	Тесто для	Ножи	6	от 5 до 15 сек. в зависимости от	/	мука макс 500 г
	Молочный		от 4 до 6	от 10 до 30 сек. в зависимости от		мин 50 г / макс 500
	Мяс и рыба		от 6 до 10	15		макс 400 г
	Кубики мороженого		7 + 4	от 1 до 6		макс 320 г
ГОМОГЕНИЗАЦИЯ	Майонез	Ножи	4	от 1 до 6	/	макс 320 г
	Молочный		7	от 10 до 30 сек. в зависимости от		макс 320 г
	Мяс и рыба		от 6 до 10	15		макс 320 г
	Кубики мороженого		7 + 4	от 1 до 6		макс 320 г
НАРЕЗКА	Майонез	Ножи	4	от 1 до 6	/	макс 320 г
	Молочный		7	от 10 до 30 сек. в зависимости от		макс 320 г
	Мяс и рыба		от 6 до 10	15		макс 320 г
	Кубики мороженого		7 + 4	от 1 до 6		макс 320 г
ЛЕГКАЯ ОБЖАРИКА	Нарезка	Ножи	1	от 1 до 6	/	макс 320 г
	Сме		1	от 1 до 6		макс 320 г
	Нарезка		1	от 1 до 6		макс 320 г
	Сме		1	от 1 до 6		макс 320 г
ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Нарезка	Ножи	1	от 1 до 6	/	макс 320 г
	Сме		1	от 1 до 6		макс 320 г
	Нарезка		1	от 1 до 6		макс 320 г
	Сме		1	от 1 до 6		макс 320 г
НА ДАРУ	Овощи	Корзина	0	от 10 до 30 мин. в зависимости от	/	макс 320 г
	Мяс		0	от 10 до 30 мин. в зависимости от		макс 320 г
	Ры		0	от 10 до 30 мин. в зависимости от		макс 320 г
	С корзиною		0	от 10 до 30 мин. в зависимости от		макс 320 г

ТЕРМОСТАТ

(17)

Элемент, позволяющий контролировать температуру.

ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ ВЫТЕКАНИЯ ЖИДКОСТИ

(19)

Если в чаше присутствует лишняя жидкость, она выйдет из этого отверстия.



ВНИМАНИЕ: периодически проверяйте, не заблокировано ли отверстие!



ВНИМАНИЕ: даже частичная блокировка этого отверстия может привести к серьезным повреждениям устройства.

СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ (14)

Четыре эластичные ножки у основания устройства работают как амортизаторы и стабилизирующие элементы любых колебаний при работе устройства.



ВНИМАНИЕ: может случиться так, что в зависимости от типа блюда устройство может создавать видимые колебания: это абсолютно нормально, любые колебания будут поглощаться стабилизаторами.

ЖК-ЭКРАН (1)

После включения прибора на дисплее появится логотип Hotmix PRO.

Если крышка чаши открыта, значок крышки будет гореть, и появится индикация «LID OPEN». После безопасного закрывания крышки значок и индикация исчезнут, а значок скорости появится с цифрами «00» вместе с индикацией «SET SPEED»: на этом этапе прибор готов к программированию.

При установке температуры загорится значок термометра, вместе с индикацией "SET TEMPERATURE".

При нажатии кнопки «CLOCK» для установки времени появится значок часов с цифрами «00:00», и появится индикация «SET TIME». На экране будет показываться оставшееся время.

В случае серьезной неисправности появится значок гаечного ключа, а все остальные значки погаснут. В этом случае устройство необходимо отнести в сервисный центр.

ТЕРМОСТАТЫ МОТОРА

Для защиты мотора в устройстве оборудованы два термостата: один динамический и один статический. Динамический термостат всегда срабатывает после статического, который блокирует машину с кодом ошибки Er 01.

Динамический термостат выполняет "умное" отслеживание температуры мотора, при необходимости приостанавливая его и запуская

заново.

- Если после приготовления «горячего» рецепта вы хотите перейти на «холодный» рецепт, чтобы ускорить время охлаждения, рекомендуется, чтобы устройство работало со скоростью 10 в течение примерно 2 минут.
- Не поднимайте и не перемещайте аппарат за ручку.

ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

Когда устройство перестает работать и должно быть утилизировано, вы должны убедиться, что его утилизация приведет к наименьшему ущербу для окружающей среды в соответствии со следующим европейским законодательством 2002/96 / ЕС:

- 1 - Когда изделие сопровождается символом перечеркнутого мусора, это означает, что продукт соответствует Европейской директиве 2002/96 / СЕ.
- 2 - Все электрические и электронные компоненты следует утилизировать отдельно от муниципальных отходов, на определенных предприятиях, назначенных правительством или местными органами власти.
- 3 - Правильная утилизация устаревшего оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для здоровья человека и окружающей среды.
- 4 - Для получения более подробной информации об утилизации устаревшего оборудования обратитесь в муниципалитет, службу утилизации отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Источник питания 110÷240 В 50/60Гц

Мощность мотора 1800 Вт система Turbo Air Motor

Мощность нагрева 1500 Вт

Общая мощность: 3300Вт

Чаша: Нерж. сталь

Макс. вместимость: 2 литра

Габаритные размеры: (В x Ш x Г): 320мм x 320мм x 420мм

Вес: Кг 15

- Не устанавливайте аппарат возле источников тепла (кухонной плиты, печи и т.д.).
 - Когда вы хотите переместить устройство, вам нужно его поднять, а не тащить, особенно во время работы: вы рискуете повредить функциональность машины.
 - Перед приготовлением любого рецепта ознакомьтесь со списком ингредиентов и подготовьте их заранее, строго соблюдайте последовательность их добавления.
 - Если в рецепте требуется нарезать ингредиенты "кубиками" или "квадратиками", необходимо сделать это заранее, в противном случае они должным образом не перемешаются с другими ингредиентами. Кубики должны иметь сторону 1-1,5 см, квадратики - менее 1 см
 - При приготовлении фруктов (сока, щербета, джема и т.д.) добавляйте свежий очищенный лимон, т.е. без цедры, семян и мелко нарезанный. Лимон действует как антиоксидант и улучшает цвет и запах блюда.
 - Для приготовления мороженого, сорбетов и крема необходимо, чтобы машина была холодной и чтобы чаша была сначала охлаждена в течение нескольких часов в холодильнике. Для быстрого охлаждения чаши можно измельчить в машине лед, после чего приступить к приготовлению желаемого блюда.
 - Если рецепт предполагает длительного приготовления, может потребоваться дополнительная жидкость. Аналогично, для блюда, которые требуют в приготовлении, например, томатный соус, пожалуйста, имейте в виду, что не все соусы одинаковы, но они могут отличаться в консистенции и, следовательно, в количестве жидкости, которую они содержат.
 - Для приготовления блюд с овощами, если вы не удовлетворены степенью готовности блюда согласно рецепту, вы можете варьировать время приготовления на свой вкус. Если вы используете консервированную фасоль, учтите, что время приготовления при этом сильно снижается.
 - Для приготовления мясных блюд следует учитывать тип мяса и выреза. Время приготовления в рецептах относится исключительно к типу и вырезу мяса, указанным в самих рецептах. Если вы решите использовать другой тип мяса, помните, что это повлияет на время приготовления. Очевидно, что если время приготовления увеличивается, необходимо увеличить и количество жидкости в чаше.
- Когда вы программируете отсроченный старт рецепта с рисом и жидкостями (бульон, вода, молоко и т. д.), помните, что со временем рис поглощает жидкость, и поэтому время приготовления должно быть

уменьшено.

- После приготовления подождите минуту перед тем как открыть крышку, и старайтесь избежать резкого выхода пара. Это может привести к ожогам.
- Если аппарат используется ненадлежащим образом, например, превышено количество, которое может вместить аппарат, двигатель может перегреться, и, с целью защиты, вмешательство термозащиты блокирует двигатель, пока он не остынет. Остыв, устройство

закончит рецепт, прежде чем активировать статический термостат. Когда работает динамический термостат, отобразится слово «PULSE», и вы можете легко завершить приготовление. Если, однако, готовится чрезмерное количество ингредиентов или блюдо получается слишком густым (что вызывает перенапряжение прибора с последующим перегревом мотор), включается статический термостат, немедленно останавливая мотор. На дисплее отобразится “Er: 01”. Подождите несколько минут до того, как прибор остынет, и когда мотор достигнет приемлемой температуры, машина автоматически готова к дальнейшей эксплуатации. Для этого у вас есть принудительный вентилятор воздушного охлаждения, который также работает, когда машина выключена.

Карта памяти SD (4)

На SD-карте хранится:

Папка **“DEFAULT”**: в ней записаны программы, рецепты и особые функции;

Папка **“USER”**: предназначена для пользовательских рецептов;

Папка **“CreatorPRO”**: содержит программное обеспечение, которое должно быть установлено на ПК для хранения, изменения и удаления рецептов, а также инструкции к данному ПО;

Папка **“Recipebook_GastroX”** с полным описанием всех хранящихся рецептов.

АКСЕССУАРЫ

КРЫШКА (6)

- Установите крышку, нажав на два боковых клапана (8) и слегка надавив.

Установка не требует усилий.

На крышке имеется прокладка (9), которая всегда должна быть правильно установлена, чтобы избежать пролива жидкости.



ВНИМАНИЕ: Неправильное положение прокладки (9) может привести к разливу жидкостей или предотвратить запуск прибора.

- Если крышка не закрыта должным образом, электромагнитное предохранительное устройство (7) не позволяет прибору начать работу, и на дисплее отображается значок чаши с открывающейся крышкой.
- Чтобы открыть крышку, нажмите двумя пальцами на боковые клапаны (8) и поднимите их.



ВНИМАНИЕ: Если в чаше есть жидкость, а скорость высокая, подождите несколько секунд, прежде чем открывать крышку, чтобы жидкость вернулась на обычный уровень и не возникло проливов.

-  **ОСТОРОЖНО:** Прежде чем приступить к эксплуатации, всегда проверяйте, закрыты ли два боковых клапана.
-  **ОСТОРОЖНО:** Периодически вынимайте прокладку и очищайте грязь между прокладкой и крышкой.
-  **ОСТОРОЖНО:** Всегда правильно устанавливайте прокладку на место, так чтобы крышка закрывалась плотно.
-  **ОСТОРОЖНО:** Не мойте крышку в посудомоечной машине!

МЕРНЫЙ КОЛПАЧОК (5)

У колпачка две функции: если его вставить в крышку он не дает пролиться жидкости, и также служит как удобный мерный стаканчик.

-  **ОСТОРОЖНО:** Если внутри чаши находятся кипящие жидкости, подождите некоторое время, прежде чем снимать колпачок: это предотвратит выход излишков пара.

Эквивалентная емкость мерного колпачка:

Вода.....	85 г.
Оливковое масло	85 г.
Подсолнечное масло	75 г.
Вино.....	85 г.
Молоко.....	85 г.
Мука.....	55 г.
Манка.....	70 г.
Сахар.....	85 г.
Какао.....	50 г.
Рис.....	85 г.
Панировочные сухари.....	50 г.
Тертый сыр	50 г.

-  **ЧИСТКА:** Мерный колпачок можно мыть в посудомоечной машине.

ЧАША (15)

На чаше нанесены три линии, указывающие на уровень содержимого:

- 1^я линия= 1 литр
- 2^я линия= 1,5 литра
- 3^я линия= 2 литра

ОСТОРОЖНО: когда содержимое чаши достигает 3-й линии (максимум 2 литра), скорость 3 является максимальной настройкой скорости. Напротив, когда содержимое не превышает 2-ю линию (1,5л), максимальной будет скорость 10.

удерживайте значок рецепта 5 секунд, вы услышите 4 звуковых сигнала, после чего все сохраненные данные, кроме текущего времени, будут удалены.

ПОДОГРЕВ ПИЩИ

Для этой функции существует программа P00.

После нажатия кнопки START / STOP вам необходимо установить температуру (от 25 ° до 65 °) с помощью кнопок «+» и «-», а затем подтвердить выбор повторным нажатием START / STOP.

Затем вы должны подтвердить время (0 - 12 часов), после чего снова нажать START / STOP.

Подогрев пищи начнется на скорости 0 и при заданных температуре и времени.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Для нарезания, измельчения, перетирания и взбивания емкость должна быть совершенно чистой и сухой.

- Для нарезания, измельчения, перетирания и смешивания объем ингредиентов никогда не должен превышать половины емкости.

- Когда необходимо нарезать, нужно соотнести скорость и жесткость ингредиентов, тогда как время должно быть пропорциональным количеству нарезаемых ингредиентов.

- При нарезании малых количеств (зубчики чеснока, веточек петрушки и т.д.) необходимо запрограммировать скорость и быстро вбросить ингредиенты через отверстие в крышке.

- После мытья ножа, тщательно его высушите и, при необходимости, установите в аппарат и запустите на несколько секунд на максимальной скорости, благодаря чему капли воды разбрызгаются внутри емкости

- При необходимости нарезать жесткие ингредиенты, такие как миндаль, фундук,

шоколад и т.д., установите требуемую скорость, и машина будет автоматически повышать скорость.

- После нарезки очень твердых ингредиентов, таких как лед, орех, шоколад и т.д., ВСЕГДА проверяйте, надежно ли привинчен нож.

- При приготовлении пищи никогда не превышайте объем в полтора литра, в противном случае содержимое чаши может вылиться наружу.

- Используйте только входящую в комплект лопатку для соскребания ингредиентов со стенок чаши и их перемешивания.

- Если в процессе требуется вскипятить молоко, всегда вынимайте мерный колпачок из крышки. После приготовления не открывайте крышку сразу, дайте молоку немного остыть.

точно так же, как вы выбирали часы.

После ввода последнего значения вы услышите 4 звуковых сигнала, машина приведена в режим ожидания, на экране появится текущее время, значок часов будет мигать.

В этом состоянии машина будет находиться до установленного времени, после наступления которого будут выполнены установленные функции.



В этом случае, после выполнения первого шага рецепта, машина останавливается и ждет начала следующего шага.



ОСТОРОЖНО: Всегда проверяйте, что ингредиенты добавлены в соответствии с рекомендуемыми количествами на экране.



ВНИМАНИЕ: Несоблюдение количества может вызвать ущерб оборудования.



ОСТОРОЖНО: Не оставляйте аппарат без присмотра во время работы.

ОТДЕЛЬНЫЙ ШАГ РЕЦЕПТА

Когда вы выбрали рецепт, в котором вы хотите отсрочить приготовление определенного шага, сперва необходимо выполнить предыдущие шаги в нормальном режиме, затем, перед началом нужного шага, нажмите и удерживайте в течение 5 секунд кнопку "Часы", вы услышите 3 звуковых сигнала.

На дисплее будет отображено "- : -" с мигающими первыми двумя линиями, указывающими, что с помощью "+" и "-" можно установить часы в формате времени 0-24. После того, как вы выбрали время, вы должны сохранить свои данные, нажав кнопку «Start/ Stop»: после мигания второй строки указывают минуты: настройте их таким же образом как и часы.

Затем, по той же системе, необходимо установить время в минутах, когда должна будет запуститься машина.



В заданное время начнется выполнение выбранного шага. По окончании работы машина останавливается и ожидает начала следующего шага, или издает звуковой сигнал, в случае если этот шаг был последним.



ВНИМАНИЕ: Всегда проверяйте, что ингредиенты добавлены в соответствии с рекомендуемым количеством.



ВНИМАНИЕ: Несоблюдение количества может вызвать ущерб

оборудования.

ОСТОРОЖНО: Не оставляйте аппарат без присмотра во время работы.

Вы можете проверить правильность введенных данных. Когда машина находится в режиме ожидания, и индикатор времени мигает, нажмите кнопку START: отобразится заданное время отложенного запуска.

Если при этом вы поняли, что ошиблись, пожалуйста

ОСТОРОЖНО: Максимальная вместимость чаши никогда не должна превышать, и очень важно, чтобы вы учитывали ее для некоторых продуктов, таких как квасное тесто (хлеб, пицца и т. д.) Во время некоторых приготовлений объем увеличивается, кроме того, более высокие скорости ведут к увеличению уровня жидкости из-за центробежной силы.

ОТКРЫВАНИЕ ЧАШИ

Убедитесь, что устройство остановлено, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку.

ОСТОРОЖНО:: Никогда не открывайте крышку, чтобы остановить мотор. Делайте это только кнопкой “START / STOP”.

ОСТОРОЖНО: Доставайте чашу держась только за ручку.

ОСТОРОЖНО: Чаша может быть очень горячей, не прикасайтесь к ней и не ставьте на деликатные поверхности.

ОТКРЫВАНИЕ ЧАШИ

Убедитесь, что устройство остановлено, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку. Открытие крышки автоматически останавливает мотор, и, следовательно, ножи перестают вращаться.

Вставьте чашу, убедившись, что она идеально вошла в пазы, иначе предохранительное устройство предотвратит запуск двигателя.

ВНИМАНИЕ: перед тем как вставить чашу убедитесь, что ножи прочно зафиксированы.

ОСТОРОЖНО: Перед очисткой всегда следите за тем, чтобы ножи были демонтированы во избежание риска порезов.

ЧИСТКА: Чашу можно мыть в посудомоечной машине. Однако следует учитывать, что моющие средства, используемые в посудомоечных машинах, очень агрессивны и что через некоторое время рукоятка ручки чаши может немного обесцвечиваться.

НОЖИ (20)

УСТАНОВКА НОЖЕЙ:

Держите ножи одной рукой, вставьте их в отверстие на дне чаши и другой рукой аккуратно затяните замок на дне чаши, повернув его против часовой стрелки.

Чтобы вынуть ножи, поверните замок по часовой стрелке и проделайте операцию наоборот.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ножи имеют острые поверхности, будьте осторожны при обращении.

В СЛУЧАЕ...

Аппарат не включается:

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

Аппарат останавливается автоматически:

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

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

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

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

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

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

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

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