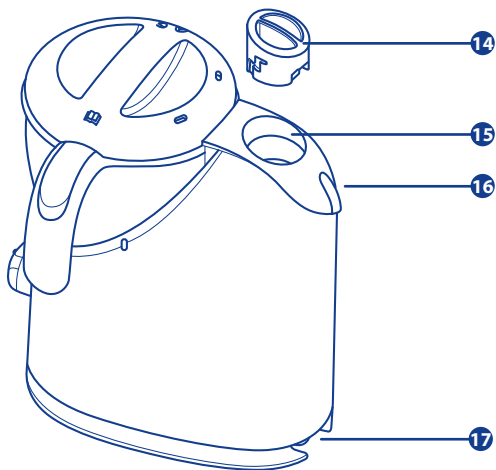
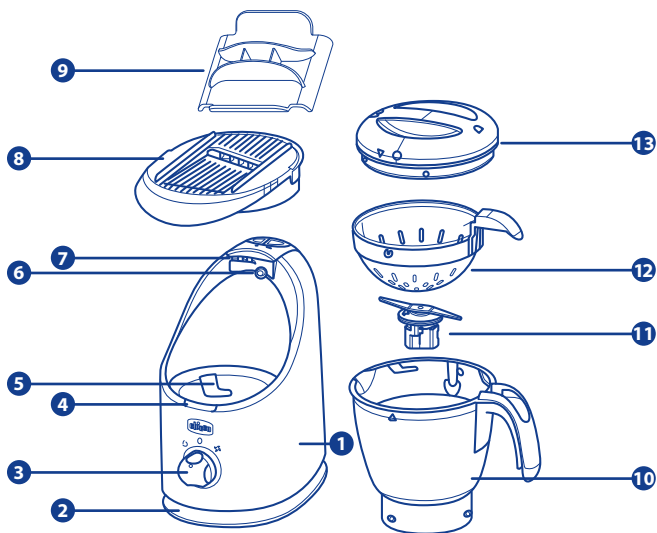
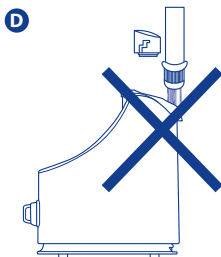
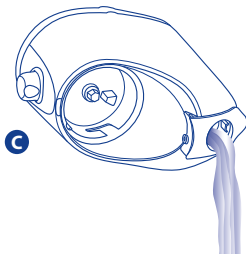
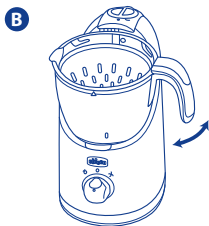
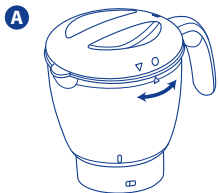




# CUOCIPAPPA EASY MEAL







# UK ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

## Пароварка-блендер Easy Meal Chicco

Прочитайте перед використанням та збережіть ці інструкції на майбутнє.


### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО БЕЗПЕКУ. УВАГА!**

- Цей прилад призначено виключно для домашнього користування відповідно до інструкцій з експлуатації. Будь-яке інше використання вважається неналежним, а відтак, небезпечним. Не передбачено використання у: середовищах пристосованих під кухню для персоналу магазинів, офісів та інших місць праці, в об'єктах агротуризму, в готелі, мотелі та інших закладах для прийому гостей, кімнатах, що здаються в оренду. Виготовлювача не можна вважати відповідальним за ушкодження, які є наслідком неналежного, неправильного та безвідповідального використання.
- Цей прилад призначено лише для використання всередині приміщення, тому його не можна залишати під впливом сонця, дощу та інших атмосферних явищ.
- Не можна, щоб цим приладом користувались діти або особи з обмеженими розумовими можливостями, або без досвіду та необхідних

знань. Виріб може використовуватися особами з обмеженими фізичними можливостями або з обмеженими можливостями сприйняття лише під наглядом або після отримання ними відповідних інструкцій з експлуатації приладу та розуміння пов'язаної з ним небезпеки. У разі, якщо покупець передає або надає прилад у тимчасове користування третім особам, необхідно, щоб вони отримали відповідні інструкції з безпечної експлуатації приладу та зрозуміли пов'язану з ним небезпеку, прочитавши інструкцію з експлуатації, зокрема, попередження про безпеку, що містяться в ній, які завжди мають супроводжувати прилад.

- Чищення та догляд, що мають здійснюватись користувачем, не повинні виконуватись дітьми.
- Для запобігання розповсюдженню бактерій рекомендується з'їдати кашу відразу після приготування або зберігати її в режимі, що найбільше підходить для типу харчових продуктів. Не зберігайте їжу безпосередньо у чаші.
- Тримайте прилад та його шнур живлення у недосяжному для дітей місці.
- Забезпечте такі умови, щоб діти не могли гратися приладом.
- Не тягніть за шнур живлення або за сам прилад, щоб витягнути вилку з розетки електричної мережі.

- Увага: з огляду безпеки прилад завжди має підключатись до мережі з ефективним заземленням.
- Перш ніж запускати режим розігрівання та приготування на парі, перевірте, щоб отвір для виходу пари (6) не був заблокованим.
- Ніколи не знімайте кришку (13) чаші (10) під час приготування або подрібнення. Рідини, що киплять, можуть раптово витекти, спричиняючи опарювання та/або опіки.
- Під час розігрівання та приготування на парі з чаші виходить пара, що кипить, яка може спричинити опіки. Парова камера та всі деталі, що контактують з парою, стають дуже гарячими: завжди будьте максимально уважні та працюйте обережно.
- Не відкривайте або не намагайтесь відкрити кришку парової камери (14), коли прилад увімкнено та/або коли він працює, тому що існує небезпека опіку.
- Перш ніж відкривати/знімати кришку парової камери (14), вимкніть прилад та почекайте хоча б 10 хвилин.
- Завжди від'єднуйте прилад від мережі живлення, коли він не використовується, під час монтажу/демонтажу виробу та під час чищення.
- Перевірте, щоб вилка живлення завжди була витягнута з розетки та щоб прилад повністю охолонув, перш ніж переставляти його, чистити та

- 
- виконувати операції з його догляду.
- Завжди витягуйте вилку шнура живлення з розетки, перш ніж дістатись ножів (11).
  - **УВАГА:** не використовуйте ножі (11) довше 10 секунд та робіть паузу впродовж хоча б 10 секунд між періодами роботи ножів.
  - Завжди будьте особливо уважні при використанні ножів (8 та 11), оскільки вони дуже гострі.
  - **УВАГА:** не мийте ножі (11) у посудомийній машині, тому що вологе середовище всередині машини в поєднанні з присутністю солей може спровокувати окиснення.
  - Ніколи не занурюйте корпус пароварки-блендера (1) та шнур живлення у воду або інші рідини та не мийте їх. Ніколи не ставте основу від проточну воду.
  - Ці інструкції доступні на сайті [www.chicco.com](http://www.chicco.com).
  - Щоб почистити виріб, уважно дотримуйтесь інструкцій, викладених у розділі VII. «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
  - Якщо шнур живлення пошкоджено, для його заміни звертайтеся виключно до компанії Artsana S.p.A., щоб запобігти будь-якому ризику.

**УВАГА:** Недотримання цих інструкцій може спричинити травмування та пошкодження приладу. Виготовлювач не відповідає за недотримання цих інструкцій. Прилад, аксесуари та упаковочні матеріали не є іграшками та їх не можна залишати поруч із дітьми.

Увага: використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил. Зокрема:



- електричне обладнання має відповідати чинним нормам безпеки;
- Вольтаж та частота (дивіться дані на табличці під приладом) мають відповідати характеристикам електричної мережі.
- Ніколи не користуйтеся приладом, коли у вас мокрі або вологі руки, босі або мокрі ноги, або знаходячись поблизу струменей води. Увага: не торкайтеся приладу, якщо він упав у воду; миттєво витягніть вилку з розетки та не використовуйте прилад після цього, натомість зверніться до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до компанії Artsana S.p.A.
- У разі несправної та/або поганої роботи: вимкніть прилад, витягніть вилку з розетки та зверніться виключно до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до служби з обслуговування клієнтів компанії Artsana S.p.A. Не намагайтесь відкрити або відремонтувати прилад.
- Не рекомендується використовувати адаптери, багатогніздові розетки та/або подовжувачі, якщо необхідно використовуйте виключно вироби, що відповідають чинним нормам безпеки, не перевищуючи обмеження потужності, вказане на адаптері та/або подовжувачі.
- Завжди ставте прилад на рівні та стійкі поверхні подалі від делікатних приладів або матеріалів, що є чутливими до тепла, пари та вологи. Ніколи не ставте прилад над гарячими поверхнями, газовими або електричними плитами або поруч з ними.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду під час його роботи.
- Ніколи не накривайте прилад під час роботи, або коли він ще гарячий.
- Перед кожним використанням перевіряйте, щоб всі компоненти (особливо чаша та основа) були правильно зібрані, та щоб кришка парової камери була правильно закрита.
- Перш ніж вмикати прилад, переконайтеся в тому, що в чашу не попали руки, волосся, одяг та кухонне приладдя.
- Ніколи не наливайте у парову камеру ніяку іншу рідину окрім питної води з-під крана або речовини, що передбачені у розділі VIII «ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ».
- Під час циклу розігрівання/приготування витікання пари з-під кришки парової камери (14) або з каналу для відведення пари (16) означає ненормальне функціонування парового контура: НЕ відкривайте або не знімайте кришку парової камери (14). негайно вимкніть прилад, дайте йому повністю охолонути, більше не використовуйте його знову та зверніться до компетентних та кваліфікованих спеціалістів або до компанії Artsana S.p.A.
- Не використовуйте виріб у разі витікання рідини з корпусу. В такому разі негайно вимкніть його та витягніть вилку з розетки.
- Після завершення циклу приготування та поки прилад є гарячим зніміть кришку (13), звертаючи увагу на пару, що кипить, щоб уникнути опіків. Ручка корзини для приготування їжі може бути дуже гарячою.
- Щоб уникнути пошкодження ножів, не рекомендується використовувати цей прилад для подрібнення особливо твердих продуктів, наприклад, заморожених продуктів.





- У разі сумнівів щодо вмісту цієї інструкції звертайтеся до продавця або у компанію Artsana S.p.A.

Компанія ARTSANA залишає за собою право в будь-який момент та без попередження змінювати те, що описується в цій інструкції.

Відтворення, передача, передрукування, а також переклад на іншу мову навіть частково цієї інструкції у будь-якій формі категорично заборонено без попереднього письмового дозволу компанії ARTSANA S.p.A.

## УМОВНІ ПОЗНАЧЕННЯ



Прилад відповідає важливим вимогам чинних Директив CE (відповідність європейським стандартам)



УВАГА!



Інструкції по застосуванню



УВАГА! Пара, що кипить



Прочитайте інструкцію з експлуатації



Увага! Гаряча поверхня



Не утилізуйте цей виріб або його компоненти як міське сміття, натомість користуйтеся послугами роздільного збирання відходів, ознайомившись зі спеціальними законами, що діють у кожній країні.


## УК - Пароварка-блендер *Easy Meal*

### I. ВМІСТ УПАКОВКИ

- 1 Корпус пароварки-блендера
- 1 Кришка чаші
- 1 Чаша з ручкою
- 1 Перекидна корзина Switch System для приготування їжі
- 1 Тертка Cut Express з пристроєм для захисту пальців
- 1 Блок ножів
- 1 Інструкція з експлуатації
- 1 Книга рецептів

### II. УМОВНІ ПОЗНАЧКИ

- 1. Корпус/парова камера
- 2. Місце для намотування шнура
- 3. Ручка вмикання/вимикання
- 4. Світлодіод

- 
5. Система надійного кріплення ножів на корпусі/паровій камері
  6. Отвір для виходу пари
  7. Запобіжні вимикачі
  8. Тертка Cut Express
  9. Заглушка для захисту пальців
  10. Чаша
  11. Ножі
  12. Перекидна корзина для приготування Switch System
  13. Кришка чаші
  14. Кришка парової камери
  15. Отвір для наповнення парової камери
  16. Канал для відведення пари
  17. Не знімний шнур

### III. ПІДГОТОВКА ВИРОБУ

#### **Перед першим використанням:**

- 1) Перш ніж користуватись виробом та всіма його компонентами, перевірте, щоб вони були цілими та неушкодженими. У разі видимих пошкоджень або сумніву, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованих спеціалістів або до продавця.

**УВАГА:** Упаковку та всі її частини завжди необхідно тримати подалі від дітей з міркувань безпеки.

- 2) Зберіть прилад, дотримуючись рекомендацій у розділі IV «ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ».
- 3) З огляду на гігієну виконайте один цикл готування без їжі (з кількістю води, що відповідає рівню 3 на чаші), дотримуючись рекомендацій в розділі Va «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ».

**УВАГА:** не заливайте воду в парову камеру безпосередньо з крану, щоб не намотати електричні деталі (мал. D), та не використовуйте демінералізовану воду. При першому вмиканні прилад може виділяти легкий запах.

- 4) Після завершення циклу приготування поверніть ручку (3) в положення «ВИМК» («O») та дайте приладу охолонути (хоча б 15 хвилин). **УВАГА:** не запускайте ножі, тому що окріп може бризнути з чаші, спричиняючи опіки.
- 5) Витягніть шнур живлення з розетки. Мийте всі компоненти, які можна мити, теплою водою та звичайним миючим засобом для посуду, витирайте вологою серветкою поверхню основи.
- 6) Вилийте залишки води з парової камери (мал. C).

### IV. ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

#### **БЛОК ЧАШІ**

**УВАГА:** зніміть чашу та кришку, лише якщо ручка (3) переведа у положення «ВИМК» («O»).

- Щоб прикріпити чашу (10), вставте її в основу та поверніть в напрямку годинни-

- кової стрілки (мал. В). Поверніть чашу проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
- Щоб закрити кришку (13) чаші, встановіть її так, щоб співпали мітки (мал. А), та поверніть її в напрямку годинникової стрілки. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, щоб зняти її.
  - Вставте корзину для приготування (12) всередину чаші таким чином, щоби штирі попадали у напрямні, які дозволяють обертання для перемішування їжі всередині чаші, що знаходиться нижче.

## БЛОК НОЖІВ

- Щоб зняти блок ножів (11) з чаші, від'єднайте чашу від основи, обережно візьміться за блок ножів ззовні чаші та поверніть його у напрямку годинникової стрілки. Витягніть блок ножів, тримаючи його зверху, діючи обережно, щоб не порізатись. Щоб прикріпити блок ножів, виконайте процедуру у зворотньому порядку, до моменту надійної фіксації. **УВАГА:** коли ножі не вставлені в чашу, захистіть їх та зберігайте у недосяжному для дітей місці.

## V. ПІДГОТОВКА КАШІ

### ***Va - ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ***

Пароварка Easy Meal готує на парі фрукти, овочі, м'ясо та рибу, зберігаючи поживні речовини.

Ніколи не користуйтесь функцією приготування, не встановивши правильно блок ножів (11) у чаші (10), та не наповнивши заздалегідь парову камеру холодною питною водою.

Для приготування виконайте наступну процедуру:

1. Перевірте, щоб прилад був від'єднаний від електричної мережі, та щоб ручка (3) знаходилась в положенні «ВИМК» («О»).
  2. Перевірте, щоб отвір для виходу пари (6) не був заблокованим; у разі необхідності ліквідуйте закупорку, не пошкоджуючи прокладку, дотримуючись рекомендацій у розділі VI. «ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
  3. Виротуйте кришку з парової камери (14), повертаючи та витягуючи її відповідно до вказівок на виробі.
  4. Наповніть парову камеру такою кількістю холодної питної води, яка необхідна для бажаного циклу готування. Тривалість циклу готування збільшується при збільшенні кількості наливої води.
- Не використовуйте демінералізовану воду, а також добавки (наприклад, сіль, цукор і т. ін.).
  - Можна використовувати чашу (10) в якості вимірної склянки завдяки 3 міткам для дозування води та визначення середнього часу приготування, користуючись наведеною нижче таблицею.

Мітка	Орієнтовний час*
1	13 хвилин

<b>2</b>	<b>25 хвилин</b>
<b>3</b>	<b>30 хвилин</b>

*\* Орієнтовний час для нового виробу з напругою в електромережі 230В змінного струму. Ці значення часу можуть змінюватись навіть суттєво в разі, якщо значення напруги в електромережі відрізняються, або в разі неякісного чищення приладу.*

5. Прикрийте кришку (14), вставляючи та повертаючи її відповідно до вказівок на виробі.
6. Прикріпіть чашу (10) до основи (1) зі встановленим всередині блоком ножів (11).
7. Вставте перекидну корзину (12) в чашу (10).
8. Покладіть заздалегідь нарізані на шматочки (розміром менше 1 см) інгредієнти у корзину, не натискаючи на них і так, щоб вони не висипались через край. Щоб пришвидшити приготування інгредієнтів, можна скористатись терткою Cut Express (8) з відповідним пристроєм для захисту пальців (9) після її надійної фіксації на чаші.
9. Закрийте кришку (13) чаші.
10. Підключіть прилад до розетки.
11. Увімкніть функцію приготування, повернувши ручку (3) вправо. Загорається світлодіод, та через декілька хвилин прилад починає виробляти пару.
12. Час приготування залежить від кількості води у паровій камері. Процес приготування автоматично закінчується, коли в паровій камері закінчується вода, та лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити цю функцію, вимкніть прилад, перевернувши ручку (3) в положення «ВИМК» («O»).
13. Витягніть вилку з розетки.
14. Зніміть кришку (13) чаші (10) та перевірте готовність інгредієнтів.
- 15а. Якщо не потрібно збивати інгредієнти після приготування, дістаньте корзину (12) з ручкою та обережно висипте її вміст на тарілку, щоб не обпектись. Можна зберегти рідину, що залишилась на дні чаші після приготування.
- 15б. Якщо ви бажаєте збити інгредієнти після приготування, дотримуйтеся рекомендацій у розділі V6 «ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗБИВАННЯ».

**Примітка:** перед наступним приготуванням дайте приладу повністю охолонути. Повністю спорожніть парову камеру після використання (мал. С), щоб уникнути розповсюдження бактерій. Для видалення накипу виконайте процедуру, описану в розділі VII «ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ».

## **V6 - ГОМОГЕНІЗАЦІЯ/ЗБИВАННЯ**

Пароварка Easy Meal дозволяє гомогенізувати/збивати до різної консистенції всю їжу, що використовується для того, щоб відлучити дитину від грудей. Для збивання виконайте наступну процедуру:

1. Перевірте, щоб прилад був від'єднаний від електричної мережі, та щоб ручка знаходилась в положенні «ВИМК» («O»).
- 2а. Щоб збити попередньо відварені на парі інгредієнти, поверніть перекидну

корзину (12), щоб висипати їх у чашу, зніміть корзину та закрийте кришку (13).  
26. Для збивання інгредієнтів в холодному стані покладіть їх після розрізання на шматочки безпосередньо у чашу (10) з ножами (11). Також можна скористатись терткою Cut Express для нарізання продуктів безпосередньо в чаші. Додайте відповідну кількість води для правильної гомогенізації/збивання.

**УВАГА:** ніколи не кладіть в чашу тверді, заморожені продукти або таку кількість продуктів, що перевищує вказаний на чаші максимальний об'єм (MAX), а також не заpresовуйте продукти, щоб не спричинити непоправне пошкодження ножів.

3. Підключіть прилад до розетки.

4. Поверніть ручку (3) вліво в положення збивання, утримуючи її в цьому положенні максимум впродовж 10 секунд, та відпустіть її, щоб не пошкодити двигун.

5. Повторюйте цю операцію, поки не отримаєте бажану консистенцію, з інтервалами по 10 секунд, додаючи рідину у разі необхідності.

**УВАГА:** НЕ наливайте олію безпосередньо у чашу.

**Примітка:** Якщо інгредієнти налипають на стінки чаші (10), вимкніть прилад та ложкою зішкребіть їх на ножи.

6. Після завершення гомогенізації/збивання від'єднайте чашу (10) від основи (1), зніміть кришку (13) та висипте вміст чаші на тарілку.

**УВАГА:** не вставляйте руки в чашу, щоб уникнути травмування ножами.

Рекомендується завжди перевіряти температуру їжі та перемішувати її, перш ніж годувати дитину.

## **Вв - РОЗІГРІВАННЯ ТА РОЗМОРОЖУВАННЯ**

Пароварка Easy Meal дозволяє розігрівати та розморозувати продукти шматочками або заздалегідь приготовлену кашу.

- Для розігрівання або розморозування продуктів шматочками дотримуйтесь інструкцій, викладених у розділі Va «ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ».

- Для розігрівання або розморозування консервованих каш:

1. кашу необхідно покласти в контейнер, який можна поставити без кришки у корзину для варіння (12). Контейнер об'ємом 180 мл з серії System di Chicco (продається окремо) є сумісним з виробом.

2. Вставте у парову камеру з рівнем води від 1 до 3 відповідно до кількості їжі, що необхідно розігріти/розморозити, щоб потім продовжити процедуру, як для циклу варіння.

Час, необхідний для розморозування або розігрівання, є різним в залежності від початкової температури та кількості каші.

3. Коли після завершення циклу пролунає звуковий сигнал, обережно витягніть ємність, користуючись прихваткою, щоб уникнути опіків, та перемішайте вміст, щоб зрівняти температуру. Завжди перевіряйте, щоб каша не була надто гарячою, перш ніж годувати дитину.

**УВАГА:** з міркувань гігієнічних та біологічних норм ніколи не нагрівайте їжу більше одного разу або довше однієї години.

## **VI. ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

**УВАГА:** всі операції з чищення та догляду мають виконуватись, коли прилад вимкнено, він є холодним та вилка витягнута з розетки електромережі.

Після завершення циклу приготування/гомогенізації/збивання рекомендується почистити прилад, як описано нижче.

### **Чищення чаші та аксесуарів.**

Чаша (10) та інші пластмасові аксесуари: кришку (13), корзину для варіння (12), тертку Cut Express (8) та заглушку для захисту пальців (9) можна мити руками, використовуючи звичайний миючий засіб для посуду (не використовуйте абразивні миючі засоби або засоби для видалення накипу) або у посудомийній машині. Рекомендується мити чашу лише після зняття блоку ножів.

### **Чищення блоку ножів.**

Для уникнення/зменшення окиснення та корозії ножів, блок ножів (11) необхідно завжди відразу чистити та сушити після кожного використання.

Зніміть блок ножів з чаші, дотримуючись інструкцій, що надаються, та вимийте мильною водою, звертаючи особливу увагу на ріжучу кромку. Агресивні миючі засоби, такі як відбілювач, можуть пошкодити сталь, залишаючи на ній непоправні плями або окиснення. Уникайте використання миючих засобів, що містять хлор або його сполуки. Добре промийте проточною водою та відразу висушіть неабразивною серветкою. **УВАГА:** Не мийте ножі у посудомийній машині, щоб не зіпсувати їх.

Не знімайте прокладку з блоку ножів. Якщо ж це сталося, акуратно встановіть її на своє місце.

### **Чищення основи.**

Не кладіть основу (1) у посудомийну машину або під проточну воду та не занурюйте в іншу рідину. У разі необхідності почистіть її вологою серветкою. Не кладіть кришку парової камери (14) у посудомийну машину.

### **Сполоскування парової камери.**

Завжди зливайте залишки води з парової камери, поступово нахилиючи прилад (мал. С).

У разі, якщо прилад не використовується більше 8 годин, швидко почистіть її всередині:

а) Наповніть парову камеру холодною питною водою з-під крану (мал. D) до мітки 2 на чаші, закрийте кришку парової камери (14) та потрусіть, потім зніміть кришку та опорожніть парову камеру, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6) та поступово нахилиючи прилад, щоб вилити воду (мал. С).

Зверніть увагу, щоб вода не попала у гніздо кришки чаші поруч з запобіжними вимикачами (7).

б) Чистіть належним чином зону поруч з отвором для виходу пари, переконавшись, що отвір не заблоковано.

Після процедур чищення акуратно висушіть виріб серветкою.

В разі необхідності виконайте процедуру видалення накипу, як описано у наступному розділі.

## **VII. ДОГЛЯД ЗА ПАРОВОЮ КАМЕРОЮ**

Щоб гарантувати правильну роботу виробу та утримання парової камери, необхідно періодично виконувати цикл повного видалення накипу.

**ВАЖЛИВО:** утворення відкладень накипу є прямо пропорційним жорсткості води, що використовується. Чистіть парову камеру хоча б кожні 15 днів або перед відправленням приладу на зберігання впродовж довгого періоду часу.

а) Коли прилад є повністю холодним та відключений від розетки електромережі, переведіть ручку (3) в положення «ВИМК» («О»). **ВАЖЛИВО.** Якщо виріб недостатньо охолонув, то всередині парової камери може залишатись пара та/або окріп: будьте обережні, щоб не обпіктися.

б) Повністю спорожніть парову камеру, поступово нахиливши прилад (мал. С), як описано у розділі «СПЛОСКУВАННЯ ПАРОВОЇ КАМЕРИ».

в) Наповніть чашу холодною питною водою з-під крану до мітки 1 та додайте білого винного оцету до мітки 3.

Налийте отриманий таким чином розчин у парову камеру.

Ніколи не використовуйте демінералізовану воду, а також продукти, що видаляють кальцій (рідини, порошки, таблетки тощо), які можуть містити токсичні речовини або не призначені для контакту з харчовими продуктами. Ніколи не наливайте рідину та/або розчин, що відрізняється від вказаного, оскільки вони можуть непоправно пошкодити прилад.

г) Закрийте кришку парової камери (14) та залиште розчин хоча б на 10 хвилин для протікання реакції. **УВАГА!** Ніколи не вмикайте прилад, коли всередині парової камери знаходиться розчин для видалення кальцію.

д) Мінімум через 10 годин злегка потрусіть продукт, зніміть кришку парової камери (14) та опорожніть її, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6), поступово нахиливши прилад (мал. С), як описано в розділі «СПЛОСКУВАННЯ ПАРОВОЇ КАМЕРИ».

**Примітка:** витікання залишків, навіть темного кольору, є абсолютно нормальним, оскільки це відкладення розчинених у воді солей, що видаються декальцинуючим розчином.

е) Сполосніть парову камеру декілька разів, поки з неї перестануть витікати залишки розчину: залийте лише холодну питну воду з-під крану до мітки 2 (мал. D), закрийте кришку парової камери (14), трохи потрусіть прилад, потім зніміть кришку, тримаючи закритим отвір для виходу пари (6), вилийте всю воду, нахиливши прилад (мал. С).

є) Акуратно висушіть воду як навкруги отвору для виходу пари, так і на основі. В разі особливо стійкого накипу та/або великої його кількості накипу повторіть процедуру, збільшуючи відсоток оцету.

**ВАЖЛИВО.** Під час чищення не намагайтесь зняти та/або пошкодити прокладку кришки парової камери (14) та виходу пари (6).

## VIII. ВІДХИЛЕННЯ В РОБОТІ

<b>ПРОБЛЕМА</b>	<b>МОЖЛИВІ ПРИЧИНИ</b>	<b>МОЖЛИВЕ РІШЕННЯ</b>
Прилад або світлодіод не вмикаються.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вилка вставлена в розетку неправильно.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Перевірте, щоб вилка була правильно вставлена в розетку електромережі.</li></ul>
Прилад не подрібнює або не запускається цикл приготування.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Чаша або кришка встановлені неправильно.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Правильно встановіть чашу та кришку, щоб активувати запобіжні вимикачі.</li></ul>
Під час функції подрібнення виділяється поганий запах або надто гучно працює двигун.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Новий виріб.</li><li>• Надто багато продуктів.</li><li>• В чаші знаходиться надто тверді продукти.</li><li>• Дуже тривалий час подрібнення.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Під час першого використання цей стан є нормальним.</li><li>• Зменшіть кількість продуктів в чаші.</li><li>• Не подрібнюйте надто тверді продукти; розморозьте продукти, перш ніж подрібнювати їх.</li><li>• Дотримуйтесь рекомендованного часу подрібнення, даючи приладу охолонути, щоб уникнути його перегрівання.</li></ul>
Витікання каші з чаші під час подрібнення.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Надто велика кількість продуктів або рідини в чаші.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Зменшіть кількість продуктів або рідини в чаші.</li></ul>
Приладу потрібно надто багато часу для вироблення пари або він її не виробляє.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Скупчення накипу у паровій камері.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Виконайте процедуру чищення та догляду за паровою камерою.</li></ul>



<p>Вихід пари з-під кришки парової камери або з заднього каналу відведення пари.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кришка парової камери не встановлена або погано закрита.</li> <li>• Отвір для виходу пари заблоковано залишками їжі або накипом.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встановіть та добре закрийте кришку парової камери.</li> <li>• Виконайте процедуру чищення та догляду за паровою камерою. В разі необхідності почистіть отвір для виходу пари, не пошкоджуючи прокладку</li> </ul>
<p>Після завершення приготування не відкривається кришка парової камери.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Надзвичайне перегрівання.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Почекайте декілька хвилин, дайте охолонути.</li> </ul>
<p>Після завершення приготування під приладом з'являється вода</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блок ножів відсутній або неправильно встановлений.</li> <li>• Прокладка ножів відсутня або неправильно встановлена.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вставте блок ножів у чашу та поверніть його, щоб надійно зафіксувати.</li> <li>• Перевірте наявність та розміщення прокладки.</li> </ul>

## ІХ. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Модель: 06776

Напряг живлення: 220-240 В~, 50/60 Гц

Потужність парової камери: 500 Вт

Потужність двигуна: 130 Вт


Робочі цикли блендера: 10 сек. увімкнений – 10 сек. вимкнений («О»)

Вироблено в Китаї



**Даний виріб відповідає вимогам Європейської Директиви 2012/19/ЄС та подальшим модифікаціям.**

Наведений на виробі символ перекресленого сміттевого баку позначає, що наприкінці терміну служби цей виріб має утилізуватися окремо від побутових відходів, тому його необхідно здати у пункт роздільного збору відходів для переробки електричної і електронної апаратури, або здати продавцю в момент придбання нової еквівалентної апаратури. Користу-



вач несе відповідальність за здавання виробу наприкінці його терміну служби у спеціальні пункти зі збирання відходів. Роздільне збирання з метою подальшого повторного вживання, переробки й утилізації виробу, який відслужив свій термін, способом, дружнім до довкілля, попереджає негативний вплив на оточуюче середовище і на здоров'я людини, а також сприяє повторному використанню матеріалів, з яких складається виріб. За більш докладною інформацією про наявні системи збору звертайтеся до місцевої служби роздільного збору відходів або у магазин, де було придбано виріб.

## **ГАРАНТІЯ**

Про строк дії гарантії відсутності дефектів виробу можна дізнатись з відповідних положень чинного національного законодавства країни, в якій придбано виріб, якщо вони передбачені. Гарантія не стосується компонентів, що підлягають нормальному зношенню.

## **ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ UE:**

Цим документом компанія Artsana S.p.A. заявляє, що даний прилад марки Chicco моделі 06776 відповідає важливим вимогам та іншим положенням Директив 2014/30/UE (електромагнітна сумісність), 2014/35/UE (електрична безпека) та 2011/65/UE (обмеження використання шкідливих речовин).

За копією декларації про відповідність європейським стандартам можна звернутись за адресою Artsana S.p.A. Via S. Catelli 1 – 22070 Grandate (CO) Italy



CE



Artsana S.p.A – via Saldarini Catelli, 1 - 22070 Grandate (Como) – Italy  
[www.chicco.com](http://www.chicco.com)

Rev. 00-1612

46.007656 000 000