

SENCOR®

STM 3770WH / STM 3771GR / STM 3772BL
STM 3773OR / STM 3774RD / STM 3775VT
STM 3776YL / STM 3777TQ / STM 3778RS



RU ■ Кухонный комбайн

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

- Этим прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны пользоваться этим электроприбором или играть с ним. Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что номинальное напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в Вашей сети.
- Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для приборов этого типа.
- Электроприбор предназначен для использования в бытовых условиях. Не используйте электроприбор для коммерческих целей, в промышленной среде или на открытом воздухе, а также для иных целей кроме тех, для которых он предназначен.
- Размещайте прибор только на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, вблизи открытого огня или возле оборудования, представляющего собой источник тепла.
- Ни в коем случае не используйте несколько видов насадок одновременно.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран и что многофункциональный рычаг находится в горизонтальном положении. По соображениям безопасности данный электроприбор оснащен предохранителем, который не позволяет двигателю включиться, если многофункциональный рычаг откинут.
- Если многофункциональный рычаг во время работы отсоединится, то электроприбор автоматически остановится.
- Не касайтесь вращающихся частей электроприбора и следите за тем, чтобы посторонние предметы – такие как одежда, волосы и пр., – находились от них на безопасном расстоянии. Иначе можно получить травму или повредить прибор.
- Если во время работы в чашу упадет какой-либо предмет – например, ложка или лопатка, – сразу переведите регулятор скорости в позицию 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки. Подождите, пока детали не перестанут вращаться, и достаньте упавший предмет.

- Если к насадке или к стенкам чаши приклеиваются ингредиенты, то выключите прибор, отсоедините его от розетки эл. сети и подождите до остановки ротационных частей. Очистите силиконовой лопаткой насадку и стенки чаши. Затем Вы можете снова пользоваться прибором.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки не попали волосы, одежда или другие предметы. Вкладывайте в отверстие горловины только продукты, предназначенные для обработки.
- Ни в коем случае не проталкивайте продукты в отверстие горловины мясорубки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежностей прибора.

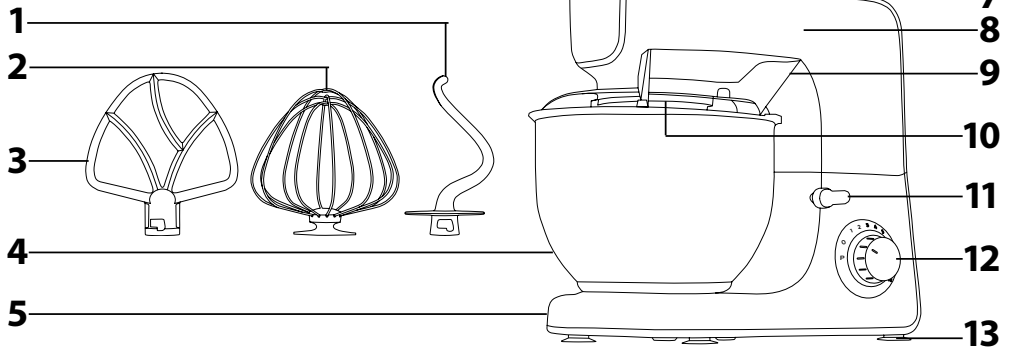
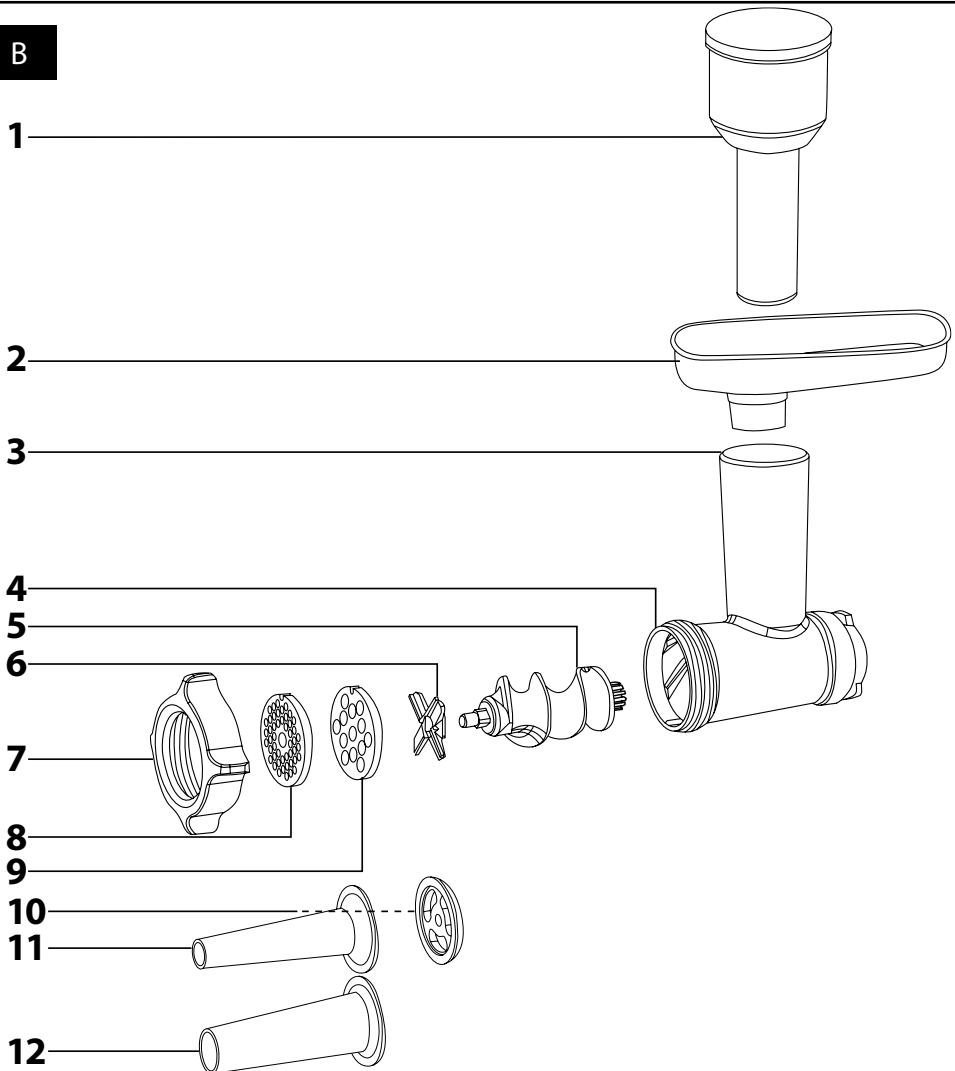


Предостережение:

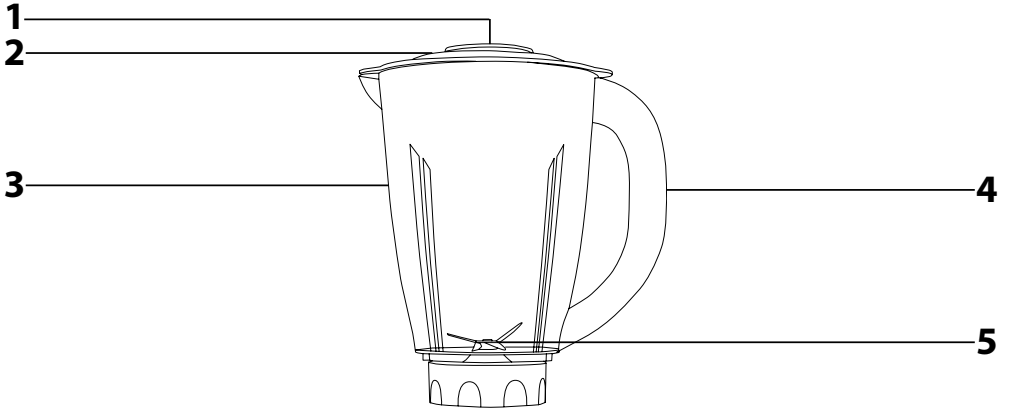
Неправильное применение может привести к травме.

- 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 чаши миксера, при извлечении измельчающего ножа из камеры и при очистке.
- Не пытайтесь перемалывать кости, замороженное мясо или другие твердые продукты.
- Не заливайте в чашу миксера жидкости, температура которых превышает 80 °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 – 3 минуты. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут до полного охлаждения двигателя.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, если Вы не намерены его использовать дальше; когда оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской. Перед разборкой электроприбора и заменой принадлежностей или сопутствующих частей, движущихся во время использования, подождите, пока подвижные части не остановятся.
- Проводите чистку согласно указаниям, приведенным в главе «Чистка и уход».
- Не мойте электроприбор под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.

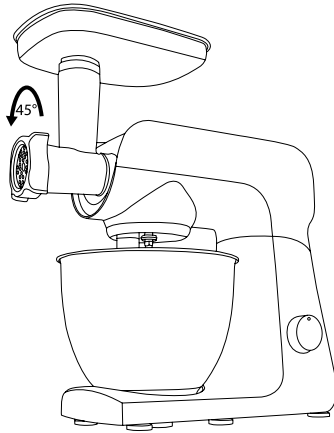
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Следите, чтобы вилка сетевого шнура не пришла в соприкосновение с водой или влагой. Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не был натянут через край стола и не касался горячих поверхностей.
- Чтобы отсоединить сетевой кабель от розетки потяните его за вилку, но ни в коем случае не за кабель. В противном случае можно повредить кабель питания или розетку.
- Если кабель питания поврежден, замените его в профессиональной мастерской. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным сетевым кабелем.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Для выполнения любого ремонта обратитесь в профессиональную мастерскую. Самостоятельное вмешательство в прибор может привести к аннулированию гарантийных обязательств, например, гарантии качества.

A**B**

C



D



- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных устройств. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, картонный чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

ОПИСАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

- A1** Крюк для замеса
A2 Сферический венчик для взбивания
A3 Венчик для перемешивания в форме буквы А
A4 Чаша из нержавеющей стали на 5,5 л
A5 Основание
A6 Съемная крышка переднего вывода для крепления мясорубки
A7 Съемная крышка верхнего вывода для крепления миксера
A8 Поворотный многофункциональный рычаг
- A9** Крышка чаши с отверстием для добавления ингредиентов
A10 Вывод для подсоединения насадок **A1–A3**
A11 Фиксатор для разблокирования многофункционального рычага
A12 Регулятор величины оборотов предназначен для установки скорости от 1 до 10, установки импульсного режима и выключения прибора.
A13 Выключено
A13 Присоски обеспечивают стабильность прибора во время его работы.

ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ДЛЯ МЯСОРУБКИ

- B1** Толкатель
B2 Воронка
B3 Заполняющая горловина
B4 Отсек для помоло
B5 Шнековый вал
B6 Перемалывающий нож
B7 Винтовой затвор
B8 Решетчатый диск с мелкими отверстиями
B9 Решетчатый диск с крупными отверстиями
B10 Сепаратор
B11 Насадка для приготовления тонких колбас
B12 Насадка для приготовления толстых колбас

ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ К МИКСЕРУ

- C1** Внутренняя крышка смесительной чаши
C2 Наружная крышка смесительной чаши с отверстием для добавления ингредиентов
C3 Стеклянная чаша для смешивания емкостью 1,5 л
C4 Рукоятка
C5 Ножевой механизм является нераздельной составной частью чаши для смешивания.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките электроприбор и его принадлежности из упаковки.
- Предназначенные для контакта с продуктами съемные части тщательно промойте теплой водой с нейтральным моющим средством. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем либо дайте просохнуть. После того, как вы помоете и высушите насадки, рекомендуется смазать нож **B6** и размалывающие диски **B8** и **B9** пищевым маслом.
- Не погружайте комбайн и сетевой кабель в воду или иную жидкость.



Предупреждение:

Металлические детали мясорубки и насадок **A1–A3** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ

Тип насадки	Цель использования
Венчик для перемешивания A3	Используется для замеса легкого и средне легкого теста без дрожжей, для приготовления глазури, крема, начинок и т.п. Не используйте его для замеса тяжелого теста.
Сферический венчик A2	Предназначен для взбивания яиц или яичных белков, сливок, взбитых кремов и т.п. Не используйте его для перемешивания или замеса теста.
Крюк для замеса A1	Предназначен для замеса разного вида теста, в том числе тяжелого и плотного, например, теста для хлеба, пиццы, теста для свежих макарон и т.д.

СБОРКА И РАЗБОРКА КУХОННОГО АППАРАТА

- Перед сборкой и разборкой кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от эл. розетки.

1. Крепление чаши

- 1.1 Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- 1.2 Нажатием фиксатора **A11** разблокируйте многофункциональный рычаг **A8** и откиньте его до упора. Фиксация многофункционального рычага **A8** в открытой позиции сопровождается возвратом предохранителя **A11** в исходное положение.
- 1.3 Вставьте чашу из нержавеющей стали **A4** в основание **A5** и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке. Если чаша **A4** хорошо закреплена, то ее нельзя приподнять отдельно от основания **A5**.

2. Закрепление насадок и крышки

- 2.1 Прежде чем вставить насадку, зафиксируйте многофункциональный рычаг **A8** в открытом положении, см. п. 1.2 предыдущего раздела. Снизу на вал откидного рычага **A8** установите одну из насадок так, чтобы вал вошел в отверстие насадки. Прижмите насадку к многофункциональному рычагу **A8** и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надежность соединения.
- 2.2 Положите в чашу **A4** продукты, которые нужно переработать. Разблокируйте предохранитель **A11** и опустите многофункциональный рычаг **A8** в горизонтальное положение. Опустив рычаг **A8**, опустите предохранитель **A11**. Фиксация многофункционального рычага **A8** в опущенном рабочем положении сигнализируется возвратом предохранителя **A11** в исходное положение. Это сопровождается слышимым щелчком.
- 2.3 На чашу **A4** установите крышку **A9**.

3. Разборка

- 3.1 Снимите крышку **A9**. Разблокируйте предохранитель **A11** и поднимите многофункциональный рычаг **A8** до упора. После подъема многофункционального рычага **A8** отпустите предохранитель **A11**. Фиксация многофункционального рычага **A8** в открытой позиции сигнализируется возвратом предохранителя **A11** в исходное положение, что сопровождается слышимым щелчком.
- 3.2 Немного нажмите на насадку в направлении к многофункциональному рычагу **A8**. Затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы она отсоединилась от вала и снимите её. Поверните чашу **A4** против часовой стрелки и снимите ее с основания **A5**. Верните рычаг **A8** в горизонтальное положение.

РАБОТА С КУХОННЫМ КОМБАЙНОМ

1. Выберите подходящую насадку и соберите прибор в соответствии с указаниями, приведенными в разделе Сборка и разборка кухонного комбайна. Перед опусканием рычага **A8** в горизонтальное положение поместите ингредиенты в чашу **A4**.



Предупреждение:

За один раз можно перемешать не более чем 2,2 л легкого теста или 0,8 л густого, тяжелого теста. Количество белков, которые можно взбивать одновременно – 12 шт. Однако если вы положите в чашу **A4** слишком мало ингредиентов (менее чем 0,3 л теста), не гарантируется doskonaльная обработка.

2. Убедитесь, что регулятор скорости **A12** установлен в позицию 0 (выключено) и многофункциональный рычаг **A8** опущен в горизонтальное рабочее положение. Крышка **A7** должна быть правильно прикреплена к многофункциональной головке **A8**. В ином случае комбайн не будет работать после включения. Вставьте вилку шнура питания в розетку.
3. При помощи регулятора **A12** установите нужную скорость. Плавный поворот регулятора **A12** по часовой стрелке увеличивает скорость, а в обратном направлении – снижает ее. На первом этапе смешивания продуктов рекомендуется устанавливать низкую скорость, далее повышать ее по необходимости. Электронное регулирование скорости поддерживает установленную скорость при различных нагрузках. Во время работы комбайна в чашу **A4** можно добавлять продукты через отверстие в крышке **A9**.
4. Импульсный режим заключается в краткосрочном повышении скорости на максимум. Чтобы включить импульсный режим, поверните регулятор скорости **A12** в положение «P» и придержите его в этом положении. Как только Вы отпустите регулятор **A12**, он автоматически вернется в положение 0 (выключено).
5. При необходимости убрать ингредиенты со стенок чаши **A4** и насадки, сначала выключите кухонный комбайн, установив регулятор **A12** в положение 0 (выключено), и отсоедините его от розетки эл. сети. Подождите, пока вращающиеся части остановятся, и затем снимите остатки продуктов пластиковой лопаткой.
6. После окончания работы установите регулятор скорости **A12** в положение 0 (выключено) и отключите сетевой кабель от розетки эл. сети.
7. Подождите, пока вращающиеся части остановятся, и начинайте разборку кухонного комбайна по инструкции, приведенной в разделе Сборка и разборка кухонного комбайна. Вынимайте содержимое чаши **A4** мягкой пластиковой лопаткой.
8. Чистите кухонный комбайн после каждого использования, как описано в разделе Чистка и уход.

Тип насадки	Ингредиенты	Максимальный объем	Время обработки	Выбор скорости
Сферический венчик A2	Белки	12 шт	4 мин	8–10
Сферический венчик A2	Сливки для взбивания	1 л	6–8 мин	8–10
Венчик для перемешивания A3	Тесто для торта	2,2 л	6 мин	3–6
Крюк для замеса A1	Тесто для хлеба	0,8 л	4–5 мин	1–2



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. При взбивании белков чаша **A4** и венчик для взбивания **A2** 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 °С. Ингредиенты для приготовления различных видов теста и смесей перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

ПЕРЕКУЧИВАНИЕ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ КОЛБАС

СБОРКА И РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

1. В отсек для помоло **B4** вставьте шнек **B5** зубчатим колесиком вперед.
2. На вал **B5** насадите нож **B6** (острыми кромками наружу из отсека) и поверх него – решетчатый диск с мелкими или крупными отверстиями **B8** или **B9**, в зависимости от предпочтительного типа помоло. Проследите, чтобы **B9** в отсеке для помоло **B4** вошел в выемку в решетчатом диске.



Предупреждение:

При установке ножа **B6** будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о его острые края.

3. На отсек для помоло **B4** установите гайку **B7** и хорошо прикрутите ее по часовой стрелке.
4. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг **A8** должен находиться в горизонтальном положении, а насадка **A1**, **A2** или **A3** должна быть снята. Крышка **A7** должна быть правильно прикреплена к многофункциональному рычагу. В ином случае прибор невозможно включить. Снимите с многофункционального рычага крышку **A6**. Установите собранную мясорубку на переднем держателе под углом прибл. 45° так, чтобы отверстие горловины **B3** было отклонено вправо от вертикальной оси примерно на 45° и закрепите её в вертикальном положении поворотом против часовой стрелки (рис. D) до упора. Установите на загрузочное отверстие **B3** воронку **B2**. Теперь мясорубка собрана и готова к использованию.
5. Разборку выполняйте в обратной последовательности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Прежде всего подготовьте мясо для помоло следующим образом. Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **B3**.



Предупреждение:

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

2. Убедитесь, что мясорубка собрана правильно, а регулятор скорости **A12** установлен в положение 0 (выключено).
3. Установите под мясорубку чашу из нержавеющей стали **A4** или другую подходящую емкость. Вставьте вилку шнура в электрическую розетку.
4. Установите регулятор **A12** на нужную скорость. Рекомендуется устанавливать 5 уровень скорости, а затем по необходимости его уменьшать или увеличивать. Постепенно загружайте кусочки мяса в отверстие горловины **B3**, придавливая их толкателем **B1**. Следите, чтобы отверстие горловины **B3** не забивалось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.



Предупреждение:

Не используйте пальцы или другие предметы для проталкивания мяса через отверстие горловины **B3**. Всегда пользуйтесь для этого толкателем **B1**.

5. Готовый фарш будет падать в подготовленную емкость. Остатки мяса, накопившиеся в корпусе шнека **B4**, можно удалить, перемолов корочку хлеба или булки.
6. Для выключения прибора установите регулятор скорости **A12** в позицию 0 (выключено).

7. Чистите мясорубку после каждого использования, как описано в разделе Чистка и уход.

СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Сборка выполняется аналогично сборке мясорубки с той лишь разницей, что вместо ножа **B6** и диска **B8** либо **B9** используются детали **B10** и **B11** или **B12**.
2. Наденьте сепаратор **B10** на вал со шнеком **B5** так, чтобы выступ в отсеке для помоло **B4** вошел в выемку в сепараторе **B10**. Закрепите на сепараторе **B10** насадку для наполнения кишок **B11** или **B12** и закончите сборку насадки для колбас закручиванием гайки **B7** на отсек для помоло **B4** а также креплением воронки **B2** к отверстию для заполнения **B3**.
3. Насадка крепится к кухонному комбайну таким же способом, как описано в пункте 4 раздела Сборка и разборка мясорубки.
4. Разборку производите в обратной последовательности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Убедитесь, что прибор собран правильно, а регулятор скорости **A12** установлен в положение 0 (выключено). Вставьте вилку шнура в электрическую розетку.
2. Подготовьте кишку, которая будет заполняться мясным фаршем, и положите ее приблизительно на 10 минут в теплую воду, чтобы она отмокла. Положите готовый фарш в воронку **B2**. Выньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишок **B11** или **B12**.
3. Установите регулятор **A12** на нужную скорость. Рекомендуется сначала установить нижний уровень скорости, а затем, по мере необходимости, увеличивать скорость. Одной рукой придерживайте кишку на насадке **B11** или **B12**, а другой рукой при помощи толкателя **B1** проталкивайте готовый фарш в отверстие горловины **B3**. Если кишка прилипает к насадке **B11** или **B12**, следует еще раз смочить ее водой.



Предупреждение:

Не используйте пальцы или другие предметы для проталкивания фарша через отверстие горловины **B3**. Всегда пользуйтесь для этого толкателем **B1**.

4. Для выключения прибора установите регулятор скорости **A12** в позицию 0 (выключено).
5. Чистите насадку после каждого использования, как описано в разделе Чистка и уход.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ

СБОРКА И РАЗБОРКА МИКСЕРА

1. На чашу миксера **C3** установите крышку **C2** так, чтобы символы стрелки на крышке **C2** и рукоятки **C4** были друг напротив друга. Крышку **C2** хорошо прижмите по всему периметру так, чтобы она хорошо прилегала к краям чаши **C3**. В отверстие крышки **C2** вставьте внутреннюю крышку **C1** таким образом, чтобы язычки по периметру крышки **C1** встали в пазы крышки **C2**. Поверните крышку **C1** по часовой стрелке до ее полного закрепления.
2. Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл.сети. Многофункциональный рычаг **A8** должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания и замеса должна быть снята. С многофункционального рычага **A8** снимите крышку верхнего выхода **A7** и вставьте собранную смесительную чашу в верхний выход так, чтобы защелка, обозначенная на смесительной чаше **C3**, сравнялась с символом открытого замка на многофункциональном рычаге **A8**. Емкость **C3** поверните до упора в направлении символа закрытого замка. Тем самым конструкция миксера будет закреплена на многофункциональном рычаге **A8**. Кухонный комбайн оборудован предохранителем, который не позволяет включить миксер если он неправильно присоединен.
3. Разборку производите в обратной последовательности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Миксер 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 получения сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.
2. Подготовленные продукты вложите в чашу для смешивания **C3** и соберите миксер согласно инструкции в разделе Сборка и разборка миксера.



Примечание:

Максимальная емкость чаши для смешивания **C3** 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 **C3** максимумом до 2/3 ее объёма.

3. Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, и регулятор скорости **A12** установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку эл. сети.
4. При помощи регулятора скорости **A12** установите нужную скорость. Рекомендуется сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. После этого можно увеличить скорость. Во время смешивания одной рукой всегда придерживайте сверху крышку. Импульсный режим целесообразно использовать, когда хотите быстро смешать продукты.

Для запуска импульсного режима поверните регулятор **A12** в положение «P» и некоторое время удерживайте в этом положении. Как только Вы отпустите регулятор **A12**, он автоматически вернется в положение 0 (выключено).



Предупреждение:

Максимальное время работы миксера составляет 3 минуты. Не включайте прибор на время больше указанного. Затем дайте ему остыть 30 минут.

- В процессе смешивания в чашу **C3** можно добавлять продукты или жидкость. 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 ингредиенты намотались на нож **C5** или прилипли к стенкам чаши **C3**, выключите прибор, установив регулятор **A12** в положение 0 (выключено), и отсоедините провод от эл. розетки. Убедитесь, что ножевой механизм **C5** перестал вращаться. Аккуратно снимите чашу с многофункционального рычага **A8**. Откройте крышку и вычистите ножевой механизм **C5** и стенки чаши **C3** лопаткой. Закройте крышку и снова присоедините чашу к многофункциональному рычагу **A8**. Подключите прибор к розетке и продолжайте измельчение.
- После окончания работы установите регулятор скорости **A12** в положение 0 (выключено) и отключите сетевой кабель от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм **C5** перестал вращаться, и осторожно снимите комплект чаши для смешивания с многофункционального рычага **A8**. Для удаления продуктов из чаши **C3** используйте мягкую пластмассовую лопатку.
- Очистите все детали после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе Чистка и уход.

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 **C2** во время работы миксера. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты были помещены в чашу одновременно **C4**.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе измельчения постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке **C2**.
- Для смешивания очень густых жидкостей рекомендуем включать импульсный режим, чтобы избежать частого застревания ножевого механизма **C5**. 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 ПРОДУКТОВ

Продукты	Выбор скорости	Рекомендуемое время измельчения
Фрукты и овощи, нарезанные на мелкие кусочки	5–7	30 с
Детское питание, гарнир	5–7	40 с
Паштеты, салатные соусы и маринады	4–6	30 с
Смузи и коктейли	6–10	40 с
Супы	6–10	30 с
Кубики льда	P (импульсный режим)	



Примечание:

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

ЧИСТКА И УХОД

- Перед чистой всегда выключите кухонный комбайн установкой регулятора скорости **A12** в позицию 0 и отсоедините его от розетки эл. сети.
- Разберите кухонный комбайн на отдельные части. Подождите, пока вращающиеся части остановятся, и начинайте разборку электроприбора.
- После каждого использования тщательно вымойте использованные съемные части теплой водой с добавлением нейтрального моющего средства. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите мягким кухонным полотенцем. После того, как вы помоете и высушите насадки, рекомендуется смазать нож **B6** и размазывающие диски **B8** и **B9** пищевым маслом.
- После взбивания белков необходимо сначала промыть чашу **A4** и венчик для взбивания **A2** холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет трудно удалить.



Предупреждение:

При очистке размазывающего ножа **B6** и ножевого механизма миксера **C5** соблюдайте повышенную осторожность во избежание травм.

- Металлические детали мясорубки и насадки **A1–A3** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине.
- Чтобы почистить основание **A5** и многофункциональный рычаг **A8**, протрите их тканью, слегка смоченной в слабом растворе моющего средства. Затем протрите все чистой влажной тряпкой и тщательно вытрите насухо.
- Не погружайте комбайн и сетевой кабель в воду или иную жидкость. Не используйте для чистки растворители, чистящие средства с абразивным эффектом и т.п. Это может повредить поверхностную отделку прибора.

ХРАНЕНИЕ

- Если кухонный комбайн не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Во время хранения обратите внимание на то, чтобы многофункциональный рычаг **A8** был в горизонтальном положении.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	220–240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	1 000 Вт
Класс защиты (от поражения электрическим током)II
Уровень шума85 дБ(А)

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

Пояснение технических терминов

Класс защиты от поражения электрическим током:


Класс II – Защита от поражения электрическим током обеспечивается двойной или усиленной изоляцией.

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 изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного изделия 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 более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные органы власти или ближайший пункт сбора вторсырья.

Неправильная утилизация этих отходов может повлечь за собой штраф в соответствии с национальным законодательством.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера 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.



Это изделие соответствует всем основным требованиям действующих для него директив ЕС.