

# COLORATO

[www.colorato.net](http://www.colorato.net)

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΕΩΣ ΓΙΑ ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ SUPERCHEF



**ΜΟΝΤΕΛΟ: CLCM-1500**

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν την χρήση της συσκευής και διατηρήστε τις για μελλοντική χρήση

<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>		<b>ΧΡΟΝΟΣ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ &amp; ΤΑΧΥΤΗΤΑ</b>	
<b>Χτύπημα</b>			
Αυγά – 4-8 αυγά, σε θερμοκρασία δωματίου, χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα «πτεταλούδα»		3-5 λεπτά, ταχύτητα 3	
<b>Λιώσιμο βουτύρου</b>			
Ψιλοκομμένο		40 δευτερόλεπτα, θερμοκρασία 50°C, ταχύτητα 3	
<b>Βράσιμο</b>			
Νερό 500 g		8-10 λεπτά, θερμοκρασία 100°C, ταχύτητα 1	
Νερό 1000 g		12-14 λεπτά, θερμοκρασία 100°C, ταχύτητα 1	
Ξερά ζυμαρικά 400 g (1000 g νερό)		14 λεπτά, θερμοκρασία 100°C, ταχύτητα 1	
Πατάτες 750 g, σε κύβους (500 g νερό)		15-20 λεπτά, θερμοκρασία 100°C	
<b>Κέικ - ανακάτεμα</b>			
Μέγιστο 600 g		30 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 5-6	
<b>Σοκολάτα - άλεσμα και λιώσιμο</b>			
Άλεσμα – Μέγιστο 250 g, σπασμένη σε κομμάτια		Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 3 φορές, αλέστε για 10 δευτερόλεπτα, σταδιακά αυξάνοντας την ταχύτητα σε 5-7-9	
Λιώσιμο – ο χρόνος μπορεί να ποικίλει λόγω της ποσότητας σοκολάτας που χρησιμοποιείται		2 λεπτά, θερμοκρασία 50°C, ταχύτητα 3	
<b>Ψιλοκόψιμο</b>			
Κρεμμύδι, σκόρδο		5 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 6	
Σαλάτες		5-10 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 4	
<b>Ζέσταμα</b>			
Γάλα, περίπου 400 g		6-8 λεπτά, θερμοκρασία 70°C, ταχύτητα 2 (δεν πρέπει να ξεπεράσει τους 90°C)	
<b>Παρασκευή χυμού</b>			
Προσθέστε φρούτα, λαχανικά και πάγο		20-30 δευτερόλεπτα, σταδιακά αυξάνοντας την ταχύτητα 5-7-9	
Προσθέστε υγρό		20 δευτερόλεπτα ή έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα. Εάν είναι απαραίτητο στραγγίξτε τον χρησιμοποιώντας το καλάθι μαγειρέματος	

<b>ΒΑΣΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ</b>	<b>ΧΡΟΝΟΣ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ &amp; ΤΑΧΥΤΗΤΑ</b>
<b>Ζύμωμα</b>	
Ζύμη – Μέγιστο 600 g αλεύρι	1-2 λεπτά, ταχύτητα 1
<b>Άλεσμα, τρίψιμο</b>	
Σπόρι, μπαχαρικά	20 δευτερόλεπτα – 2 λεπτά, ταχύτητα 9
Φλούδα λεμονιού	10-20 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8
Ξηροί καρποί για γεύμα με καρπούς	5-10 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8
Ζάχαρη για ζάχαρη άχνη	15-20 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8
Ζάχαρη για ζάχαρη άχνη	5 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8
Καφές – μέγιστο 250 g	30-60 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 9
Ψίχουλα φωμιού	10 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 6
Τυρί παρμεζάνα –μέγιστο 150 g	Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 4 φορές, αλέστε το για 15 δευτερόλεπτα, σταδιακά αυξάνοντας την ταχύτητα σε 5-7-9
Μαλακό τυρί –μέγιστο 250 g	5-10 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 8
<b>Κομμάτισμα</b>	
Κρέας – μέγιστο 400 g (εάν είναι ελαφρώς παγωμένο έχει καλύτερα αποτελέσματα)	10-20 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 7 έως ότου επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα. Για να δώσετε όγκο στον κιμά χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 3-5 φορές
<b>Σοτάρισμα</b>	
Κρεμμύδι, σκόρδο, κρέας	Ψιλοκόψτε πρώτα, μετά μαγειρέψτε για 1-3, θερμοκρασία 110°C, ταχύτητα 1
<b>Μαγείρεμα στον ατμό</b>	
Λαχανικά (500 g νερό. Ο χρόνος μαγειρέματος θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο των λαχανικών)	18 λεπτά, θερμοκρασία 110°C, ταχύτητα 1
Ρύζι – 400 g (900 g νερό)	18 λεπτά, θερμοκρασία 110°C, ταχύτητα 1
Ψάρι/Κοτόπουλο (Ο χρόνος μαγειρέματος θα ποικίλει ανάλογα με τον τύπο του κρέατος)	15-30 λεπτά, θερμοκρασία 110°C, ταχύτητα 1
<b>Χτύπημα κρέμας</b>	
Παχιά κρέμα – 300 g – 500 g, χρησιμοποιήστε το εργαλείο ανάδευσης	20-60 δευτερόλεπτα, ταχύτητα 4 ή μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή πυκνότητα

## Προειδοποιήσεις ασφαλείας για την σωστή χρήση του προϊόντος

1. Διαβάστε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών προσεκτικά πριν την χρήση της συσκευής και διατηρήστε το για μελλοντική αναφορά.
2. Η ασφάλεια κατά την χρήση αυτής της συσκευής είναι εγγυημένη όταν είναι συνδεδεμένη σε μια γειωμένη πρίζα, σύμφωνα με τους απαιτούμενους κανονισμούς.
3. Ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμιά ευθύνη για καταστροφές που θα προκληθούν από ανεπαρκή παροχή ρεύματος ή ελαττωματική ηλεκτρική εγκατάσταση. Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε κάποιον κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
4. Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι η κατάλληλη για την συσκευή.
5. Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας από τη συσκευή και βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε άριστη κατάσταση.
6. Το συγκεκριμένο προϊόν είναι αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικό χώρο.
7. Σε περίπτωση δυσλειτουργίας ή βλάβης, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και μην προσπαθείτε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Μην αλλάζετε το καλώδιο και οποιοδήποτε άλλο μέρος της συσκευής. Επικοινωνήστε με κάποιον κατάλληλα καταρτισμένο τεχνικό.
8. Μην βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Μην αφήνετε τα μαχαίρια να μουλιάσουν στο νερό για μεγάλα χρονικά διαστήματα καθώς αυτό μπορεί να βλάψει τους μηχανισμούς της συσκευής.
9. Μην τραβάτε τη συσκευή από το καλώδιο για να την αποσυνδέσετε. Χρησιμοποιήστε μόνο το βύσμα της.
10. Η συσκευή αυτή δεν είναι παιχνίδι και δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά.
11. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικό χώρο.
12. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο επιμήκυνσης. Χρησιμοποιήστε μόνο καλώδιο επιμήκυνσης που βρίσκεται σε άριστη κατάσταση, με ένα καλώδιο που έχει επαρκή ισχύ για αυτή την ηλεκτρική συσκευή όπως επίσης και γειωμένη σύνδεση.
13. Διατηρήστε τα υλικά συσκευασίας όπως πλαστικές σακούλες, αφρώδες πολυστυρένιο κλπ. μακριά από παιδιά.

14. Ο κατασκευαστής αποποιείται οποιαδήποτε ευθύνη για καταστροφές που θα προκύψουν λόγω ανεπαρκούς, λανθασμένης ή απερίσκεπτης χρήσης της συσκευής από τον τελικό χρήστη.
15. Αποφύγετε την χρήση της συσκευής κοντά σε εύφλεκτα υλικά (κουρτίνες κλπ) ή σε συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα (θερμάστρες αερίου, κεραμικές εστίες κλπ).
16. Έχετε συνεχώς την συσκευή υπό την προσοχή σας, ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
17. Αποσυνδέστε την ηλεκτρική συσκευή όταν:
  - α) Δεν βρίσκεται σε λειτουργία.
  - β) Όταν υπάρχουν αυξομειώσεις στην ηλεκτρική παροχή.
  - γ) Κατά την διάρκεια του καθαρισμού.
18. Μην καλύπτετε την συσκευή με πετσέτες κουζίνας ή άλλες πετσέτες κλπ.
  - Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να έχετε όταν μετακινείτε ή απομακρύνετε τα μαχαίρια καθώς είναι πολύ αιχμηρά και προτείνεται να τα κρατάτε από το επάνω μέρος τους.
  - Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με σύστημα ασφαλείας το οποίο αποτρέπει την λειτουργία της εάν η κανάτα δεν είναι σωστά τοποθετημένη επάνω στην κεντρική μονάδα.
  - Μην ξεπερνάτε ποτέ το μέγιστο επίπεδο το οποίο υποδεικνύεται στην κανάτα καθώς αυτό μπορεί να είναι επικίνδυνο για τον χρήστη.
  - Κρατήστε το δοσομετρητή της κανάτας σταθερά όταν δουλεύετε την συσκευή στις υψηλές ταχύτητες ή όταν χρησιμοποιείτε την παλμική λειτουργία.
  - Πάντοτε χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επίπεδη επιφάνεια η οποία είναι ανθεκτική και καθαρή και δεν εκπέμπει θερμότητα.
  - Χρησιμοποιείται μόνο τα αξεσουάρ που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
  - Τοποθετήστε την συσκευή σε μια απόσταση ασφαλείας για να την προστατέψετε από την πτώση κατά την μίξη ζύμης.
  - Μην αφήνετε την συσκευή χωρίς επίβλεψη, ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
  - Ποτέ και υπό οποιεσδήποτε συνθήκες μην εισάγετε τα χέρια σας ή άλλα αντικείμενα μέσα στην κανάτα, ενώ η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
  - Σε περίπτωση βλάβης, δυσλειτουργίας ή σε περίπτωση πτώσης της συσκευής, ή σε περίπτωση που άλλα μέρη της βρίσκονται σε άσχημη κατάσταση, ή αν το καλώδιο έχει καταστραφεί, θα πρέπει να κλείσετε τη συσκευή και να μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Αντ' αυτού, θα πρέπει να επικοινωνήσετε με το αρμόδιο συνεργείο επισκευών αυτής της συσκευής.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να τροποποιήσει τα μοντέλα και τα χαρακτηριστικά τους χωρίς προειδοποίηση.

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά παραμένουν ως αναφέρονται, εκτός εάν έχουν κάποιο τυπογραφικό λάθος.

## Περιγραφή των συστατικών μερών και των εξαρτημάτων

Το πολυμηχάνημα μαγειρέματος είναι κατασκευασμένο από τα παρακάτω μέρη και εξαρτήματα:

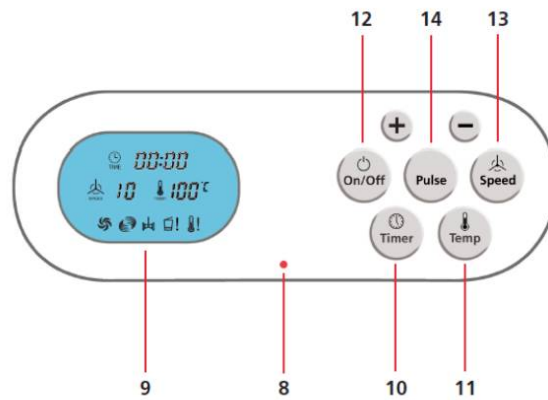
- 1 – Κεντρική μονάδα
- 2 – Πλαίσιο ελέγχου
- 3 – Ανοξείδωτη κανάτα χωρητικότητας 2 λίτρων
- 4 – Διακόπτης On/Off (1-0)



- 4 – Δοσομετρητής
- 5 – Καπάκι κανάτας
- 6 – 4 Ανοξείδωτα μαχαίρια
- 7 – Ανοξείδωτη κανάτα 2 λίτρων



- 8 – Φωτεινή ενδεικτική λυχνία
- 9 – Οθόνη LCD
- 10 – Χρόνοδιακόπτης
- 11 – Ρύθμιση Θερμοκρασίας
- 12 – Διακόπτης On /Off
- 13 – Ρύθμιση Ταχύτητας
- 14 – Παλμικός διακόπτης



## ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΜΑΖΙ ΜΕ ΤΟ ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Καλάθι μαγειρέματος  
Εξάρτημα ατμομάγειρα  
Αναδευτήρας «πεταλούδα»  
Σπάτουλα ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασίες



Καλάθι μαγειρέματος



Εξάρτημα ατμομάγειρα



Αναδευτήρας "πεταλούδα"



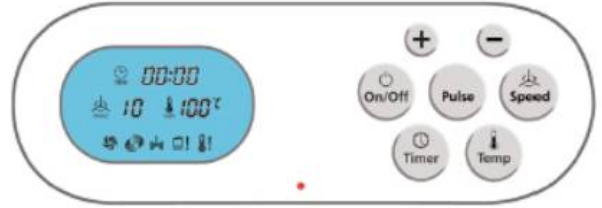
Σπάτουλα ανθεκτική  
στις υψηλές θερμοκρασίες



## ΠΛΑΙΣΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ

### ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΥΧΝΙΑ

Όταν ανάβετε το πολυμηχάνημα μαγειρέματος με τον διακόπτη On/Off (0-1) που βρίσκεται στο πίσω μέρος του, μια κόκκινη ενδεικτική λυχνία που βρίσκεται στο πάνω μέρος της οθόνης, θα ανάψει και θα παραμείνει έτσι έως ότου η συσκευή αποσυνδεθεί από την ηλεκτρική παροχή. Ένα ηχητικό σήμα το οποίο διαρκεί μερικά δευτερόλεπτα θα επιβεβαιώσει ότι η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Όλες οι λειτουργίες θα εμφανίσουν την ένδειξη «0».



### ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Πατώντας το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη μπορείτε να προγραμματίσετε τον χρόνο μαγειρέματος και /ή προετοιμασίας των υλικών με μέγιστο χρόνο τα 90 λεπτά. Με αυτό το πλήκτρο χρονοδιακόπτη η συσκευή μπορεί να προγραμματιστεί σε ώρες και λεπτά με ένα μεσοδιάστημα του 1 δευτερολέπτου.

Πατήστε το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη και μετά χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα ελέγχου + ή – για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο.

Η συσκευή μετράει το χρόνο αντίστροφα και ο αρχικός χρόνος της λειτουργίας μπορεί να αλλάξει εάν είναι απαραίτητο.

Είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε το χρόνο για να ξεκινήσει η συσκευή να λειτουργεί.

### ΠΑΛΜΙΚΟΣ ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ

Η παλμική λειτουργία χρησιμοποιείται για το ανακάτεμα και το ψιλοκόψιμο των υλικών σε πολύ υψηλή ταχύτητα κρατώντας αυτό το πλήκτρο πατημένο για τον απαιτούμενο χρόνο συνήθως για 3 με 4 δευτερόλεπτα.

Προσοχή:

Όταν χρησιμοποιείτε αυτή την λειτουργία, είναι σημαντικό να γνωρίζετε ότι τα υλικά μπορεί να κάνουν παφλασμούς και αυτό μπορεί να οδηγήσει σε εγκαύματα εάν δεν δοθεί η απαραίτητη προσοχή. Για αυτό το λόγο συστήνεται να κρατάτε σταθερά το δοσομετρητή στην θέση του και να χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία για μικρά χρονικά διαστήματα.

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Το πολυμηχάνημα μαγειρέματος έχει εύρος θερμοκρασίας από 40°C ελάχιστο έως 120°C μέγιστο.

Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου θερμοκρασίας TEMP και έπειτα τα πλήκτρα ελέγχου + ή – για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η επιλεγμένη θερμοκρασία θα εμφανιστεί στην οθόνη και ένα ηχητικό σήμα θα υποδείξει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Αυτό το καινοτόμο πολυμηχάνημα μαγειρέματος έχει τεχνολογία heating film η οποία βρίσκεται στην βάση της κανάτας και είναι αυτή που επιτρέπει στη συσκευή να φτάνει γρήγορα στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία ανεβαίνει ανά 10°C και πηγαίνει από 40,50,60,70... 110°C, 120°C.

Σημείωση: Όταν προετοιμάζετε τα υλικά σε θερμοκρασία πάνω από τους 60° C, σας συστήνουμε αυστηρώς να μην χρησιμοποιείτε την παλμική λειτουργία και θα πρέπει να δίνετε προσοχή όταν αγγίζετε την κανάτα και την μεζούρα.

## ΤΑΧΥΤΗΤΑ

Για να είναι το πολυμηχάνημα μαγειρέματος πιο πολυχρηστικό, έχει 10 ταχύτητες για βράσιμο, ανακάτεμα, ανάμιξη, ζύμωμα και κόψιμο τα οποία ελέγχονται με το πλήκτρο της ταχύτητας.

Πιέστε το πλήκτρο SPEED και έπειτα τα πλήκτρα ελέγχου + ή – για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα.

### Ταχύτητα για κρεμώδη μείγματα και ζύμες

Καθώς κάποιες συγκεκριμένες συσκευές απαιτούν κάποια απαλή ή χαμηλή ταχύτητα, όπως οι κρέμες, οι σούπες, η σαντιγί κλπ., η συσκευή είναι εφοδιασμένη με το εξάρτημα, το Εργαλείο Ανάμιξης, ειδικά σχεδιασμένο για αυτού του είδους τα πιάτα, το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνετε ζύμες για πίτσα και ψωμί. Αυτό το εξάρτημα τοποθετείται στο πάνω μέρος των μαχαιριών μέσα στην κανάτα και αναμιγνύει στις ταχύτητες 1-4.

### Ταχύτητα για το βράσιμο

Το πολυμηχάνημα μαγειρέματος δίνει την δυνατότητα να μαγειρεύετε μη-κινούμενα, το οποίο προτείνεται ειδικά για το βράσιμο.

Σημείωση: Μην ξεπερνάτε την ταχύτητα 4 όταν έχετε το Εργαλείο Ανάμιξης τοποθετημένο.

## ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ON/OFF

Αυτό το πλήκτρο χρησιμοποιείται για να ξεκινήσει η συσκευή όταν έχετε επιλέξει τον χρόνο, την ταχύτητα και την θερμοκρασία. Όταν έχετε πιέσει το πλήκτρο ON το φως της ενδεικτικής λυχνίας αλλάζει από κόκκινο σε μπλε και η συσκευή αρχίζει να πραγματοποιεί την προγραμματισμένη λειτουργία.

Για να σταματήσετε εντελώς ή προσωρινά τη συσκευή, απλά πιέστε ξανά αυτό το πλήκτρο.

## ΟΘΟΝΗ LCD

Όταν ανάβετε τη συσκευή στο ON, με τον διακόπτη ON-OFF ο οποίος βρίσκεται στο πίσω μέρος της, η οθόνη LCD ανάβει και εμφανίζει όλες τις ενδείξεις της συσκευής. Δείτε την εικόνα 1.



Εικόνα 1

## ΧΡΟΝΟΣ

Ο επιλεγμένος χρόνος εμφανίζεται στο επάνω μέρος της οθόνης με το σύμβολο του ρολογιού και την λέξη Time. Εδώ ο χρόνος εμφανίζεται σε λεπτά και δευτερόλεπτα και μπορεί να προγραμματιστεί σε μέγιστο τα 90 λεπτά. (Δείτε την Εικόνα 1)



Εικόνα 1

## ΤΑΧΥΤΗΤΑ

Η επιλεγμένη ταχύτητα εμφανίζεται στην οθόνη με το σύμβολο της ταχύτητας και έχει εύρος από το 1 μέχρι το 10. (Δείτε την Εικόνα 2)



Εικόνα 2

## ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ 1 - 4

Χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα με θερμοκρασία. (Δείτε την Εικόνα 3)



Εικόνα 3

## ΤΑΧΥΤΗΤΕΣ 5 - 6

Χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα χωρίς θερμοκρασία: ζύμωμα, ανακάτεμα, ανάμιξη, κόψιμο, πολτοποίηση... (Δείτε την Εικόνα 4)



Εικόνα 4

## ΤΑΧΥΤΗΤΑ 0 ΓΙΑ ΒΡΑΣΙΜΟ

Ταχύτητα για κρεμώδη μείγματα και ζύμες  
Το σύμβολο για τα κρεμώδη μείγματα εμφανίζεται στην οθόνη όταν είναι επιλεγμένες οι ταχύτητες 1, 2, 3,4. Η χρήση του Εργαλείου Ανάμιξης για τα κρεμώδη μείγματα και τις ζύμες είναι προαιρετικές και μπορεί να ποικίλουν ανάλογα με τον τύπο της συνταγής.

(Δείτε την Εικόνα 5)

Σημείωση: Το σύμβολο της παλμικής λειτουργίας δεν εμφανίζεται στην οθόνη όταν χρησιμοποιείται αυτή η λειτουργία.



Εικόνα 5

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Η επιλεγμένη θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη με το σύμβολο TEMP (Δείτε την Εικόνα 6) με ένα εύρος από 40°C έως 120°C. Η θερμοκρασία μέσα στην κανάτα μπορεί να αλλαχτεί χωρίς να σταματήσει η συσκευή.



Εικόνα 6

## Μηνύματα Οθόνης

### ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΚΑΝΑΤΑΣ ΕΙΝΑΙ ΑΝΟΙΧΤΟ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με δύο αισθητήρες ασφαλείας στο καπάκι και στην βάση της κανάτας.

Όταν το καπάκι είναι ανοιχτό ή δεν έχει κλείσει σωστά, αυτό το προειδοποιητικό σήμα θα εμφανίζεται στην οθόνη.



### ΕΠΙΤΕΥΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

Αυτό το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη για μερικά δευτερόλεπτα για να ειδοποιήσει ότι η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, Επίσης, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα για τον ίδιο λόγο.



### ΜΗΝΥΜΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Αυτό το σύμβολο εμφανίζεται στην οθόνη όταν η κανάτα δεν είναι σωστά τοποθετημένη στην κεντρική μονάδα ή έχει μετακινηθεί ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

HHH

Σημείωση: Σφάλματα στο ηλεκτρικό σύστημα το οποίο μπορεί να επιλυθεί μόνο από εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

LLL

## Τρόπος λειτουργίας της συσκευής

Πριν χρησιμοποιήσετε το πολυμηχάνημα μαγειρέματος για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε ότι έχει όλα τα αναφερόμενα μέρη και εξαρτήματα.

### 1. Τοποθέτηση της κανάτας

Βεβαιωθείτε ότι τα μαχαίρια είναι σωστά τοποθετημένα στην κανάτα. Συνδέστε την κανάτα στην κεντρική μονάδα, τοποθετώντας την εντός της κοιλότητας στην κεντρική μονάδα έτσι ώστε να ταιριάζει ακριβώς στην θέση της.

Το καπάκι δεν θα μπει σωστά, εάν η κανάτα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.

### 2. Τοποθέτηση του καπακιού

Αρχικά, τοποθετήστε το καπάκι διαγώνια στο πάνω μέρος της κανάτας και γυρίστε το προς τα δεξιά με τρόπο ώστε η γλώσσα που βρίσκεται κάτω από το καπάκι και μπροστά να ταιριάζει στο χώρο που προεξέχει από την κεντρική μονάδα.

Επίσης, το κλιπ, που βρίσκεται στο πίσω μέρος του καπακιού, θα πρέπει να συνδεθεί απόλυτα με την κοιλότητα στο χερούλι της κανάτας. Δείτε την Εικόνα 7.

- Εάν το καπάκι δεν συνδεθεί σωστά, η συσκευή δεν θα δουλέψει και το σύμβολο της κανάτας θα εμφανιστεί στην οθόνη.

- Εάν η κανάτα δεν είναι σωστά τοποθετημένη, το σύμβολο της κανάτας θα εμφανιστεί στην οθόνη και θα εξαφανιστεί μόνο όταν η κανάτα τοποθετηθεί σωστά.

Η κανάτα έχει μέγιστη χωρητικότητα 2 λίτρα, με ενδείξεις ανά 0.5 λίτρο από την μέσα και την έξω πλευρά της.

Προσοχή: μην ξεπερνάτε ποτέ το μέγιστο επίπεδο της κανάτας.

### 3. Συναρμολόγηση των μαχαιριών

Τα μαχαίρια μπορούν εύκολα να απομακρυνθούν, για τον καθαρισμό και την συντήρηση της συσκευής.

Τοποθετήστε την κανάτα σε οριζόντια θέση και γυρίστε τον μοχλό, που βρίσκεται στην βάση της, προς τα δεξιά για να απομακρύνετε τα μαχαίρια. Δείτε την Εικόνα 8

Για να συναρμολογήσετε και πάλι τα μαχαίρια, τοποθετήστε τα στην θέση τους και γυρίστε τον μοχλό, που βρίσκεται στην βάση της κανάτας, με δεξιόστροφη κατεύθυνση.

Προσοχή:

1. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά την απομάκρυνση και την επανατοποθέτηση των μαχαιριών, καθώς είναι πολύ αιχμηρά.

2. Μετά την χρήση της συσκευής, αφήστε τα μαχαίρια να κρυσώσουν πριν από τον χειρισμό τους



Εικόνα 7



Εικόνα 8

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

### Κανάτα

Η κανάτα είναι ανοξειδωτη και έχει μέγιστη χωρητικότητα τα 2 λίτρα με ενδείξεις ανά 0,5 λίτρα, αναγραφόμενες στο εξωτερικό και στο εσωτερικό της.

Προσοχή:

1. Ποτέ μην γεμίζετε την κανάτα πάνω από το μέγιστο επίπεδο της, για ασφαλέστερη χρήση της συσκευής και καλύτερη απόδοση.
2. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνετε όταν απομακρύνετε την κανάτα από την κεντρική μονάδα, για την αποφυγή διαρροών και πιτσιλίσματος.
3. Σε υψηλά επίπεδα ταχύτητας και όταν χρησιμοποιείτε την Παλμική λειτουργία, θα πρέπει να κρατάτε την κανάτα σταθερή, για επιπλέον ασφάλεια.

### Καπάκι

Η συσκευή λειτουργεί μόνο αν το καπάκι βρίσκεται στην θέση του και για αυτό το λόγο είναι απαραίτητο να το κλείνετε σωστά. Το σύμβολο της κανάτας θα εμφανιστεί στην οθόνη για να υποδείξει ότι η κανάτα δεν είναι σωστά κλεισμένη.

Καπάκι μεζούρα

Η μεζούρα είναι πολύ εύχρηστη και διευκολύνει την χρήση της συσκευής χωρίς να είναι απαραίτητο να σταματήσει, ενώ λειτουργεί:

- Για να προσθέσετε υλικά στην κανάτα με το καπάκι κλειστό ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία
- Για να διατηρείται η θερμοκρασία μαγειρέματος
- Ως μεζούρα με χωρητικότητα 100 ml
- Επιτρέπει να γίνει μια βελτιωμένη μορφή εξάτμισης, κάποιες συνταγές μπορεί να χρειάζονται μαγείρεμα χωρίς το καπάκι μεζούρα, για να γίνεται καλύτερη εξάτμιση

Προσοχή: Μην απομακρύνετε το καπάκι μεζούρα από τη θέση του, σε ταχύτητες υψηλότερες από την 4, για να αποφύγετε την εκτίναξη των υλικών.

### Καλάθι μαγειρέματος

Για την μέγιστη λειτουργικότητα της, η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα καλάθι μαγειρέματος το οποίο είναι τοποθετημένο μέσα στην κανάτα και είναι ιδανικό για την προετοιμασία διαφόρων τύπων πιάτων.

- Το σουρωτήρι διατηρεί την υφή και την γεύση των υλικών
- Ένα εξάρτημα που επιτρέπει το κρύωμα των ψητών
- Για την προετοιμασία των πιάτων που χρειάζονται πολλή σάλτσα





## Περιγραφή μερών και εξαρτημάτων

### ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑΣ

Το εξάρτημα του ατμομάγειρα είναι ιδανικός για μαγείρεμα στον ατμό σε κρέατα, ψάρια και λαχανικά. Αυτό το εξάρτημα αποτελείται από τρία μέρη. Το πρώτο είναι ένας εξωτερικός δίσκος για την περισυλλογή των υγρών που μπορεί να πέσουν από τα υλικά κατά την διάρκεια του μαγειρέματος. Ο δεύτερος και μικρότερος σε μέγεθος δίσκος χρησιμοποιείται για την τοποθέτηση των υλικών μάζα, για μαγείρεμα στον ατμό. Το τρίτο εξάρτημα είναι το καπάκι το οποίο χρησιμοποιείται για να διατηρεί τον καπνό μέσα στο δοχείο.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Αυτό το εξάρτημα δεν πρέπει να χρησιμοποιείται στα μικροκύματα, σε φούρνους ή άλλες μαγειρικές συσκευές.

2. Θα πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα, καθώς μπορεί να έχει ατμό ή ζεστό νερό στο εσωτερικό του.

### ΠΩΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΟΝ ΑΤΜΟΜΑΓΕΙΡΑ

1. Τοποθετήστε την κανάτα στην θέση της στην κεντρική μονάδα και προσθέστε 0.5 λίτρο νερό.

2. Σκεπάστε την κανάτα χωρίς το καπάκι μεζούρα.

3. Τοποθετήστε τους δίσκους επάνω στο καπάκι βεβαιώνοντας ότι είναι σωστά στερεωμένοι.

Τοποθετήστε τα υλικά στον εσωτερικό δίσκο για μαγείρεμα στον ατμό.

4. Σκεπάστε τους δίσκους.

5. Ρυθμίστε τον χρόνο και την θερμοκρασία.

Τα υλικά θα ξεκινήσουν να μαγειρεύονται όταν το νερό αρχίσει να βράζει στους 100°C και ο ατμός θα βγαίνει από την κανάτα και θα περάσει στους δίσκους μέσω του κενού που θα είναι ανοιχτό, από το καπάκι μεζούρα.

### Εργαλείο ανάδευσης

Το εργαλείο ανάδευσης είναι ιδανικό για την παρασκευή κρέμας, πουρέ, σαντιγί και γλυκά με κρέμα.

Το εργαλείο ανάδευσης τοποθετείται στο πάνω μέρος των μαχαιριών και λειτουργεί στις ταχύτητες 1, 2, 3 & 4.

Για να το απομακρύνετε, κρατήστε το σταθερά από το πάνω μέρος και τραβήξτε το ελαφρά.

### Σπάτουλα

Χρησιμοποιήστε αυτό το εξάρτημα για την ανακίνηση ή την ανάμιξη των υλικών.

### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Μην χρησιμοποιείτε άλλα εργαλεία για την ανακίνηση των υλικών μέσα στην κανάτα καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την συσκευή και μπορεί να μπλοκαρισθεί ανάμεσα στα μαχαίρια.

2. Μην εισάγετε ποτέ την σπάτουλα μέσα στην κανάτα ενώ βρίσκονται σε κίνηση τα μαχαίρια.



## **ΞΕΚΙΝΩΝΤΑΣ ΝΑ ΔΟΥΛΕΥΕΤΕ ΜΕ ΤΟ ΠΟΛΥΜΗΧΑΝΗΜΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**

### **Σημαντικό**

- Τοποθετήστε το πολυμηχάνημα μαγειρέματος σε μια καθαρή και σταθερή επιφάνεια η οποία δεν εκπέμπει θερμότητα
- Το πολυμηχάνημα μαγειρέματος είναι εφοδιασμένο με δύο αισθητήρες ασφαλείας οι οποίοι βρίσκονται στο χερούλι και στο κάτω μέρος της κανάτας. Για βέλτιστη χρήση της συσκευής, η κανάτα πρέπει να έχει τοποθετηθεί σωστά στην κεντρική μονάδα, διαφορετικά η συσκευή θα εντοπίσει σφάλμα και δεν θα λειτουργήσει
- Βεβαιωθείτε ότι η κανάτα, τα μαχαίρια και όλα τα αξεσουάρ έχουν καθαριστεί σωστά πριν την χρήση της συσκευής.
  1. Συνδέστε την κανάτα στην κεντρική μονάδα
  2. Ανοίξτε την συσκευή με τον διακόπτη ON/OFF (0~1) που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής.
  3. Επιλέξτε τον χρόνο μαγειρέματος.
  4. Γυρίστε τον διακόπτη θερμοκρασίας προς τα δεξιά για να επιλέξετε την θερμοκρασία μαγειρέματος.
  5. Επιλέξτε την ταχύτητα.
  6. Όταν η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ένα ηχητικό σήμα θα ακουστεί το οποίο θα διαρκέσει κάποια δευτερόλεπτα, για να υποδείξει ότι η διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να αρχίσει.
  7. Κατά την διαδικασία μαγειρέματος η συσκευή θα μετρήσει αντίστροφα τον προγραμματισμένο χρόνο και ένα ηχητικό σήμα θα ακουστεί για να υποδείξει ότι το μαγείρεμα έχει τελειώσει. Ο χρόνος μαγειρέματος, η θερμοκρασία και η ταχύτητα μπορεί να αλλάξει οποιαδήποτε στιγμή, χωρίς να είναι απαραίτητο να σταματήσει η συσκευή.

### **Συντήρηση**

1. Εάν η συσκευή δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα, προτείνεται αυστηρά να την σβήσετε και να την αποσυνδέσετε από την ηλεκτρική παροχή.
2. Για να αποφύγετε τον κίνδυνο υπερθέρμανσης, μην καλύπτετε τους αεραγωγούς της συσκευής.
3. Μην ξεπερνάτε ποτέ την μέγιστη χωρητικότητα της κανάτας.
4. Αφήστε τα ζεστά υλικά να κρυώσουν πριν τα μεταφέρετε.
5. Πλύνετε και στεγνώστε τα μαχαίρια επιμελώς, μην τα αφήνετε να μουλιάσουν.
6. Εάν κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής η ταχύτητα φαίνεται να μην είναι σταθερή ή ότι το μοτέρ πάει να σταματήσει, αυξήστε την ταχύτητα από το 1 στο 2 και από το 2 στο 3. Η ταχύτητα 0 είναι για το βράσιμο.
7. Οι ταχύτητες 1, 2, 3 και 4 είναι για μαγείρεμα (με θερμότητα) και ανακάτεμα την ίδια στιγμή. Για μεγαλύτερη ασφάλεια το πολυμηχάνημα μαγειρέματος δεν λειτουργεί εάν η ταχύτητα για μαγείρεμα (με θερμότητα) είναι μεγαλύτερη από 4.
8. Η λειτουργία του μαγειρέματος θα λειτουργήσει μόνο εάν έχει προγραμματιστεί το επίπεδο ταχύτητας, καθώς επίσης και η θερμοκρασία και ο χρόνος.
9. Για την προετοιμασία πιάτων σε υψηλές ταχύτητες, κρατήστε σταθερά το καπάκι μεζούρα, για την αποφυγή πιτσιλίσματος.
10. Θερμοκρασίες υψηλότερες από 100° θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για μαγείρεμα στον ατμό ή για βράσιμο και στις περιπτώσεις όπου υπάρχει νερό μέσα στην κανάτα.
11. Ποτέ μην εισάγετε τα χέρια σας στην κανάτα όταν βρίσκεται σε λειτουργία και η θερμότητα είναι αναμμένη.



## Καθαρισμός

1. Πριν την πρώτη χρήση της συσκευής και μετά από κάθε χρήση, θα πρέπει να καθαρίζετε αυτήν, τα μέρη και τα εξαρτήματα της επιμελώς, καθώς έρχονται σε επαφή με τα υλικά.
2. Τα σημεία επαφής τα οποία βρίσκονται στο κάτω μέρος της κανάτας θα πρέπει να είναι πάντοτε καθαρά και στεγνά.
3. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνετε όταν απομακρύνετε τα μαχαίρια από την κανάτα, καθώς είναι πολύ αιχμηρά.
4. Όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα αυτής της συσκευής μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Παρόλα αυτά συστήνουμε αυστηρά, να μην τα αφήνετε μέσα στο πλυντήριο πιάτων για μεγάλο χρονικό διάστημα.
5. Καθαρίστε το δακτύλιο στεγανοποίησης ο οποίος βρίσκεται στο καπάκι, μετά από κάθε χρήση.
6. Στεγνώστε επιμελώς όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα της κανάτας μετά από κάθε πλύση, για βέλτιστη απόδοση της συσκευής.
7. Καθαρίστε την κοιλότητα της κεντρικής μονάδας με μια νωπή πετσέτα και στεγνώστε την καλά.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: CLCM-1500

Τάση: 220V - 230V / 50 Hz

Μήκος καλωδίου: 1,80 m

Ισχύς μοτέρ: 500 W για μίξη, 1000 W για μαγείρεμα


Ταχύτητες: 10 + Turbo

Μέγιστη θερμοκρασία: 110°C

Χωρητικότητα: 2 λίτρα

CE  ROHS



Το σύμβολο  επάνω στο προϊόν σημαίνει ότι στο τέλος της ζωής της, η συσκευή δεν πρέπει να θεωρηθεί κοινό απόβλητο. Είναι ένα ειδικό απόβλητο και πρέπει καταστραφεί σε ειδικό χώρο περισυλλογής και απόρριψης, όπως επιβάλλει η οδηγία EC 2002/96/EC(WEEE). Με τη σωστή απόρριψη αυτού του προϊόντος, μπορείτε να αποφύγετε τις αρνητικές επιπτώσεις για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, λόγω της ύπαρξης πιθανών επικίνδυνων ουσιών στο προϊόν.