

**Hotmix** PRO COMBI  
COOKING PLEASURE made in Italy



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация.....	стр.
Меры предосторожности .....	стр.
Перевозка, упаковка и хранение.....	стр.
Инструкции по использованию .....	стр.
Описание изделия.....	стр.
Конструктивные элементы аппарата .....	стр.
Аксессуары .....	стр.
Очистка .....	стр.
Управление .....	стр.
Правила пользования изделием .....	стр.
Вторичная переработка и утилизация .....	стр.
Технические характеристики .....	стр.



**Перед началом использования аппарата внимательно прочтайте данное  
руководство**

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

## ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### О руководстве

Данное руководство содержит информацию по установке, использованию и обслуживанию оборудования и может рассматриваться как справочное пособие.

Ознакомление с данным пособием обеспечит безопасное и правильное использование аппарата.

В дополнение к информации, приведенной в данном руководстве, необходимо ознакомиться с местными гигиеническими нормативами и соответствующими общими правилами техники безопасности.

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

### Обозначения

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

 **Данный символ обозначает опасность травм и/или причинения повреждений.**

 **ОПАСНОСТЬ поражения электрическим током!**  
Данный символ указывает на потенциальную опасность поражения электрическим током.

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

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

### ПРИМЕЧАНИЕ!

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

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

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

### Соответствие

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

## **МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

- Перед использованием аппарата убедитесь, что напряжение электросети соответствует напряжению, указанному на шильде устройства. Подключайте машину только к розеткам, рассчитанным на ток минимум 10А и снабженным эффективной системой заземления.
- Электрическая безопасность данного оборудования гарантируется только в случае, если оно подключено непосредственно к розетке переменного напряжения с заземлением, как того требуют соответствующие стандарты электрической безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб, причиненный вследствие недостатков подключения заземления аппарата. В случае сомнений, свяжитесь с квалифицированным техником.
- После распаковки, проверьте целостность устройства. В случае сомнений не используйте аппарат и свяжитесь с квалифицированным персоналом.
- Мы не рекомендуем использовать адаптеры, тройники и/или удлинители. При абсолютной необходимости использования одного из этих устройств, необходимо использовать только одно- или многорозеточные адаптеры, соответствующие действующим правилам безопасности, и не превышая ограничения мощности, указанные в характеристиках адаптера.
- Элементы упаковки (пластиковые пакеты и т.д.) необходимо хранить в недоступных для детей местах, так как они представляют собой потенциальный источник опасности.
- Данное оборудование должно использоваться исключительно описанными в руководстве способами. Любое иное применение рассматривается как ненадлежащее и потому опасное.
- Производитель не несет ответственность за какой-либо ущерб, нанесенный аппаратом, используемым неправильно, ошибочно и иррационально, а также аппаратом, отремонтированным неквалифицированным персоналом.
- Не прикасайтесь к аппарату мокрыми или влажными руками и/или ногами.
- Не извлекайте вилку из розетки за шнур электропитания.
- Не подвергайте аппарат действию неблагоприятных погодных условий (дождь, прямые солнечные лучи, мороз и т.д.).
- Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и знаний, за исключением случаев, когда они проинструктированы относительно использования оборудования лицами, несущими ответственность за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с аппаратом.
- Перед выполнением очистки или обслуживания, отключите аппарат от сети электроснабжения, вынув вилку из розетки.
- Никогда не погружайте аппарат в воду для очистки.
- Никогда не устанавливайте ножи в емкость без уплотнителей.
- Для перемешивания содержимого используйте только поставляемую в комплекте лопатку.
- Ни в коем случае не готовьте с пустой емкостью.

- Никогда не помещайте весь аппарат под кран для наполнения емкости водой.
- Никогда не поднимайте аппарат за ручку емкости.
- Не накрывайте впускное и вентиляционное отверстия на задней и боковых поверхностях устройства.
- В случае поломки или неисправности, отключить и не открывать. Для ремонта свяжитесь с сервисной службой, сертифицированной производителем и попросите использовать оригинальные запасные части. Несоблюдение этого правила подвергает риску безопасность аппарата.
- При отказе от дальнейшего использования аппарата, после извлечения вилки из розетки рекомендуется перерезать шнур электропитания.
- Если шнур электропитания поврежден, то, для исключения риска, он должен быть заменен в сервисном центре, авторизированном производителем.
- Когда аппарат не используется, отсоедините вилку от электросети и отключите выключателем. Не оставляйте аппарат подключенным к электросети, если в этом нет необходимости.
- Аппарат нельзя использовать после падения, при дефектах или течах. Перед возобновлением использования необходимо провести обследование в сервисном центре.
- Храните данное руководство по эксплуатации, так как возможно в будущем потребуется обратиться к нему.
- Данное устройство соответствует требованиям Европейского сообщества относительно электрической совместимости.

## **ПЕРЕВОЗКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ**

### **Контроль перевозки**

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

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

### **Упаковка**

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

### **ПРИМЕЧАНИЕ!**

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

Если планируется выбросить упаковку, необходимо принять во внимание нормы утилизации, действующие в стране.

Проверьте оборудование на наличие всех компонентов. В случае нехватки частей, немедленно свяжитесь с нашим отделом обслуживания покупателей.

## **Хранение**

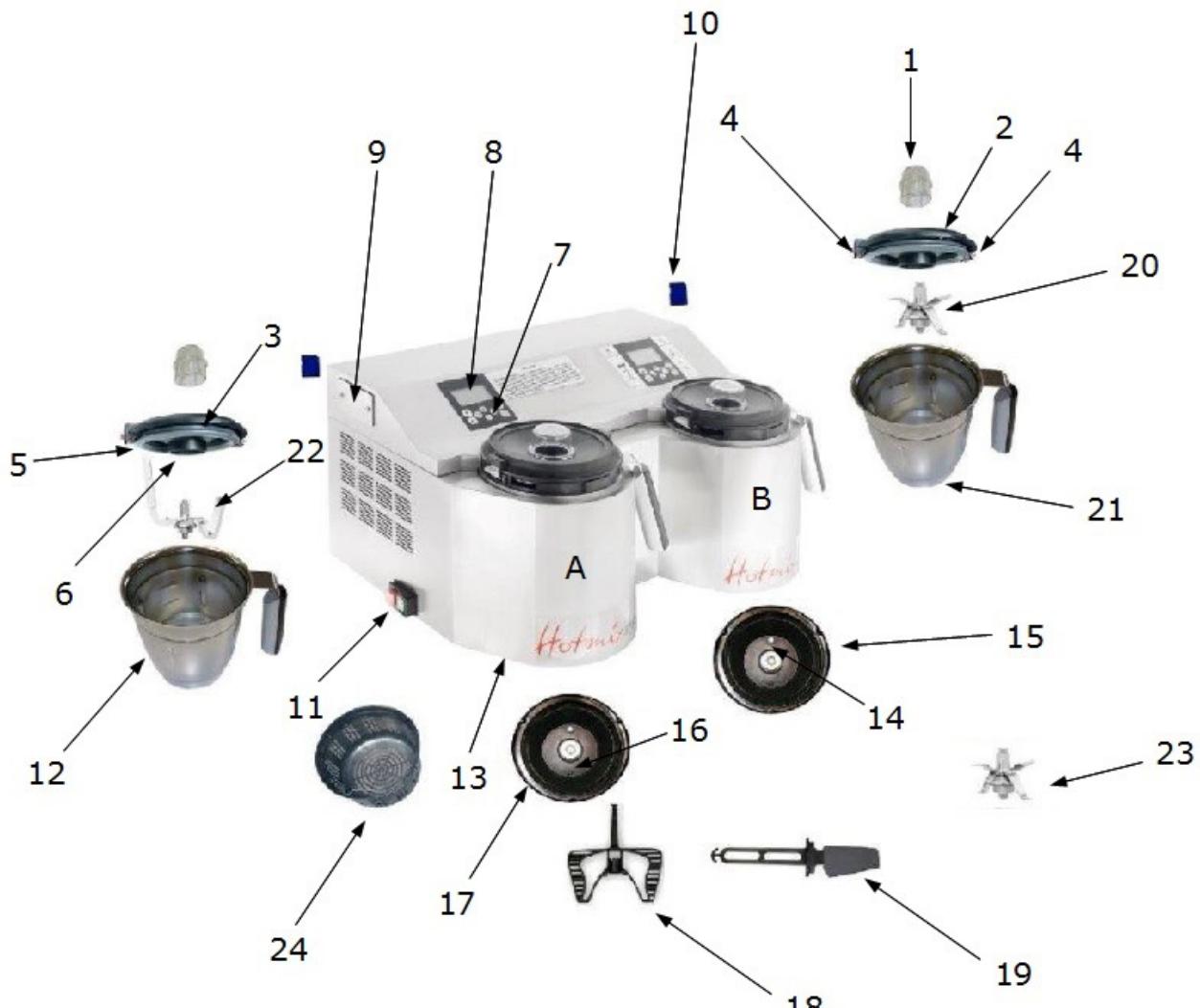
До установки храните не распаковывая, учитывая указания меток на упаковке.  
Упаковку необходимо хранить, приняв во внимание следующее:

- Не хранить вне помещения.
- Хранить в сухом, защищенном от пыли месте.
- Не подвергать действию коррозионных агентов.
- Не подвергать действию прямых солнечных лучей.
- Беречь от ударов и вибрации.
- В случае длительного хранения (более 3 месяцев) убедитесь, что упаковка и все части находятся в хорошем состоянии. При необходимости обновите упаковку.

## **ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

- После извлечения аппарата из упаковки, установите его на рабочий стол и не включайте охлаждающую сторону как минимум 2 часа (это не относится к нагревающей стороне).
- Никогда не переворачивайте аппарат.
- Перед первым использованием аппарата полностью очистите все аксессуары, такие как емкость, крышка, мерный колпачок, взбивающий венчик и лопатка, следуя описанной ниже процедуре.
- Установите аппарат на горизонтальную рабочую поверхность вдали от краев и источников тепла, а также вне досягаемости для детей.
- Располагайте аппарат так, чтобы расстояние от задней и боковых поверхностей до стен было не менее 10 см.
- Никогда не превышайте максимальную вместимость емкости. Избыточное наполнение может привести к выплескиванию жидкости и, как следствие, непоправимому повреждению аппарата. На подобные неисправности гарантия не распространяется.
- **Не используйте взбивающий венчик на скорости выше 1F.**
- При взбивании смеси для мороженого не помещайте в емкость более 1 л смеси, так как в течение операции ее объем сильно увеличивается.
- Не помещайте руки (или пальцы) в отверстие крышки, так как существует риск пореза.
- **ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРОЖЕНОГО И ГРАНИТА ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНОЙ СКОРОСТЬЮ "GELATO-GRANITA" ("ГЕЛАТО-ГРАНИТА").**
- **ДЛЯ ПАСТЕРИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО СПЕЦИАЛЬНУЮ ПРОГРАММУ "PASTEURIZATION" ("ПАСТЕРИЗАЦИЯ").**

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



**A. ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА**

**B. НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА**

- 1. Мерный колпачок
- 2. Крышка
- 3. Магнит
- 4. Выступы для открывания и закрывания крышки
- 5. Уплотнитель крышки
- 6. Отверстие крышки
- 7. Панель управления
- 8. ЖК дисплей
- 9. Отсек карты SD
- 10. Карта SD
- 11. Переключатель ВКЛ./ВЫКЛ (ON/OFF)

ВКЛ./ВЫКЛ

**12. Емкость из нержавеющей стали**

**13. Стабилизирующие ножки**

**14. Термодатчик**

**15. Нагревательный элемент**

**16. Отверстие для слива жидкости**

**17. Охлаждающий контур**

**18. 2x Мешалка**

**19. 2x Лопатка**

**20. Нож**

**21. Фиксатор ножа**

**22. Взбивающий венчик**

### Опциональные аксессуары

**23. Специальный нож**

**24. Нержавеющая пароварочная корзина**

## КОНСТРУКТИВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ АППАРАТА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (7)



**Menu (Меню):** для доступа к меню рецептов.



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



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

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



**Time (Время):** для установки времени работы максимум до 4 часов.



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



#### **Temperature (Температура):** для установки рабочей температуры:

- ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА (A): от зафиксированной в емкости температуры (максимум 190°C) до - 24° C (-11,20°F);
- НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА (B): от 25°C (77°F) до 190° C (374°F).



#### **Speed (Скорость):** для установки рабочей скорости; 12 различных значений для охлаждающей стороны (A) и 13 значений для нагревающей (B)

### **НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ (15) (ТОЛЬКО НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА)**

Электрический резистивный элемент, предназначенный для нагревания емкости при варке.



ВНИМАНИЕ: не применяйте нагревание, когда емкость пуста!



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

### **ОХЛАЖДАЮЩИЙ КОНТУР (17) (ТОЛЬКО ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА)**

Компрессор и контур охлаждения



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

### **ДАТЧИК (14)**

Это устройство, предназначенное для контроля установленной температуры.

### **ОТВЕРСТИЕ ДЛЯ СЛИВА ЖИДКОСТИ (16)**

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



ВНИМАНИЕ: Периодически проверяйте, не засорилось ли это отверстие!



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

### **СТАБИЛИЗИРУЮЩИЕ НОЖКИ (13)**

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



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

## ЖК ДИСПЛЕЙ (8)

При включении аппарата на дисплее появляется логотип Hotmix PRO.

Если крышка емкости открыта, выводится изображение крышки и появляется надпись «LID OPEN» («КРЫШКА ОТКРЫТА»). После того, как крышка будет плотно закрыта, изображение и надпись исчезнут, а вместо них появится символ скорости, цифры «00» и будет выведено сообщение «SET SPEED» («УСТАНОВИТЕ СКОРОСТЬ»): в этом состоянии аппарат готов к программированию.

При установке температуры для НАГРЕВАЮЩЕЙ СТОРОНЫ (B), появляется символ термометра и надпись «SET TEMPERATURE» («УСТАНОВИТЕ ТЕМПЕРАТУРУ»). Для ОХЛАЖДАЮЩЕЙ СТОРОНЫ (A) вместо этого будет выведена текущая температура емкости, после чего можно установить желаемую температуру, но устанавливаются только отрицательные значения температуры.

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

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

## ТЕРМОСТАТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДВИГАТЕЛЕМ

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

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

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

## Карта SD (10)

Каждая из сторон машины оборудована картой SD, которая помещается в отсеке на задней (прим. перев.: судя по схеме, отсек находится на боковой поверхности) поверхности аппарата. Чтобы получить к ней доступ, необходимо отвинтить крышку, которая защищает отсек.

На каждой из 2-х SD карт содержится по три папки:

**Папка “D”** (Default - по умолчанию): содержит программы, рецепты и специально сохраненные функции;

**Папка “U”** (User - пользовательская): предназначена для хранения личных рецептов;

**Папка “HotMix”,** вмещает программу, устанавливаемую на ПК для хранения, редактирования и удаления рецептов с помощью ПК.

**Папки HOT (НАГРЕВАЮЩАЯ) или COLD (ОХЛАЖДАЮЩАЯ) позволяют различать SD карты, когда они извлечены из аппарата и помещены в ПК для редактирования или сохранения рецептов.**

## АКСЕССУАРЫ

### КРЫШКА (2)

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

На крышке имеется уплотнитель (5), который всегда нужно правильно устанавливать для исключения риска протекания жидкости.



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

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



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



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



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



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



**ВНИМАНИЕ:** Никогда не помещайте крышку в посудомоечную машину!

### МЕРНЫЙ КОЛПАЧОК (1)

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



**ВНИМАНИЕ:** КОГДА МАШИНА В РЕЖИМЕ ОХЛАЖДЕНИЯ (ДО ТЕМПЕРАТУРЫ СРЕДЫ), СНИМИТЕ МЕРНЫЙ КОЛПАЧОК – ЭТО УСКОРИТ ОПЕРАЦИЮ.



**ВНИМАНИЕ** (только для охлаждающей стороны): КОГДА МАШИНА ПЕРЕХОДИТ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ СРЕДЫ ДО БОЛЕЕ НИЗКИХ ИЛИ ОТРИЦАТЕЛЬНЫХ ТЕМПЕРАТУР, НАДЕНЬТЕ МЕРНЫЙ КОЛПАЧОК – ЭТО УСКОРИТ ВЫПОЛНЕНИЕ ОПЕРАЦИИ.



**ВНИМАНИЕ:** Если в емкости находится кипящая и/или горячая жидкость, немного

подождите, прежде чем снимать колпачок: это предотвратит выбрасывание струй пара.

Эквивалентная вместимость мерного колпачка:

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



**ОЧИСТКА:** Мерный колпачок можно мыть в посудомоечной машине.

## ЕМКОСТЬ (12)

На емкости имеются три линии, показывающие уровень содержимого:

1<sup>я</sup> линия = 1 литр

2<sup>я</sup> линия = 1,5 литра

3<sup>я</sup> линия= 2 литра



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



**ВНИМАНИЕ:** Никогда нельзя превышать максимальную вместимость и это чрезвычайно важно принимать во внимание для некоторых продуктов, таких как кислое тесто (для хлеба, пиццы и т.д.) и мороженое. В некоторых случаях в ходе приготовления объем увеличивается, кроме того, чем выше скорость, тем выше уровень жидкости из-за центробежной силы.

### ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЕМКОСТИ

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



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



**ВНИМАНИЕ:** Извлекайте емкость только за ручку.



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

повреждения.

#### ОТКРЫВАНИЕ И УСТАНОВКА ЕМКОСТИ

Убедитесь, что аппарат остановлен, затем нажмите кнопки, чтобы открыть крышку. Открывание крышки автоматически задействует защитную систему, которая останавливает двигатель и, следовательно, останавливается вращение ножа.

Вставьте емкость, надлежащим образом установив ее на место, иначе защитное устройство не допустит запуск двигателя.



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



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



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

#### **НОЖ (21)**

##### **УСТАНОВКА/СНЯТИЕ НОЖА:**

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

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



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



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



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



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



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

## **ЛОПАТКА (20)**

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



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

**ОЧИСТКА:** Лопатку можно безопасно мыть в посудомоечной машине.

## **МЕШАЛКА (19)**

Мешалка способствует надлежащему перемешиванию продуктов и жидкостей.

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

Для извлечения мешалки, потяните ее вверх, чтобы снять со штифта ножа.

Срок службы мешалки зависит от длительности приготовления продуктов.



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



**ВНИМАНИЕ:** Устанавливайте мешалку, когда в емкости нет твердых пищевых продуктов.



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

## **Взбивающий венчик (23)**

- Взбивающий венчик разработан преимущественно для взбивания мороженого (ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА А), но также подходит для смешивания кремов и ризotto (НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА В).
- Для установки и снятия взбивающего венчика выполнайте те же процедуры, которые используются для установки и снятия ножа.
- Срок службы венчика зависит от длительности приготовления, определяемой рецептом.



**ВНИМАНИЕ:** НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ взбивающий венчик на скорости выше 1F.

## **ОЧИСТКА**

Очищайте аппарат влажной тряпкой и нейтральным моющим средством, избегая

Джусмастер – эксклюзивный дистрибутор HotmixPRO в России (495) 225-22-30

применять слишком агрессивные моющие средства или средства с сильным пенообразованием.



**ВНИМАНИЕ:** Отсоедините вилку от розетки перед началом очистки.



**ВНИМАНИЕ:** Не погружайте аппарат в воду для очистки.



**ВНИМАНИЕ:** Не мойте аппарат под струей воды.



**ВНИМАНИЕ:** мойте нож и взбивающий венчик только проточной водой и моющим средством, возможно, с помощью зубной щетки. Не помещайте нож в посудомоечную машину и не используйте уксус!

Периодически снимайте уплотнитель и удаляйте грязь, которая скапливается между уплотнителем и крышкой.



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



**ВНИМАНИЕ:** используемая в фазе охлаждения емкость должна быть совершенно сухой и чистой с внешней стороны. ОНА МОЖЕТ ПРИМЕРЗНУТЬ К СТЕНКАМ МАШИНЫ. В таком случае емкость можно разблокировать, просто подвигав ручку вправо без особых усилий.



Очищайте внутренние поверхности емкости слегка влажной неабразивной губкой. Выполняйте очистку только и исключительно когда машина выключена и остывла. Перед очисткой емкости убедитесь, что нож снят и нет риска порезов.

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

## УПРАВЛЕНИЕ

- Устойчиво установите аппарат на горизонтальную поверхность.
- Подсоедините оборудование к сети электроснабжения.
- Включите аппарат, удерживая кнопку включения требуемой стороны, и соответствующий дисплей включится автоматически, отображая надпись HotmixPRO COMBI COLD или COMBI HOT.

## НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ

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



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

## КОРРЕКТИРОВКА УСТАНОВЛЕННЫХ ДАННЫХ

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

Выполните следующее:

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

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



Аппарат не запустится, если не установить параметры.

## УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЬЮ

Установка скорости вращения ножа выполняется следующим образом:

- Нажмите кнопку SPEED («СКОРОСТЬ»).
- С помощью "+" и "-" выберите желаемую скорость. Установленная скорость будет отображена на дисплее.

В аппарате предусмотрено 24 позиции скорости:

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

### • ТОЛЬКО ДЛЯ ОХЛАЖДАЮЩЕЙ СТОРОНЫ:

**GELATO-GRANITA (ГЕЛАТО-ГРАНИТА), которая полностью автоматизирована, включая температуру. Скорость "GELATO-GRANITA" ("ГЕЛАТО-ГРАНИТА").**



Скорость "0" может быть отображена и выбрана:

Для ОХЛАЖДАЮЩЕЙ СТОРОНЫ (A) после того, как выбрана скорость ("ГЕЛАТО-ГРАНИТА"); для НАГРЕВАЮЩЕЙ СТОРОНЫ (B) после того, как выбрана скорость 1, и только если сначала будет выбрана температура, следующим образом:

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

## ВРЕМЯ

Выбор времени работы:

- Нажмите TIME («ВРЕМЯ»).
- С помощью "+" и "-" выберите время работы. На дисплее будет отображено значение

установленного времени.

- Время может быть установлено в диапазоне от 5 секунд до 4 часов.
- От 60 минут до 4 часов, шаг изменения составляет 10 минут, но если использовать короткие нажатия "+" и "-", можно изменять по одной минуте.

Шаги изменения времени:

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

с возможностью  
поминутного изменения

На дисплее отображается оставшееся время приготовления.

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



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

## ТЕМПЕРАТУРА

Выбор температуры:

### НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА (B)

- Нажмите кнопку TEMPERATURE («ТЕМПЕРАТУРА»)
- С помощью "+" и "-" выберите желаемую температуру. На дисплее будет отображена установленная температура.
- Если не будет установлена температура и машина должна работать при комнатной температуре, на дисплее будут отображены две горизонтальные черты, показывающие, что не было выбрано ни нагревание, ни охлаждение.

### ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА (A)

- Нажмите кнопку TEMPERATURE («ТЕМПЕРАТУРА»)
- С помощью "+" и "-" выберите желаемую температуру. На дисплее будет отображена установленная температура.
- Сразу после этого аппарат начнет определять температуру емкости, отображая на дисплее текущую температуру.
- В правой части дисплея начнет мигать символ охлаждения, показывая, что аппарат начал охлаждение.



Диапазон температур различается:

- ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА (A): от температуры, зафиксированной в емкости (максимум 190°C) до - 24° C (-11,20°F);
- НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА (B): от 25°C (77°F) до 190° C (374°F).



**НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА:** Сначала выполните все операции, не требующие нагревания. Затем выполните все операции, требующие повышенных температур: так можно сэкономить энергию и время.



**ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА:**



**Если по какой-либо причине во время выполнения охлаждения машина останавливается более чем на 2 минуты, компрессор автоматически**

**отключается и снова включается только через 3 минуты.**



чтобы избежать повреждения трансмиссии, на скоростях 1, 1E и 1F, когда температура емкости опускается ниже минус 8 градусов (-8°C) и производится взбивание мороженого, программа отключает двигатель, но продолжает охлаждать.

## **ПРИМЕРЫ РАБОТЫ**

### ОБЫЧНАЯ РАБОТА:

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

### ИМПУЛЬСНАЯ РАБОТА (работа остановлена):

Когда аппарат работает под управлением обычной программы:

- Нажмите кнопку PULSE (ИМПУЛЬС) – рабочая скорость переключится в прерывистый режим PULS (ИМПУЛЬС). Появление соответствующего символа на дисплее сигнализирует, что задействована функция PULSE (ИМПУЛЬС).

### Работа в режиме TURBO (ТУРБО):

Когда аппарат работает под управлением обычной программы:

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

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

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

### ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА А):

Для взбивания мороженого/приготовления гранита, применяйте только специальную скорость "GELATO-GRANITA" ("ГЕЛАТО-ГРАНИТА").

## **МЕНЮ**

### **a. ПРОВОДНИК РЕЦЕПТОВ**

### **б. УПРАВЛЕНИЕ РЕЦЕПТАМИ (редактирование, удаление, сохранение)**

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

- а. Для доступа к предустановленным рецептами/программам, нажмите кнопку MENU (МЕНЮ).
- б. При удержании кнопки MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд, можно получить доступ к следующим функциям: **редактирование, удаление, сохранение** пользовательских рецептов (только для установки функций).



**Программы и предустановленные рецепты созданы нашими поварами в соответствии с их личным вкусом при использовании ингредиентов, доступных в нашей стране. Возможно, что различие ингредиентов и разные личные вкусы могут привести к тому, что конечный результат будет несколько отличаться от ожидаемого. Для таких случаев в аппарате предусмотрена возможность редактирования сохраненных рецептов и/или программ посредством сохранения копии собственного файла (User – Пользовательский) или сохранения собственных рецептов, соответствующих личному вкусу и ингредиентам, доступным в вашей стране.**

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

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

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



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



**ВНИМАНИЕ:** Никогда не оставляйте без присмотра работающую машину.

- b. Нажмите и удерживайте кнопку MENU (МЕНЮ) не менее 3 секунд. С помощью

кнопок “+” и “-”, выберите один из следующих файлов: **D** (предустановленные рецепты и программы) или **U** (личные рецепты). Подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).

Данное меню включает следующие пункты:

Сохранение рецепта

Редактирование предустановленного рецепта

Удаление предустановленного рецепта

## СОХРАНЕНИЕ РЕЦЕПТА

Существует два способа сохранить собственный рецепт:

A. **Непосредственно в машине**, в файл U, можно сохранить номер и название рецепта, количество необходимых шагов и рабочие параметры (скорость, время и температура). Однако отсутствует возможность вписать ингредиенты и количества, а при необходимости добавления этой информации, обратитесь к способу В.

B. **Через ПК**, поместив карту SD в подходящее считывающее устройство, с помощью программы, находящейся в файле Hotmix, можно сохранить номер и название рецепта, количество необходимых шагов, рабочие параметры (скорость, время, температура) и, кроме того, вписать ингредиенты и соответствующие количества.

### **A. Для сохранения рецепта непосредственно в машине:**

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

к следующему режиму установки.

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

## РЕДАКТИРОВАНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Для редактирования предустановленных рецептов:

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

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

- Для установки новой рабочей температуры: выберите значение с помощью кнопок “+” и “-”. Когда выделен пункт TEMPERATURE, выберите новое значение с помощью кнопок “+” и “-” и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК), затем перейдите к следующей странице.
- Для установки нового аксессуара, выделите название соответствующего аксессуара с помощью кнопок “+” и “-” и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК).
- Для подтверждения новых установленных данных, выберите YES (ДА) с помощью кнопок “+” и “-”, и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК), затем переходите к следующей странице.
- В противном случае, если вы не желаете подтверждать новые установленные данные, выберите NO (НЕТ) с помощью кнопок “+” и “-”, и подтвердите нажатием кнопки START (ПУСК) для возвращения к странице, которая позволяет повторить любую операцию, необходимую для изменения параметров.

## УДАЛЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Для удаления предустановленных рецептов выполните следующее:

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

- В. Для сохранения рецепта через ПК**, с возможностью записи даже ингредиентов и количеств, или для редактирования и удаления рецепта на карте SD через ПК, посетите веб сайт [www.hotmixpro.com](http://www.hotmixpro.com), перейдите в раздел “RECIPE MANAGEMENT INSTRUCTIONS” («ИНСТРУКЦИИ ПО УПРАВЛЕНИЮ РЕЦЕПТАМИ»), где можно узнать минимальные системные требования, а также все необходимые для выполнения этой простой операции инструкции.

## **ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ**

### **ФУНКЦИЯ "WAIT TEMPERATURE" («ОЖИДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ»)**

Данная функция, **чрезвычайно полезная для приготовления кондитерских изделий**, предполагает, что машина будет выполнять операцию до предустановленной пользователем, даже отрицательной, температуры. Когда температура достигнута, рецепт считается завершенным (например, Заварной крем), однако функция WAIT TEMPERATURE («ОЖИДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ») позволяет продолжить перемешивание завершенного приготовления, для чего необходимо, чтобы параметр TIME (ВРЕМЯ) был установлен на значение до 4 часов.

Когда необходимо использовать приготовленный продукт, машину необходимо остановить вручную нажатием кнопки START/STOP (ПУСК/СТОП).

### **КОРРЕКЦИЯ ПО УСМОТРЕНИЮ:**

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

- Нажмите "CLOCK" («ЧАСЫ»).
- Вы услышите звуковой сигнал.
- Установите время по своему усмотрению.
- Нажмите "START" («ПУСК»).

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

### **ОТЛОЖЕННЫЙ ЗАПУСК**

Существует 3 способа установить отложенный запуск.

#### **РУЧНОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ**

Когда машина включена, для установки текущего времени нажмите и удерживайте не менее 5 секунд кнопку "CLOCK" («ЧАСЫ»), пока не услышите тройной звуковой сигнал.

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

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

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

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

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

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

Когда установлена последняя цифра значения скорости, Вы услышите 4 звуковых сигнала, и машина перейдет в режим ожидания, а на дисплее отобразится текущее время и мигающий символ часов.

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

Скорость будет устанавливаться только до 3, температура – до 95° и время до 4 часов.

#### **ПОЛНЫЙ РЕЦЕПТ ИЗ ПАМЯТИ:**

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

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

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

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

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

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



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



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



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



**ВНИМАНИЕ: Никогда не оставляйте работающий аппарат без присмотра.**

#### ОДИН ШАГ ИЗ РЕЦЕПТА

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

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

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

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



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



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



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



**ВНИМАНИЕ:** Никогда не оставляйте работающий аппарат без присмотра.



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

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

### **РАЗОГРЕВАНИЕ ПРОДУКТОВ (ТОЛЬКО ДЛЯ НАГРЕВАЮЩЕЙ СТОРОНЫ В)**

Для выполнения этой функции в памяти рецептов предусмотрена программа P00.

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

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

### **ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ**

- Для нарезания, измельчения, перетирания и взбивания емкость должна быть совершенно чистой и сухой.
- Для нарезания, измельчения, перетирания и смешивания объем ингредиентов никогда не должен превышать половины емкости.
- Когда необходимо нарезать, нужно соотнести скорость и жесткость ингредиентов, тогда как время должно быть пропорциональным количеству нарезаемых ингредиентов.
- При нарезании малых количеств (зубки чеснока, веточки петрушки и т.д.) необходимо запрограммировать скорость и быстробросить ингредиенты через отверстие в крышке.
- Никогда не мойте нож в посудомоечной машине. Пользуйтесь щеткой или кисточкой для очистки щелей в нижней части, чтобы исключить риск пореза.
- После мытья ножа, тщательно его высушите и, при необходимости, установите в аппарат и запустите на несколько секунд на максимальной скорости, благодаря чему капли воды разбрызгаются внутри емкости.
- При необходимости нарезать жесткие ингредиенты, такие как миндаль, фундук, шоколад и т.д., установите требуемую скорость, и машина будет автоматически постепенно повышать скорость.
- После измельчения очень твердых ингредиентов, таких как лед, орех, шоколад и т.д., ВСЕГДА проверяйте, надежно ли привинчен нож.
- При приготовлении нельзя, чтобы объем ингредиентов превышал 1,5 л (учитывая жидкость и твердые компоненты), иначе возникает риск выплескивания содержимого из емкости.
- Для сбрасывания ингредиентов со стенок емкости или для перемешивания при работающем аппарате используйте только поставляемую в комплекте лопатку.

- При приготовлении с кипяченым молоком, всегда снимайте колпачок крышки. По завершении приготовления не открывайте крышку сразу, а включите вращение ножа, не устанавливая температуру, чтобы к моменту открывания крышки молоко перестало кипеть.
- Не устанавливайте аппарат возле источников тепла (кухонной плиты, печи и т.д.).
- При необходимости переместить аппарат, его нужно поднять и никогда нельзя перетаскивать работающий аппарат: при этом машина подвергается риску повреждения.
- Перед выполнением рецепта, ознакомьтесь со всеми ингредиентами, чтобы правильно их подготовить и чтобы они были под рукой, а также строго соблюдайте последовательность выполнения.
- Когда в рецепте требуется, чтобы ингредиенты были нарезаны кубиками или кусочками, то это необходимо для приготовления, иначе они не перемешаются надлежащим образом с другими ингредиентами в рецепте. Кубики должны иметь размер грани около 1-1,5 см, тогда как кусочки должны быть меньше 1 см.
- При приготовлении фруктов (сока, шербета, джема и т.д.) добавляйте свежий очищенный лимон, т.е. без цедры, семян и мелко нарезанный. Лимон действует как антиоксидант и улучшает цвет и запах блюда.
- Для приготовления мороженого и сорбетов, а также для взбивания сливок и приготовления мясного или рыбного фаршей необходимо, чтобы машина была холодной, поэтому емкость нужно предварительно охладить, выбрав специальную программу и скорость.
- Для предотвращения обмораживания внутренних поверхностей и примерзания емкости, необходимо очищать их с добавлением спирта.
- Для приготовления мороженого используйте только специальную скорость "GELATO - GRANITA" ("ГЕЛАТО-ГРАНИТА").
- Для пастеризации используйте только специальную программу "PASTEURIZATION" ("ПАСТЕРИЗАЦИЯ").
- При приготовлении, требующем длительного времени, может потребоваться добавление дополнительной жидкости. Также в приготовлениях, требующих использования, например, томатного соуса, нужно учесть, что разные соусы различаются по консистенции и, следовательно, содержанию жидкости.
- При приготовлении блюд с овощами, если вы не удовлетворены степенью готовности, достигнутой по рецепту, можно воспользоваться возможностью «коррекция по усмотрению» и увеличить продолжительность приготовления на желаемое время. При использовании консервированных бобов вместо сухих, обратите внимание, что время приготовления должно быть существенно сокращено.
- При приготовлении мясных блюд необходимо обратить внимание на важность учета типа используемого мяса и способа нарезки. Время приготовления в рецепте соотнесено исключительно с типом и способом нарезки, указанным в рецепте. Если по какой-либо причине используется другой тип мяса, помните, что это влияет на время приготовления. Очевидно, что если необходимо увеличить длительность приготовления, в ходе приготовления потребуется увеличить количество жидкости в емкости.

- При программировании отложенного запуска приготовления по рецепту, предполагающему присутствие в емкости риса и жидкости (бульон, вода, молоко и т.д.), необходимо учесть, что со временем рис абсорбирует жидкость и поэтому время приготовления необходимо уменьшить.
- После приготовления, обождите некоторое время, прежде чем открывать крышку и примите во внимание возможность выброса струи пара. Существует риск ожога.
- Если аппарат используется ненадлежащим образом, например, превышено количество ингредиентов, на которое рассчитан аппарат, двигатель может перегреться, и, с целью защиты, вмешательство термозащиты блокирует работу двигателя, пока он не остынет. После охлаждения аппарат снова будет работать.
- Если после приготовления горячего рецепта, потребуется приготовление холодного, для ускорения охлаждения рекомендуется оставить аппарат работать в течение приблизительно 2 минут на скорости 10.
- Не поднимайте и не перемещайте аппарат за ручку.

## **В СЛУЧАЕ...**

### **Аппарат не включается:**

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

### **Аппарат останавливается автоматически и на дисплее появляется сообщение "Er: 01":**

- Проверьте, не превышено ли количество содержимого, которое может вместить машина, и не происходит ли из-за этого перегрев, как описано выше (см. раздел Термостат). 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":**

- Содержимое емкости слишком густое. Проверьте содержимое емкости и попробуйте снова.
- 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) и на дисплей выводится сообщение "Er: 04":**

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

### **Аппарат не запускается (или останавливается в ходе работы) и на дисплей выводится сообщение "Er: 06":**

- 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.

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

## ВТОРИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230В - 50 Гц

**НАГРЕВАЮЩАЯ СТОРОНА:**

Мощность двигателя: 1500 Вт

Мощность нагревателя: 800 Вт

**ОХЛАЖДАЮЩАЯ СТОРОНА:**

Мощность двигателя: 1500 Вт

Мощность системы охлаждения: 250Вт

**Мощность охлаждения:**

[BTU/час] – 1198

[ккал/ч] – 302

[Вт] – 351 (+/- 5%)

Емкость: Нержавеющая сталь

Максимальная вместимость: 2 литра, 1 литр в стадии взбивания

Габариты: (В x Ш X Г) 34 см x 61 см x 46 см

Масса: 40,00 кг



Джусмастер – эксклюзивный дистрибутор HotmixPRO в России (495) 225-22-30