

SENCOR®

STM 7900



RU ■ Многофункциональный кухонный комбайн

Перевод оригинального руководства

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- Дети не должны пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- Будьте осторожны при обращении с насадками и при их очистке.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.

- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.
- Перед заменой принадлежностей или доступных частей, движущихся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от эл. питания.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинитель.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не контактировала с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора от розетки. Это может привести к повреждению кабеля питания или розетки. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Не брызгайте на электроприбор водой или другой жидкостью. Никогда не мойте его под проточной водой и не погружайте в воду или другие жидкости.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Надлежащее использование прибора

- Прибор предназначен и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Не используйте электроприбор не по назначению.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещениях. Никогда не используйте его на открытом воздухе или в производственной среде.
- Данный электроприбор необходимо использовать только в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве по применению.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



Предупреждение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации.

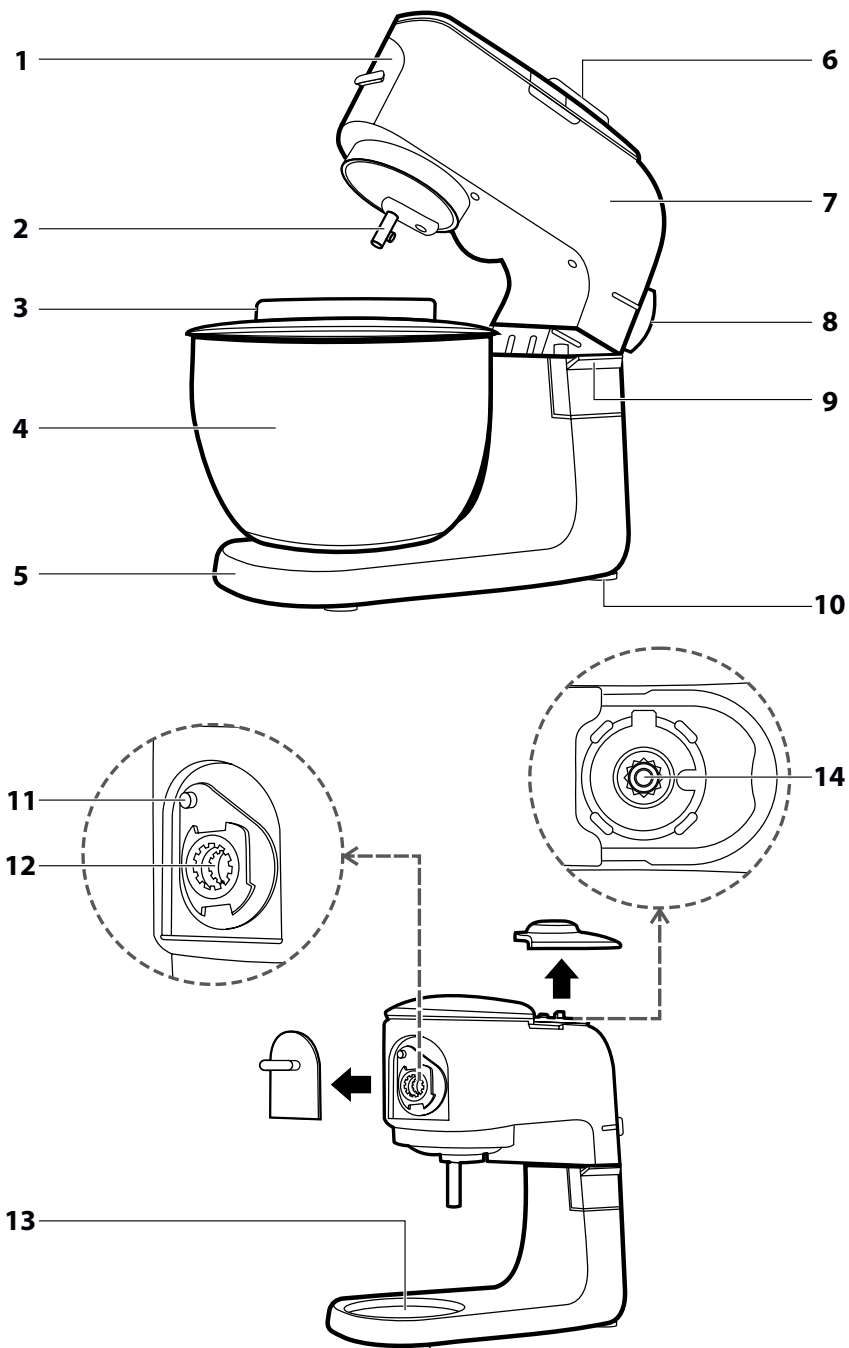
- Не используйте аэрозоли вблизи прибора.
- Размещайте прибор только на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Не устанавливайте электроприбор в оконном проеме или на неустойчивых поверхностях. Также не помещайте его на электрическую или газовую плиту либо рядом с ней, не устанавливайте его вблизи открытого огня или другого оборудования, являющегося источником тепла.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Передайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность прибора – например, наклеивать на нее самоклеющиеся обои, пленку и т. д.
- Перед первым использованием следует тщательно вымыть принадлежности в горячей воде с кухонным моющим средством, после этого сполоснуть их питьевой водой и тщательно вытереть насухо мягким полотенцем.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а его multifunctional рычаг находится в горизонтальном положении.
- Не используйте электроприбор с мокрыми руками.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия электроприбора.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Включайте прибор только после погружения насадок в чашу с продуктами. При включенном приборе насадки должны быть погружены в емкость, чтобы продукты не разбрызгивались.
- Если продукты прилипают к насадкам или к стенкам чаши, выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети. Очистите лопаткой насадку и края чаши.
- Избегайте соприкосновения с вращающимися частями прибора. Во время использования не помещайте в емкость с ингредиентами руки, вилку или иные предметы, а также держите волосы, одежду и т.п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Немедленно выключите прибор, если в процессе использования вилка или другой предмет упадет в емкость.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки или терки не попали волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в загрузочную горловину только продукты, предназначенные для обработки.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в отверстие горловины мясорубки или терки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежностей прибора.
- В процессе работы не поднимайте multifunctional рычаг.
- При обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. По соображениям повышенной безопасности рекомендуется дать горячим жидкостям и продуктам остыть перед началом их обработки.

- Если обрабатывались горячие продукты, то после использования съемные насадки могут быть нагретыми.
- Перед тем, как прикрепить насадки к электроприбору, снять или заменить их, убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки.
- При обращении с измельчающим ножом мясорубки и ножевым механизмом миксера будьте очень осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при выгрузке содержимого из емкости миксера, при извлечении ножевого механизма из чаши, а также при очистке.
- Не пытайтесь перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые материалы.
- Не заливайте в чашу из нержавеющей стали жидкости, температура которых превышает 55 °С. При манипуляции с горячими жидкостями будьте очень осторожны. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. Прежде чем включить миксер, прикрепите должным образом крышку. Не открывайте внутренний колпачок во время работы с горячей жидкостью. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Для переноски чаши используйте рукоятку.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. В режиме замеса время работы не должно превышать 5 минут, а в режиме взбивания – 2 минуты. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут до полного охлаждения двигателя.

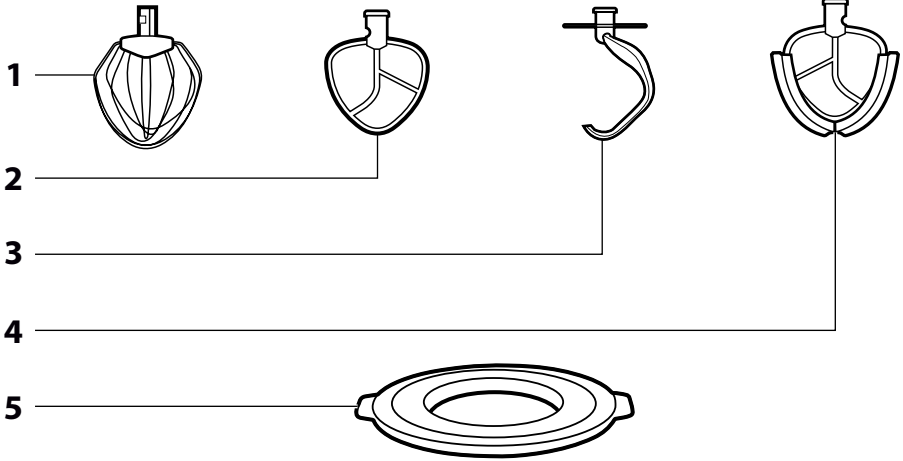
Безопасность в процессе ухода

- Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Регулярно чистите прибор после каждого использования, как описано в разделе Уход и очистка. Не проводите никакого другого технического обслуживания прибора, за исключением чистки, описанной в разделе Уход и очистка.
- Не мойте многофункциональный рычаг и стойку под проточной водой и не погружайте их в воду или другие жидкости. Кухонный комбайн не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Съемные насадки рассчитаны на кратковременный контакт с пищевыми продуктами (включая напитки), т.е. максимум 4 часа. Не оставляете их, например, погруженными в воду на больший срок, чтобы не повредить их поверхность.
- Перед тем как убрать электроприбор на хранение, проследите за тем, чтобы многофункциональный рычаг был установлен горизонтально.

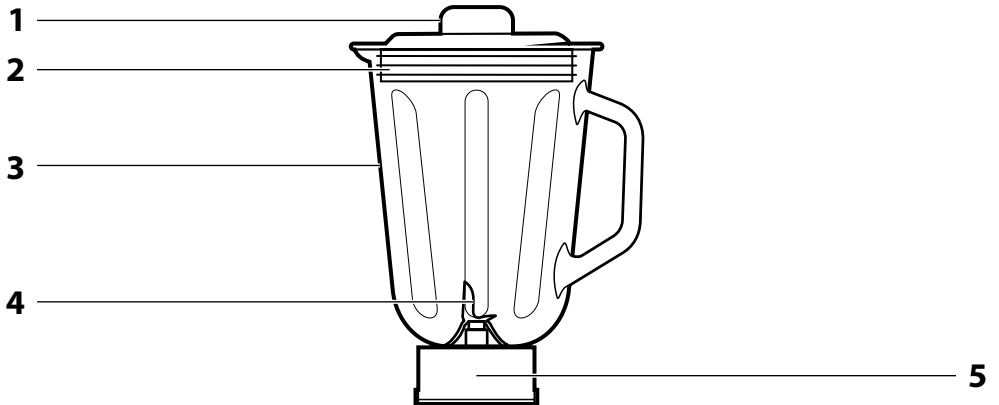
A



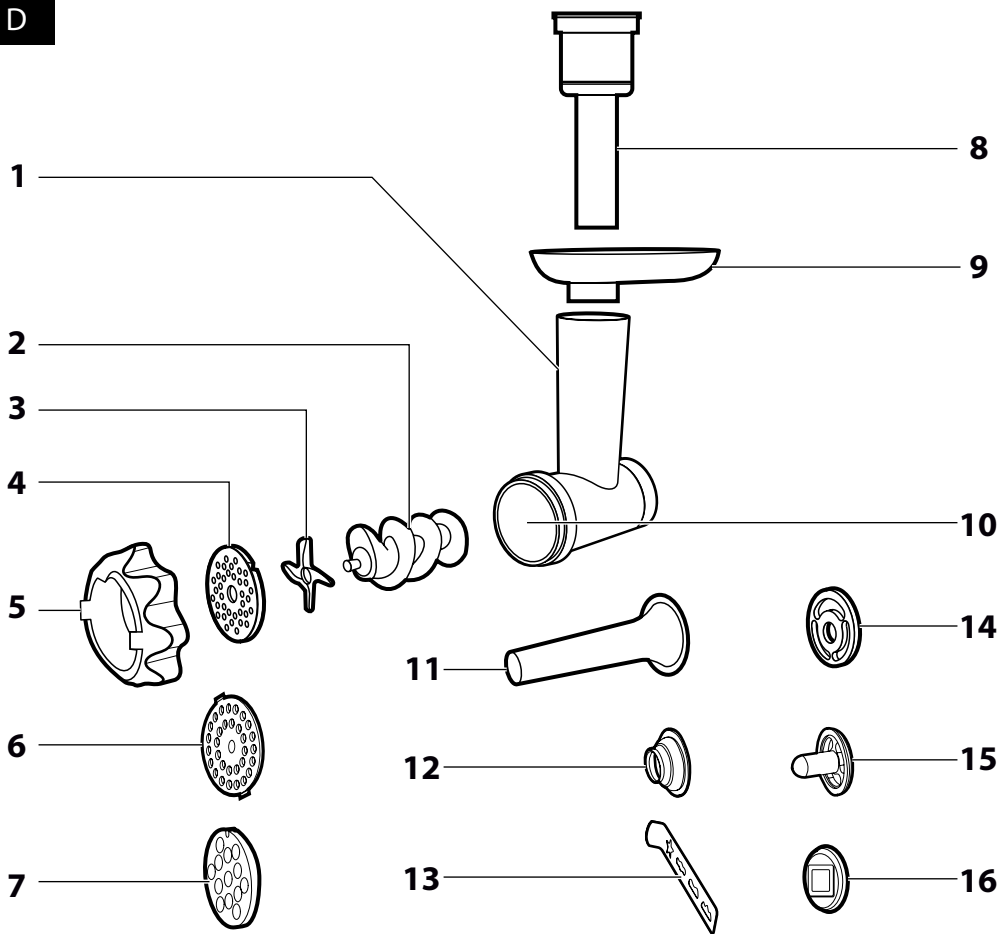
B

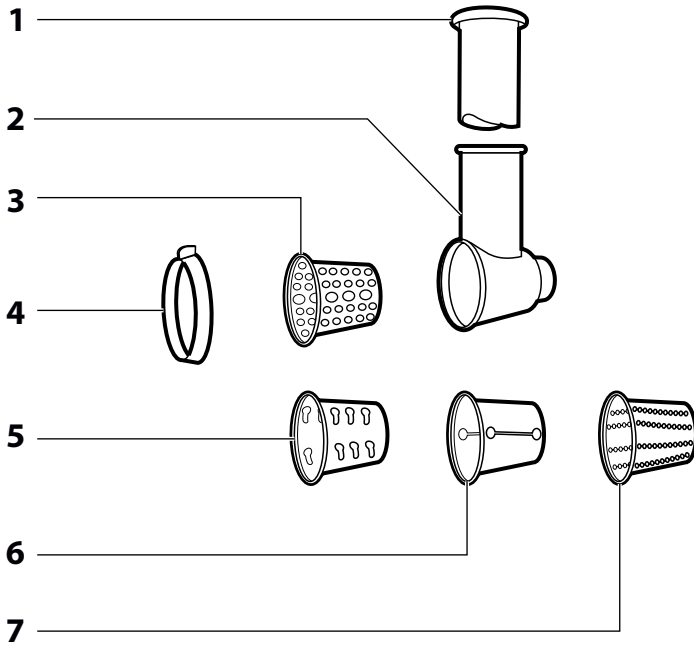
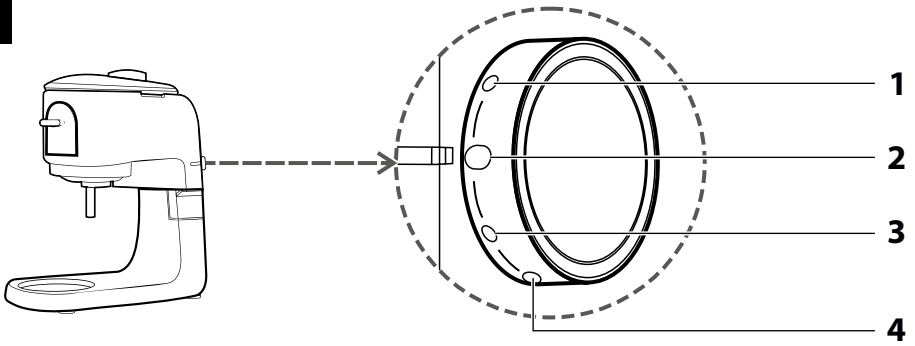
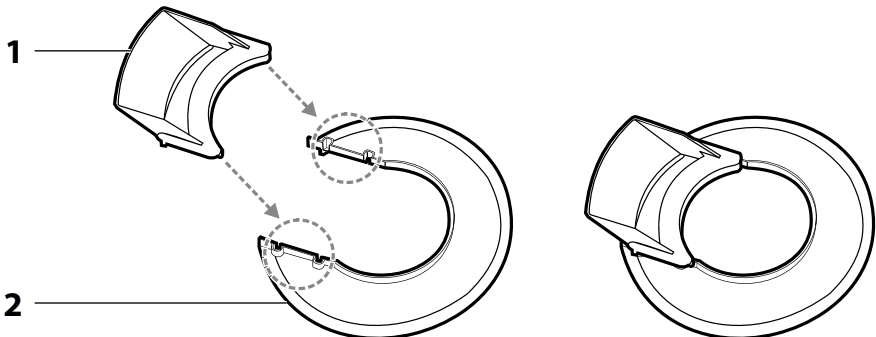


C



D



E**F****G**

RU Многофункциональный кухонный комбайн

Руководство по эксплуатации

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для дальнейшего использования. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все детали.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

A1 Съемная крышка переднего разъема для крепления мясорубки или насадки для шинкования и нарезки	A8 Поворотный регулятор предназначен для плавного изменения скорости 1-2-3-4-5-6, настройки уровня импульса (P), подсветки (☺) и выключения прибора (OFF).
A2 Зажимной вал	A9 Предохранитель откидывания и опускания многофункционального рычага.
A3 Прозрачная крышка чаши с отверстием для заполнения, из двух частей (см. рис. G)	A10 Нескользкие ножки для устойчивого положения в процессе работы прибора
A4 Чаша из нержавеющей стали для обработки продуктов объемом 2 л	A11 Кнопка снятия мясорубки с разъема / рычага
A5 Стойка	A12 Передний разъем для мясорубки и терки
A6 Съемная крышка верхнего разъема для крепления миксера	A13 Основание для чаши из нержавеющей стали
A7 Откидной многофункциональный рычаг	A14 Верхний разъем для присоединения блендера
B1 Сферический венчик для взбивания	B4 Гибкий венчик для перемешивания
B2 Венчик для перемешивания	B5 Крышка чаши из нержавеющей стали
B3 Крюк для замеса	C4 Ножевой механизм
C1 Внутренняя крышка	C5 Подставка для фиксации/снятия миксера из разъема
C2 Наружная крышка с отверстием для добавления ингредиентов	D8 Толкатель
C3 Чаша блендера емкостью 1,5 л	D9 Алюминиевая воронка
D1 Мясорубка	D10 Отсек для помолы
D2 Шнековый вал	D11 Насадка для набивки кишок
D3 Перемалывающий нож	D12 Коническая насадка
D4 Решетчатый диск с мелкими отверстиями	D13 Формочка для печенья
D5 Винтовая крышка	D14 Сепаратор
D6 Решетчатый диск со средними отверстиями	D15 Формовщик для изготовления кебаба
D7 Решетчатый диск с крупными отверстиями	D16 Держатель формочки для печенья
E1 Толкатель	E5 Насадка для перемалывания (крупное натирание)
E2 Терка	E6 Насадка для нарезки ломтиков
E3 Насадка для перемалывания (мелкое натирание)	E7 Насадка для натирания картофеля
E4 Гайка для крепления насадки внутри отсека	
F1 Режим PULSE для краткосрочного повышения скорости до максимума. Пульт управления нужно удерживать в этом положении вручную. При отпускании он автоматически возвращается в положение OFF.	F2 Выключение прибора (OFF)
	F3 Подсветка
	F4 Уровни скорости 1-6
G1 Верхняя крышка	G2 Круглая крышка

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для перемешивания, взбивания, замеса, измельчения, натирания на терке, приготовления макаронных изделий и конфет или начинки колбас.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым использованием тщательно вымойте в горячей воде с нейтральным кухонным моющим средством все части, контактирующие с продуктами (чаши из нержавеющей стали, прозрачная крышка, принадлежности **B1–B5**, все составные части миксера **C1–C5**, все составные части мясорубки **D1–D16** и терки **E1–E7**). Потом сполосните все чистой водой и оставьте просохнуть либо тщательно вытрите мягким полотенцем.



Предупреждение:

Принадлежности **B1–B5**, металлические детали мясорубки **D1** и терки **E2** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. Промывая ножевые механизмы **C4**, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

- Слегка увлажненной тканью протрите внешние части стойки **A5** и многофункциональный рычаг **A7**.



Предупреждение:

Не мойте стойку **A5** и многофункциональный рычаг **A7** и его кабель питания водой и не погружайте их в воду. Стойка и рычаг не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕШИВАНИЕ

ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

- Кухонный комбайн оснащен планетарной системой перемешивания, которая работает по принципу двойного вращения насадки. Насадка вращается против часовой стрелки по внутреннему периметру чаши, одновременно вращаясь вокруг своей оси в обратном направлении. Благодаря этому продукты в чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ



Предостережение:

Перед сборкой и разборкой принадлежностей кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от розетки электрической сети. Если вы будете устанавливать насадку, а многофункциональный рычаг будет подключен к электрической сети, то возможно его случайное включение, что может привести к тяжелой травме.

Выбор типа насадки

Тип насадки	Применение
Сферический венчик для взбивания B1	Предназначен для взбивания целых яиц или яичных белков, сливок, взбитых кремов и т.п. Не используйте его для перемешивания или замеса теста.
Венчик для перемешивания B2	Используется для замеса легкого и среднее легкого теста без дрожжей, для приготовления глазури, кремов, смесей для тортов, начинки и т.п. Не используйте его для замеса тяжелого теста.
Крюк для замеса B3	Предназначен для замеса разных видов теста, в том числе тяжелого и плотного, например, теста для хлеба, пиццы, теста для свежих макарон и т.д.
Гибкий венчик для перемешивания B4	Используется для замеса десертных кремов, порошковых пудингов, майонеза, песочного теста и т.п. Не используйте для замеса тяжелого теста.

Помещение ингредиентов в чашу

- Положите в чашу из нержавеющей ингредиенты, которые нужно переработать. За один раз можно обработать максимально 2,7 кг теста.
- Количество белков, которые можно взбивать одновременно – 12 шт.
- Рекомендуется наполнять чашу не более чем до отметки 4 л. Если положить в чашу слишком мало продуктов (меньше чем 0,3 л теста), то их обработка не будет оптимальной.

Установка насадки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- Одной рукой осторожно нажмите на многофункциональную головку **A7** вниз, а второй рукой нажмите предохранитель **A9**. Там самым головка будет освобождена. Головку поднимите вверх до упора до щелчка.
- Выберите насадку и насадите её на зажимной вал **A2**. При повороте насадки по часовой стрелке она будет зафиксирована. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надежность соединения.

Крепление чаши

- Вставьте чашу из нержавеющей стали в основание **A13** и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке (в направлении к символу замкнутого замка). Если чаша хорошо закреплена, ее нельзя приподнять отдельно от основания.
- Одной рукой осторожно нажмите на предохранитель **A11**, а второй рукой опустите multifunctionальную головку **A7** вниз до щелчка.

Использование прозрачной крышки чаши

- Если вам необходимо использовать прозрачную крышку, сначала поместите большую круглую крышку **G2** на чашу таким образом, чтобы она хорошо села по всему контуру чаши. После этого на круглой крышке защелкните верхнюю крышку **G1**.

РАБОТА

- Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Поворотным регулятором установите требуемую ступень скорости в диапазоне от 1 до 6. Рекомендуем начать с малой скорости и постепенно её увеличивать. Настройку скорости можно менять и в процессе работы. Жидкое тесто и соусы рекомендуем обрабатывать с меньшей скоростью, этим вы предотвратите разрывание ингредиентов. Когда они смешаются, увеличьте скорость до нужного уровня.

Предупреждение:

Во время работы не допускается класть в чашу такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. - это может привести к травме или повреждению прибора.



Освобождение налипших ингредиентов

- Если ингредиенты (напр. тесто) прилипли к краям чаши, выключите комбайн путем установки регулятора в положение OFF (выключено) и отключите от розетки эл. сети.
- Если вы использовали крышку чаши - сначала снимите её. После этого поднимите multifunctionальный рычаг. Для лучшей видимости на чашу можно включить освещение настройки регулятора в положение **F3**.
- С помощью обычной лопатки удалите приклеившиеся к краям чаши ингредиенты и поместите их в середину чаши.
- Снова опустите рычаг в рабочее положение и установите прозрачную крышку на место. Продолжайте приготовление.

Время работы кухонного комбайна

- При перемешивании, взбивании или замесе не оставляйте прибор включенным без перерыва более 10 минут.
- При замесе тяжелого и густого теста не оставляйте прибор включенным более 5 минут.
- По истечении одного из указанных периодов времени выключите прибор и подождите, пока он остынет. Прибор можно снова использовать через 30 минут.
- Если необходимо кратковременно увеличить скорость до максимальных оборотов, установите регулятор в положение **P**. Комбайн не должен работать в этом режиме более 30 секунд - опасность перегрева.

Краткое руководство по переработке ингредиентов

Тип насадки	Ингредиенты	Максимальный объем	Время обработки	Выбор скорости
Сферический венчик для взбивания B1	Белки	12 шт	4 мин	5-6
	Сливки для взбивания	1 л	6-8 мин	5-6
Венчик для перемешивания B2 и гибкий венчик для перемешивания B4	Тесто для торта	2,7 кг	6 мин	3-4
Крюк для замеса B3	Тесто для хлеба Тесто для пиццы	1 кг	4-5 мин	1-2



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. Чтобы продукты не разрывались из чаши, вначале выберите скорость на уровне 1 или 2. Затем увеличьте скорость до требуемой. Для облегчения перемешивания теста рекомендуем использовать мягкий маргарин или масло. При взбивании личных белков чаши и венчик для взбивания должны быть идеально чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может помешать взбить белки до требуемой консистенции. Перед взбиванием сливки должны быть охлаждены до температуры 6°C. Ингредиенты для разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

Окончание работы и снятие принадлежности

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Снимите прозрачную крышку чаши если вы использовали её. Из большой круглой крышки достаньте верхнюю крышку **G1**, а после этого снимите круглую крышку **G2** с чаши.
- Одной рукой осторожно нажмите на multifunctionальную головку **A7** вниз, а второй рукой нажмите предохранитель **A9**. Там самым головка будет освобождена. Головку поднимите вверх до упора до щелчка.
- Слегка поверните насадку против часовой стрелки для освобождения и снимите её.
- Чашу из нержавеющей стали поверните против часовой стрелки (по направлению к символу открытого замка) и достаньте её из основания.
- Верните multifunctionальный рычаг в горизонтальное положение.
- После каждого использования очистите кухонный комбайн и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

МЯСОРУБКА, НАПОЛНЕНИЕ КИШОК, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБА ИЛИ ПЕЧЕНЬЯ

СБОРКА МЯСОРУБКИ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВАРИАНТОВ ПРИМЕНЕНИЯ

Предостережение:

Перед сборкой и разборкой принадлежности кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от розетки электрической сети. Если вы будете устанавливать насадку, а multifunctionальный рычаг будет подключен к электрической сети, то возможно его случайное включение, что может привести к тяжелой травме.



Сборка мясорубки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- В отсек для помоло **D10** вставьте шнек **D2** зубчатым колесиком вперед.
- Насадите на шнек нож для перемалывания **D3** (острыми кромокками наружу из отсека для помоло), а поверх него - решетчатый диск **D4** или **D6** или **D8** (в зависимости от предпочтительной степени помоло). Проследите, чтобы выступ в отсеке для помоло вошел в выемку в решетчатом диске.

Предупреждение:

При установке размалывающего ножа будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о его лезвия.



- На отсек для помоло установите гайку **D5** и хорошо прикрутите ее по часовой стрелке.

Сборка мясорубки для наполнения кишков

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4**, **D6** или **D8** используйте компоненты **D11** и **D14** следующим образом:
 - насадите сепаратор **D14** на шнековый вал так, чтобы выступ в отсеке для помоло вошел в выемку в сепараторе
 - закрепите на сепараторе насадку для наполнения кишков **D11** и комплектную систему насадки для приготовления колбас зафиксировав заворачиванием гайки **D5** на отсек для помоло.

Сборка мясорубки для приготовления кебаба

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4**, **D6** или **D8** используйте компоненты **D12** и **D15** следующим образом:
 - наденьте формовщик **D15** на вал шнека так, чтобы выступ в отсеке помоло вошел в выемку на формовщике
 - наденьте на формовщик коническую насадку **D12** и комплектную систему насадки для приготовления кебаба зафиксировав заворачиванием гайки **D5** на отсек для помоло

Сборка мясорубки для приготовления печенья

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4**, **D6** или **D8** используйте компоненты **D14**, **D13** и **D16** следующим образом:
 - насадите сепаратор **D14** на шнековый вал так, чтобы выступ в отсеке для помоло вошел в выемку в сепараторе
 - в гайку **D5** вставьте держатель формы **D16**
 - гайку **D5** закрутите на отсек для помоло и хорошо зажмите
 - комплектация заканчивается вставлением формы **D13** в держатель **D16**

УСТАНОВКА СОБРАННОЙ МЯСОРУБКИ НА КОМБАЙН

- Убедитесь, что комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята.
- Снимите с multifunctionального рычага торцевую крышку **A1**. Собранную мясорубку наклоните вправо под углом приблизительно 45°, приложите её к торцевому разьёму **A12** и установите в рабочее положение поворачиванием против часовой стрелки. Рабочее положение сигнализируется выдвиганием кнопки **A11** и слышимым щелчком.

**Примечание:**

Комбайн оборудован предохранителем, который не позволит включить его если мясорубка неправильно установлена или неправильно закреплена к торцевому разьему.

- Установите на верхнее загрузочное отверстие мясорубки воронку из нержавеющей стали **D9**.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА

- Прежде всего подготовьте мясо для помолы следующим образом: Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочное отверстие мясорубки наверху.

**Предупреждение:**

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

- Поместите под мясорубку подходящую ёмкость для сбора переработанного продукта.
- Вставьте вилку шнура в электрическую розетку. Установите поворотный регулятор нужную скорость. Рекомендуем сначала установить 3 скорость, а затем увеличивать ее по мере необходимости. Постепенно вкладывайте кусочки мяса в отверстие горловины и прижимайте их толкателем **D8**. Следите, чтобы отверстие горловины не переполнялось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.

**Предостережение:**

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

- Готовый фарш будет падать в подготовленную емкость. Остатки мяса, накопившиеся в отсеке для помолы **D10**, можно удалить, перемолов кусочек хлеба или булочки.

НАПОЛНЕНИЕ КИШОК

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться мясным фаршем, и поддержите ее примерно 10 минут в теплой воде. Положите готовый фарш в воронку **D9**. Достаньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишоч **D11**.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличивать ее. Одной рукой придерживайте кишку на насадке, а другой рукой при помощи толкателя **D8** проталкивайте готовый фарш в загрузочное отверстие мясорубки. Если кишка прилипает к насадке, следует еще раз смочить ее водой.

**Предостережение:**

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБА

- Готовый фарш для кебаба положите в воронку **D9**.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличивать ее. При помощи толкателя **D8** проталкивайте фарш через загрузочное отверстие. В результате получится полая мясная трубочка, которая далее нарезается на кусочки меньшего размера. Кебаб – это традиционное блюдо ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и цельнозерновой пшеницы.

**Предостережение:**

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ

- Положите приготовленное тесто в воронку **D9**.
- Установите нужную форму печенья смещением формы **D13** влево или вправо.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. При первом использовании рекомендуется установить скорость на 3 ступень и далее снижать либо повышать ее по необходимости. При помощи толкателя **D8** проталкивайте тесто через загрузочное отверстие. В результате получаем тест в виде фигурки, которую вы выбрали при помощи формы.

**Предостережение:**

Для проталкивания теста не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

- Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ И РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Начните разборку мясорубки с демонтажа воронки **D9**. Затем нажмите кнопку **A11** и снимите мясорубку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв мясорубку, верните крышку **A1** на место.
- Разборку мясорубки на отдельные части выполняйте в обратной последовательности по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите мясорубку и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА**

- Блендер предназначен для приготовления блюд и напитков, например для молочных коктейлей, кремовых супов, соусов, кремов, свежего детского смешанного питания и т.п. Он не предназначен для отжима сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.

СБОРКА БЛЕНДЕРА

- Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята. Снимите крышку верхнего вывода **A6**.
- Перед установкой чаши блендера убедитесь, что подставка **C5** с ножевым механизмом правильно закреплена в чаше блендера.
- Поместите чашу блендера на верхний разъем **A14** и поворачиванием зафиксируйте в рабочем положении. Предохранитель не позволяет включить блендер, если он неправильно присоединен к multifunctional рычагу.
- Поместите ингредиенты в чашу блендера. Крупные продукты рекомендуем предварительно нарезать на небольшие кусочки.

**Примечание:**

Максимальная емкость чаши для смешивания составляет 1,5 л. Не наполняйте ее выше максимальной отметки. В случае перемешивания горячей жидкости либо жидкости, которая во время взбивания увеличивается в объеме, рекомендуется наполнять чашу на 7/8 ее максимальной емкости.

- Наденьте на чашу наружную крышку **C2** таким образом, чтобы ее края полностью совпали с краями чаши, и тщательно надавите по всей окружности. Вставьте в отверстие в крышке внутреннюю крышку **C1** и тщательно надавите до упора.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а поворотный регулятор установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуем сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. Затем можете увеличить скорость.
- Если необходимо кратковременно перемешать продукты с максимальной скоростью, поверните регулятор в положение **П** и кратковременно удерживайте его в этом положении. Когда вы отпустите регулятор, он автоматически вернется в положение OFF (выключено).

**Предупреждение:**

В чаше миксера можно перерабатывать жидкости с температурой до 55 °С. Максимальное время работы миксера составляет 2 минуты. Не оставляйте прибор включенным дольше указанного времени. Затем дайте ему остыть 30 минут.

- В процессе смешивания в чашу можно добавлять продукты или жидкости. Для этого следует снять с отверстия крышки **C2** внутренний колпачок **C1**. Во время работы никогда не открывайте верхнюю крышку **C2**. При перемешивании горячих жидкостей внутренний колпачок **C1** должен быть закрыт.
- Если продукты прилипают к ножевому механизму или к стенкам чаши, выключите прибор поворотом регулятора в положение OFF (выключено) и отсоедините его от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм перестал вращаться. Аккуратно снимите чашу в сборе с multifunctional рычага путем её поворачивания и поднятия вверх. Откройте крышку и вычистите ножевой механизм и стены чаши лопаткой. Закройте крышку и снова присоедините блендер в сборе к multifunctional блоку. Подключите прибор к розетке и продолжайте измельчение.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ

- Твердые продукты, напр. фрукты и овощи, предварительно разрежьте на небольшие части примерно по 3 см, и только потом начинайте их измельчать.
- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте ингредиенты через отверстие в крышке **C1** во время работы миксера. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты были помещены в чашу одновременно.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе смешивания постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке.
- Для перемешивания очень густой жидкости рекомендуется использовать импульсный режим, чтобы избежать частого застревания нового механизма. Повторно включайте миксер через короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после изъятия из морозильника как только лед начнет таять, кубики слипнутся между собой и их невозможно будет измельчить.

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Продукты	Выбор скорости	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фрукты, овощи, нарезанные на мелкие кусочки	5-6	30 с
Детское питание, гарнир	5-6	40 с
Пасты, соусы, маринады	3-4	30 с
Смузи и коктейли	5-6	40 с
Супы	5-6	30 с
Кубики льда	Импульсный режим (P)	



Примечание:

Вышеуказанное время измельчения продуктов приведено только ориентировочно. Фактическое время переработки зависит от размера продуктов, их количества и желаемой консистенции на выходе.

ОКОНЧАНИЕ РАБОТЫ И РАЗБОРКА БЛЕНДЕРА

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Убедитесь, что ножевой механизм **C4** перестал вращаться, и осторожно снимите комплект чаш для смешивания с многофункционального рычага. Верните крышку **A6** на место и мягкой пластиковой лопаткой удалите остатки продуктов из чаши блендера.
- Разборка чаши блендера на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.
- После каждого использования очистите чашу блендера и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ШИНКОВКА

Сборка терки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- В камеру терки **E2** вставьте соответствующую насадку (**E3**, **E5-E7**) и зафиксируйте ее заворачиванием гайки **E4**.



Предупреждение:

При вставлении насадки в терку будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о ее острые края.

Установка терки в комбайн

- Убедитесь, что комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята.
- Снимите с многофункционального рычага торцевую крышку **A1**. Собранный терку наклоните вправо под углом приблизительно 45°, приложите её к торцевому выводу **A12** и установите в рабочее положение поворачиванием против часовой стрелки. Рабочее положение сигнализируется выдвижением кнопки **A11** и слышимым щелчком.



Примечание:

Комбайн оборудован предохранителем, который не позволит включить его если терка неправильно установлена или неправильно закреплена к торцевому выводу.

Использование терки

- Терка предназначена для переработки практически всех видов фруктов, овощей и других продуктов, обычно используемых в домашних хозяйствах.
- Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут проходить через верхнюю загрузочную горловину терки. Из некоторых видов фруктов и овощей будет необходимо извлекать ядра или косточки.
- Поместите под терку подходящую ёмкость для сбора переработанного продукта.
- Вставьте вилку шнура в электрическую розетку. Установите поворотный регулятором нужную скорость.

- Начните постепенно вкладывать ингредиенты в отверстие загрузочной горловины. Для проталкивания продуктов через горловину используйте прилагаемый толкатель **E1**.



Предостережение:

Никогда не используйте для проталкивания продуктов пальцы или иные предметы. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **E1**.

- Всегда по отдельности вкладывайте в загрузочную горловину кусочки продуктов и с адекватным усилием плавно надавливайте на толкатель. В ходе работы контролируйте состояние и проходимость насадки, заглядывая в загрузочное отверстие. Никогда не заполняйте загрузочное отверстие продуктами до самой верхней кромки. Одновременная переработка большого количества продуктов может привести к перегрузке многофункционального рычага комбайна.

Полезные советы для шинковки

- Для достижения наилучших результатов обрабатывайте свежие, неперезрелые фрукты. То же самое относится и к овощам.
- Более мягкие фрукты, такие как клубника, перед обработкой можно на несколько минут поместить в морозильную камеру.
- Сыр средней твердости будет обрабатываться лучше, если положить его на ночь в холодильник или на 30 минут в морозильную камеру.
- Не рекомендуется перерабатывать мягкий или уже нарезанный сыр, поскольку он может заблочировать загрузочное отверстие.
- Если вы используете мелкую терку или насадку для нарезки тонких ломтиков, проталкивайте продукты в отверстие для заполнения без усилия. При использовании крупной терки или насадки для нарезки более толстых ломтиков следует увеличить усилие проталкивания.

Окончание работы и разборка терки

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- При разборке терки сначала удалите толкатель. Затем нажмите кнопку **A11** и снимите терку, повернув ее по часовой стрелке. После снятия терки верните крышку **A1** обратно на место.
- Разборка терки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.
- После каждого использования очистите терку и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любой очисткой и уходом обязательно отсоедините прибор от розетки эл. сети и подождите, пока он полностью остынет.

Стойка, многофункциональная головка и её кабель питания не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Не брызгайте на них водой или другой жидкостью и не погружайте в воду или другие жидкости.

- После использования тщательно вымойте в горячей воде с нейтральным кухонным моющим средством все части, контактирующие с продуктами (принадлежности **B1-B5**, все составные части блендера **C1-C5**, все составные части мясорубки **D1-D16** и терки **E1-E7**). Потом сполосните все чистой водой и оставьте просохнуть либо тщательно вытрите мягким полотенцем. После мытья и просушки рекомендуем смазать нож **D3** и решетчатые диски **D4**, **D6** и **D7** растительным маслом.
- После взбивания белков необходимо сначала промыть нержавеющую чашу и использованный венчик для взбивания холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.

Предупреждение:

Принадлежности **B1-B5**, металлические детали мясорубки **D1** и терки **E2** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

Промывая перемалывающий нож **D3** и ножевые механизмы **C4** блендера будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

- Чашу миксера **C3** можно вымыть следующим образом. Залейте в неё 0,5 л чистой воды с добавлением нескольких капель кухонного средства для мытья посуды, а после этого соберите блендер и включите его на 10 - 15 секунд. После этого выключите комбайн, отсоедините его от розетки эл. сети и разберите узел чаши блендера после остановки вращающихся частей. Вылейте содержимое чаши блендера, а после этого тщательно сполосните чашу чистой водой и вытрите насухо.
- Слегка увлажненным кухонным полотенцем или губкой протрите внешние части стойки **A5** и многофункционального рычага **A7**.

**Предупреждение:**

Никогда не используйте для очистки многофункционального рычага или стойки химикаты, проволочную мочалку для посуды, металлические сеточки и чистящие средства с абразивными компонентами, так как они могут сильно повредить их поверхностную отделку.

ХРАНЕНИЕ

- Перед размещением на хранение прибор и его принадлежности должны полностью остыть, их необходимо выключить и отсоединить от эл. сети, они должны быть чистыми и сухими.
- Нержавеющую чашу поместите в основание стойки, а в нее можно положить венчики и крюк для замеса. Опустите многофункциональный рычаг в горизонтальное положение. Поместите кухонный комбайн в чистое, сухое и недоступное для детей место.

**Предупреждение:**

Не подвергайте хранящийся кухонный робот воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности и не помещайте его в чрезмерно пыльную среду. Ничего не кладите на хранящийся кухонный комбайн.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В переменного тока
Номинальная частота.....	50-60 Гц
Номинальная мощность.....	1500 Вт
Объем нержавеющей чаши.....	6 л
Объем стеклянной чаши блендера.....	1,5 л
Уровень шума.....	85 дБ(А)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 85 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 пВт.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ

Этот символ на продуктах либо в сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Для правильной утилизации, вторичного использования и переработки, их необходимо доставить в специальные места сбора. В качестве альтернативы в некоторых странах ЕС или других европейских странах электроприборы можно вернуть местному продавцу в обмен на товар аналогичного типа.

Правильная утилизация данного продукта поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местной организацией по сбору отходов.

При неправильной утилизации данного вида отходов могут налагаться штрафы в соответствии с законодательством этой страны.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

В случае утилизации электрического или электронного оборудования необходимо получить необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые к нему применяются.