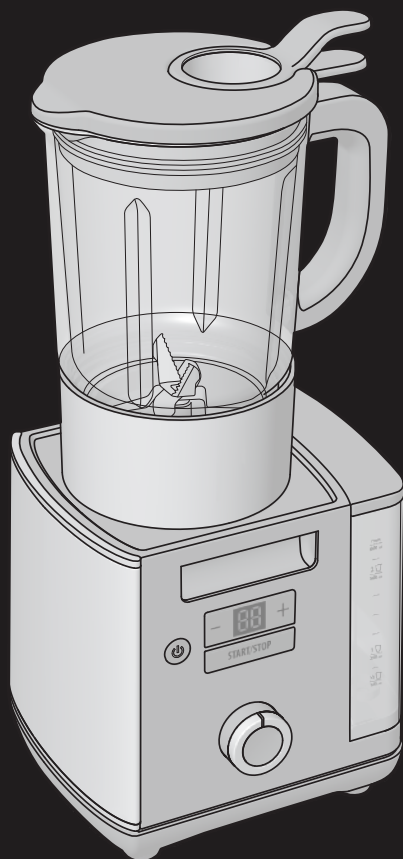


 Hotpoint

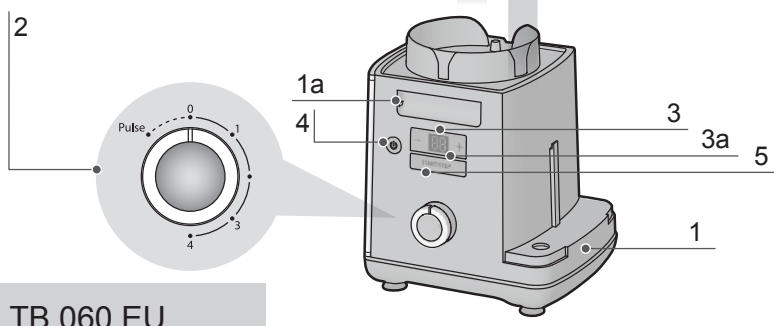
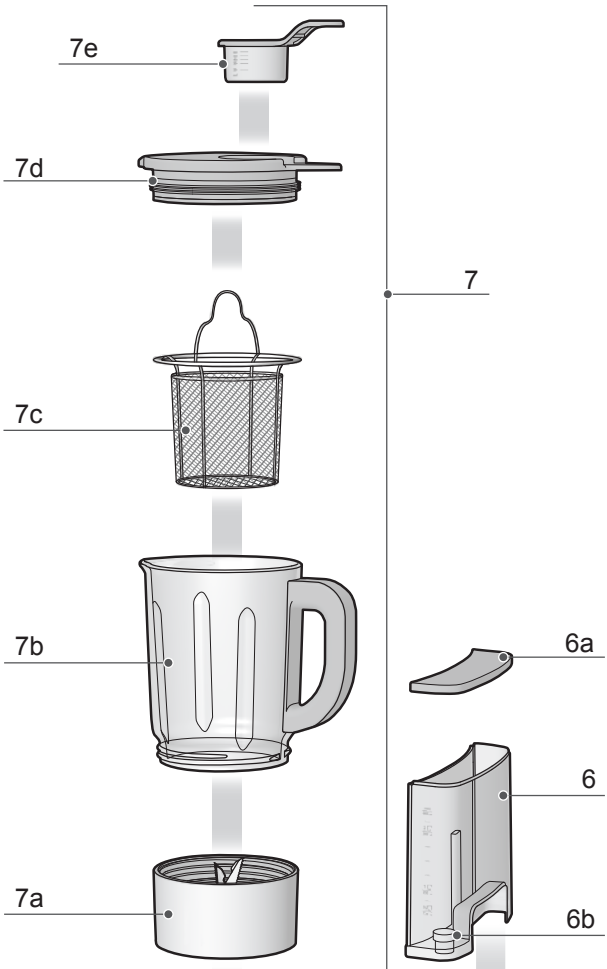
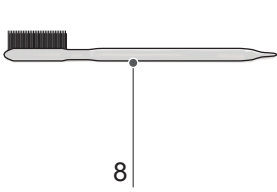
 Hotpoint  

---

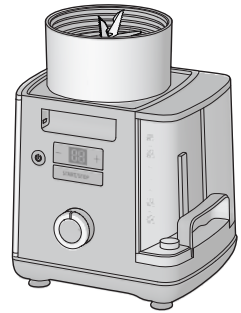
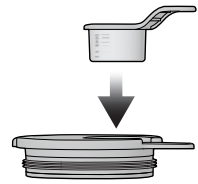
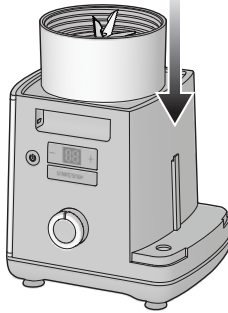
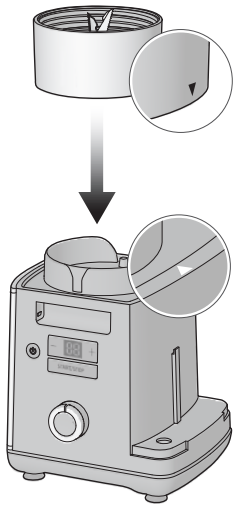
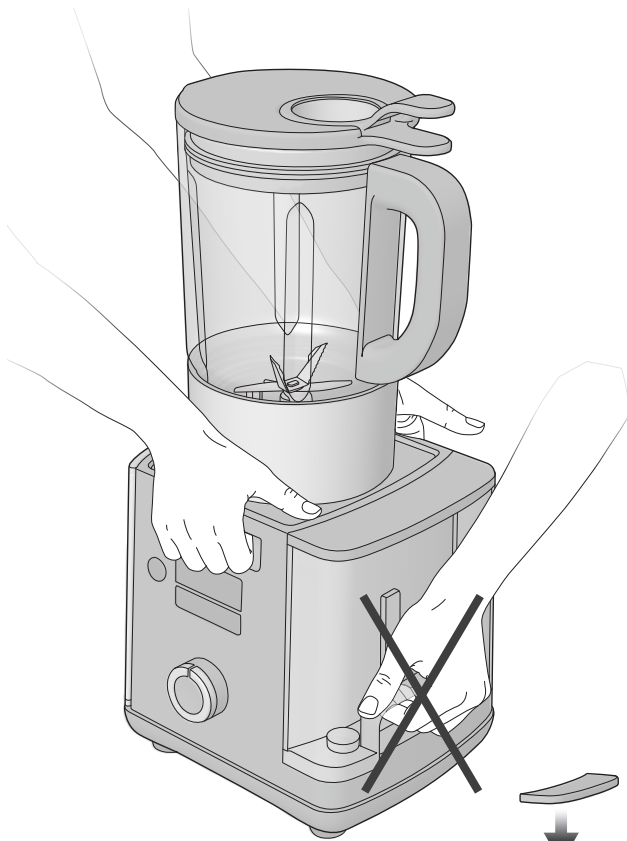
ARISTON



<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso	<b>5</b>	<b>TR</b>	Kullanma talimatları	<b>42</b>
<b>EN</b>	Operating instructions	<b>14</b>	<b>PT</b>	Instruções para a utilização	<b>51</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation	<b>23</b>	<b>UA</b>	Інструкція по астоуванню	<b>60</b>
<b>RU</b>	Інструкція по мененію	<b>32</b>	<b>KZ</b>	Non conosco la traduzione	<b>69</b>



TB 060 EU



## PARTI E FUNZIONI

1. Base motore
- 1a. Impugnatura base motore
2. Manopola di comando
3. Display
- 3a. Tasto +/-
4. Tasto On/Off
5. Tasto Start/Stop
6. Serbatoio acqua
- 6a. Coperchio serbatoio acqua
- 6b. Impugnatura serbatoio acqua
7. Gruppo caraffa in vetro
- 7a. Blocco lame
- 7b. Caraffa
- 7c. Cestello (solo in alcuni modelli)
- 7d. Coperchio
- 7e. Misurino
8. Spazzola

## INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto: avete scelto un apparecchio efficiente, in grado di fornire prestazioni di alto livello.

Se le istruzioni per l'uso corretto dell'apparecchio non sono rispettate, il produttore non sarà responsabile degli eventuali danni che ne conseguono. Le istruzioni di funzionamento possono fare riferimento a modelli diversi: ogni differenza è individuata in modo chiaro.

## INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA


Quando utilizzate apparecchi elettrici, è necessario che rispettiate sempre alcune precauzioni fondamentali, comprese le seguenti:

- Questo apparecchio deve essere utilizzato solo seguendo quanto descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Collegate e mettete in funzione l'apparecchio solo in conformità con le specifiche riportate sulla targa.
- Leggete tutte le istruzioni. Conservatele per consultazioni future.
- Non lasciate l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- Assicuratevi che i materiali d'imballaggio e le etichette o adesivi promozionali siano stati staccati dal prodotto a vapore prima del primo utilizzo.
- Controllate sempre prima dell'uso che l'apparecchio non presenti segni evidenti di danni. Non mettete in funzione l'apparecchio se la spina o il cavo risulta danneggiato, oppure se l'apparecchio non funziona in modo corretto o ha subito un qualsiasi danno. Portate l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato affinché sia esaminato, riparato o sia eseguita una regolazione elettrica o meccanica.
- Per evitare qualsiasi incidente, le riparazioni (ad esempio la sostituzione di un cavo danneggiato) vanno effettuate solo dal nostro servizio di assistenza clienti.
- L'uso di accessori non raccomandati o non venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o incidenti.
- Durante il funzionamento le superfici possono diventare molto calde: non toccatele e servitevi sempre delle impugnature.
- Scollegate l'apparecchio dalla presa di corrente quando non lo utilizzate e prima di pulirlo. Prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio, lasciatelo raffreddare. Per scollegarlo, premete il tasto On/Off, poi estraete la spina dalla presa di corrente.
- Tenete mani e utensili lontani dalle lame in movimento nella fase di lavorazione dei cibi, per evitare possibili gravi lesioni o danni all'apparecchio. Si può usare un raschietto, ma solo quando l'apparecchio non è in funzione.
- Le lame sono taglienti: maneggiate il blocco lame con attenzione.
- L'apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza e conoscenze adeguate, a meno che non siano sorvegliate o non abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio dal responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliate sempre i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Per proteggervi da incendi, scosse elettriche o lesioni personali, non immergete il cavo, la spina o l'unità in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciate che il cavo penzoli dal bordo del tavolo da cucina o del piano di lavoro. Evitate qualsiasi contatto tra il cavo e superfici calde.
- Solo per uso interno.
- Questo apparecchio è da intendersi solo per uso domestico e non per uso commerciale o industriale. Ogni utilizzo diverso da quello per il quale è stato progettato comporterà l'annullamento della garanzia.
- Prima di togliere il coperchio, assicuratevi che il motore e il generatore di vapore siano completamente spenti.
- Non fate funzionare l'apparecchio in presenza di esplosivi e/o di vapori infiammabili.
- Per ridurre il rischio di scossa elettrica, non cercate di aprire la base motore: all'interno non vi sono elementi utili all'utente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale autorizzato.
- Assicuratevi di collocare la base su una superficie piana, asciutta e pulita prima di iniziare la lavorazione.
- Questo apparecchio deve essere usato solo per la preparazione di bevande/cibi nel rispetto di quanto descritto nelle istruzioni per l'uso di cui è corredato.
- Controllate sempre di avere le mani asciutte prima di togliere la spina dalla presa di corrente. Non togliete mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo elettrico.
- Per evitare incidenti o un eventuale incendio, non coprite l'apparecchio mentre è in funzione.
- Non collegate l'apparecchio a un timer esterno o a un telecomando.
- Per spostare l'apparecchio servitevi solo delle impugnature della base motore. Non utilizzate l'impugnatura del serbatoio dell'acqua per sollevare l'apparecchio.
- Controllate tutte le parti a intervalli regolari prima di riassemblare il prodotto: se una

parte risulta danneggiata o se la caraffa è scheggiata o incrinata, non usate l'apparecchio.

- Non immergete mai la base motore in acqua o in altri liquidi.
- Non avvolgete mai il cavo attorno all'apparecchio.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non immergete mai in acqua la caraffa in vetro subito dopo il riscaldamento: lasciatela prima raffreddare.

## PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA

 **Nel disimballare il prodotto e rimuovere il materiale d'imballaggio maneggiate le lame con attenzione: sono molto affilate.**

Lavate tutte le parti, ad eccezione della base motore, in acqua calda e saponata. Risciacquate e asciugate. Non immergete il cavo dell'alimentazione in acqua o in altri liquidi. Pulite accuratamente la caraffa in vetro. Assicuratevi di aver letto il presente manuale prestando particolare attenzione alle sezioni "Uso dell'apparecchio" e "Conservazione e pulizia" per apprendere le corrette modalità di smontaggio e detersione.

## USO DELL'APPARECCHIO


 **Le lame sono molto taglienti: maneggiatele con cautela.**

Quando l'erogazione della corrente elettrica viene ripristinata dopo un'interruzione, l'apparecchio entra in modalità standby.

Per poter utilizzare la funzione frullatore, ruotate la manopola di comando su "0", premete il tasto On/Off, poi ruotatela sulla velocità desiderata.

### Come assemblare l'apparecchio (A)

1. Per inserire il gruppo vaso in vetro sulla base dell'apparecchio collocate la caraffa sulla base motore in modo che la freccia sul collo del vaso sia allineata con la freccia sulla base. Spingete la caraffa verso il basso fino a bloccarlo in sede.

 **Fate attenzione quando collocate la caraffa in vetro sulla base motore poiché**

**posizioni non corrette possono danneggiare l'interruttore di blocco ed impedire il funzionamento dell'unità.**


2. Una volta introdotti gli ingredienti necessari nella caraffa, posizionate il coperchio prima di cuocere o frullare. Collocate correttamente il coperchio nella caraffa, e premete bene verso il basso assicurandovi che il beccuccio della caraffa sia coperto dalla sporgenza presente sul coperchio.
3. Inserite il serbatoio dell'acqua facendolo scorrere lungo l'apposita scanalatura della base motore finché si blocca.

 **Posizionate l'apposito coperchio sul serbatoio dell'acqua per proteggerlo da polvere, insetti ed altro materiale estraneo.**


### Come smontare l'apparecchio

1. Spegnete l'apparecchio a vapore e togliete la spina dalla presa di rete. Sollevate la caraffa in vetro staccandolo dalla base motore.

 **Servitevi solo dell'apposita impugnatura, non ruotate la caraffa.**


 **L'elemento riscaldante diventa caldo quando il prodotto è in modalità riscaldamento: non toccate la parte sottostante il blocco lame.**

2. Per togliere il coperchio dal vaso in vetro, tenete ben stretta l'impugnatura del coperchio con una mano e sollevate.
3. Per togliere il misurino dal coperchio, sollevatelo e staccatelo. Per posizionare il misurino sul coperchio, allineatelo con le scanalature corrispondenti.

 **Il vapore fuoriesce dal misurino quando il prodotto è in modalità riscaldamento. E' normale, ma maneggiate con attenzione poiché il vapore può provocare ustioni.**


 **Verificate sempre che coperchio e misurino siano in sede prima di iniziare a frullare.**

### Come preparare una zuppa


 **Cuocete sempre il cibo prima di frullarlo.**


1. Collocate la base su una superficie piana e solida.


- Mettete il cibo dentro la caraffa in vetro.


 **Tagliate gli ingredienti a pezzetti (massimo 2-3 cm).**

- Chiudete il coperchio del vaso in vetro.
- Ponete la caraffa in vetro sulla base e collegate l'unità ad una presa di alimentazione adatta.
- Riempite il serbatoio di acqua e verificate di aver chiuso il coperchio del serbatoio.
- Premete il tasto On/Off per portare l'unità in modalità standby.
- Impostate il tempo di cottura premendo il tasto + o -. Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento durante il ciclo.
- Premete il tasto Start/Stop per avviare la cottura.
- Una volta trascorso il tempo di cottura, l'apparecchio emetterà un segnale sonoro.
- Ruotate la manopola di comando per frullare la zuppa.

 In alcune situazioni, per l'inevitabile formazione di condensa e la naturale quantità d'acqua contenuta in alcuni ingredienti, si consiglia di eliminare una parte del liquido prima di frullare.

 Se si desidera cuocere a vapore senza che i cibi vengano a contatto con l'acqua di condensa, si può usare il cestello (a disposizione solo su alcuni modelli).

 Il riempimento massimo per ingredienti caldi è di 1.400 ml.


 Quando si cucinano o si frullano liquidi caldi, è molto importante lasciare sul frullatore il coperchio e il misurino per evitare eventuali lesioni.

## Come frullare ingredienti freddi

L'apparecchio può essere utilizzato anche come un normale frullatore per sminuzzare ingredienti freddi e tritare il ghiaccio.

- Collocate la base motore su una superficie piana e solida.
- Posizionate il gruppo caraffa sulla base e collegatela ad una presa di alimentazione adatta.
- Mettete tutti gli ingredienti richiesti nella caraffa e sistemate il coperchio. Potete aggiungere altri ingredienti mentre


l'apparecchio è in funzione togliendo il misurino e lasciandoli cadere attraverso l'apertura sul coperchio. Se volete aggiungere altro liquido, vi consigliamo di interrompere la frullatura, aggiungere il liquido e riposizionare il misurino per evitare che il liquido fuoriesca.

 **Il riempimento massimo per ingredienti freddi è di 1.750 ml.**


- Ruotate la manopola di comando sulla velocità desiderata o utilizzate la funzione Pulse. Ruotate la manopola di comando su Off una volta ottenuta la consistenza desiderata.
- Scollegate l'apparecchio subito dopo l'uso.

 **Non conservate cibi o liquidi nella caraffa.**


Vuotatelo e pulitelo accuratamente dopo l'uso.

 **Non sovraccaricate il frullatore. Se il motore si ferma, spegnete subito il frullatore, scollegate l'unità e togliete con cura una parte del cibo, poi riavviate il funzionamento.**

## PULIZIA E MANUTENZIONE

 **Le lame sono molto taglienti: maneggiatele con cautela.**

- Prima di procedere alle operazioni di pulizia, scollegate l'apparecchio dalla presa di alimentazione elettrica.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta e dopo ogni utilizzo, lavate ogni parte accuratamente.
- Per pulire la base antiaderente, vi consigliamo l'uso della spazzola che facilita la pulizia anche sotto le lame.
- La pulizia del coperchio, della caraffa in vetro e del misurino si effettua con lavaggio in acqua calda saponata.
- Strofinare la base con un panno umido per rimuovere qualsiasi residuo e asciugare accuratamente.
- Non usate pulitori abrasivi sulla base di alloggiamento. Applicare i detergenti sul panno e non direttamente sulla base.
- Prima di riporre l'apparecchio, verificate che tutte le parti siano pulite e asciutte.

 **Per una migliore pulizia della valvola si consiglia, dopo l'uso, di usare l'acqua**

residua nella tanica per un rapido ciclo di circa 3 minuti di vaporizzazione. Aggiungendo circa 25 cl di acido citrico o di aceto, questa operazione servirà anche ad evitare l'accumulo di calcare.

## COME ELIMINARE IL CALCARE

Seguite le istruzioni seguenti ogni 15 cicli di cottura a vapore.

1. Versate nel serbatoio dell'acqua 500 ml

di una soluzione formata da acqua e da un prodotto anticalcare (per il dosaggio, seguite i consigli riportati sulla confezione del prodotto anticalcare).



**Sono adatti i prodotti anticalcare di solito utilizzati per le macchine da caffè.**

2. Avviate un ciclo di cottura a vapore di 20 minuti senza introdurre cibi nel caraffa.
3. Sciacquate il circuito dell'acqua con un altro ciclo di 20 minuti usando 500 ml di acqua pura.

## TABELLA GUASTI

Il prodotto è stato progettato per segnalare all'utente eventuali problemi o usi non corretti. Fate riferimento a questa tabella per trovare il significato dei messaggi di errore visualizzati sul display.

Descrizione errore	Messaggio di errore	Soluzioni
Assemblaggio non corretto della caraffa in vetro sul blocco lame.	E1	Controllate che il recipiente sia stato assemblato correttamente. Va avvitato in posizione di blocco e l'impugnatura deve trovarsi a destra, allineata sul serbatoio dell'acqua
Alimentazione spenta.	E1	Riattivate l'alimentazione: premete il tasto On/Off per avviare l'apparecchio. Impostate il tempo per la cottura a vapore e premete Start. Mentre frullate, ritornate alla posizione Off, poi reimpostate la velocità desiderata.
Livello dell'acqua nel serbatoio inferiore alla quantità minima.	E2	Aggiungete acqua nel serbatoio.
Serbatoio dell'acqua non in posizione di funzionamento.	E2	Controllate che il serbatoio sia in sede.
Valvola intasata.	E1	Per l'eliminazione del calcare, seguite la procedura sopra riportata. Assicuratevi che pezzi di cibo non ostruiscano completamente il flusso del vapore.



In caso di messaggio E1, si prega di staccare e riattaccare il cavo di alimentazione; se il problema persiste contattare l'assistenza.



## GUIDA ALLA PREPARAZIONE DEI CIBI

ALIMENTO	QUANTITÀ	TEMPO DI COTTURA	VELOCITÀ FRULLATURA
PATATE	500 gr	15'	2
FRUTTA MISTA (banane, mele, pere)	800 gr	15-20'	PULSE, 1
PETTO DI POL- LO	400 gr	20-25'	PULSE
CARNE DI MAN- ZO	400 gr	20-25'	1-2
LEGUMI MISTI	300 gr	20-25'	4
VERDURE MISTE (patate, zucchine, carote)	1 kg	20'	4

## RICETTARIO

### Minestre “a pezzi”

#### MINESTRA AL PESTO

Tempo: 40 minuti

Ingredienti per 4 persone.

150 g di riso, 2 patate, 2 zucchine, 2 porri, 2 carote, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 100 g di pomodori, 100 g di scarola, 100 g di borragine, 100 g di scarola, 100 g di borragine, 150 g di fagioli cannellini precotti, grana grattugiato, pesto alla genovese, brodo vegetale, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Effettuate un taglio a croce alla base dei pomodori, sbollentateli 3 minuti in acqua calda, al bollore gettateli in una ciotola colma di acqua e ghiaccio. Pelateli e riduceteli a cubetti. Mondate e tagliate a dadini le patate e le zucchine. Mondate e tagliate a rondelle i porri, le carote, il gambo di sedano e la cipolla. Lavate e tagliate a julienne la scarola e la borragine. Trasferite tutte le verdure nel bicchiere, unite il riso, regolate di sale e di pepe e cuocete a vapore per 20 minuti. Versate il composto in una zuppiera, unite i cannellini, 2 cucchiataie di pesto coprite con brodo bollente. Servite il minestrone profumato con 1 giro d'olio e con grana e pecorino grattugiati.

#### GUACAMOLE

Tempo: 15 minuti

Ingredienti per 4 persone.

3 avocado maturi, 1 limone, 2 pomodori, 1 cipollotto, 1 peperoncino fresco piccante, 1 manciata di foglie di coriandolo

Dividete a metà gli avocado, levate il nocciolo, svuotateli della polpa e metteteli nel bicchiere, irrorandola subito con il succo di limone per evitare che annerisca. Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e uniteli agli avocado. Unite anche il cipollotto e il peperoncino fresco piccante tagliati a pezzetti e 1 manciata di foglie di coriandolo. Regolate di sale. Frullatela finché diventa una crema densa e irregolare, non deve essere liscia come un puré.

#### GAZPACHO

Tempo: 25 minuti

Ingredienti per 4 persone.

800 g di pomodori, 200 g di pane, 4 spicchi d'aglio, 1 cetriolo, 1 peperone verde, aceto di mele, olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Effettuate un taglio a croce alla base dei pomodori, sbollentateli 3 minuti in acqua calda, al bollore gettateli in una ciotola colma di acqua e ghiaccio. Pelateli e riduceteli a cubetti. Trasferite metà dei cubetti nel bicchiere. Fate a pezzetti il pane. Mettetene 150 g nel bicchiere con il pomodoro e spargete d'olio d'oliva. Sbucciate e schiacciate gli spicchi d'aglio e uniteli al tutto. Spolverizzate con

1 presa di cumino in polvere. Spellate il cetriolo, 1 terzo lo tagliate a dadini e il resto nel bicchiere. Pulite i peperoni e tagliate a dadini 1 terzo e il resto nel frullatore. Cuocete 10 minuti e poi frullate. Amalgamate al composto 2 cucchiaini d'aceto e regolate di sale. Mettete il gazpacho in frigorifero per almeno 1 ora. Servitelo accompagnato col pane secco e le verdure tagliate a dadini rimasti.

## Pappe per neonati

### OMOGENEIZZATO DI POLLO PROFUMATO ALLA NOCCIOLA

Tempo: 20 minuti

Ingredienti per circa 400 g di pappa.

120 g di verdure di stagione, 40 g di petto di pollo, 20 g di preparato per crema di tapioca, 250 g di brodo vegetale, olio di nocciola.

Mondate, pelate le verdure e tagliatele a pezzetti. Tagliate a cubetti anche il pollo e trasferite il tutto nel bicchiere. Aggiungete il brodo e cuocete per 12 minuti. A cottura ultimata unite la tapioca e frullate il tutto. Al momento di servire, aggiungete 1 cucchiaino d'olio.

### PAPPA DI SOGLIOLA

Tempo: 20 minuti

Ingredienti per circa 600 g di pappa.

100 g di carote, 50 g di patate, 60 g di filetti di sogliola, 20 g di semolino di grano istantaneo, 400 g di brodo vegetale, olio di semi di zucca.

Mondate, pelate le verdure e tagliatele a pezzetti. Tagliate a pezzetti anche il pesce e trasferite il tutto nel bicchiere. Aggiungete il brodo e cuocete per 12 minuti. A cottura ultimata frullate fino ad avere un composto omogeneo e unite il semolino. Mescolate delicatamente e, al momento di servire, aggiungete 1 cucchiaino d'olio.

## ASSISTENZA

Prima di contattare l'Assistenza:

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

### Comunicare:

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

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche.

modello (Mod.)	
numero di serie (S/N)	

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

**Assistenza  
Attiva  
7 giorni su 7**



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199\* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza

Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.

È attivo 7 giorni su 7, dal lunedì al venerdì dalle ore 08:00 alle ore 20:00, il sabato dalle ore 09:00 alle ore 18:00, la domenica dalle ore 09:00 alle ore 13:00.

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

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

## DISMISSIONE DEGLI ELETTRODOMESTICI



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.



La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

## PARTS AND FEATURES

1. Motor base
- 1a. Motor base handles
2. Control knob
3. Display
- 3a. +/- button
4. On/Off button
5. Start/Stop button
6. Water tank
- 6a. Water tank lid
- 6b. Water tank handle
7. Glass jar assembly
- 7a. Blade unit
- 7b. Jar
- 7c. Basket (only on some models)
- 7d. Lid
- 7e. Measuring cup
8. Scrubbing brush

## INTRODUCTION

Thank you for purchasing our product. In doing so, you have opted for an effective, high performing appliance.

If the instructions for correct use of this appliance are not observed, the manufacturer's liability for any resulting damage will be excluded. Operating instructions may describe different models, any difference is clearly identified.

## IMPORTANT INFORMATION FOR YOUR SAFETY


When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- This appliance must be used only as described within this instruction book.
- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Read all instructions. Keep these instructions for future use.
- Do not leave the appliance unattended when blending.
- Ensure all packaging materials and any promotional labels or stickers are removed from the Steam blender before first use.
- Always inspect the appliance before use for noticeable signs of damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be carried out by our customer service.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Whilst in use the surfaces will become extremely hot. Do not touch hot surfaces. Always use handles.
- Unplug from the mains when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning the appliance. To disconnect, press On/Off button and then remove the plug from the mains.
- Keep hands and utensils away from moving blades or Discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used but must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle the blade unit carefully.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with this product.
- To protect against fire, electric shock or personal injury, do not immerse cord, plug or unit in water or other liquids.
- Do not leave the cable hanging over the edge of a kitchen table or worktop. Avoid contact between the cable and hot surfaces.
- For indoor use only.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.
- Make sure motor and steam generator have stopped completely before removing the lid.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- To reduce the risk of electric shock, do not attempt to open the motor base. There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized personnel.
- Be sure the Base is on a flat, dry and clean surface before you begin processing.
- This appliance should be used only for preparation of drinks/food as described within the instructions for use that accompany it.
- Always ensure that your hands are dry before removing the plug from the mains socket. Never pull the plug out of the mains socket by its lead.
- To avoid injury or possible fire, do not cover the appliance when in use.
- Do not connect this appliance to an external timer or remote control system.
- To move the appliance, use only the motor base handles. Never lift the appliance by the water tank handle.
- Periodically check all parts before reassembly. If any part is damaged or jar is chipped or cracked, do not use the Steam blender.
- Never submerge the motor base in water or other liquid, or place in a dishwasher.
- Never wrap the cord around the outside of

the Steam blender.


- Never immerse the plug, lead or housing in water or any other liquid.
- Never immerse the glass jar in water straight after heating; allow it to cool down first.

## BEFORE THE FIRST USE

 **When unpacking the product and removing packing material, handle the blades carefully; they are very sharp.**

Wash all parts except the motor base in hot, soapy water. Rinse them dry. Do not immerse the supply cord part of this appliance in water or any other liquids. Clean the glass jar thoroughly. Be sure to read this manual, paying special attention to the sections on "Use your steam blender" and "Care and Cleaning" to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

## USE YOUR STEAM BLENDER


 **Blades are very sharp, handle with care.**

In case of power failure, when the power returns the product goes into standby mode.

To use the blender function it is necessary to turn the control knob to "0", press the 'on / off' button and then turn the control knob to the desired speed.

### Assembling (A)


1. To fit the Glass Jar Assembly to the base of the Steam blender, position jar unit on the motor base so that the arrow on the jar collar is aligned to the arrow on the base. Push the jar down into place.

 **Take care when placing the glass jar on the motor base as incorrect positions may damage the interlock switch and could prevent the unit from running.**

2. When you have added the required ingredients to the jar, place the lid on jar before heating or blending. Simply position the lid over the jar and press down firmly (ensure

the pouring spout on the jar is covered by the protrusion on the lid).

3. Place the water tank by sliding along the rail on the motor base until it engages.

 **Place the water tank lid to protect the water from dust, insects and other foreign matter.**


### Disassembling

1. Switch the Steam blender off and unplug from the mains socket. Lift the Glass Jar up and away from the motor base.

 **Holding the handle only. Do not twist the jar.**

 **The heating element is hot when the Steam blender is in heat mode, do not touch the underside of the collar.**

2. To remove the lid from the glass jar, grip the handle of the lid firmly with one hand and lift upwards.
3. To remove the measuring cup from the lid, lift up and away. To position the measuring cup over the lid, aligning with the corresponding grooves in the lid.

 **Steam will escape around the measuring cup when the Steam blender is in heat mode, this is normal, but handle with care – steam can burn.**

 **Always ensure the lid and measuring cup are positioned before blending.**

### Making Soup


 **Always cook food before blending.**


1. Place the base on a level and sturdy surface.
2. Put the food into the glass jar.


 **Cut ingredients into small pieces (max 2-3 cm).**


3. Close the glass jar lid.
4. Place the glass jar on the base and plug the unit into an appropriate mains socket.

5. Fill the water in the water tank, then ensure the water tank lid is closed.
6. Press the 'on/off' button to put the unit into 'stand-by' mode.
7. Set the cooking time, by pushing + or - buttons. The cooking time can be changed at any time during the cycle.
8. Press the Start/Stop button to start cooking.
9. When the cooking time has elapsed, the unit will beep.
10. Turn control knob to blend the soup.

 **Due to unavoidable condensation, and to natural amount of water contained in any ingredients, in some situations to discharge a certain amount of liquid before blending is recommended.**

 **If you want to steam without the foods come in contact with the condensation water, you can use the basket (available on certain models only).**


 **The maximum fill for hot ingredients is 1400 ml.**

 **When cooking or blending hot liquid it is essential the glass jar lid and measuring cup are left on the blender to prevent harm.**

## Blending Cold Ingredients

The blender can also be used as a regular blender to blend cold ingredients and crush ice.


1. Place the motor base onto a flat, sturdy surface.
2. Position the Glass jar assembly on the base and plug into a suitable mains socket.
3. Add all necessary ingredients into the glass jar and put the lid. You may add more ingredients during blending by removing the measuring cup and dropping ingredients through the opening in the lid. If adding more liquid, we recommend pausing blending, adding the liquid and replacing the measuring cup to prevent liquid escaping.

 **The maximum fill for cold ingredients is 1750 ml.**


4. Turn the control knob to your desired speed or use the pulse function. Turn the control knob to 'Off' when the desired consistency

is reached.

5. Unplug the appliance immediately after use.

 **Do not store food or liquid in the glass jar.**


Empty and clean thoroughly after use.

 **Do not overload the Steam blender. If the motor stalls, turn the Steam blender off immediately, unplug the unit and carefully remove a portion of the food, then continue.**

## CARE AND CLEANING

 **Blade is very sharp Handle with care.**


1. Always unplug the appliance from the mains socket before cleaning.
2. Before first use and after every use, clean each part thoroughly.
3. To clean the anti-stick base we recommend the use of the scrubbing brush which makes it easy to clean underneath the blades.
4. To clean the glass jar lid and measuring cup, wash in hot soapy water.
5. Wipe the motor base clean with a damp cloth to remove any residue, and dry thoroughly.
6. Do not use abrasive cleaners on the housing base. Apply any cleaning agent on the cloth, not directly the base.
7. Make sure all the parts are clean and dry before storing.

 **For a better cleaning of the valve is recommended, after use, the use of the residual water in the tank for a rapid cycle of about 3 minutes of steaming. Adding about 25 cl of citric acid or of vinegar, this operation will also be useful to prevent the accumulation of limescale.**

## DESCALING

Please follow these instructions every 15 cycles of steam cooking:

1. Put 500ml of a solution of water and anti-scale (proportions according to what is specified on anti-scale product's packaging) into the water tank.

 **Standard anti-scale products (e.g. for coffee machines) are suitable.**




2. Run a 20 minutes cycle of steam cooking without any food into the jar.
3. Rinse the water circuit with another 20 minutes cycle by using 500ml of pure water.

## TROUBLESHOOTING

The product is designed in order to give the user a clear feedback about any problem or usage mistake. Please refer to this table to discover the meaning of error messages on the display.

Error description	Error message	Solutions
The glass jar is incorrectly assembled on the blade unit.	E1	Check that the jar is correctly assembled; it must be screwed till lock position; the jar handle must be on the right, aligned over the water tank
The power is off.	E1	Reactivate power; push on/off button to get the product start working. Set time for steam cooking and press start. When blending, come back to off position and then re-set desired speed.
Water amount into the tank is lower than minimum quantity.	E2	Add water into the tank.
The water tank is not in working position.	E2	Control that water tank is in position.
The valve is clogged.	E1	Follow descaling procedure described below; control that no piece of food is completely clogging the steam flow.

 In case of E1 message, please disconnect and reconnect the power cord. If the problem persists, please call the service.

## FOOD PREPARATION GUIDE

FOOD	QUANTITY	COOKING TIME	BLENDING SPEED
POTATOES	500gr	15'	2
MIXED FRUIT (bananas, apples, pears)	800gr	15-20'	PULSE, 1
CHICKEN BREASTS	400gr	20-25'	PULSE
BEEF	400gr	20-25'	1-2
MIXED LEGUMES	300gr	20-25'	4
MIXED VEGETABLES (potatoes, courgette, carrots)	1kg	20'	4

## RECIPE BOOK

### Soup “in pieces”

#### SOUP WITH PESTO

Time: 40 minutes

Ingredients for 4 people

150 g rice, 2 potatoes, 2 courgettes, 2 leeks, 2 carrots, 1 stick celery, 1 onion, 100 g tomatoes, 100 g endives, 100 g borage, 150 g precooked cannellini beans, grated Grana cheese, Genoa pesto, vegetable stock, extra-virgin olive oil, salt and pepper.

Make a cut in the shape of a cross at the bottom of the tomatoes, boil them for 3 minutes in hot water and then place in a bowl filled with ice and water. Peel and dice. Wash and dice the potatoes and courgettes. Wash and cut the leeks, carrots, celery and onion into discs. Wash and cut the endives and borage into sticks. Put all the vegetables into the cup, add the rice, season with salt and pepper to taste and steam cook for 20 minutes. Pour the mixture into a soup tureen, add the cannellini beans and 2 spoonfuls of pesto and cover with boiling stock. Serve the soup with a drizzle of oil and with grated Grana and sheep's cheese.

#### GUACAMOLE

Time: 15 minutes

Ingredients for 4 people

3 ripe avocados, 1 lemon, 2 tomatoes, 1 small onion, 1 fresh hot chilli pepper, 1 spring of coriander leaves

Halves the avocado, remove the stone, take the pulp out and place it in the cup, immediately adding the lemon juice to prevent it from going black. Boil the tomatoes, peel them, remove the pips and add to the avocado. Add the diced fresh chilli pepper and onion and a sprig of coriander leaves. Salt to taste. Liquidise until it becomes a dense, irregular cream; it should not be as smooth as a purée.

#### GAZPACHO

Time: 25 minutes

Ingredients for 4 people

800 g tomatoes, 200 g bread, 4 cloves of garlic, 1 cucumber, 1 green pepper, cider vinegar, extra-virgin olive oil, salt and pepper.

Make a cut in the shape of a cross at the bottom of the tomatoes, boil them for 3 minutes in hot water and then place in a bowl filled with ice and water. Peel and dice. Place half the cubes into the cup. Break the bread into pieces. Place 150 g into the cup with the tomato and add olive oil. Peel and crush the garlic and mix all together. Dust with a large pinch of dried cumin. Peel the cucumber.

Cube one third and put the rest in the cup. Clean the peppers. Cube one third and put the rest in the liquidiser. Cook for 10 minutes and then liquidise. Add 2 spoonfuls of vinegar to the mixture and salt to taste. Put the gazpacho in the refrigerator for at least 1 hour. Serve with dry bread and the remaining cubed vegetables.

## Baby food

### HAZELNUT-FLAVOURED CHICKEN BABY FOOD

Time: 20 minutes

Ingredients to make approximately 400 g baby food.

120 g seasonal vegetables, 40 g chicken breast, 20 g tapioca cream preparation, 250 g vegetable broth, hazelnut oil.

Clean and peel the vegetables and then cube. Cube the chicken too and place it all in the cup. Add the stock and cook for 12 minutes. Once cooked, add the tapioca and liquidise. When serving, add a spoonful of oil.

### SOLE BABY FOOD

Time: 20 minutes

Ingredients to make approximately 600 g baby food.

100 g carrots, 50 g potatoes, 60 g sole fillets, 20 g instant wheat semolina, 400 g vegetable stock, pumpkin seed oil.

Clean and peel the vegetables and then cube. Cut the fish into pieces too and place it all in the cup. Add the stock and cook for 12 minutes. When cooked, liquidise to obtain a homogeneous mixture and add the semolina. Mix gently and when serving, add a spoonful of oil.

## DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream.



Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## PIÈCES ET FONCTIONS

1. Base du moteur
- 1a. Poignées de la base du moteur
2. Bouton de commande
3. Ecran
- 3a. Bouton +/-
4. Bouton ON/OFF
5. Bouton Marche/Arrêt
6. Réservoir d'eau
- 6a. Couvercle du réservoir d'eau
- 6b. Poignée du réservoir d'eau
7. Récipient en verre
- 7a. Ensemble lame
- 7b. Récipient
- 7c. Panier (sur certains modèles)
- 7d. Couvercle
- 7e. Bouchon doseur
8. Brosse

## INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté ce produit. Ce faisant, vous avez opté pour un appareil efficace et extrêmement performant.

Si vous ne respectez pas les instructions d'utilisation de cet appareil avec soin, la responsabilité du fabricant ne saurait être engagée en cas de dommages. Il est possible que le mode d'emploi s'applique à différents modèles. Toutes les différences y sont cependant clairement identifiées.


## CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours respecter certaines précautions de sécurité de base, notamment les suivantes.

- Cet appareil doit être utilisé conformément aux consignes figurant dans ce manuel.
- Ne branchez et n'utilisez l'appareil que conformément aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique.
- Lisez la totalité des instructions. Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Veillez à ce que les emballages, les éléments et étiquettes promotionnels soient enlevés avant la première utilisation.
- Inspectez toujours l'appareil avant toute utilisation afin de repérer les dégâts éventuels. N'utilisez jamais un appareil présentant un cordon ou une fiche endommagés, ayant montré des défaillances ou ayant été endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez l'appareil à un centre de service agréé pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement.
- Pour éviter les blessures, les réparations telles que le remplacement d'un cordon endommagé ne doivent être réalisées que par notre service après-vente.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut entraîner des incendies, des électrocutions ou des blessures.
- Lors de l'utilisation, les surfaces deviennent extrêmement chaudes. Ne touchez pas ces surfaces chaudes. Utilisez toujours les poignées.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Pour le débrancher, appuyez sur le bouton On/Off et retirez la prise de courant.
- Gardez vos mains et les ustensiles à distance des lames ou disques en mouvement pour éviter tout risque de blessures graves ou de dommages au robot. Vous pouvez utiliser un grattoir mais ne devez l'utiliser que lorsque le robot est à l'arrêt.
- Les lames sont tranchantes. Manipulez les lames avec soin.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, motrices ou mentales réduites, voire un manque d'expérience ou de connaissances, sans la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité, ni sans instructions préalables pour leur sécurité.
- Les enfants doivent toujours être sous surveillance afin qu'ils n'aient pas la possibilité de jouer avec l'appareil.
- Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'immergez jamais le cordon, les fiches électriques ou l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne laissez pas le câble pendre sur le coin d'une table ou d'un plan de travail. Evitez tout contact du câble avec les surfaces chaudes.
- Pour usage à l'intérieur uniquement.
- Cet appareil est conçu pour un usage strictement domestique et non pour un usage commercial ou industriel. Toute utilisation à des fins non prévues entraînera l'annulation de la garantie.
- Veillez à ce que le moteur et le système de production de vapeur soient totalement arrêtés avant de retirer le couvercle.
- N'utilisez pas cet appareil en présence de fumées explosives et/ou inflammables.
- Pour réduire les risques d'électrocution, n'essayez jamais de retirer la base du moteur. Il n'y a aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur à l'intérieur de l'appareil. Les réparations doivent être réalisées exclusivement par du personnel autorisé.
- Veillez à placer la base sur une surface plane, sèche et propre avant de commencer la préparation des aliments.
- Cet appareil ne peut être utilisé que pour la préparation des boissons ou plats conformément aux consignes d'utilisation qui l'accompagnent.
- Veillez toujours à ce que vos mains soient sèches avant de débrancher la prise. Ne tirez jamais sur la prise par le cordon.
- Pour éviter les blessures et les incendies, ne couvrez pas l'appareil en cas d'utilisation.
- Ne raccordez pas l'appareil à un temporisateur externe ni à un système de commande à distance.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez exclusivement les poignées de la base. Ne soulevez jamais l'appareil à l'aide de la poignée du réservoir d'eau.

- Vérifiez régulièrement les pièces avant de procéder à l'assemblage. N'utilisez pas le robot vapeur si une pièce est endommagée ou si le récipient présente des fissures.
- Ne plongez jamais la base contenant le moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne mettez pas le robot dans le lave-vaisselle.
- N'enroulez jamais le cordon autour du robot vapeur.
- Ne plongez jamais la base contenant le moteur dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne plongez jamais le récipient en verre dans l'eau après l'avoir chauffée. Laissez-la d'abord refroidir.

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 **Lors du déballage du produit, manipulez les lames avec soin car elles sont très tranchantes.**

Lavez toutes les pièces, à l'exception de la base, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez-les bien. N'immergez pas le cordon d'alimentation de l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Nettoyez le récipient en verre avec soin. Veillez à lire ce mode d'emploi, en accordant une attention toute particulière aux sections « Utilisation du robot vapeur » et « Entretien et nettoyage » pour apprendre les méthodes adéquates à suivre pour démonter et nettoyer l'appareil.


## UTILISATION DU ROBOT VAPEUR

 **Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.**

En cas de panne de courant, lorsque l'appareil est à nouveau alimenté, il est mis en veille. Pour utiliser le robot, tournez le bouton sur 0 et appuyez sur le bouton On/Off. Choisissez ensuite la vitesse souhaitée.

### Assemblage (A)

1. Pour installer le récipient à la base du robot vapeur, placez le récipient sur la base de sorte que les flèches soient alignées. Mettez le récipient en position.

 **Faites attention lorsque vous installez le récipient sur la base, car toute position incorrecte pourrait endommager le système**

### de verrouillage et empêcher le fonctionnement de l'appareil.


2. Lorsque vous avez ajouté les ingrédients dans le récipient, placez le couvercle avant de chauffer l'appareil ou de mixer. Placez simplement le couvercle et appuyez en veillant à ce que le bec verseur du récipient soit couvert par l'excroissance du couvercle.
3. Installez le réservoir en le glissant dans le rail sur la base jusqu'à ce qu'il soit en position.

 **Placez le couvercle sur le réservoir d'eau pour éviter l'entrée de poussière, insectes et autres corps étrangers.**


### Démontage


1. Mettez le robot vapeur hors tension et débranchez-le de l'alimentation principale. Soulevez le récipient et écartez-le de la base.

 **Utilisez la poignée. Ne pivotez pas le récipient.**

 **Le corps chauffant est chaud lorsque le robot vapeur est en mode Cuisson. Ne touchez pas l'intérieur du collier.**

2. Pour enlever le couvercle du récipient en verre, saisissez fermement la poignée du couvercle et soulevez-la.
3. Pour enlever le bouchon doseur du couvercle, soulevez-le. Pour placer le bouchon doseur sur le couvercle, placez-le dans les rainures correspondantes du couvercle.

 **De la vapeur s'échappera du bouchon doseur lorsque le robot vapeur est en mode Cuisson. C'est normal, mais faites attention : la vapeur peut brûler.**

 **Veillez toujours à ce que le couvercle et le bouchon doseur soient en place avant de mixer.**

### Soupe


 **Cuisez toujours les aliments avant de les mixer.**


1. Placez la base sur une surface solide et plane.
2. Placez les aliments dans le récipient.




 **Détaillez les aliments (morceaux de 2-3 cm max.)**

3. Fermez le couvercle.
4. Placez le récipient en verre sur la base et branchez l'appareil.
5. Remplissez le réservoir d'eau et veillez à bien fermer le couvercle.
6. Appuyez sur le bouton On/Off pour mettre l'appareil en veille.
7. Réglez le temps de cuisson en appuyant sur les boutons +/- . Le temps de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le cycle.
8. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer la cuisson.
9. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émettra un son.
10. Tournez le bouton pour mixer la soupe.

 **En raison d'une condensation inévitable et du volume d'eau contenu dans les ingrédients, il est conseillé de vider un certain volume de liquide avant de mixer les aliments.**

 **Si vous voulez vapeur sans les aliments entrent en contact avec l'eau de condensation, vous pouvez utiliser le panier (disponible sur certains modèles uniquement).**


 **La contenance maximale pour les ingrédients chauds est de 1400 ml.**

 **Lors de la cuisson ou du mixage, il est essentiel que le couvercle du récipient en verre et le bouchon doseur restent sur le robot afin d'éviter toute blessure.**


## Mixage d'ingrédients froids

Le robot peut aussi être utilisé comme robot standard pour mixer des aliments froids ou piler de la glace.


1. Placez le moteur sur une surface solide et plane.
2. Placez le récipient en verre sur la base et branchez l'appareil.
3. Ajoutez tous les ingrédients nécessaires dans le récipient en verre et installez le couvercle. Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pendant le mixage en enlevant le bouchon doseur et en les insérant par l'orifice. Si vous ajoutez encore du liquide, il est conseillé d'arrêter le robot, ajouter le liquide et remettre le bouchon doseur en place pour éviter tout débordement.

 **La contenance maximale pour les ingrédients froids est de 1750ml.**


4. Tournez le bouton sur la vitesse ou le programme souhaités. Tournez le bouton sur Off lorsque vous avez atteint la consistance souhaitée.
5. Débranchez l'appareil après utilisation.

 **Ne conservez pas d'aliments ni de liquide dans le récipient en verre.**


Videz et nettoyez les ustensiles après utilisation.

 **Ne surchargez pas le robot vapeur. Si le moteur patine, mettez immédiatement l'appareil hors tension, débranchez-le et enlevez un peu d'aliments. Reprenez l'opération.**

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 **Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.**

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, nettoyez chaque pièce avec soin.
3. Pour nettoyer la base anti-adhésive, il est conseillé d'utiliser la brosse, qui facilite le nettoyage sous les lames.
4. Pour nettoyer le couvercle du récipient en verre et le bouchon doseur, utilisez de l'eau chaude savonneuse.
5. Nettoyez le moteur à l'aide d'un chiffon doux pour enlever les résidus et séchez avec soin.
6. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer la base. Appliquez le détergent sur le chiffon et non sur la base.
7. Veillez à ce que les pièces soient propres et sèches avant de ranger l'appareil.

 **Pour un meilleur nettoyage de la vanne est recommandé, après utilisation, l'utilisation de l'eau résiduelle dans le réservoir d'un cycle rapide d'environ 3 minutes de cuisson à la vapeur. Ajouter environ 25 cl d'acide citrique ou de vinaigre, cette opération sera également utile à la précaution de prévenir l'accumulation de tartre.**

## DÉTARTRAGE

Veillez suivre les consignes suivantes après 15 cycles de cuisson vapeur.

1. Versez 500 ml de solution à base d'eau et de détartrant (proportions variables en fonction des consignes figurant sur l'emballage du détartrant) dans le réservoir d'eau.



**Vous pouvez utiliser les détartrants standard tels que ceux prévus pour les**

#### **machines à café.**

2. Lancez une cuisson à la vapeur pendant 20 min. sans aucun aliment dans le récipient.
3. Rincez le circuit d'eau en effectuant un nouveau cycle de 20 min. avec de 500 ml d'eau claire.

## TABLEAU DES PANNES

Ce produit a été conçu pour offrir à l'utilisateur un aperçu clair et précis des problèmes ou erreurs d'utilisation. Veuillez consulter ce tableau pour connaître la signification des messages d'erreur qui s'affichent.

Description de l'erreur	Message d'erreur	Solutions
Récipient en verre mal installé sur le moteur.	E1	Veillez à ce que le récipient soit correctement assemblé. Il doit être verrouillé et la poignée du récipient doit être à droite et alignée sur le réservoir d'eau.
Alimentation coupée.	E1	Remettez le courant et appuyez sur le bouton On/ Off pour démarrer le produit. Réglez le temps de cuisson et appuyez sur Start. Lors du mixage, revenez à la position Off et rétablissez la valeur souhaitée.
Quantité d'eau insuffisante dans le réservoir.	E2	Ajoutez de l'eau dans le réservoir.
La position du réservoir d'eau ne permet pas le fonctionnement de l'appareil.	E2	Assurez-vous que le réservoir d'eau est bien en place.
Le tuyau est bouché.	E1	Suivez la procédure de détartrage ci-dessous. Veillez à ce qu'aucun aliment ne bloque le passage de la vapeur.



**Dans le cas d'un message E1, s'il vous plaît débrancher et rebrancher le cordon d'alimentation. Si le problème persiste, s'il vous plaît appelez le service.**

**GUIDE DE PRÉPARATION DES ALIMENTS**

ALIMENT	QUANTITÉ	TEMPS DE CUISSON	VITESSE
POMMES DE TERRE	500 g	15'	2
FRUITS MIXÉS (bananes, pommes, poires)	800 g	15-20'	IMPULSION, 1
BLANCS DE POULET	400 g	20-25'	IMPULSION
BOEUF	400 g	20-25'	1-2
LÉGUMES MIXÉS	300 g	20-25'	4
LÉGUMES MIXÉS (pommes de terre, courgettes, carottes)	1 kg	20'	4

## RECETTES

### Soupes “avec morceaux”

#### SOUPE AU PISTOU

Temps : 40 minutes

Ingrédients pour 4 personnes.

150 g. de riz, 2 pommes de terre, 2 courgettes, 2 poireaux, 2 carottes, 1 branche de céleri, 1 oignon, 100 g. de tomates, 100 g. de scarole, 100 g. de bourrache, 150 g. de haricots blancs cuits, parmesan râpé, sauce pesto, bouillon de légumes, huile d'olive vierge extra, sel et poivre.

Effectuez une entaille en croix à la base des tomates, ébouillantez-les 3 minutes dans de l'eau chaude. Lorsque l'eau bout, versez les tomates dans un bol rempli d'eau et de glace. Pelez et coupez les tomates en cubes. Pelez et coupez en dés les pommes de terre et les courgettes. Coupez les poireaux, les carottes, la branche de céleri et l'oignon en rondelles. Lavez et coupez en julienne la scarole et la bourrache. Transférez tous les légumes dans le bol, ajoutez le riz, le sel et le poivre et cuisez à la vapeur pendant 20 minutes. Versez le mélange dans une soupière, ajoutez les haricots blancs, 2 cuillères à soupe de pesto, couvrez de bouillon bouillant. Servez la soupe parfumée avec filet d'huile et le parmesan râpé.

#### GUACAMOLE

Temps : 15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes.

3 avocats mûrs, 1 citron, 2 tomates, 1 oignon vert, 1 piment frais pour chili, 1 poignée de feuilles de coriandre.

Divisez en deux les avocats, retirez le noyau, videz-les de la pulpe et placez-la dans le bol en versant immédiatement le jus de citron pour éviter qu'elle noircisse. Ébouillantez les tomates, pelez-les, épépinez-les et ajoutez-les aux avocats. Versez l'oignon et le piment frais piquant hachés et une poignée de feuilles de coriandre. Assaisonnez avec le sel. Mixez jusqu'à ce qu'une crème épaisse et irrégulière se forme, elle ne doit pas être lisse comme une purée.

#### GASPACHO

Temps : 25 minutes

Ingrédients pour 4 personnes.

800 g. de tomates, 200 g. de pain, 4 gousses d'ail, 1 concombre, 1 poivron vert, vinaigre de pomme, huile d'olive extra vierge, sel et poivre.

Effectuez une entaille en croix à la base des tomates, ébouillantez-les 3 minutes dans de l'eau chaude. Lorsque l'eau bout, versez les tomates dans un bol rempli d'eau et de glace. Pelez et coupez les tomates en cubes. Transférez la moitié des cubes dans le bol. Coupez le pain en petits morceaux. Versez-en 150 g. dans le bol avec les tomates et arrosez d'huile d'olive. Épluchez et écrasez les

gousses d'ail et ajoutez-les au reste. Saupoudrez d'une pincée de cumin en poudre. Pelez le concombre, coupez un tiers en dés et versez le reste dans le bol. Nettoyez les poivrons et coupez un tiers en dés et versez le reste dans le mixeur. Cuisez 10 minutes puis mixez. Mélangez 2 cuillères à soupe de vinaigre au mélange et assaisonnez avec le sel. Placez le gaspacho au réfrigérateur pendant au moins 1 heure. Servez accompagné de pain sec et des légumes coupés en dés.

## Purées pour bébés

### PURÉE DE POULET PARFUMÉE À LA NOISETTE

Temps : 20 minutes

Ingrédients pour environ 400 g de purée.

120 g de légumes de saison, 40 g. de blanc de poulet, 20 g. de préparation pour crème de tapioca, 250 g. de bouillon de légumes, huile de noisette.

Pelez, épluchez les légumes et coupez-les en petits morceaux. Coupez en cubes le poulet et transférez le tout dans le bol. Ajoutez le bouillon et laissez cuire pendant 12 minutes. En fin de cuisson, ajoutez le tapioca et mélangez le tout. Juste avant de servir, ajoutez une cuillère à café d'huile.

### PURÉE DE SOLE

Temps : 20 minutes

Ingrédients pour environ 600 g. de purée.

100 g. de carottes, 50 g. de pommes de terre, 60 g. de filets de sole, 20 g. de semoule de blé instantanée, 400 g. de bouillon de légumes, huile de pépins de courge.

Pelez, épluchez les légumes et coupez-les en petits morceaux. Coupez en cubes le poisson et transférez le tout dans le bol. Ajoutez le bouillon et laissez cuire pendant 12 minutes. En fin de cuisson, mixez jusqu'à obtenir une purée bien lisse et ajoutez la semoule. Mélangez délicatement et, au moment de servir, ajoutez 1 cuillère à café d'huile.

## ASSISTANCE

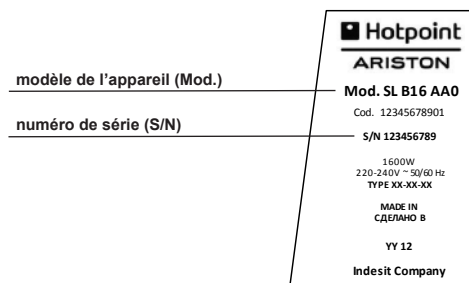
Avant de contacter le centre d'Assistance :

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

### Signalez-lui :

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

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique.



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

## ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS



La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.



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

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

## КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. База с двигателем
    - 1а. Ручки базы с двигателем
  2. Регулятор работы двигателя
  3. Дисплей
  - 3а. Кнопка установки таймера
  4. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
  5. Кнопка Старт/Стоп
  6. Контейнер для воды
    - 6а. Крышка контейнера для воды
    - 6b. Ручка контейнера для воды
  7. Блок со стеклянным стаканом
    - 7а. Насадка с ножом
    - 7b. Стакан
  - 7с. Корзина (только в некоторых моделях)
  - 7d. Крышка
  - 7е. Чашечка-дозатор
8. Щетка для чистки

## ВСТУПЛЕНИЕ

Благодарим Вас за приобретение нашего изделия. Вы выбрали эффективный прибор с отличными эксплуатационными качествами.

При несоблюдении инструкций по правильной эксплуатации данного прибора производитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб. В инструкциях по эксплуатации могут описываться разные модели. Любое отличие четко указывается.

## ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании бытовых электроприборов всегда необходимо соблюдать основные меры по безопасности, включая следующие.


- Данный прибор должен использоваться только при соблюдении приведенных здесь инструкций.
- Подключите к сети и используйте прибор только в соответствии с данными на заводской табличке.
- Прочитайте все инструкции. Сохраните данные инструкции для будущих консультаций.
- Не оставляйте прибор без присмотра в процессе измельчения.
- Перед началом использования Парового блендера проверьте, чтобы все упаковочные материалы и наклейки были сняты с прибора.
- Всегда проверяйте прибор перед его использованием на предмет видимых повреждений. Не пользуйтесь прибором с поврежденным сетевым шнуром/штепсельной вилкой или в случае неисправности прибора или какого-либо его повреждения. Отнесите прибор в уполномоченный сервис для проверки, ремонта электрической или механической части.
- Во избежание несчастных случаев такие работы, как замена сетевого шнура, должны выполняться только нашим сервисом.
- Использование деталей, не рекомендованных или не продаваемых производителем приборов, может привести к пожару, удару током или несчастным случаям.
- В процессе использования поверхности могут сильно нагреться. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Всегда беритесь за ручки.
- Отсоединяйте прибор от электросети, когда он не используется или перед его чисткой. Перед чисткой прибора дайте ему остыть. Для отключения прибора нажмите кнопку Вкл./Выкл., затем отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки.
- Не приближайте руки и кухонные инструменты к вращающимся ножам или дискам в процессе измельчения продуктов во избежание несчастных случаев или повреждения прибора. Для чистки можно использовать скребок, но только при выключенном приборе.
- Лезвия ножа острые. Обращайтесь с ножом осторожно.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без знания и опыта использования прибора, если они не были обучены и не контролируются лицами, ответственными за их безопасность.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Во избежание возгорания, удара током или несчастных случаев не погружайте сетевой шнур, штепсельную вилку или весь прибор в воду или другие жидкости.
- Не оставляйте сетевой шнур свисающим с края кухонного стола или топа. Сетевой шнур не должен касаться горячих поверхностей.
- Только для использования в помещении.
- Данный прибор предназначен только для бытового использования, а не для коммерческого или промышленного. Использование прибора в целях, отличных от указанных, аннулирует гарантию на прибор.
- Убедитесь, что двигатель и парогенератор полностью завершили работу перед открыванием крышки.
- Не используйте этот прибор в присутствии взрывоопасных и/или горючих испарений.
- Во избежание удара током не пытайтесь снять нижнюю крышку базы. Внутри нет деталей, которые пользователь может использовать. Поручайте ремонт прибора только уполномоченному персоналу.
- Перед началом работы проверьте, чтобы база была установлена на ровной, сухой и чистой поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления напитков/блюдов согласно прилагающимся к нему инструкциям по эксплуатации.
- Всегда проверяйте, чтобы Ваши руки были сухими, перед отсоединением штепсельной вилки от сетевой розетки. Никогда не отсоединяйте штепсельную вилку от сетевой розетки, потянув за сетевой шнур.
- Во избежание несчастных случаев или возгорания не накрывайте работающий прибор.
- Не подсоединяйте данный прибор к внешнему таймеру или к системе дистанционного управления.
- При перемещении прибора беритесь только за ручки базы с двигателем.



Никогда не поднимайте прибор за ручку контейнера для воды.

- Регулярно проверяйте все детали перед их сборкой. Если какая-то деталь повреждена, или стакан треснул, не пользуйтесь паровым блендером.
- Никогда не погружайте базу с двигателем в воду или в другие жидкости. Не помещайте прибор в посудомоечную машину.
- Никогда не заматывайте сетевой шнур вокруг парового блендера.
- Никогда не погружайте стеклянный стакан воду сразу после нагрева; сначала дайте ему остыть.

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

 При снятии упаковки с изделия осторожно обращайтесь с ножом, его лезвия очень острые.

Вывойте все детали, кроме базы с двигателем, горячей водой с моющим веществом. Ополосните и высушите. Не погружайте сетевой шнур в воду или в другие жидкости. Тщательно вымойте стеклянный стакан. Внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации и уходу, обращая особое внимание на разделы "Инструкции по эксплуатации парового блендера" и "Уход и чистка", в которых описываются правильные способы съема деталей и чистки прибора.

## ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАРОВОГО БЛЕНДЕРА

 Лезвия ножа очень острые, обращайтесь с ними осторожно.

В случае отключения энергоснабжения после его возобновления прибор переключается в режим энергосбережения. Для использования рабочего режима блендера поверните регулятор на "0", нажмите кнопку вкл./выкл. и затем поверните регулятор на нужную скорость.


### Сборка (А)

1. Для установки блока со стеклянным стаканом на базу парового блендера установите блок стакана на базу так, чтобы стрелка на кольце стакана совпала со стрелкой на базе. Нажмите на стакан вниз до закрепления на базе.

 Ставьте стеклянный стакан на базу с двигателем осторожно, так как


**неправильное положение может повредить блокировочный выключатель, и прибор не будет работать.**


2. Поместив в стакан необходимые продукты, закройте его крышкой перед нагревом или измельчением. Закройте стакан крышкой и плотно ее прижмите, проверив, чтобы носик стакана был закрыт выступом на крышке.
3. Установите контейнер для воды, продвинув его в базу с двигателем до упора.

 Закройте контейнер для воды крышкой, чтобы в воду не попала пыль, насекомые и прочие загрязнения.


### Съем деталей

1. Выключите паровой блендер и отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки. Поднимите стеклянный стакан вверх с базы с двигателем.

 Беритесь только за ручку. Не поворачивайте стакан.


 Нагревательные элементы в режиме нагрева парового блендера сильно нагреваются: не касайтесь поверхности стакана.

2. Для съема крышки со стеклянного стакана крепко возьмитесь за ручку крышки одной рукой и поднимите ее вверх.
3. Для съема чашечки-дозатора с крышки поднимите ее вверх. Для установки чашечки-дозатора в крышку выровняйте ее по соответствующим пазам в крышке.

 Пар выходит через чашечку-дозатор в режиме нагрева парового блендера. Это нормально, но проявляйте осторожность: можно обжечься паром.

 Всегда проверяйте перед измельчением, чтобы крышка и чашечка-дозатор были плотно закрыты.


### Приготовление супа


 Измельчайте только приготовленные ингредиенты.

1. Поставьте базу прибора на прочную, ровную поверхность.
2. Поместите продукты в стеклянный стакан.


 Порежьте ингредиенты на мелкие кусочки (макс. 2-3 см).

3. Тщательно вымойте крышку стеклянного стакана.
4. Установите стеклянный стакан на базу и подсоедините штепсельную вилку в сетевую розетку.
5. Наполните контейнер водой, затем проверьте, чтобы крышка контейнера была закрыта.
6. Нажмите кнопку вкл./выкл. для переключения прибора в режим энергосбережения.
7. Задайте время приготовления кнопками + или -. Время приготовления можно изменить в любое время в процессе приготовления.
8. Нажмите кнопку Старт/Стоп для начала приготовления.
9. По истечении заданного времени приготовления прибор включает звуковой сигнал.
10. Поверните регулятор для размалывания супа.

 Из-за неизбежного образования конденсата и естественной жидкости, содержащейся в продуктах, в некоторых случаях рекомендуется слить немного жидкости перед размалыванием.

 Если вы хотите, чтобы пара без продуктов вступают в контакт с конденсацией воды, вы можете использовать корзины (доступно на некоторых моделях).

 **Максимальный объем горячих ингредиентов - 1400 мл.**

 **В процессе приготовления или измельчения горячих жидкостей очень важно, чтобы стакан был плотно закрыт крышкой с вставленной в него чашечкой во избежание несчастных случаев.**

### **измельчение холодных ингредиентов**

Блендер также можно использовать для простого измельчения холодных ингредиентов и льда.


1. Поставьте базу прибора на прочную, ровную поверхность.
2. Установите стеклянный стакан на базу и подсоедините штепсельную вилку в сетевую розетку.
3. Поместите в стеклянный стакан нужные ингредиенты и закройте его крышкой. В процессе размалывания вы можете добавлять ингредиенты, вынув чашечку-дозатор и добавляя ингредиенты через

отверстие в крышке. В случае добавления жидкости рекомендуем поставить блендер на паузу, долить жидкость, вставить на место чашечку во избежание разбрызгивания.

 **Максимальный объем холодных ингредиентов - 1750 мл.**

4. Поверните регулятор на нужную скорость или используйте импульсный режим. Поверните регулятор на Выкл. по получении нужной консистенции.
5. Отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки сразу по завершении использования прибора.


 **Не храните продукты или жидкости в стеклянном стакане.**

 **Не перегружайте паровой блендер. Если двигатель заедает, незамедлительно выключите паровой блендер, отсоедините штепсельную вилку от сетевой розетки и аккуратно удалите части продуктов, затем вновь включите блендер.**

## **УХОД И ЧИСТКА**


 **Лезвия ножа очень острые, обращайтесь с ними осторожно.**

1. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.
2. Перед первым использованием и после каждого использования тщательно мойте все детали.
3. Для чистки базы с неприлипающей поверхностью рекомендуем использовать щетку для более простой чистки под ножом.
4. Крышку стеклянного стакана и чашечку-дозатор можно мыть горячей водой с моющим веществом.
5. Протрите базу с двигателем влажной тряпкой и вытрите насухо.
6. Не используйте абразивные вещества для чистки корпуса базы. Смачивайте моющим веществом тряпку, не наносите его непосредственно на базу.
7. Проверьте, чтобы все детали были чистыми и сухими перед следующим использованием.

 **Для лучшей очистки клапана рекомендуется после использования, использования остаточной воды в резервуаре для быстрого цикла около 3**

минут на пару. Добавление около 25 кл лимонной кислоты или уксуса, эта операция также будет полезна для предосторожность предотвратить накопление накипи

упаковке средства для удаления накипи) в контейнер для воды.

 Можно использовать стандартные средства для удаления накипи, например, для кофеварочных машин.

## УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Выполняйте эту процедуру каждые 15 циклов приготовления на пару.


1. Залейте 500 мл воды со средством для удаления накипи (пропорции указаны на

2. Включите 20-минутный цикл приготовления на пару, не помещая в стакан продуктов.
3. Промойте систему подачи пара, включив еще один 20-минутный цикл с 500 мл чистой воды.

## ТАБЛИЦА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор предоставляет пользователю четкую информацию о любой неисправности или сбое. Проверьте по этой таблице значение сообщений на дисплее.

Описание сбоя	Сообщение о сбое	Решения
Стеклянный стакан неправильно установлен на блоке с ножом.	E1	Проверьте, правильно ли установлен стакан. Он должен быть заблокирован, ручка стакана должна находиться справа, параллельно контейнеру для воды.
Прибор обесточен.	E1	Подключите к сети прибор; нажмите кнопку вкл./выкл. для включения. Задайте время приготовления на пару и нажмите Старт. В процессе измельчения поверните регулятор в положение Выкл. и затем вновь включите на нужной скорости.
Количество воды в контейнере ниже минимальной отметки.	E2	Долейте воду в контейнер.
Контейнер для воды не установлен в рабочее положение.	E2	Проверьте, чтобы контейнер для воды был правильно установлен.
Клапан засорен	E1	Выполните описанную ниже процедуру для удаления накипи. Проверьте, чтобы кусочки продуктов не забились проход пара.

 В случае E1 сообщение, пожалуйста, отключите и подключите шнур питания. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу.

## РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОДУКТЫ	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	СКОРОСТЬ РАЗМАЛЫВАНИЯ
КАРТОФЕЛЬ	500 гр	15 минут	2
РАЗНЫЕ ФРУКТЫ (бананы, яблоки, груши)	800 гр	15-20 минут	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ, 1
КУРИНАЯ ГРУДКА	400 гр	20-25 минут	ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ
ГОВЯДИНА	400 гр	20-25 минут	1-2
РАЗНЫЕ БОБОВЫЕ	300 гр	20-25 минут	4
РАЗНЫЕ ОВОЩИ (картофель, кабачки, морковь)	1 кг	20 минут	4

## РЕЦЕПТЫ

### Супы “с кусочками”

#### СУП С ПЕСТО

Время: 40 минут

Ингредиенты на 4 порции.

150 гр риса, 2 картофелины, 2 кабачка-цукини, 2 лука-порея, 2 моркови, 1 стебель сельдерея, 1 луковица, 100 гр помидоров, 100 гр цикория, 100 гр огуречной травы, 100 гр готовой белой фасоли, тертый сыр пармезан, генуэзское песто, овощной бульон, оливковое масло высшего качества, полученное холодным прессованием, соль и черный перец.

Надрезать помидоры крестом в основании, положить их в кипяток в течение 3 минут, когда вода вновь закипит, выложить их в миску с холодной водой со льдом. Снять с помидоров кожицу и порезать кубиками. Вымыть, почистить и порезать кубиками картофель и кабачки. Вымыть, почистить и порезать колесиками порей, морковь, сельдерей и лук. Вымыть и порезать тонкой соломкой “жульен” цикорий и огуречную траву. Поместить все овощи в стакан, добавить рис, посолить, поперчить и готовить на пару в течение 20 минут. Вылить массу в кастрюлю, добавить фасоль, 2 столовые ложки песто, залить горячим овощным бульоном. Подавать на стол, ароматизировав суп небольшим количеством оливкового масла и посыпав тертым пармезаном.

#### ГУАКАМОЛЕ

Время: 15 минут

Ингредиенты на 4 порции.

3 спелых авокадо, 1 лимон, 2 помидора, 1 луковица, 1 свежий острый перец, щепотка листьев кинзы

Разрезать авокадо на половинки, вынуть косточку, вынуть мякоть и поместить в стакан, сразу же полив лимонным соком во избежание почернения авокадо. Положить помидоры в кипящую воду на несколько минут, снять кожицу, вынуть семена и добавить к авокадо. Добавить также луковицу и острый перец, порезанные на кусочки, 1 щепотку листьев кинзы. Посолить. Размолоть до состояния густой массы с кусочками. Масса не должна быть однородной, как пюре.

#### ГАСПАЧО

Время: 25 минут

Ингредиенты на 4 порции.

800 гр помидоров, 200 гр хлеба, 4 зубчика чеснока, 1 огурец, 1 зеленый перец, яблочный уксус, оливковое масло высшего качества, полученное холодным прессованием, соль и черный перец.

Надрезать помидоры крестом в основании, положить их в кипятки в течение 3 минут, когда вода вновь закипит, выложить их в миску с холодной водой со льдом. Снять с помидоров кожицу и порезать кубиками. Поместить половину помидоров в стакан. Порезать хлеб на кусочки. Поместить в стакан 150 гр хлеба с помидорами и полить оливковым маслом. Почистить и раздавить зубчики чеснока и добавить в стакан. Посыпать щепоткой молотого римского тмина. Очистить огурец от кожицы, 1 треть порезать на кубики, остальное поместить в стакан. Вымыть перец и порезать на кубики 1 треть, остальное поместить в блендер. Готовить в течение 10 минут, затем размолоть. Добавить 2 столовые ложки уксуса и посолить. Поместить гаспачо в холодильник примерно на 1 час. Подавать на стол с сухим хлебом и с остальными овощами, порезанными на кубики.

## Детское питание

### ПЮРЕ ИЗ КУРИЦЫ С ОРЕХОВЫМ МАСЛОМ

Время: 20 минут

Ингредиенты примерно на 400 гр пюре.

120 гр сезонных овощей, 40 гр куриной грудки, 20 гр хлопьев для крема из тапиоки, 250 гр овощного бульона, масло из фундука.

Вымыть, почистить овощи и порезать их на кусочки. Порезать на кусочки куриную грудку и поместить все в стакан. Добавить овощной бульон и готовить 12 минут. По завершении приготовления добавить хлопья тапиоки и размолоть всю массу. Подавать с 1 чайной ложкой орехового масла.

### ПЮРЕ ИЗ КАМБАЛЫ

Время: 20 минут

Ингредиенты примерно на 600 гр пюре.

100 гр моркови, 50 гр картофеля, 60 гр филе камбалы, 20 гр манки быстрого приготовления, 400 гр овощного бульона, масло из семян тыквы.

Вымыть, почистить овощи и порезать их на кусочки. Порезать на кусочки рыбу и поместить все в стакан. Добавить овощной бульон и готовить 12 минут. По завершении приготовления размолоть до получения однородного пюре и добавить манку. Слегка перемешать и подавать с 1 чайной ложкой тыквенного масла.

## СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Бесплатная горячая линия:  
8 800 3333 887 \*

\* (Услуга бесплатна для абонентов всех стационарных линий на всей территории России)

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся обеспечить высокое качество сервисного обслуживания. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

### Уход за техникой

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

### Авторизованные сервисные центры

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

### При возникновении неисправности

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

Обратиться в Службу Сервиса можно по телефону бесплатной горячей линии или

по телефонам, указанным в гарантийном документе.

**! Мы рекомендуем обращаться только к авторизованным сервисным центрам**

**! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей**

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

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

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) в разделе «Сервис».

## УТИЛИЗАЦИЯ



Согласно Европейской Директиве 2002/96/EC об утилизации электронных и электрических приборов (WEEE) бытовые электроприборы не должны выбрасываться с обычным мусором.






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



AIO 77

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

<b>Производитель:</b>
Импортер:
С вопросами (в России) обращаться по адресу

<b>Стационарный блендер</b>
<b>Hotpoint</b> <b>ARISTON</b>
<b>ТВ 060С АХ0</b>
Indesit Company
Китай
220-240 V ~
Steam: 220-240 V ~ 50/60 Hz Max 1100-1300W
Blending: 220-240V ~ 50 Hz 500-600W/60 Hz 450-500W
50/60 Hz
Класс защиты I
   АЮ 77
– 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, – 2-ая и 3-я цифры в S/N порядковому номеру месяца года, – 4-ая и 5-ая цифры в S/N числу определенного месяца и года.

<b>Indesit Company S.p.A.</b> Вилле А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
ООО "Индезит РУС"
Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1



## PARÇALAR VE ÖZELLİKLER

1. Motor
- 1a. Motor gövdesi tutma kolları
2. Kontrol düğmesi
3. LED Ekran
- 3a. Zaman ayar düğmesi
4. Açma/Kapama düğmesi
5. Buharlı pişirme başlatma/durdurma düğmesi
6. Su haznesi
- 6a. Su haznesi kapağı
- 6b. Su haznesi tutma yeri
7. Cam blender parçaları
- 7a. Bıçak ünitesi
- 7b. Cam hazne
- 7c. Sepet (modele bağlı aksesuar)
- 7d. Blende kapağı
- 7e. Ölçek
8. Temizleme fırçası

### Teknik Özellikler:

Max. Watt pişirme: 1300W

Max. Watt blender: 600 W

Voltaj (V): 220 - 240

Blender Kapasitesi: 1750 ml

Blender Hazne: Cam

Motor Gövde: Çelik

## GİRİŞ

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz. Bu ürünü satın almakla, etkili ve yüksek performanslı bir cihaza sahip oldunuz.

Bu cihazın doğru kullanılmasıyla ilgili talimatlara uymamanız halinde ortaya çıkabilecek hiçbir hasardan ötürü imalatçı firma sorumlu tutulamaz. Kullanım talimatlarında farklı modeller açıklanmış olabilir. Olası farklılıklar mutlaka belirtilecektir.

## GÜVENLİĞİNİZ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİLER

Tüm elektrikli cihazların kullanımı sırasında, aşağıdakileri de içeren bir dizi genel güvenlik kuralına uyulmalıdır:

- Bu cihaz sadece talimat kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanılmalıdır.
- Cihazı sadece bilgi plakasında belirtilen özelliklere uygun bir şekilde bağlayın ve kullanın.
- Tüm talimatları okuyun. İleride başvurmak üzere talimatları saklayın.
- Karıştırma sırasında cihazın başından ayrılmayın.
- İlk kullanımdan önce Buharlı Blender'ın üzerindeki tanıtım etiketlerini, ve ambalaj malzemesini çıkarın.
- Cihazı kullanmadan önce görünür hasara karşı kontrol edin. Kablosu, fişi ya da kendisi hasar gören bir cihazı kullanmayın, arıza yaptıktan sonra da cihazı kullanmayın. Kontrol edilmesi, onarılması, mekanik ya da elektrikli ayarlarının yapılması için cihazı yetkili servise gönderin.
- Yaralanma riskini önlemek için, hasarlı bir kablolu değiştirilmesi gibi onarımlar sadece müşteri servisimiz tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın imalatçısı tarafından imal edilmemiş ya da onaylanmamış aparatların kullanılması yangına, elektrik çarpmasına ya da yaralanmaya neden olabilir.
- Kullanım sırasında yüzeyler çok sıcak olur. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Mutlaka tutma kulplarından tutun.
- Kullanmadığınız zamanlarda veya cihazı temizlemeden önce blender'ın fişini prizden çekin. Cihazı temizlemeden önce soğumasını bekleyin. Bağlantısını kesmek için Açma/Kapama düğmesine basın ve fişini prizden çekin.
- Yaralanma ve mutfak robotunun hasar görmesi riskine karşı, gıda işlenirken ellerinizi ve yardımcı gereçleri hareketli bıçaklardan veya disklerden uzak tutun. Kazıyıcı kullanabilirsiniz, ancak bunu sadece mutfak robotu çalışırken kullanmanız gerekir.
- Bıçaklar keskindir. Bıçak ünitesini dikkatli kullanın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili talimatlar kendilerine öğretilmeden veya bu kişinin gözetimi altında olmadan fiziksel,

ruhsal veya akli durumları yeterli olmayan kişiler (çocuklar dahil) ya da gerekli bilgi ve tecrübeye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılmalıdır.

- Çocuklar, ürünle oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdırlar.
- Yangın, elektrik çarpması veya yaralanma tehlikesine karşı önlem olarak kabloyu, elektrik fişini veya üniteyi suyun ya da diğer sıvıların içine koymayın.
- Kablonun masa veya tezgahın kenarından sarkmasına izin vermeyin. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesini önleyin.
- Sadece kapalı mekânda kullanılabilir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantisiz kalmalarına neden olur.
- Kapağı çıkarmadan önce motorun ve buhar üreticinin tamamen durduğundan emin olun.
- Patlayıcı ve/veya yanıcı duman ihtiva eden ortamlarda bu cihazı kullanmayın.
- Elektrik çarpması riskini azaltmak için, motor tabanını açmaya çalışmayın. Makinenin iç kısmında kullanıcı tarafından bakım yapılabilecek bir parça bulunmamaktadır. Onarım işi sadece yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Gıda işlemeye başlamadan önce tabanını düz, kuru ve temiz bir yüzeye konduğunu kontrol edin.
- Bu cihaz sadece birlikte verilen talimatlarda açıklandığı gibi içecek/yiyecek hazırlamada kullanılmalıdır.
- Fişi prizden çıkarmadan önce ellerinizin kuru olduğuna kontrol edin. Fişi asla kablodan tutarak prizden çıkarmayın.
- Yaralanma ve yangın riskini ortadan kaldırmak için, kullanım sırasında cihazın üzerini örtmeyin.
- Bu cihazı harici bir zamanlayıcıya veya uzaktan kumanda sistemine bağlamayın.
- Cihazı taşımak için sadece motor tabanı motor gövdesi tutma kollarını kullanın. Cihazı asla su haznesinin tutma kolundan tutarak kaldırmayın.
- Yeniden monte etmeden önce tüm parçaları düzenli olarak kontrol edin. Parçalardan biri hasar görmüşse veya kase çatlamış/kırılmışsa Buharlı Blender'ı kullanmayın.
- Motor tabanını asla suyun veya diğer sıvıların içine batırmayın. Bulaşık makinesine koymayın.
- Kabloyu asla buharlı blender'ın etrafına sarmayın.

- Cihazı asla suyun veya diğer sıvıların içine batırmayın.
- Isıtma işleminden sonra cam kaseyi asla doğrudan suya batırmayın; öncelikle soğumasını bekleyin.

## İLK KULLANIMDAN ÖNCE

**⚠ Ürünü ambalajından çıkarıp ambalaj malzemesini sökerken bıçaklara çok dikkat edin; bıçaklar çok keskindir.**

Motor tabanı dışındaki tüm parçaları sabunlu suda yıkayın. Sonra durulayarak kurumaya bırakın. Bu cihazın elektrik kablosunu asla suyun veya diğer sıvıların içine sokmayın. Cam kaseyi iyice temizleyin. Ünitenin çıkarılması ve temizlenmesiyle ilgili doğru adımları öğrenmek için "Buharlı Blender'ın Kullanılması" ve "Temizlik ve Bakım" bölümlerine özellikle dikkat ederek bu kılavuzu iyice okuyun.

## Enerji tüketimi açısından verimli kullanım için öneriler

Buharlı Blender'ınızı daha verimli kullanmak için bu bilgileri dikkate almanızı tavsiye ederiz:

- Bu cihaz sadece evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır, endüstriyel kullanıma uygun değildir. Kullanım amacı dışında kullanılması garantinin geçersiz kalmasına neden olur.
- Sadece ihtiyacınız olan miktarları hazırlayın.
- İşlem yapacağınız malzemeye göre hız ayarınızı seçin.
- Ürünü kullanmadığınız aralarda off konumuna getirin, boşa çalıştırmayın. Ürününüzü kullanacağınız malzemeleri hazırladıktan sonra kullanmaya başlayın.
- Çalıştırmadan önce cihazın kapağının sağlam yerine oturduğuna emin olun.
- Lütfen önerilen maksimum miktar ve pişirme sürelerini dikkate alın.

## BUHARLI BLENDER'IN KULLANILMASI

**⚠ Bıçaklar oldukça keskindir, dikkatli kullanın.**

Elektrik kesildikten sonra yeniden gelince ürün bekleme moduna geçer. Blender işlevini kullanmak için kontrol düğmesini

"0" konumuna getirin, "açma/kapama" düğmesine basın ve kontrol düğmesini istediğiniz hıza getirin.

## Montaj (A)

1. Cam Kase grubunu Buharlı Blender'ın tabanına takmak için, kase ünitesini, kase bileziği üzerindeki ok tabandaki ok ile aynı hizaya gelecek şekilde motor tabanının üzerine yerleştirin. Kaseyi bastırarak yerine oturtun.

**⚠ Cam kaseyi motor tabanının üstüne yerleştirirken dikkatli olun; yanlış yerleştirmeniz kilit anahtarına hasar vererek ünitenin çalışmasını engelleyebilir.**

2. Gerekli malzemeleri kaseye ekledikten sonra, pişirme veya karıştırma işlerinden önce kapağı kaseye takın. Kapağı kaseğin üzerine yerleştirip sıkıca bastırın, kaseğin üzerindeki boşaltma ağzının kapak üzerindeki çıkıntı ile kaplandığını kontrol edin.
3. Su kasesini, yerine kavraşana kadar motor tabanındaki ray üzerinde kaydırarak takın.

**☑ Suya toz veya başka yabancı maddeler girmemesi için su haznesi kapağını kapatın.**

## Cihazın sökülmesi


1. Buharlı Blender'ı kapatın ve fişini prizden çekin. Cam kaseyi yukarı kaldırıp motor tabanından ayırın.

**⚠ Sadece tutma kolundan tutarak kaseyi kaldırın. Kaseyi çevirmeyin. Kaseyi bükmeyin.**

**⚠ Buharlı Blender pişirme modundayken ısıtma elemanı çok sıcaktır; blenderın alt kısmına dokunmayın.**

2. Kapağı cam kaseden çıkarmak için kapağın kolundan sıkıca tutun ve yukarı doğru kaldırın.
3. Ölçüm kabını kapaktan çıkarmak için yukarı kaldırıp çekin. Ölçüm kabını kapağın üzerine yerleştirmek için, kapağın içindeki oluklarla hizalayın.


**⚠ Buharlı Blender pişirme modundayken ölçüm kabından buhar çıkar. Bu normal bir durumdur, ancak dikkatli olmanız gerekir; buhar yanmalara ve yaralanmalara yol açabilir.**

 **Karıştırma işlerinden önce kapağın ve ölçüm kabının doğru yerleştirildiğini kontrol edin.**


## Çorba hazırlama


 **Karıştırmaya başlamadan önce mutlaka çorba malzemelerini pişirin.**


1. Tabanı düz ve sağlam bir zemine yerleştirin.
2. Yiyecekleri cam kaseğin içine koyun.


 **Malzemeleri küçük parçalar (maks. 2-3 cm) halinde kesin.**

3. Cam kaseğin kapağını kapatın.
4. Cam kaseyi tabanın üzerine yerleştirin ve ünitenin fişini prize takın.
5. Su haznesini suyla doldurun ve kapağını kapatın.
6. Üniteyi bekleme moduna almak için "açma/kapama" düğmesine basın.
7. Zaman ayar düğmesi üzerinden + veya - düğmesine basarak pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresini pişirme sırasında istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
8. Pişirmeye başlamak için Start/Stop (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
9. Pişirme süresi dolunca üniteden sesli uyarı olarak bir 'bip' sesi duylur.
10. Çorbayı karıştırmak için kontrol düğmesini çevirin.

 **Kaçınılmaz yoğuşma ve tüm malzemelerde bulunan doğal miktardaki su nedeniyle, bazı durumlarda karıştırmaya başlamadan önce bir miktar sıvının boşaltılması önerilir.**

 **Eğer yoğunlaşma su ile temas gıdalar olmadan buhar istiyorsanız, sepet (sadece belirli modellerde) kullanabilirsiniz.**

 **Sıcak malzemeler için maksimum dolun hacmi 1400ml'dir.**

 **Sıcak sıvıları karıştırırken ya da pişirirken, zarar görmemeleri için cam kase kapağının ve ölçüm kabının blender üzerinde tutulması gerekir.**


## Soğuk malzemeleri karıştırma

Blender, soğuk malzemeleri karıştırmak ve buz kırma için normal bir blender olarak da kullanılabilir.


1. Motor tabanını düz ve sağlam bir zemine

yerleştirin.


2. Cam kase grubunu tabanın üzerine yerleştirin ve ünitenin fişini prize takın.
3. Gerekli tüm malzemeleri cam kaseğin içine koyun ve kapağı yerleştirin. Ölçüm kabını çıkarıp kapağın ağzından malzeme eklemek suretiyle, karıştırma sırasında ilave malzeme ekleyebilirsiniz. Daha fazla sıvı ekleyecekseniz, karıştırmaya ara vermenizi, sıvı eklemenizi ve sıvının taşmasını önlemek için ölçüm kabını takmanızı öneririz.

 **Soğuk malzemeler için maksimum dolun hacmi 1750ml'dir.**


4. Kontrol düğmesini istediğiniz hıza getirin veya darbeli çalışma işlevini kullanın. İsteddiğiniz kararlılığa ulaşınca kontrol düğmesini "kapalı" konuma getirin.
5. Kullandıktan sonra cihazın fişini çekin.

 **Cam kaseğin içinde yiyecek veya sıvı saklamayın.**


Kullandıktan sonra kaseyi boşaltın ve iyice temizleyin.

 **Buharlı Blender'a normalden fazla malzeme doldurmayın. Fazla yüklemeye dolayı motorun zorlandığını duyarsanız Buharlı Blender'ı derhal durdurun, ünitenin fişini çekin ve bir miktar yiyeceği boşalttıktan sonra çalışmaya devam edin.**

## BAKIM VE TEMİZLİK

 **Bıçaklar oldukça keskindir, dikkatli kullanın.**


1. Temizlik işinden önce cihazın fişini mutlaka çekin.
2. İlk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra, her bir parçayı iyice temizleyin.
3. Yapışmaz tabanı temizlemek için temizleme fırçası kullanmanızı öneririz; bu sayede bıçakların altını daha kolay temizleyebilirsiniz.
4. Cam kaseyi kapağını ve ölçüm kabını temizlemek için, sıcak sabunlu suda yıkayın.
5. Olası kalıntıları gidermek için motor tabanını nemli bir bezle iyice temizleyin ve kurulayın.
6. Muhafaza tabanını temizlemek için aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Temizleme malzemelerini doğrudan tabanın üzerine değil, bezin üzerine dökün.
7. Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

 Sübabin daha iyi şekilde temizliđi için, kullanımdan sonra buhar tankının içinde kalan suyu, yaklaşık 3 dakika süresince, buharlaştırmamız tavsiye edilir. Bu işlemi yaparken, ayrıca kireç birikimini önlemek için 25 cl sitrik asit veya sirke eklemeniz yararlı olacaktır.

## KİREÇ GİDERME

Her 50 buharlı pişirme işleminden sonra aşağıdakileri yapın:

1. Su kasesinin içine 500 ml su ve kireç giderme temizlik karışımı (en doğru karışım oranı için kireç gidericinin ambalajındaki üretici talimatlarına başvurun).

 Kahve makineleri için üretilen standart kireç giderme ürünleri uygundur.

2. Kaseinin içinde yiyecek olmadan üniteyi 20 dakika buharlı pişirme modunda çalıştırın.

3. 500 ml saf su kullanarak su devresini bir 20 dakikalık çalışma döngüsüyle daha durulayın.

## ARIZA TABLOSU

Ürün, olası hatalı kullanımlar veya sorunlar hakkında kullanıcıya geri bildirim sunacak biçimde tasarlanmıştır. Ekrandaki hata mesajlarının anlamlarını öğrenmek için bu tabloya bakın.

### Hata açıklaması

### Hata mesajı

### Çözümler

Cam kase, bıçak ünitesine hatalı monte edilmiş.

E1

Kaseinin doğru monte edildiğinden emin olun. Kilitli konuma vidalanmış olmalıdır ve kaseinin sapı sağ tarafta su haznesiyle aynı hizada olmalıdır.

Güç kapalı.

E1

Yeniden güç verin; üniteyi çalıştırmak için açma/kapama düğmesine basın. Buharlı pişirme süresini ayarlayın ve Başlat'a basın. Karıştırma sırasında üniteyi yeniden kapalı konuma getirin ve istediğiniz hızı yeniden ayarlayın.

Su haznesindeki su miktarı asgari miktardan az.

E2

Su haznesine su ekleyin.

Su haznesi çalışma konumunda değil.

E2

Su haznesinin yerinde olduğunu kontrol edin.

Valf tıkalı.

E1

Aşağıda açıklanan kireç giderme adımlarını uygulayın. Yiyecek kalıntılarının buhar akışını engellemediğinden emin olun.



E1 mesaj durumunda, lütfen güç kablosunu çıkarın ve tekrar takın. Sorun devam ederse, lütfen servisi arayın.

**YİYECEK HAZIRLAMA KILAVUZU**

YİYECEK	MİKTAR	PİŞİRME SÜRESİ	KARIŞTIRMA HIZI
PATATES	500gr	15 dakika	2
KARIŞIK MEYVE (muz, elma, armut)	800gr	15-20 dakika	DARBELİ ÇALIŞMA, 1
TAVUK GÖĞSÜ	400gr	20-25 dakika	DARBELİ ÇALIŞTIRMA
BİFTEK	400gr	20-25 dakika	1-2
KARIŞIK BAKLİYAT	300gr	20-25 dakika	4
KARIŞIK SEBZE (patates, kabak, havuç)	1kg	20 dakika	4

## YEMEK TARİFLERİ

### FESLEĞEN SOSLU ÇORBA

Süre: 40 dakika

4 kişilik malzeme

150 g pirinç, 2 patates, 2 kabak, 2 pırasa, 2 havuç, 1 sap kereviz, 1 soğan, 100 g domates, 100 g yabani marul, 100 g hodan, 150 g önceden haşlanmış kuru fasulye, rendelenmiş peyniri, fesleğen sosu, sebze suyu, sızma zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Domateslerin tabanını artı şeklinde kesin, sıcak suda 3 dakika pişirin ve ardından buz ve suyla dolu bir kaba koyun. Kabuklarını soyun ve küp şeklinde kesin. Patatesleri ve kabakları yıkayıp dilimleyin. Pırasa, havuç, kereviz ve soğanları yıkayıp daire şeklinde dilimleyin. Yabani marul ve hodanı yıkayıp çubuk şeklinde kesin. Tüm sebzeleri kaseye koyun, pirinç ekleyin, tat vermesi için tuz ve karabiber katın ve 20 dakika buharda pişirin. Karışımı bir çorba kasesine boşaltın, kuru fasulye ve 2 çorba kaşığı fesleğenli sos ekleyin ve kaynayan sebze suyuyla üzerini örtün. Çorbayı yağ damlatarak ve rendelenmiş Grana ve koyun peyniriyle servis edin.

### GUACAMOLE

Süre: 15 dakika

4 kişilik malzeme

3 olgun avokado, 1 limon, 2 domates, 1 küçük soğan, 1 taze acı biber, 1 dal kişniş yaprağı

Avokadoları ikiye bölün, çekirdeklerini çıkarın, etli kısmını çıkarıp kaseye koyun ve kararmasını önlemek için hemen limon suyu ekleyin. Domatesleri kaynatın, soyun, çekirdeklerini çıkarıp avokadoya ekleyin. Küp şeklinde doğranmış taze biberi, soğanı ve bir dal kişniş yaprağını ekleyin. Tuz ekleyin. Yoğun ve kaba bir krem olana kadar blender'dan geçirin; püre kadar yumuşak olmamalıdır.

### GAZPACHO

Süre: 25 dakika

4 kişilik malzeme

800 g domates, 200 g ekmeke, 4 diş sarımsak, 1 salatalık, 1 yeşil biber, elma sirkesi, sızma zeytinyağı, tuz ve karabiber.

Domateslerin tabanını artı şeklinde kesin, sıcak suda 3 dakika pişirin ve ardından buz ve suyla dolu bir kaba koyun. Kabuklarını soyun ve küp şeklinde kesin. Küplerin yarısını kaseye koyun. Ekmekleri parçalara ayırın. Domatesle beraber 150 g ekmeği kaseye koyun ve zeytinyağı ekleyin. Sarımsağı soyup ezin ve hepsini karıştırın. Büyük bir tutam kuru kimyon serpin. Salatalığı soyun. Üçte birini küp şeklinde doğrayın ve kalanı kaseye koyun. Biberleri temizleyin. Üçte birini küp şeklinde doğrayın ve kalanı blender'a koyun. 10 dakika pişirin ve blender'dan geçirin. Karışıma 2 çorba kaşığı sirke ve tat verecek kadar tuz ekleyin. Gazpacho'yu en az 1 saat buzdolabında tutun. Kuru ekmeke ve kalan küp şeklindeki sebzelerle servis edin.

## Bebek maması

### FINDIK ÇEŞNİLİ TAVUK BEBEK MAMASI

Süre: 20 dakika

Yaklaşık 400 g bebek maması yapmak için malzeme.

120 g mevsim sebzesi, 40 g tavuk göğsü, 20 g tapiyoka pudingi malzemesi, 250 g sebze suyu, fındık yağı.

Sebzeleri temizleyip soyun ve küp şeklinde doğrayın. Tavuğu da küp şeklinde doğrayın ve tümünü bir kaseye koyun. Sebze suyunu ekleyin ve 12 dakika pişirin. Piştikten sonra tapiyokayı ekleyip blender'dan geçirin. Servis ederken bir yemek kaşığı yağ ekleyin.

### SADE BEBEK MAMASI

Süre: 20 dakika

Yaklaşık 600 g bebek maması yapmak için malzeme.

100 g havuç, 50 g patates, 60 g sade balık fileto, 20 g hazır buğday irmiği, 400 g sebze suyu, kabak çekirdeği yağı.

Sebzeleri temizleyip soyun ve küp şeklinde doğrayın. Balığı da parçalar şeklinde kesin ve tümünü bir kaseye koyun. Sebze suyunu ekleyin ve 12 dakika pişirin. Piştikten sonra homojen bir karış elde etmek için blender'dan geçirin ve irmik ekleyin. Nazıkçe karıştırın ve servis ederken bir yemek kaşığı yağ ekleyin.



## TEKNİK SERVİS

### Servise başvurmadan önce:

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

### Şunları bildiriniz:

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

Kesinlikle sadece yetkili teknisyenlere başvurunuz ve orijinal yedek parçaları kullanınız.

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



İNDESİT COMPANY BEYAZ EŞYA SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

BALMUMCU MH. KARAHASAN SOK. NO:11  
BESİKTAS-İSTANBUL

## İMHA ETME



AEEE Yönetmeliğine uygundur. Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanların (WEEE) imha etme hakkında Avrupa Birliği Direktifi 2002/96/EC, elektrikli ev aletlerinin normal evsel atıklar gibi elden çıkarılmaması gerektiğini belirtmektedir. Hizmet ömrünü tamamlayan cihazlar, makinenin içindeki malzemelerin yeniden kullanıma ve geri dönüştürülme maliyetlerinin optimize edilmesini sağlamak ve doğaya ya da halk sağlığına zararlı etkileri önlemek amacıyla ayrı bir şekilde toplanmalıdır. Üzeri çarpı işaretli çöp kovası simgesi, ilgili ürün sahibine bu özel atık toplama maddesini hatırlatmak amacıyla tüm ürünlere konmaktadır. Hizmet ömrünü tamamlamış elektrikli ev aletlerinin doğru bir şekilde elden çıkarılması hakkında detaylı bilgi almak için, ilgili kamu kuruluşuna veya yerel bayinize danışabilirsiniz.



## PEÇAS E FUNÇÕES

1. Base do motor
- 1a. Pegas da base do motor
2. Botão de controlo
3. Visor
- 3a. Botão +/-
4. Botão ON/OFF
5. Botão Start/Stop
6. Reservatório de água
- 6a. Tapa do reservatório de água
- 6b. Pega do reservatório de água
7. Conjunto do jarro de vidro
- 7a. Unidade de lâmina
- 7b. Jarro
- 7c. Cesta (apenas em alguns modelos)
- 7d. Tapa
- 7e. Copo medidor
8. Escova

## INTRODUÇÃO

Obrigado por ter comprado o nosso produto. Ao fazê-lo, optou por um aparelho eficaz e de alta performance.

Se não cumprir as instruções para o uso correcto deste aparelho, o fabricante será isento de todas as responsabilidades por quaisquer danos resultantes. As instruções de funcionamento podem descrever modelos diferentes. Todas as diferenças são claramente identificadas.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA


Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre seguidas as precauções básicas de segurança, incluindo as seguintes.

- Este aparelho deve ser usado apenas tal como descrito neste livro de instruções.
- Ligar e utilizar o aparelho apenas de acordo com as especificações na placa de características.
- Leia todas as instruções. Guarde estas instruções para uso futuro.
- Não deixe o aparelho sem vigilância ao misturar.
- Assegure-se de que remove todos os materiais de embalagem e quaisquer etiquetas e autocolantes promocionais da Painela a Vapor e Liquidificadora antes da primeira utilização.
- Verifique sempre se o aparelho apresenta sinais de danos antes de o utilizar. Não utilize qualquer aparelho com um fio ou ficha eléctrica danificados ou se se verificar uma avaria ou se o aparelho tiver sido danificado de qualquer forma. Envie o aparelho para um centro de assistência autorizado para exame, reparação ou ajuste eléctrico/mecânico.
- Para evitar lesões, as reparações como a substituição de um fio eléctrico danificado deve ser executadas apenas pelo nosso serviço de assistência.
- O uso de peças não recomendadas ou vendidas pelo fabricante do aparelho pode causar incêndios, choques eléctricos ou lesões.
- Durante a utilização, as superfícies podem ficar muito quentes. Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre as pegas.
- Desligue o aparelho da tomada se não estiver a ser utilizado e antes da limpeza. Antes de limpar o aparelho, deixe-o arrefecer. Para o desligar, prima o botão On/Off e retire a ficha da tomada.
- Mantenha as mãos e os utensílios afastados das lâminas ou discos em movimento enquanto processa os alimentos, para evitar possíveis lesões pessoais graves ou danos ao processador de alimentos. Pode ser usado um raspador, mas apenas quando o processador de alimentos não está a funcionar.
- As lâminas são afiadas. Manuseie a lâmina com cuidado.
- O aparelho não deve ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre o uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças têm de ser sempre vigiadas por forma a garantir que não brincam com o aparelho.
- Para proteger contra incêndios, choques eléctricos ou lesões pessoais, não coloque o cabo eléctrico, a ficha ou a unidade em água ou outros líquidos.
- Não deixe o cabo pendurado no rebordo de uma mesa ou bancada. Evite qualquer contacto entre o cabo e superfícies quentes.
- Apenas para uso interno.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico, não se destina a fins comerciais ou industriais. O uso para outros fins que não os previstos invalida a garantia.
- Assegure-se de que o motor e o gerador de vapor pararam completamente antes de remover a tampa.
- Não use o aparelho na presença de fumos explosivos e/ou inflamáveis.
- Para reduzir o risco de choque eléctrico, não tente remover a base do motor. Não existem peças que podem ser reparadas pelo utilizador no interior. As reparações devem ser feitas apenas por pessoal autorizado.
- Assegure-se de que a base esteja apoiada numa superfície plana, seca e limpa antes de começar a processar.
- Este aparelho deve ser usado apenas para a preparação de bebidas/alimentos tal como descrito nas instruções de utilização que o acompanham.
- Assegure-se sempre de que as suas mãos estão secas antes de remover a ficha da tomada. Nunca retire a ficha da tomada puxando pelo cabo.
- Para evitar lesões ou um possível incêndio, não cubra o aparelho quando este está a ser utilizado.
- Não ligue o aparelho a um temporizador exterior ou sistema de controlo remoto.
- Para transportar o aparelho, utilize apenas as pegas da base do motor. Nunca levante o aparelho pela pega do reservatório de água.
- Verifique todas as peças regularmente antes de voltar a montar. Se alguma parte

estiver danificada ou se o jarro apresentar falhas/fendas, não utilize a Panela a Vapor e Liquidificadora.


- Nunca coloque a base do motor em água ou outros líquidos. Não a coloque na máquina de lavar louça.
- Nunca enrole o cabo em torno do exterior da Panela a Vapor e Liquidificadora.
- Nunca coloque o aparelho em água ou outros líquidos.
- Nunca coloque o jarro de vidro em água quando quente; deixe que arrefeça primeiro.

## ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **Ao desembalar o produto e remover o material de embalagem, manuseie as lâminas com cuidado; são muito afiadas.**

Lave todas as peças excepto a base do motor em água quente com sabão. Enxagúe e seque. Não coloque o cabo eléctrico do aparelho em água ou noutros líquidos. Limpe o jarro de vidro com cuidado. Leia este Manual, prestando especial atenção às secções "Utilizar a Panela a Vapor e Liquidificadora" e "Cuidados e limpeza" para aprender os métodos correctos de desmontar e limpar a unidade.


## UTILIZAR A PANELA A VAPOR E LIQUIDIFICADORA

 **As lâminas são muito afiadas; manuseie-as com cuidado.**

Quando a corrente eléctrica é reposta após uma quebra, o produto entra no modo de stand-by. Para utilizar a função de liquidificadora, rode o botão de controlo para "0", prima o botão On/Off e rode o botão de controlo para a velocidade pretendida.

### Montagem (A)

1. Para montar o conjunto do jarro de vidro na base da Panela a Vapor e Liquidificadora, posicione a unidade do jarro sobre a base do motor de forma que a seta no rebordo do jarro fique alinhada com a seta na base. Empurre o jarro para baixo.

 **Tenha cuidado ao colocar o jarro de vidro sobre a base do motor, uma vez que as posições incorrectas podem danificar**

**o interruptor de interbloqueio e impedir que a unidade funcione.**


2. Depois de adicionar os ingredientes no jarro, coloque a tampa antes de aquecer ou processar. Coloque a tampa sobre o jarro e pressione com firmeza, assegurando que o bico do jarro fica coberto pela parte saliente da tampa.
3. Encaixe o reservatório de água fazendo-o deslizar na calha da unidade da base do motor até encaixar.

 **Coloque a tampa do reservatório de água para proteger a água do pó, insectos e outros elementos.**


### Desmontagem


1. Desligue a Panela a Vapor e Liquidificadora e retire a ficha da tomada. Levante o jarro de vidro e retire-o da base do motor.

 **Segure apenas pela pega. Não rode o jarro.**


 **O elemento de aquecimento está quente quando a Panela a Vapor e Liquidificadora está no modo de aquecimento: não toque o exterior do rebordo.**

2. Para remover a tampa do jarro de vidro, segure a pega da tampa com firmeza e puxe para cima.
3. Para remover o copo medidor da tampa, puxe para cima. Para posicionar o copo medidor na tampa, alinhe as ranhuras correspondentes na tampa.

 **Irá sair vapor do copo medidor quando a Panela a Vapor e Liquidificadora está no modo de aquecimento. Isto é normal, mas tenha cuidado - o vapor pode queimar.**

 **Assegure-se de que a tampa e o copo medidor estão na posição correcta antes de processar alimentos.**


### Fazer sopa


 **Cozinhe sempre os alimentos antes de processar.**


1. Coloque a base numa superfície plana e resistente.
2. Coloque os alimentos do jarro de vidro.


 **Corte os alimentos em pedaços pequenos (máx. 2-3 cm).**

3. Feche o jarro de vidro.
4. Coloque o jarro de vidro sobre a base e ligue a unidade à tomada adequada.
5. Encha o reservatório com água; assegure-se de que a tampa do reservatório está fechada.
6. Prima o botão On/Off para colocar a unidade no modo stand-by.
7. Defina o tempo de cozedura premindo o botão + ou -. O tempo de cozedura pode ser alterado a qualquer altura durante o ciclo.
8. Prima o botão Start/Stop para iniciar a cozedura.
9. Quando o tempo de cozedura terminar, a unidade irá emitir um aviso sonoro.
10. Rode o botão de controlo para processar a sopa.

 Devido à inevitável condensação e à quantidade de água contida naturalmente em qualquer ingrediente, recomendamos que elimine um pouco de líquido antes de processar os alimentos em algumas situações.

 Se você quiser vapor sem os alimentos que entram em contato com a água de condensação, você pode usar a cesta (disponível em alguns modelos).

 A quantidade máxima de ingredientes quentes é 1400 ml.


 Ao cozinhar ou processar um líquido quente, é essencial que a tampa do jarro de vidro e o copo medidor permaneçam montados na liquidificadora para evitar lesões.

## Processar ingredientes frios

A Panela a Vapor e Liquidificadora também pode ser usada como uma liquidificadora normal para processar ingredientes frios e picar gelo.

1. Coloque a base do motor numa superfície plana e resistente.
2. Coloque o conjunto do jarro de vidro sobre a base e ligue a unidade à tomada adequada.
3. Adicione os ingredientes necessários no jarro de vidro e coloque a tampa. Pode adicionar mais ingredientes durante o processamento removendo o copo medidor e inserindo os alimentos através da abertura na tampa. Se tiver de adicionar mais líquido, recomendamos que interrompa o processamento, adicione o líquido e volte a colocar o copo medidor, para evitar o


derrame de líquido.

 **A quantidade máxima de ingredientes frios é 1750 ml.**


4. Rode o botão de controlo até à velocidade desejada ou use a função Pulse. Rode o botão de controlo para Off quando alcançar a consistência pretendida.
5. Desligue o aparelho da tomada assim que terminar.

 **Não guarde alimentos ou líquidos no copo de vidro.**


Esvazie e limpe com cuidado após o uso.

 **Não sobrecarregue a Panela a Vapor e Liquidificadora. Se o motor parar, desligue a Panela a Vapor e Liquidificadora imediatamente, retire a ficha da tomada e remova alguns alimentos antes de continuar.**

## CUIDADOS E LIMPEZA

 **As lâminas são muito afiadas; manuseie-as com cuidado.**

1. Desligue sempre o aparelho da corrente antes de proceder à limpeza.
2. Antes da primeira utilização e após cada uso, limpe com cuidado cada peça.
3. Para limpar a base anti-aderente, recomendamos que utilize uma escova para facilitar a limpeza sob as lâminas.
4. Lave a tampa do jarro de vidro e o copo medidor em água quente com detergente.
5. Limpe a base do motor com um pano húmido para remover quaisquer resíduos e seque-a com cuidado.
6. Não utilize produtos de limpeza abrasivos na limpeza da base. Aplique os produtos de limpeza no pano e não directamente na base.
7. Assegure-se de que todas as peças estejam limpas e secas antes de armazenar.

 **Para uma melhor limpeza da válvula é recomendado, após o uso, a utilização da água residual no tanque por um ciclo rápido de cerca de 3 minutos de vapor. Adição de cerca de 25 cl de ácido cítrico ou de vinagre, esta operação também serão úteis para evitar a acumulação de incrustações.**

## DESCALCIFICAÇÃO

Siga estas instruções a cada 15 ciclos de

cozedura a vapor.

1. Coloque 500 ml de uma solução de água e produto anti-calcário (as proporções deverão estar de acordo com aquilo que é especificado na embalagem do produto anti-calcário) no reservatório de água.



Utilize produtos anti-calcário normais, como aqueles para máquinas de café.

2. Efectue um ciclo de cozedura a vapor de 20 minutos sem colocar alimentos no jarro.
3. Enxagúe o circuito de água com mais um ciclo de 20 minutos utilizando 500 ml de água limpa.

## TABELA DE AVARIAS

O produto foi concebido para dar sinais claros ao utilizador em caso de qualquer avaria ou má utilização. Consulte esta tabela para conhecer o significado das mensagens de erro no ecrã.

Descrição do erro	Mensagem de erro	Soluções
O jarro de vidro não foi montado correctamente na unidade da lâmina.	E1	Assegure-se de que o jarro foi montado correctamente. Deve ser encaixado na posição de bloqueio e a pega do jarro deve estar à direita, alinhada com o reservatório de água.
O aparelho está desligado.	E1	Volte a ligar o aparelho; prima o botão On/Off para ligar. Defina o tempo de cozedura a vapor e prima Start. Ao processar, regressar à posição Off e redefina a velocidade pretendida.
A quantidade de água no reservatório está abaixo da quantidade mínima.	E2	Adicione água no reservatório.
O reservatório de água não está na posição de funcionamento.	E2	Assegure-se de que o reservatório de água está na posição correcta.
A válvula está obstruída.	E1	Siga o procedimento anti-calcário descrito abaixo. Assegure-se de que não existem pedaços de alimentos a obstruir o fluxo de vapor.



Em caso de mensagem E1, desconecte e reconecte o cabo de alimentação. Se o problema persistir, ligue para a assistência.

**GUIDA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS**

ALIMENTO	QUANTIDADE	TEMPO DE COZEDURA	VELOCIDADE DE PROCESSAMENTO
BATATA	500 g	15 min	2
MISTURA DE FRUTA (banana, maçã, pêra)	800 g	15-20 min	PULSE, 1
PEITO DE FRANGO	400 g	20-25 min	PULSE
CARNE DE VACA	400 g	20-25 min	1-2
MISTURA DE LEGUMES	300 g	20-25 min	4
MISTURA DE VEGETAIS (batata, curgete, cenoura)	1 kg	20 min	4

## RECEITAS

### Sopas “em pedaços”

#### MINISTRA COM PESTO

Tempo: 40 minutos

Ingredientes para 4 pessoas.

150 g de arroz, 2 batatas, 2 curgetes, 2 alhos franceses, 2 cenouras, 1 pé de aipo, 1 cebola, 100 g de tomate, 100 g de escarola, 100 g de borragem, 150 g de feijão cozido, queijo grana ralado, pesto à genovesa, caldo vegetal, azeite virgem extra, sal e pimenta.

Faça um corte em cruz na base dos tomates, coza-os durante 3 minutos em água quente e, quando começar a ferver, deite-os numa taça com água e gelo. Pele-os e corte-os em cubos. Limpe as batatas e as curgetes e corte-as em cubos. Limpe os alhos franceses, as cenouras, o pé de aipo e a cebola e corte-os em rodela. Lave e corte em tiras finas a escarola e a borragem. Coloque todas as verduras no copo, junte o arroz, tempere com sal e pimenta e coza a vapor durante 20 minutos. Verse o conteúdo numa terrina e junte o feijão e 2 colheres de pesto com caldo a ferver. Sirva a sopa perfumada com um fio de azeite e queijo grana e pecorino ralado.

#### GUACAMOLE

Tempo: 15 minutos

Ingredientes para 4 pessoas.

3 pêras abacate maduras, 1 limão, 2 tomates, 1 cebola pequena, 1 malagueta fresca picante, folhas de coentro

Corte as pêras abacate ao meio, elimine o caroço, retire a polpa e coloque no copo, juntando de imediato o sumo de limão, para evitar que escureça. Escalde os tomates, pele-os, retire as sementes e junte-os à pêra-abacate. Junte também a cebola pequena e a malagueta fresca cortadas em pedaços pequenos e as folhas de coentro. Tempere com sal. Triture até formar um creme denso e irregular, não deve ser liso como um puré.

#### GASPACHO

Tempo: 25 minutos

Ingredientes para 4 pessoas.

800 g de tomate, 200 g de pão, 4 dentes de alho, 1 pepino, 1 pimento verde, vinagre de maçã, azeite virgem extra, sal e pimenta.

Faça um corte em cruz na base dos tomates, coza-os durante 3 minutos em água quente e, quando começar a ferver, deite-os numa taça com água e gelo. Pele-os e corte-os em cubos. Coloque metade dos cubos no copo. Desfaça o pão em pedaços pequenos. Coloque 150 g no copo com o tomate e acrescente um fio de azeite. Descasque e esmague os dentes de alho e una-os aos ingredientes anteriores. Polvilhe com um pouco de cominho em pó. Descasque um pepino, corte um terço em



cubos e coloque o resto no copo. Limpe o pimento, corte um terço em cubos e coloque o restante no liquidificador. Coza durante 10 minutos e triture. Junte ao composto 2 colheres de vinagre e tempere com sal. Coloque o gaspacho no frigorífico durante pelo menos 1 hora. Sirva acompanhado com pão seco e os restantes legumes cortados em cubos.

## Papas para bebé

### HOMOGENEIZADO DE FRANGO PERFUMADO COM AVELÃ

Tempo: 20 minutos

Ingredientes para cerca de 400 g de papa.

120 g de legumes, 40 g de peito de frango, 20 g de preparado para creme de tapioca, 250 g de caldo vegetal, óleo de avelã.

Limpe e descasque os legumes e corte-os em pedaços pequenos. Corte o frango em cubos e coloque tudo no copo. Junte o caldo e coza durante 12 minutos. Terminada a cozedura, junte a tapioca e triture tudo. No momento de servir, junte 1 colher de chá de óleo.

### PAPA DE SOLHA

Tempo: 20 minutos

Ingredientes para cerca de 600 g de papa.

100 g de cenoura 50 g de batata, 60 g de filetes de solha, 20 g de papa de farinha de trigo, 400 g de caldo vegetal, óleo de sementes de abóbora.

Limpe e descasque os legumes e corte-os em pedaços pequenos. Corte o peixe em pedacinhos e coloque tudo no copo. Junte o caldo e coza durante 12 minutos. Terminada a cozedura, triture até obter um composto homogéneo e junte a papa. Misture ligeiramente e, no momento de servir, junte 1 colher de chá de óleo.

## ASSISTÊNCIA

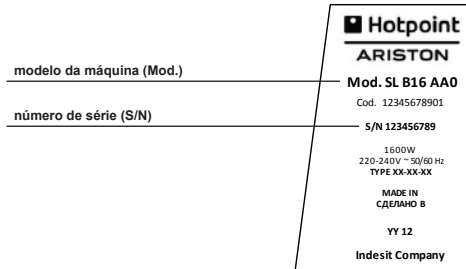
### Antes de contactar a Assistência técnica:

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

### Comunique:

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

Estas informações encontram-se na placa de identificação.stiche.



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

## ELECTRODOMÉSTICOS



Adirectiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

## КОМПОНЕНТИ Й ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Блок двигуна
  - 1а. Ручки блока двигуна
2. Ручка управління
3. Дисплей
- 3а. Кнопки +/-
4. Кнопка вмикання/вимикання
5. Кнопка пуску/зупинки
6. Ємність для води
  - 6а. Кришка ємності для води
  - 6b. Ручка ємності для води
7. Скляна чаша
  - 7а. Ножі млинки
  - 7b. Чаша
  - 7с. Кошик (тільки на деяких моделях)
  - 7d. Кришка
  - 7е. Мірна чашка
8. Щітка зі шкребком

## ВСТУП

Дякуємо, що ви обрали нашу продукцію. Ви купували ефективний високопродуктивний прилад. В разі недотримання інструкцій з вірного використання цього приладу виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за можливі поломки. В інструкціях з використання можуть міститися описання різних моделей. При цьому чітко наводиться різниця між моделями.

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ


При використанні електричних приладів необхідно завжди дотримувати застережних заходів, в тому числі наступних.

- Цей прилад слід використовували лише як описано в цій брошурі.
- Підключайте прилад до мережі живлення, враховуючі технічні данні, вказані на табличці.
- Ознайомтеся зі всіма інструкціями. Збережіть ці інструкції для подальшого використання.
- Не залишайте прилад без догляду під час змішування.
- Перед першим використанням парового блендера обов'язково зніміть всі пакувальні матеріали, рекламні ярлики або наклейки.
- Кожного разу перед використанням перевіряйте прилад на помітні ознаки пошкодження. Не користуйтеся приладом з пошкодженим проводом і вилкою, або після перебою в роботі приладу або іншої поломки. Передайте прилад до авторизованої майстерні для огляду, ремонту або регулювання електричної або механічної системи.
- Щоб запобігти травмам, такі ремонти як заміна пошкодженого проводу, мають виконуватися тільки в сервісних майстернях.
- Використання насадок, які не рекомендовані або не входять до комплекту продажу виробника, може спричинити пожежу, удар електричним струмом або травму.
- Під час використання поверхні приладу можуть дуже сильно нагріватися. Не торкайтеся таких поверхонь. Завжди користуйтеся ручками.
- Не користуючись приладом, або перед його очищенням витягніть вилку з розетки. Перш ніж очистити прилад, дайте йому охолонути. Щоб вимкнути, натисніть кнопку вмикання/вимикання й потім витягніть вилку з розетки.
- Під час обробки продуктів тримайте руки й столові прибори далі від ножів або дисків, що рухаються, щоб запобігти травмам або пошкодженню вашого приладу. Можна користуватися шкребком, але тільки тоді, коли блендер не працює.
- Ножі дуже гострі. Поводьтеся з ними дуже обережно.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в тому числі дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або особами, що не мають досвіду або відповідних знань, без належного нагляду відповідальної особи або попереднього інструктажу з користуванням.
- Ніколи не залишайте дітей без нагляду, щоб не допустити ігор із приладом.
- Для запобігання пожежі, ураження електричним струмом або травми не занурюйте провід, вилку або сам прилад у воду або іншу рідину.
- Не допускайте, щоб провід звисав через край стола або кухонної робочої поверхні. Уникайте жодного контакту між проводом і гарячими поверхнями.
- Тільки для використання в приміщеннях.
- Прилад призначений для використання в домашніх умовах і не підходить для цілей комерційного або промислового використання. Використання за будь-яким іншим призначенням є підставою для анулювання гарантії.
- Перш ніж знімати кришку, переконайтеся, що двигун і генератор пари повністю зупинилися.
- Не користуйтеся цим приладом поблизу від джерел вибухових і/або займистих випаровувань.
- Щоб зменшити ризик удару електричним струмом не намагайтеся відкрити блок двигуна. Під нею немає жодних деталей, що потребують обслуговування користувачем. Ремонт можуть виконувати тільки особи, що мають спеціальний дозвіл.
- Перед тим як розпочинати роботу, переконайтеся, що основний блок стоїть на пласкій, сухій і чистій поверхні.
- Цей прилад використовується лише для приготування напоїв/страв відповідно до інструкцій з використання, що додаються.
- Виймайте вилку з розетки тільки сухими руками. Ніколи не тягніть вилку з розетки за провід.
- Щоб запобігти травмі або пожежі, не накривайте прилад під час використання.
- Не підключайте цей прилад до зовнішнього таймеру або дистанційної системи керування.
- Для переміщення приладу користуйтеся тільки ручками на блоці двигуна. Ніколи не піднімайте прилад за ручку ємності для води.
- Перед збиранням обов'язково переконайтеся, що всі деталі є справними.

В разі пошкодження будь-якої деталі або наявності тріщини/відколу на чаші, не користуйтеся паровим блендером.


- Ніколи не занурюйте блок двигуна блендера у воду або іншу рідину. Не мийте в посудомийній машині.
- Ніколи не обмотуйте провід зі зовнішньої сторони парового блендера.
- Ніколи не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- Ніколи не занурюйте скляну чашу у воду відразу після нагрівання, дайте їй спочатку охолонути.

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 При розпакуванні виробу й знятті пакувальних матеріалів, будьте обережними – деякі деталі приладу дуже гострі.

Промийте всі деталі, крім блока двигуна, в теплій мильній воді. Протріть насухо. Не занурюйте, навіть частково, провід приладу у воду або іншу рідину. Ретельно промийте скляну чашу. Обов'язково ознайомтеся з інструкціями в цій брошурі, звертаючи особливу увагу на розділи “Використання вашого парового блендера” й “Догляд і чищення”, щоб навчитися правильно розбирати й чистити прилад.


## ВИКОРИСТАННЯ ВАШОГО ПАРОВОГО БЛЕНДЕРА

 Ножі дуже гострі, поведіться з ними обережно.


Після раптового відключення й повторного включення живлення, прилад переходить в режим очікування. Щоб повернутися до роботи, необхідно повернути ручку управління в положення “0”, натиснути кнопку вмикання/вимикання й потім перевести ручку управління на позначку бажаної швидкості.

### Збирання (А)

1. Щоб встановити скляну чашу на блендер, розмістіть її на блоці двигуна так, щоб стрілка на ободку чаші збігалася з напрямком стрілки на блоці. Притисніть чашу до замикання.


 Встановлюючи скляну чашу на блоці двигуна, будьте уважні, оскільки невірне положення чаші може пошкодити замок і може запобігти подальшій роботі приладу.


2. Додавши інгредієнти до чаші, накрийте її кришкою перш ніж нагрівати або змішувати. Просто встановіть кришку на чашу й щільно притисніть її донизу, переконайтеся, що носик на чаші накритий виступаючою частиною кришки.
3. Встановіть ємність для води. Для цього протягніть її по рейках на блоці двигуна до замикання.

 Накрийте ємність для води кришкою, щоб захистити воду від потрапляння пилу, комах й іншого бруду.


### Розбирання


1. Вимкніть паровий блендер і витягніть вилку з розетки. Підніміть скляну чашу догори й вбій від блока двигуна.

 Тримайте тільки за ручку. Не перекручуйте чашу.

 Коли блендер працює в режимі нагрівання, нагрівальний елемент розжарюється. Не торкайтеся деталей під ободком.

2. Щоб зняти кришку зі скляної чаші, візьміться за ручку кришки однією рукою й потягніть догори.
3. Щоб зняти мірну чашку з кришки, підніміть її догори й вбій. Щоб встановити мірну чашку на кришці, вставте її у відповідні жолобки на кришці.

 Коли паровий блендер працює в режимі нагрівання, пара виходить з мірної чашки. Це нормально, але слід бути обережними – пара може спричинити опіки.

 Перед змішуванням завжди слідкуйте за тим, щоб кришка й мірна чашка були встановлені на свої місця.

### Приготування супу


 Змішуйте тільки попередньо приготовлені продукти.


1. Встановіть блок двигуна на тверду поверхню.
2. Покладіть продукти в скляну чашу.


 Поріжте інгредієнти на маленькі шматочки (не більше 2-3 см).


3. Закрийте кришку скляної чаші.
4. Встановіть скляну чашу на блок двигуна й вставте вилку в розетку.
5. Налийте воду в ємність, потім переконайтеся, що кришка ємності

- закрита.
- Натисніть кнопку вмикання/вимикання, щоб перевести прилад у режим очікування.
  - Встановіть час готування за допомогою кнопок + або -. Час готування можна змінити в будь-який момент під час циклу.
  - Натисніть кнопку пуску/зупинки, щоб розпочати готування.
  - Коли спливає час готування, прилад дає звуковий сигнал.
  - Поверніть ручку управління, щоб змішати суп.

 Із-за неминучої конденсації й присутності природної кількості води в будь-яких інгредієнтах рекомендується в деяких ситуаціях злити певну кількість рідини перед змішуванням.

 Якщо ви хочете, щоб пара без продуктів вступають в контакт з конденсацією води, ви можете використовувати корзини (є на деяких моделях).


 Максимальне наповнення чаші гарячими інгредієнтами становить 1400 мл.

 Готуючи або змішуючи гарячу рідину, для запобігання ушкодженнь важливо, щоб кришка скляної чаші й мірна чашка залишалися на місці.


## Змішування холодних інгредієнтів

Паровий блендер також можна використовувати як звичайний блендер для змішування холодних інгредієнтів і подрібнення льоду.


- Встановіть блок двигуна на пласку тверду поверхню.
- Встановіть скляну чашу на блок двигуна й вставте вилку в розетку.
- Додайте всі необхідні інгредієнти в скляну чашу й накрийте її кришкою. Під час змішування можна вводити додаткові інгредієнти. Для цього зніміть мірну чашку й покладіть інгредієнти в отвір у кришці. Додаючи рідину, рекомендується зупинити змішування, додати рідину й встановити на місце мірну чашку, щоб запобігти розбризкуванню.

 Максимальне наповнення чаші холодними інгредієнтами становить 1750 мл.


- Поверніть ручку управління до позначки бажаної швидкості або використовуйте імпульсний режим. Поверніть ручку управління в положення "Вимкнено", коли суміш досягне бажаної консистенції.
- Витягніть вилку з розетки негайно після використання.

 Не зберігайте продукти або рідину в скляній чаші.


Спорожніть її й ретельно вимийте після використання.

 не перевантажуйте паровий блендер. В разі зупинки двигуна негайно вимкніть блендер, витягніть вилку з розетки й обережно вийміть продукти, тільки потім продовжуйте роботу.

## ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

 Ножі дуже гострі, поводьтеся з ними обережно.

- Перед чищенням завжди відключайте прилад від джерела живлення.
- Перед першим і після кожного наступного використання ретельно очищуйте деталі.
- Щоб очистити основу, що не пригорає, ми рекомендуємо користуватися щіткою зі шкребком, за допомогою якої можна легко очистити під ножами.
- Щоб очистити кришку скляної чаші й мірну чашку, промийте їх гарячою мильною водою.
- Протріть блок двигуна вологою серветкою, щоб видалити будь-які залишки й ретельно просушіть.
- Не користуйтеся абразивними очисниками. Наносьте засіб для очищення на серветку, а не на блок двигуна.
- Переконайтеся, що всі деталі чисті й сухі, перш ніж складати їх на зберігання.


 Для кращого очищення клапана рекомендується після використання, використання залишкової води в резервуарі для швидкого циклу близько 3 хвилин на пару. Додавання близько 25 кл лимонної кислоти або оцту, ця операція також буде корисно для запобігання накопичення накипу.

## ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ

Виконуйте наступні дії після кожних 15 циклів

готування з парою.

1. Залийте 500 мл водного розчину засобу для видалення накипу (в пропорції, яка вказана виробником на упаковці) в ємність для води.


 Для цього підходять будь-які стандартні засоби для видалення накипу, наприклад для кавоварок.

2. Виконайте 20-хвилинний цикл готування з парою без продуктів в скляній чаші.
3. Потім промийте контур води, запустивши блендер ще на 20 хвилин з 500 мл чистої води.

## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Цей прилад був розроблений таким чином, щоб дати користувачеві чітке уявлення про будь-які проблеми або невірне використання. Значення кодів помилок, що виводяться на дисплей, приведені в наступній таблиці.

Опис помилки	Текст повідомлення про помилку.	Рішення
Скляна чаша невірно встановлена на блоці з ножами.	E1	Переконайтеся, що чаша правильно зібрана. Її необхідно накрутити до замикання, при цьому ручка чаші має знаходитися праворуч на одній лінії з ручкою ємності для води.
Живлення вимкнене.	E1	Включіть живлення; натисніть кнопку вмикання/вимикання, щоб запустити прилад. Встановіть час готування на парі й натисніть Пуск. Під час змішування поверніть ручку управління в положення вимикання й потім знову встановіть бажану швидкість.
Кількість води в ємності нижча за мінімальну.	E2	Додайте воду до ємності.
Ємність для води встановлена не в робочому положенні.	E2	Переконайтеся, що ємність для води вірно встановлена.
Клапан забитий.	E1	Виконайте процедуру видалення накипу як описано нижче. Переконайтеся, що часточки продуктів не закривають канали для пари.

 У разі E1 повідомлення, будь ласка, вимкніть і підключіть шнур живлення. Якщо проблема не усувається, зверніться в допомогу.

## ІНСТРУКЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ

ПРОДУКТ	КІЛЬКІСТЬ	ЧАС ГОТУВАННЯ	ШВИДКІСТЬ ЗМІШУВАННЯ
КАРТОПЛЯ	500 г	15 ХВ.	2
СУМІШ ФРУКТІВ (банани, яблука, персики)	800 г	15-20 ХВ.	ІМПУЛЬС, 1
КУРЯЧА ГРУДКА	400 г	20-25 ХВ.	ІМПУЛЬС
ЯЛОВИЧИНА	400 г	20-25 ХВ.	1-2
СУМІШ БОБОВИХ	300 г	20-25 ХВ.	4
СУМІШ ОВОЧІВ (картопля, цукіні, морква)	1 кг	20 ХВ.	4



## ЗБІРНИК РЕЦЕПТІВ

### Супи “шматочками”

#### СУП З СОУСОМ ПЕСТО

Час: 40 хвилин

Інгредієнти на 4 осіб.

150 г рису, 2 картоплини, 2 цукіні, 2 порею, 2 моркви, 1 стеблина селери, 1 цибуля, 100 г помідорів, 100 г салату цикорію, 100 г огіркової трави, 150 г готової білої квасолі, тертий сир грана, соус песто по-генуезькі, овочевий бульйон, оливкова олія вищої якості, сіль і перець.

Зробіть хрестоподібний розріз в основі помідорів, бланшируйте їх 3 хвилини в окропі, потім помістіть їх в миску з водою і льодом. Очистіть помідори від шкіри і поріжте кубиками. Очистіть і поріжте кубиками картоплю і цукіні. Очистіть і поріжте кубиками порей, моркву, стеблину селери і цибулю. Очистіть і поріжте стрічками салат цикорій і огіркову траву. Складіть всі овочі в ємність, додайте рис, сіль і перець за смаком і готуйте на парі 20 хвилин. Перекладіть готові овочі в супницю, додайте білу квасолю, 2 столові ложки соусу песто і залийте гарячим бульйоном. Подавайте цей духмяний суп, заправивши олією і тертим сиром граною.

#### ГУАКАМОЛЕ

Час: 15 хвилин

Інгредієнти на 4 осіб.

3 спілих авокадо, 1 лимон, 2 помідори, 1 молода цибуля, 1 свіжий гострий перець чілі, 1 жменька листів коріандру

Розділіть навпіл авокадо, вийміть кісточку, зберіть м'якоть в ємність, поливши відразу соком лимона, щоб попередити її потемніння. Забланшируйте помідори, очистіть, видаліть насіння і додайте помідори до авокадо. Змішайте з дрібно нарізаними цибулю і гострим свіжим перцем чілі і 1 жменькою листів коріандру. Приправте сіллю. Перемішайте в блендері, щоб отримати густий і неоднорідний крем, який не повинен бути гладким, як пюре

#### ГАСПАЧО

Час: 25 хвилин

Інгредієнти на 4 осіб.

800 г помідорів, 200 г хліба 4 зубчики часнику, 1 огірок, 1 зелений перець, яблучний оцет, високоякісна оливкова олія, сіль і перець.

Зробіть хрестоподібний розріз в основі помідорів, бланшуйте 3 хвилини в окропі, потім помістіть їх в миску з водою і льодом. Очистіть помідори від шкіри і поріжте їх кубиками. Перемістіть половину кубиків в ємність. Візьміть невеликі шматочки хліба. Помістіть 150 г в ємність з помідорами і налейте олію. Очистіть і роздавіть зубчики часнику і додайте їх у масу. Присипте зверху 1 жменькою порошкового кмину. Очистіть огірок, поріжте одну третю частину

кубиками, інше покладіть в ємність. Очистіть перці, поріжте одну третю частину кубиками, інше покладіть в блендер. Готуйте 10 хвилин, потім перемішайте блендером. Додайте в масу 2 столові ложки оцету і приправте сіллю. Поставте гаспачо у холодильник не менше, чим на 1 годину. Подавайте з підсушеним хлібом і овочами, які були попередньо порізані кубками.

## Дитяче харчування

### КУРЯЧИЙ СУП-ПЮРЕ, АРОМАТИЗОВАНИЙ ЛІСНИМИ ГОРІХАМИ

Час: 20 хвилин

Інгредієнти приблизно для 400 г супу-пюре.

120 г сезонних овочів, 40 г курячої грудки, 20 г суміші для пюре з тапіоки, 250 г овочевого бульйону, горіхова олія.

Помийте, очистіть овочі і поріжте їх шматочками. Поріжте кубиками курку і перемістіть все в ємність. Додайте бульйон і готуйте 12 хвилин. Після цього додайте тапіоку і перемішайте все блендером. Перед подачею додайте 1 чайну ложку оливкової олії.

### СУП-ПЮРЕ З КАМБАЛИ

Час: 20 хвилин

Інгредієнти приблизно для 600 г супу-пюре.

100 г моркви, 50 г картоплі, 60г філе камбали, 20 г манної крупи швидкого приготування, 400 г овочевого бульйону, олія з гарбузового насіння.

Помийте, очистіть овочі і поріжте їх шматочками. Поріжте кубиками рибу і перемістіть все в ємність. Додайте бульйон і готуйте страву 12 хвилин. Після цього перемішайте блендером до однорідного пюре і додайте манну крупу. Делікатно перемішайте і перед подачею додайте 1 чайну ложку оливкової олії.

## ДОПОМОГА

Перш ніж звернутися по Допомогу:

- Перевірте, чи можна самостійно вирішити проблему (див. "Пошук і усунення несправностей").
- У протилежному випадку, зверніться до авторизованої служби технічної Допомоги за телефонним номером, вказаним на гарантійному сертифікаті.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.



Треба повідомити:

- тип несправності;
- модель машини (Мод.);
- серійний номер (S/N).

## УТИЛІЗАЦІЯ



Європейська Директива 2002/96/ EC щодо відходів електричного й електронного обладнання (WEEE) забороняє утилізацію побутових приладів через загальну систему збирання міських відходів. Зношені прилади мають збиратися окремо, щоб оптимізувати витрати на повторне використання й переробку матеріалів всередині пристроїв і запобігти шкоді атмосфері й здоров'ю людей. Всі продукти маркуються перекресленим кошиком для сміття, щоб нагадати їх власникам про обов'язок щодо окремої утилізації. За подальшою інформацією по правилах утилізації побутових пристроїв їх власники мають звернутися до місцевої комунальної служби.



## БӨЛШЕКТЕР МЕН МҮМКІНДІКТЕР

1. Қозғалтқыш табаны
- 1а. Қозғалтқыш табанының тұтқалары
2. Басқару тұтқасы
3. Дисплей
- 3а. +/- түймесі
4. Қосу/өшіру түймесі
5. Іске қосу/тоқтату түймесі
6. Су контейнері
- 6а. Су контейнерінің қақпағы
- 6b. Су контейнерінің тұтқасы
7. Шыны ыдыс бөлігі
- 7а. Жүз құралы
- 7b. Ыдыс
- 7с. Себет (тек кейбір модельдерде)
- 7d. Қақпақша
- 7е. Өлшеу кесесі
8. Ысқыш щетка

## КІРІСПЕ

Біздің өнімді сатып алғаныңызға алғыс білдіреміз. Солайша, тиімді әрі өнімділігі жоғары құрылғыны таңдадыңыз.

Бұл құрылғыны дұрыс пайдалануға қатысты нұсқаулар орындалмаса, өндіруші ешбір залалға жауапты болмайды. Пайдалану нұсқаулығында әр түрлі үлгілерді сипаттауы мүмкін. Кез келген айырмашылық анық көрсетіледі.

## ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ


Электр құрылғыларды қолданған кезде, әрқашан негізгі сақтық шараларын сақтау керек, оның ішінде:

- Бұл құрылғыны тек осы нұсқаулықта көрсетілгендей қолдану керек.
- Құрылғыны тек номиналды сипаттар тақтасында көрсетілген ақпаратқа сәйкес жалғау және жұмыс істету қажет.
- Барлық нұсқауларды оқып шығыңыз. Бұл нұсқауларды кейін қолдану үшін сақтаңыз.
- Араластырып жатқан кезде құрылғыны бақылаусыз қалдыруға болмайды.
- Алғаш рет пайдаланбас бұрын Бу блендерінен барлық орама материалдары мен жарнамалық жапсырмаларды алып тастау керек.
- Құрылғыны пайдаланбас бұрын әрдайым зақымдалу белгілері жоқ екенін тексеріңіз. Кабелі я айыры зақымдалған, дұрыс жұмыс істемей қалғаннан кейін немесе кез келген түрде зақымдалған болса, құрылғыны қолдануға болмайды. Құрылғыны өкілеттік қызмет көрсету орнына апарып көрсетіңіз, жөндетіңіз немесе электр я механикалық бөліктерін реттетіңіз.
- Жарақат алмау үшін зақымдалған кабельді ауыстыру сияқты жөндеу жұмыстарын тек біздің тұтынушыларға қызмет көрсету орталықтарында атқарылуы тиіс.
- Құрылғы өндірушісі ұсынбайтын немесе сатпайтын қосымша құралдарды қолдану нәтижесінде өрт шығуы, ток соғуы немесе жарақат алуыңыз мүмкін.
- Қолданылған кезде беттері қатты қызып кетуі мүмкін. Ыстық беттерге тиемеңіз. Өрқашан тұтқаларынан ұстаңыз.
- Қолданбаған кезде және тазаламас бұрын токтан ағытыңыз. Құрылғыны тазаламас бұрын оның салқындауын күтіңіз. Ажырату үшін Қосу/өшіру түймесін басып, айырды розеткадан ағытыңыз.
- Ауыр жарақат алуға немесе асүйлік комбайнның зақымдалуына жол бермеу үшін, тағам өңделіп жатқан кезде қолдарыңызды және ас үй құралдарын қозғалмалы жүздерден немесе дискілерден аулақ ұстаңыз. Қырғышты қолдануға болады, бірақ асүйлік комбайн өшіп тұруы керек.
- Жүздер өткір болады. Жүз құралын абайлап ұстаңыз.

- Бұл құрылғы қауіпсіздіктеріне жауапты адам құрылғыны қолдану бойынша кеңес не нұсқау бермеген жағдайда, дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдармен (оның ішінде балалармен) қолданылуға арналмаған.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды әрдайым бақылап отыру керек.
- Өрт шығу, ток соғу немесе жарақат алу қаупінен қорғау үшін кабельді, айырды немесе құрылғыны суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Кабель үстелдің шетінен салбырап тұрмауы керек. Кабель ыстық беттерге тимейтінін қамтамасыз етіңіз.
- Тек іште қолданылуға арналған.
- Құрылғы коммерциялық немесе өндірістік жағдайларда емес, тек үй жағдайында пайдалануға арналған. Басқа мақсатта пайдаланылса, кепілдік күшін жояды.
- Қапқақты алмас бұрын қозғалтқыш пен генератор толығымен тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғыны жарылғыш және/немесе тұтанғыш түтіндер болған кезде қолдануға болмайды.
- Ток соғу қаупін азайту үшін қозғалтқыш табанын ашуға әрекеттенбеңіз. Құрылғы ішінде пайдаланушы жөндеу алатын бөлшектер жоқ. Жөндеу жұмыстарын тек өкілеттік мамандар атқаруы тиіс.
- Өңдеуді бастамас бұрын табан тегіс, құрғақ әрі таза жерге тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Бұл құрылғыны тек бірге берілген нұсқауларда сипатталғандай сусындар/тағам дайындау үшін ғана қолдану керек.
- Айырды розеткадан ағытпас бұрын қолыңыз құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. Айырды сымынан тартып розеткадан ағытушы болмаңыз.
- Жарақат алмау немесе өрт шығуға жол бермеу үшін қолданған кезде құрылғыны жабушы болмаңыз.
- Құрылғыны бөлек таймерге немесе қашықтан басқару жүйесіне қоспаңыз.
- Құрылғыны тек қозғалтқыш табанының тұтқаларынан ұстап жылжытыңыз. Құрылғыны су контейнерінің тұтқасынан ұстап көтеруші болмаңыз.
- Қайта құрастырмас бұрын барлық бөлшектерін жүйелі түрде тексеріп отырыңыз. Кез келген бөлік зақымдалған, ыдыста кетік болса я ол шатынаған болса, Бу блендерін қолданбаңыз.

- Қозғалтқыш табанын суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз. Оны ыдыс жуғыш машинаға салуға болмайды.
- Кабельді Бу блендерінің сыртына ораушы болмаңыз.
- Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салушы болмаңыз.
- Қызып тұрған шыны ыдысты суға салушы болмаңыз; алдымен, салқындағанша күтіңіз.

## АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН

 **Өнім орамасын ашып, орама материалдарын алып тастаған кезде жүздерді абайлап ұстаңыз; олар өте өткір.**

Қозғалтқыш табанынан басқа барлық бөлшектерді сабынды ыстық суда жуыңыз. Шайып, құрғатыңыз. Құрылғының ток кабелі орналасқан жағын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа салмаңыз. Шыны ыдысты жақсылап жуыңыз. Құрылғыны бөлшектеу мен тазалаудың дұрыс әдістерін үйрену үшін «Бу блендерін пайдалану» және «Күтім көрсету және тазалау» бөлімдеріне көбірек назар аудара отырып, осы Нұсқаулықты оқып шығыңыз.

## БУ БЛЕНДЕРІН ПАЙДАЛАНУ


 **Жүздер өте өткір: абайлап ұстаңыз.**

Ток өшіп қалып, қайта қосылған кезде өнім күту режиміне өтеді.

Блендер функциясын қолдану үшін басқару тұтқасын «0» қалпына бұрап, «қосу/өшіру» түймесін басыңыз, одан кейін басқару тұтқасын қажетті жылдамдыққа бұраңыз.

### Құрастыру (А)


1. Шыны ыдыс бөлігін Бу блендерінің табанына бекіту үшін ыдыс бөлігін қозғалтқыш табанына қойып, ыдыс жиегіндегі көрсеткіні табандағы көрсеткіге туралаңыз. Ыдысты орнына төмендетіңіз.

 **Шыны ыдысты қозғалтқыш табанына орналастырған кезде абай болыңыз, себебі дұрыс орнатылмаса, құлыптау механизмі зақымдалып, құрылғы жұмыс істемей қалуы мүмкін.**

2. Ыдысқа қажетті ингредиенттерді салғаннан кейін қыздырмас немесе

араластырмас бұрын ыдыстың қақпақшасын жабыңыз. Қақпақшаны ыдысқа орналастырып, мықтап басыңыз. Қақпақшадағы шығыңқы жер ыдыстың шүмегін жабуы тиіс.


3. Су контейнерін қозғалтқыш табанындағы бағыттағышқа сырғытып, бекітіңіз.

 **Суға шаң, жәндік және басқа бөгде заттар түспеуі үшін су контейнерінің қақпақшасын жабыңыз.**


### Бөлшектеу


1. Бу блендерін өшіріп, оны розеткадан ағытыңыз. Шыны ыдысты көтеріп, қозғалтқыш табанынан алып тастаңыз.

 **Тек тұтқасынан ұстаңыз. Ыдысты еңкөйтпеңіз.**


 **Бу блендері қыздыру режимінде болған кезде қыздыру элементі ыстық болады: ыдыстың жиегінен төмен бөлігін ұстамаңыз.**

2. Шыны ыдыстың қақпақшасын шығарып алу үшін қақпақшаның тұтқасын бір қолмен мықтап ұстап, жоғары тартыңыз.
3. Қақпақшадан өлшеу кесесін шешіп алу үшін оны жоғары көтеріп, шығарып алыңыз. Өлшеу кесесін қақпақшаға қою үшін оны қақпақшадағы тиісті ойықтарға сәйкес келтіріп, туралаңыз.


 **Бу блендері қыздыру режимінде болған кезде өлшеу кесесін бу шығады. Бұл қалыпты жағдай болып есептеледі, бірақ абай болу керек, себебі бұдан күйіп қалуыңыз мүмкін.**

 **Араластырмас бұрын қақпақша мен өлшеу кесесі орындарында тұрғанын тексеріп отыру керек.**

### Сорпа жасау


 **Араластырмас бұрын тағамды пісіріп алу керек.**


1. Табанды тегіс әрі тұрақты жерге қойыңыз.
2. Шыны ыдысқа тағам салыңыз.


 **Ингредиенттерді ұсақтап тұраңыз (ең көбі 2-3 см).**


3. Шыны ыдыс қақпақшасын жабыңыз.
4. Шыны ыдысты табанға қойып, құрылғыны тиісті розеткаға қосыңыз.
5. Контейнерге су құйып, оның қақпақшасы

- жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны күту режиміне орнату үшін «қосу/өшіру» түймесін басыңыз.
  - + немесе - түймесін басып, пісіру уақытын орнатыңыз. Пісіру уақытын цикл барысында кез келген кезде өзгертуге болады.
  - Пісіруді бастау үшін Бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
  - Пісіру уақыты біткен кезде құрылғы сигнал береді.
  - Сорпаны араластыру үшін басқару тұтқасын бұраңыз.

 **Конденсация және барлық ингредиенттерде судың табиғи мөлшері бар болатындықтан, кейбір кездерде араластырма бұрын біраз сұйықтықты төккен жөн.**

 **Тағамдарға конденсация суын тигізбей буландырыңыз келсе, себетті қолдануға болады (тек кейбір модельдерде бар).**


 **Ыстық ингредиенттердің максималды көлемі 1400 мл.**

 **Ыстық сұйықтықты пісірген немесе араластырған кезде зақым келмеуі үшін шыны ыдыс қақпақшасы мен өлшеу кесесі блендерде болғаны маңызды.**

### Салқын ингредиенттерді араластыру

Бұл блендерді әдеттегі блендер сияқты салқын ингредиенттерді араластыру және мұз шағу үшін қолдануға болады.

- Қозғалтқыш табанын тегіс әрі тұрақты жерге қойыңыз.
- Шыны ыдыс бөлігін табанға қойып, оны тиісті розеткаға қосыңыз.
- Барлық қажетті ингредиенттерді шыны ыдысқа салып, қақпақшаны жабыңыз. Араластыру кезінде өлшеу кесесін шешіп алып, қақпақшадағы тесік арқылы ингредиент салу арқылы тағы ингредиент қосуға болады. Қосымша сұйықтық қосатын болсаңыз, араластыруды тоқтатып қойыңыз, одан кейін сұйықтық қосып, сұйықтық шашырамауы үшін өлшеу кесесін орнына қойыңыз.

 **Салқын ингредиенттердің максималды көлемі 1750 мл.**


- Басқару тұтқасын қажетті жылдамдыққа бұраңыз немесе импульс функциясын

қолданыңыз. Қажетті консистенцияға жеткен кезде басқару тұтқасын «Өшіру» қалпына бұраңыз.

- Пайдаланып болар-болмас құрылғыны токтан ағытыңыз.

 **Шыны ыдыста тағам не сұйықтық сақтамаңыз.**

Пайдаланғаннан кейін оны босатып, жақсылап жуыңыз.

 **Бу блендерін шамадан тыс толтырмаңыз. Қозғалтқыш тоқтап қалса, Бу блендерін дереу өшіріңіз де, токтан ағытыңыз, одан кейін тағамның бір бөлігін алып тастаңыз, жалғастырып көріңіз.**

### КҮТІМ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ


 **Жүздер өте өткір: абайлап ұстаңыз.**

- Тазаламас бұрын құрылғыны розеткадан ажырату қажет.
- Алғаш рет пайдаланбас бұрын және әрбір пайдаланғаннан кейін барлық бөлшектерді жақсылап тазалаңыз.
- Тамақ жабыспайтын табанды тазалау үшін қырғыш щетканы қолданған жөн, себебі ол жүздердің астын тазалауды жеңілдетеді.
- Шыны ыдыс қақпақшасы мен өлшеу кесесін тазалау үшін ыстық сабынды суды қолданыңыз.
- Қозғалтқыш табанын дымқыл шүберекпен сүртіп кез келген қалдықтарды кетіріңіз де, жақсылап кептіріңіз.
- Корпус табанын абразивті тазалағыш заттармен тазаламаңыз. Тазалағыш заттарды шүберекке жағыңыз, тікелей табанға жағушы болмаңыз.
- Сақтап қоймас бұрын барлық бөлшектер таза әрі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

### ҚАҚ КЕТІРУ

Бумен пісірудің әрбір 50 циклы сайын осы нұсқауларды орындаңыз.

- Су контейнеріне 500 мл су мен қақ кетіретін өнім ерітіндісін құйыңыз (су мен қақ кетіретін өнімнің арақатынасын сол өнімнің қаптамасынан қараңыз).

 **Мысалы, кофе қайнатқыштарға арналған стандартты қақ кетіретін өнімдер жарайды.**

2. Ыдысқа тағам салмай 20 минуттық бумен пісіру циклын орындаңыз.
3. 500 мл таза су қолданып, тағы 20

минуттық циклды орындау арқылы су жүйесін шайыңыз.

## АҚАУЛЫҚТАР КЕСТЕСІ

Өнім пайдаланушыға кез келген мәселе немесе дұрыс пайдаланбау туралы хабар беретіндей әзірленген. Дисплейде пайда болатын қате туралы хабарлардың мағынасын түсіну үшін осы кестені қараңыз.

Қате сипаттамасы	Қате туралы хабар	Шешімдері
Шыны ыдыс жүз құралына дұрыс орнатылмаған.	E1	Ыдыс дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Ол құлыптау қалпына бұралуы және ыдыс тұтқасы оң жағында су контейнеріне сәйкес болуы тиіс
Қуат өшірулі.	E1	Қуатты қайта қосыңыз; өнімді іске қосу үшін қосу/өшіру түймесін басыңыз. Бумен пісіру уақытын орнатып, Бастау түймесін басыңыз. Араластырған кезде өшіру қалпына қайта қойып, қажетті жылдамдықты қайта орнатыңыз.
Контейнердегі су мөлшері минималды мөлшерден аз.	E2	Контейнерге су қосыңыз.
Су контейнері жұмыс істеу қалпында емес.	E2	Су контейнері орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.
Клапан бітеліп қалған.	E1	Төменде берілген қақ кетіру процедурасын орындаңыз. Тағам бөліктері бу ағынын толығымен бітеп тұрмағанына көз жеткізіңіз.



В случае E1 сообщение, пожалуйста, отключите и подключите шнур питания. Если проблема не устраняется, обратитесь в службу.



## ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ТАҒАМ	МӨЛШЕР	ПІСІРУ УАҚЫТЫ	АРАЛАСТЫРУ ЖЫЛДАМДЫҒЫ
КАРТОП	500 г	15'	2
АРАЛАС ЖЕМІСТЕР (банан, алма, алмұрт)	800 г	15-20'	ИМПУЛЬС, 1
ТАУЫҚТЫҢ ТӨС ЕТІ	400 г	20-25'	ИМПУЛЬС
СИЫР ЕТІ	400 г	20-25'	1-2
АРАЛАС БҰРШАҚ ТҰҚЫМДАСТАР	300 г	20-25'	4
АРАЛАС КӨКӨНІСТЕР (картоп, кәді, сәбіз)	1 кг	20'	4

## БУ БЛЕНДЕРІНІҢ

### Кесек ингредиенттері бар сорпа

#### ПЕСТО СОРПАСЫ

Уақыт: 40 минут

4 адамға арналған ингредиенттер

150 г күріш, 2 картоп, 2 цукини, 2 порей, 2 сәбіз, 1 түк сельдерей, 1 пияз, 100 г қызанақ, 100 г цикорий, 100 г бораго, 150 г алдын ала пісірілген ақ үрме бұршақ, үккіштен өткен Грана сыры, Генуя пестосы, өсімдік қайнатпасы, аса сапалы зәйтүн майы, тұз және бұрыш.

Қызанақтың түбін айқас тіліп, оларды 3 минут суда қайнатыңыз, одан кейін мұз қосылған суға салып қойыңыз. Қабығын ашып, тураңыз. Картоп мен цукиниді жуып, тураңыз. Порей, сәбіз, сельдерей және пиязды жуып, тураңыз. Цикорий мен борагоны тілімдеп тураңыз. Көкөністердің барлығын тегешке салып, күріш қосыңыз, қалауыңызша тұз бен бұрыш қосып, 20 минут бумен пісіріңіз. Қоспаны сорпа жасайтын тегешке салыңыз, ақ үрме бұршақ пен 2 қасық песто қосып, қайнап тұрған сорпаны қосыңыз. Сорпаға аздап май, үккіштен өткен Грана және қой сырын қосып, үстелге қойыңыз.

#### ГУАКАМОЛЕ

Уақыт: 15 минут

4 адамға арналған ингредиенттер

3 піскен авокадо, 1 лимон, 2 қызанақ, 1 кіші пияз, 1 ащы бұрыш, 1 түк кориандр жапырағы

Авокадоны екіге бөліп, сүйегін алып тастаңыз, жұмсақ етін шығарып алып, кесеге салыңыз, одан кейін қарайып кетпеуі үшін дереу лимон шырынын қосыңыз. Қызанақтарды қайнатып, қабығын ашыңыз, жасыл үстін алып тастап, авокадо қосыңыз. Туралған ащы бұрыш, пияз және кориандр жапырақтарын қосыңыз. Қалауыңызша тұз қосыңыз. Қою крем болғанша су қосыңыз; пюре сияқты біркелкі болмауы керек.

#### ГАСПАЧЧО

Уақыт: 25 минут

4 адамға арналған ингредиенттер

800 г қызанақ, 200 г нан, 4 сарымсақ бөлігі, 1 қияр, 1 жасыл бұрыш, алма сірке суы, аса сапалы зәйтүн майы, тұз және бұрыш.

Қызанақтың түбін айқас тіліп, оларды 3 минут суда қайнатыңыз, одан кейін мұз қосылған суға салып қойыңыз. Қабығын ашып, тураңыз. Олардың жартысын тегешке салыңыз. Нанды ұсақтаңыз. 150 г қызанақ салынған тегешке қосып, үстінен зәйтүн майы құйыңыз. Сарымсақтың қабығын ашып, езіңіз де, барлығын біріктіріп араластырыңыз. Кептірілген тминнің үлкен шоқымын себіңіз. Қиярдың қабығын ашыңыз. Үштен бірін турап, қалғанын тегешке салыңыз. Бұрышты тазалаңыз. Үштен бірін турап, қалғанын шырынсыққышқа салыңыз. 10 минут

пісіріп, одан кейін шырынсыққышта өңдеңіз. Қоспаға 2 қасық сірке суын қосып, қалағанша тұз салыңыз. Гаспаччоны тоңазытқышқа кем дегенде 1 сағатқа қойып қойыңыз. Құрғақ нанмен және қалған туралған көкөністермен үстелге қойыңыз.

## Балалар тамағы

### ЖАҢҒАҚ ДӘМІ БАР ТАУЫҚ ҚОСЫЛҒАН БАЛАЛАР ТАМАҒЫ

Уақыт: 20 минут

400 г балалар тамағына жететін ингредиенттер.

120 г маусым көкөністері, 40 г тауық төс еті, 20 г дайындалған тапиока кремі, 250 г өсімдік қайнатпасы, жаңғақ майы.

Көкөністерді тазалап, қабығын ашыңыз, одан кейін тураңыз. Тауық етін де турап, тегешке салыңыз. Сорпа қосып, 12 минут пісіріңіз. Піскеннен кейін тапиока қосып, шырынсыққышта өңдеңіз. Бір қасық май қосып, үстелге қойыңыз.

### ТЕҢІЗ ТІЛІ ҚОСЫЛҒАН БАЛАЛАР ТАМАҒЫ

Уақыт: 20 минут

600 г балалар тамағына жететін ингредиенттер.

100 г сәбіз, 50 г картоп, 60 г теңіз тілі филесі, 20 г тез еритін бидай жармасы, 400 г көкөніс қайнатпасы, асқабақ майы.

Көкөністерді тазалап, қабығын ашыңыз, одан кейін тураңыз. Балықты да турап, тегешке салыңыз. Сорпа қосып, 12 минут пісіріңіз. Піскен кезде шырынсыққышта өңдеп біркелкі күйге келтіріңіз де, жарма қосыңыз. Баяу араластырыңыз және бір қасық май қосып, үстелге қойыңыз.

## ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Біз өз тұтынушыларымызға қызмет көрсетеміз және сервистік қызметті жоғары деңгейде ұсынуға тырысамыз. Сізге құрылғымен оңай және қолайлы жұмыс жасауға мүмкіндік беру үшін өз өнімдерімізді үздіксіз жетілдіріп отыруға тырысамыз.

**Құрылғыға күтім көрсету**  
 Құрылғыға күтім көрсетуге арналған Hotpoint Ariston ұсынатын құрылғының Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғының қолданыс мерзімін ұзартады және оның сынып қалу қаупін азайтады.  
 Professional кәсіби бұйымдарының желісі құрылғыңыздың ерекшеліктерін ескере отырып жасалған. Өнімдер сапа, экология және қолдану қауіпсіздігі бойынша Еуропалық жоғары стандарттарды қатаң сақтай отырып Италияда жасалған. Толық ақпаратты [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының “Қызмет көрсету” бөлімінен қараңыз және қалаңыздағы дүкендерден сұраңыз.

### Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары

Өз тұтынушыларымызға жақынырақ болу үшін шебер мамандарының жоғары деңгейдегі кәсіби дайындығы мен әділдігімен ерекшеленетін қызмет көрсету желілерін қалыптастырдық.

### Ақау пайда болған жағдайда

Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында, ақаулықты өзіңіз түзетіп көруге тырысыңыз (“Ақаулықтар және оларды түзету жолдары” тарауын қараңыз).

Қызмет көрсету орталығына кепілдік құжатында көрсетілген телефон нөмірімен хабарласуға болады.

**! Біз уәкілетті қызмет көрсету орталықтарына ғана хабарласуды ұсынамыз**

**! Жөндеу жұмыстарын іске асырған кезде фирмалық бөлшектерді ғана қолдануын талап етіңіз.**

**Қызмет көрсету орталығына хабарласар алдында келесі мәліметтерді беруге дайын екеніңізді тексеріп алыңыз:**

- Ақаулық түрін сипаттау;
- Кепілдік құжатының нөмірі (қызмет көрсету кітапшасы, қызмет көрсету сертификаты т.с.с.);
- Құрылғының ақпарат тақтайшасында немесе кепілдік құжатында көрсетілген құрылғының моделі және сериялық нөмірі (S/N);
- Құрылғының сатылған ай-күні

Басқа пайдалы ақпарат пен жаңалықтарды [www.hotpoint-ariston.ru](http://www.hotpoint-ariston.ru) веб-сайтының «Қызмет көрсету» тарауынан көре аласыз.

## ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ



Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты толық қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады. Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері тиісті халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.



Ешбір орама материалы тағамға тимеуі керек.

 **Hotpoint**

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

Indesit Company SpA  
Viale Aristide Merloni, 47  
60044 Fabriano (AN), Italy

[www.indesitcompany.com](http://www.indesitcompany.com)

TB 060 EU  
02/2013 - ver.1.1