

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



RU ■ 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 исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Если кабель питания поврежден, во избежание опасных ситуаций обратитесь для его замены в специализированный сервисный центр. Запрещено эксплуатировать электроприбор с поврежденным кабелем питания.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- При обращении с лезвиями – особенно, вынимая их из чаши миксера, во время извлечения содержимого чаши и при чистке – будьте особенно осторожны, чтобы не порезаться об острые ножи.
- 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.
- Дети не должны играть с электроприбором.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- 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, а также не оказался возле вращающихся частей электроприбора.

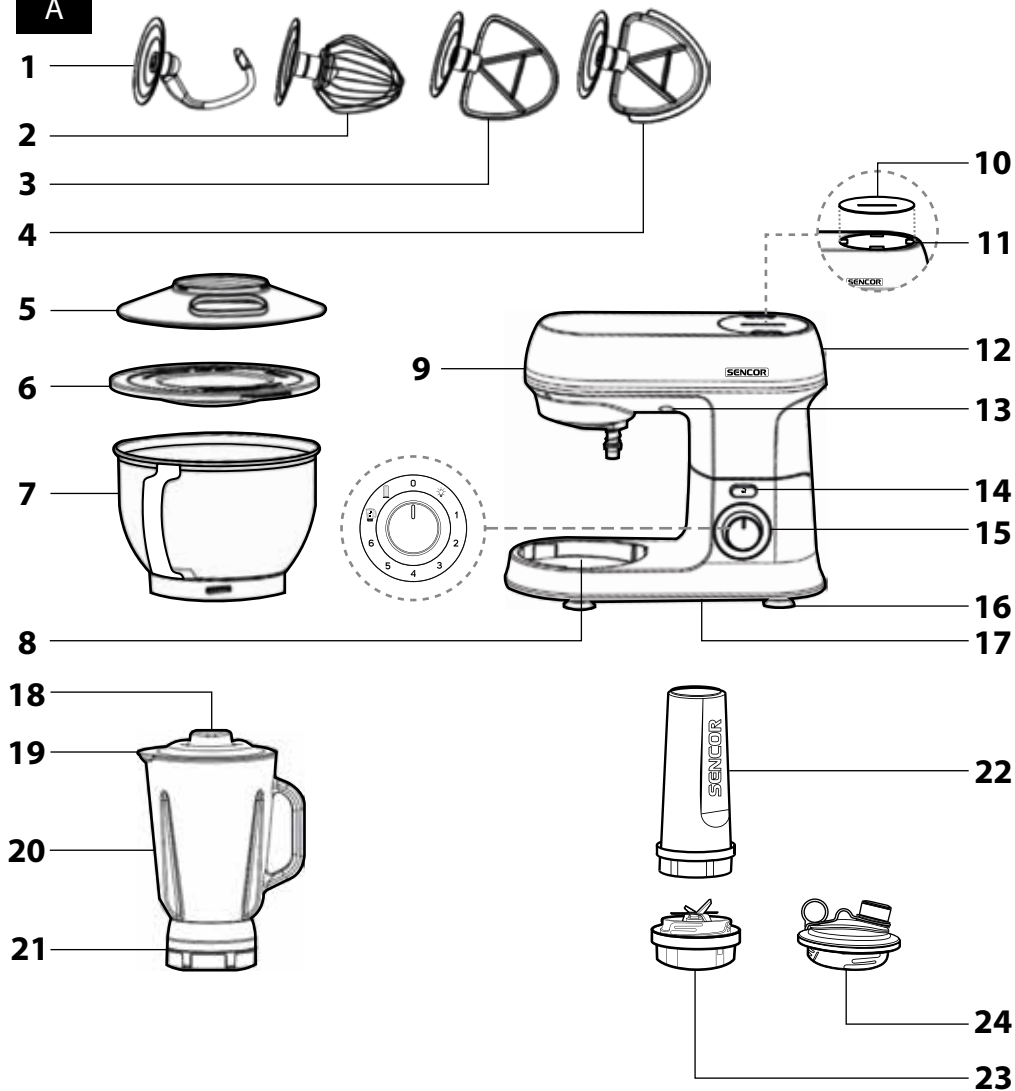
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, возьмитесь за саму вилку и аккуратно потяните.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Никогда не подключайте прибор к розетке эл. сети пока он не будет правильно собран.
- Оставляя электроприбор без присмотра, перед сборкой, разборкой, чисткой или после завершения работы всегда выключайте его и отсоединяйте от электрической розетки.

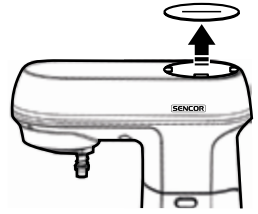
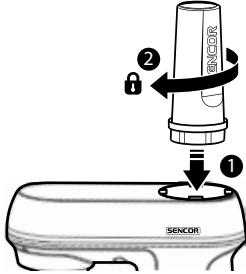
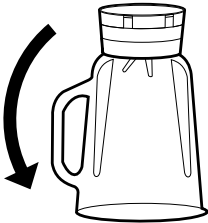
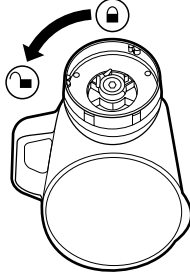
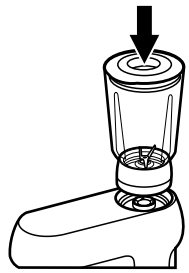
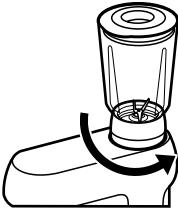
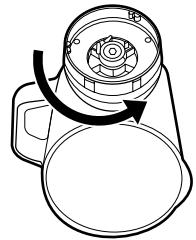
Безопасность использования

- Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для него.
- Прибор предназначен и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Данный электроприбор предназначен для использования в таких помещениях, как:
 - кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - сельскохозяйственные фермы;
 - номера в гостиницах и мотелях, а также другие жилые помещения;
 - предприятия, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Не используйте прибор не по назначению.
- Не используйте электроприбор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Не используйте аэрозоли вблизи прибора.
- Ставьте электроприбор только на чистую, сухую, горизонтальную и устойчивую поверхность. Не размещайте его на крыле кухонной раковины.
- Не ставьте электроприбор на край кухонной столешницы или стола, на подоконник или неустойчивую поверхность.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, вблизи открытого огня или возле оборудования, представляющего собой источник тепла.
- Не мойте электроприбор (за исключением съемных частей) под проточной водой и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Перед тем, как прикрепить насадки к электроприбору, снять или заменить их, убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки.
- По соображениям безопасности данный электроприбор оснащен предохранителем, который не позволяет мотору включиться, если открыта откидная часть корпуса.



- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а поворотная часть корпуса находится в горизонтальном положении.
- 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.
- Не пытайтесь перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые материалы.
- Не давайте прибору при перемешивании или взбивании работать под большой нагрузкой более 6 минут без перерыва. Не приводите в действие миксер более чем на 1 минуту. В обоих случаях дайте прибору как минимум 10 минут на остывание.
- Во время перемешивания, замеса и измельчения не открывайте откидную часть корпуса и не помещайте в чашу для смешивания руки или предметы, такие как кухонный нож, вилка или кухонная лопатка. Не касайтесь вращающихся насадок 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 устройство.
- Если во время работы устройства в чашу упал какой-либо предмет – например, ложка или мешалка, – сразу переключите регулятор скорости в позицию 0 (режим ожидания), отсоедините кабель питания от розетки и вытащите упавший предмет.
- Если продукты прилипли к насадкам или к стенкам чаши, выключите прибор и отсоедините его от сетевой розетки. Очистите лопаткой насадку и стенки чаши. Затем можете продолжать смешивание.
- Не включайте электроприбор на холостом ходу. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Перед тем как убрать электроприбор на хранение, проследите за тем, чтобы откидная часть корпуса была установлена горизонтально.
- Не кладите на электроприбор какие-либо предметы. Не вставляйте любые предметы в вентиляционные отверстия прибора.
- Не помещайте аксессуары электроприбора в микроволновую печь.
- Будьте особенно осторожны, если в чашу налита горячая жидкость, поскольку ее брызги могут выплескиваться наружу под воздействием внезапного выделения пара.
- Никогда не обрабатывайте кипящие жидкости.
- При наполнении чаши из нержавеющей стали не превышайте отмеченную на ней максимальную емкость.
- Всегда выключайте прибор, установив регулятор скорости в позицию 0 (режим ожидания). Каждый раз после выключения электроприбора, прежде чем поднять откидную часть корпуса, открыть чашу или снять насадки, подождите, пока движущиеся части полностью не остановятся и отсоедините электроприбор от розетки.

A



B**1****2****3****4****5****C****1****2****3****4****5****6**

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- A1** Крюк для замеса
A2 Гибкий сферический венчик для взбивания
A3 Венчик для перемешивания в форме буквы А
A4 Гибкий венчик для перемешивания в форме буквы А
A5 Прозрачная крышка, защищающая от брызг
A6 Крышка чаши
A7 Емкость из нержавеющей стали, объём 4 л
A8 Подставка
A9 Миксерный блок с валом для крепления насадок **A1**, **A2**, **A3** и **A4**
A10 Верхняя съемная крышка
A11 Выход для миксера
A12 Откидная часть корпуса с фиксацией в открытом положении
A13 Светодиодная подсветка
A14 Кнопка PUSH для разблокирования откидной части корпуса
A15 Регулятор скорости с подсветкой – 0 (выключение с переходом в режим ожидания)
- регулирование степени скорости 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 а 172 об/мин)
 – режим миксера
 – режим приготовления смузи
- A16** Нескользящие ножки с присосками
A17 Отсек для свернутого кабеля питания
A18 Вытянутый колпачок
A19 Внешняя крышка
A20 Чаша миксера емкостью 1,5 л
A21 Схемный ножевой механизм
A22 Бутылка для питательных коктейлей объемом 0,6 л Изготовлена из высокопрочного пластика «Tritan».
A23 Съемный ножевой механизм с режущими лезвиями с титановым покрытием
A24 Крышка с закрывающимся питьевым клапаном

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем. 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, касовый 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.
- Тщательно вымойте теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды все части, предназначенные для контакта с продуктами питания (крюк для замеса теста **A1**, гибкий сферический венчик для перемешивания **A2**, венчик для перемешивания **A3**, гибкий венчик для перемешивания **A4**, крышку **A5**, **A6**, чашу миксера из нержавеющей стали **A7**, чашу для смешивания **A20** с крышками **A18** и **A29**, бутылку для питательных коктейлей **A22** и крышку **A24** и оба ножевых механизма **A21** и **A23**). Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем.



Предупреждение:
Прямая ножевые механизмы **A21** и **A23**, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

- Планетарная система перемешивания основана на принципе 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.

ВЫБОР ТИПА НАСАДКИ

ТИП НАСАДКИ	ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
Крюк для замеса A1	Используется для замеса и приготовления тяжелого густого теста с дрожжами, например, хлебного теста.
Венчик для перемешивания A3 и гибкий венчик для перемешивания A4	Используется для смешивания среднего и легкого теста без дрожжей, смешивания соусов, сливок, начинки и т. д.
Сферический венчик A2	Используется для взбивания яиц или яичных белков, сливок, легкого теста, воздушных сливок и т. д. Не используйте эту насадку для смешивания тяжелого и густого теста.

СБОРКА И РАЗБОРКА

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

1. Установка чаши для смешивания

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- Нажав кнопку PUSH **A14**, разблокируйте откидную часть корпуса **A12** и поднимите ее вверх. Фиксация откидной части корпуса в открытой позиции, сопровождается щелчком выдвинувшейся кнопки PUSH **A14**.
- Поместите стальную чашу **A7** в отверстие в подставке **A8** и закрепите ее, повернув по часовой стрелке. Если чаша **A7** надежно закреплена, ее невозможно приподнять отдельно от подставки **A8**.

2. Установка насадки (крюка для замеса теста, венчика для смешивания или взбивания)

- Если вы намерены использовать прозрачную крышку **A5**, то ее следует закрепить перед установкой насадки. Осторожно наденьте крышку на откидную часть корпуса и закрепите, повернув против часовой стрелки.
- При установке насадки откидная часть корпуса **A12** должна быть зафиксирована в открытом положении, см. пункт 1.2 в разделе «Установка чаши». Наденьте одну из насадок на вал миксерного блока **A9** с Т-образным торцом, чтобы вал вошел в отверстие насадки. Прижмите насадку к миксерному блоку и поверните ее против часовой стрелки, скрепив с валом.
- Возьмите насадку одной рукой и осторожно потяните ее вниз. Если насадку правильно прикрепились к валу, то она будет надежно держаться.
- Если вы не собираетесь сразу класть продукты в чашу **A7**, нажмите на кнопку PUSH **A14** и опустите откидную часть корпуса **A12** в горизонтальное положение. Когда откидная часть корпуса будет опущена в горизонтальное положение, кнопка PUSH **A14** выдвинется со щелчком.

3. Снятие насадок и чаши для смешивания

- Нажав кнопку PUSH **A14**, разблокируйте откидную часть корпуса **A12** и поднимите ее вверх. Фиксация откидной части корпуса в открытой позиции, сопровождается щелчком выдвинувшейся кнопки PUSH **A14**.
- Придерживая насадку, аккуратно прижмите ее к миксерному блоку **A9**. Затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы она отцепилась от вала двигателя, и снимите. Поверните чашу **A7** против часовой стрелки и снимите с подставки **A8**. Верните откидную часть корпуса **A12** в горизонтальное положение.

РАБОТА

- Вытащите кабель питания из отсека **A15** на нужную длину.
- Нажав на кнопку PUSH **A14**, разблокируйте откидную часть корпуса **A12** и поднимите ее.
- Положите продукты в чашу **A7** и поместите чашу на подставку **A8**.



Предупреждение:
Максимальная масса продуктов для обработки за один раз – 1,6 кг. При приготовлении хлебного теста не перерабатывайте одновременно больше, чем 600 г муки. При приготовлении теста для сладкой выпечки (фруктовые кексы и пр.) нельзя одновременно перерабатывать больше, чем 450 г муки. Количество белков, которые можно взбивать одновременно, – 8 шт.

- Нажмите на кнопку PUSH **A14** и опустите откидную часть корпуса **A12** в горизонтальное положение.
- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а ручка регулирования скорости **A15** установлена в позицию 0 (режим ожидания). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- При помощи регулятора **A15** установите нужную скорость от 1 до 6. Вначале установите небольшую скорость, чтобы продукты не разбрызгивались. Когда они смешаются, увеличьте скорость до нужного уровня. Скорость можно регулировать в любой момент по необходимости.



Предупреждение:
Если необходимо стереть продукты со стенок чаши **A7** и **A15**, выключите кухонный комбайн, установив регулятор **A15** в позицию 0 (режим ожидания) и отсоедините прибор от розетки. Затем сотрите продукты пластмассовой лопаткой.

Максимальное время работы прибора составляет 6 минут. Не держите прибор включенным дольше указанного времени. Это особенно важно в случае большой нагрузки (например, при обработке тяжелого, густого теста). Если устройство работало при большой нагрузке, перед следующим включением дайте ему остыть минимум 10 минут. При меньшей нагрузке для охлаждения обычно достаточно от 3 до 5 минут.

Проработав 10 минут без перерыва, прибор автоматически остановится.

- После завершения работы установите регулятор скорости **A15** в позицию 0 (режим ожидания) и отсоедините шнур питания от электрической розетки.
- Разберите кухонный комбайн, как описано в разделе «Сборка и разборка электроприбора». Чтобы удалить смесь из чаши **A4** и с насадок, используйте мягкую пластмассовую лопатку.
- После каждого использования чистите кухонный комбайн, как описано в разделе «Чистка и уход».

БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО ПЕРЕМЕШИВАНИЮ, ВЗБИВАНИЮ И ЗАМЕШИВАНИЮ ТЕСТА

Тип насадки	Продукты	Количество	Время обработки	Выбор скорости
Гибкий венчик для взбивания A2	Белки	макс. 8 шт	4 минуты	Уровень 6
Гибкий венчик для взбивания A2	Сливки	500 мл	4-5 минут	Уровень 6
Гибкий венчик для взбивания A2	Майонез	3 желтка	1 минута	Уровень 2-4
Венчик для перемешивания A3	Тесто для торта	прибл. 800 г	6 минут	Уровень 2-6
Крюк для замеса A1	Тесто для хлеба	макс. 600 г муки	4 минуты	Уровень 2



Примечание:

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. Чтобы продукты не разбрызгивались из чаши, вначале выберите скорость на уровне 1 или 2. Затем увеличьте скорость до требуемой.

ИЗМЕЛЧЕНИЕ

СОСТАВЛЕНИЕ МИКСЕРА

- Если чаша **A20** еще не установлена на ножевой механизм **A21**, то установите ее и закрепите, повернув по часовой стрелке.
- Наденьте на чашу внешнюю крышку **A19** и надавите на нее по окружности, чтобы она плотно прилегла к краям чаши. В отверстие крышки **A19** вставьте внутренний колпачок **A18**, чтобы язычки на окружности колпачка вошли в пазы крышки **A19**. Зафиксируйте колпачок **A18**, повернув его по часовой стрелке.
- Убедитесь, что электроприбор выключен и отсоединен от розетки. Откидная часть корпуса **A12** должна быть приведена в горизонтальное положение, на валу блока **A9** не должно быть насадок **A1 - A4**, а стальная емкость **A7** должна стоять на подставке **A8**. Снимите с откидной части корпуса **A12** крышку **A10** и поместите собранную чашу на выход **A11**. Прикрепите чашу к блоку, повернув ее по часовой стрелке. У электроприбора есть предохранитель, не позволяющий миксеру включиться при неправильной сборке.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Миксер предназначен для приготовления блюд и напитков, например для питательных напитков, молочных коктейлей, кремовых супов, соусов, кремов, свежего детского смешанного питания и т.п. Он не предназначен для выжимки сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.
- Сложите подготовленные продукты в чашу **A20** и соберите миксер, как описано в разделе «Сборка и разборка миксера».



Примечание:

Максимальная вместимость чаши миксера **A20** составляет 1,5 л, однако не рекомендуется наполнять чашу большим количеством жидкости, чем 1 л. Некоторые жидкости могут увеличиться в объеме во время работы миксера, поэтому лучше обрабатывать их постепенно, небольшими порциями.

- Убедитесь, что электроприбор собран правильно, а ручка регулирования скорости **A15** установлена в позицию 0 (режим ожидания). Вставьте вилку шнура питания в розетку эл. сети.
- При помощи регулятора установите нужную скорость. Рекомендуем сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. После этого можно увеличить скорость. Помимо этого, можно выбрать режим миксера, в котором автоматически задана оптимальная скорость вращения. Во время смешивания одной рукой всегда придерживайте сверху крышку.

Предупреждение:

Максимальное время работы миксера - 1 минута. Не давайте прибору работать без перерыва дольше указанного времени. Затем дайте прибору 10 минут на остывание.



- В процессе перемешивания в чашу **A20** можно добавлять продукты или жидкости через отверстие в крышке **A19**, предварительно сняв внутренний колпачок **A18**. Во время работы никогда не открывайте крышку **A19**. При перемешивании горячих жидкостей внутренний колпачок **A18** должен оставаться закрытым.
- Если ингредиенты прилипли к ножевому механизму **A21** или к стенкам чаши **A20**, выключите прибор, повернув регулятор скорости в позицию 0 (режим ожидания), и отсоедините провод от розетки. Убедитесь, что ножевой механизм перестал вращаться. Снимите чашу с блока. Откройте крышку и лопаткой очистите ножевой механизм и стены чаши. Закройте крышку и снова присоедините комплект миксера к многофункциональному блоку. Подключите прибор к розетке и продолжайте измельчение.

- После окончания работы установите регулятор скорости в позицию 0 (режим ожидания) и отсоедините кабель питания от розетки. Убедитесь, что ножевой механизм **A21** перестал вращаться, и осторожно снимите собранную чашу с многофункционального блока. Для удаления продуктов из чаши используйте мягкую пластмассовую лопатку.
- Чистите отдельные составные части после каждого использования, как описано в разделе «Чистка и уход».

РАЗБОРКА МИКСЕРА



Примечание:

Перед разборкой емкость для взбивания должна быть пустой и чистой.

- С емкости **A20** снимите крышку **A19**.
- Переверните емкость вверх ногами.
- Одной рукой возьмите емкость за ручку, другой рукой снимите съёмный ножевой механизм **A21**, повернув его против часовой стрелки, см. рис. **C2**.
- Если емкость невозможно снять вручную, прикрепите её к выводу **A11** моторной головки **A9** и наденьте на емкость крышку **A19**, см. рис. **C3**.
- Одной рукой слегка нажмите на крышку **A19** сверху, а другой рукой поверните емкость против часовой стрелки таким образом, чтобы она легко съехала с головки **A9**, см. рис. **C4**.
- Снимите емкость с головки **A9**.
- Разберите ножевой механизм **A21**, повторяя шаги 1-3.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА ДЛЯ СМУЗИ

- Миксер для смузи предназначен для приготовления фруктовых или овощных коктейлей смузи.
- Налейте в бутылку для питательных коктейлей **A22** жидкость и положите в нее продукты, которые хотите переработать. Крупные продукты необходимо предварительно нарезать на кубики размером около 2 см. Наполняя бутылку **A22**, следует соблюдать технику безопасности и не превышать максимальное количество продуктов, на которое рассчитана емкость, как описано в подразделе «Руководство по переработке продуктов». Максимальная вместимость бутылки **A22** составляет 0,6 л. Не наполняйте ее выше максимальной отметки.
- Наденьте на горлышко бутылки **A22** ножевой механизм **A23**, чтобы лезвия были направлены в сторону бутылки, тщательно привинтите ее и затяните, см. рисунок **B2**.



Предупреждение:

Прикасаясь к ножевому механизму **A23**, будьте особенно внимательны, чтобы не пораниться. Не прикасайтесь к острым краям ножей.

- Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки. Откидная часть корпуса **A12** должна быть приведена в горизонтальное положение, на валу блока **A9** не должно быть насадок **A1 - A4**, а стальная емкость **A7** должна стоять на подставке **A8**. Снимите с откидной части корпуса **A12** крышку **A10**.
- Переверните собранную бутылку для питательных коктейлей **A22**, чтобы ножевой механизм **A23** оказался снизу. Руководствуясь рисунком **B4**, установите собранную емкость на крепление **A11** и поверните ее по часовой стрелке до упора. После этого прибор собран и готов к использованию.
- Установите регулятор **A15** в режим приготовления смузи.
- Соблюдайте максимально допустимое количество продуктов, время обработки и настройки скорости, указанные в таблице Проводник по переработке ингредиентов. Максимальное время работы миксера без перерыва - 1 минута.



Предупреждение:

Во время использования блендера для смузи вал блока **A9** движется.

- Завершив работу, установите регулятор скорости **A15** в положение 0 (выключено) и отсоедините вилку кабеля питания от электрической розетки. Перед отсоединением от розетки эл. сети подождите пока останутся движущиеся части.
- Разборку производите в обратной последовательности. Небходимо снимать блендер с прибора осторожно, чтобы ножевой механизм **A23** не отсоединился от горлышка емкости **A22**.
- Если вы хотите использовать емкость **A22** в качестве бутылки для питья, прикрепите к ее горлышку крышку **A24**, см. рисунок **B5**. Переноса бутылку, следите за тем, чтобы питьевой клапан был плотно закрыт, и содержимое бутылки не прольется.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ

- Твердые продукты, напр. фрукты и овощи, предварительно разрежьте на небольшие части примерно по 2-3 см, и только потом начинайте их измельчать.
- Начните перемешивание с небольшого количества продуктов, далее постепенно добавляя их через отверстие в крышке **A19** во время работы миксера. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты сразу смешивались в чаше **A20**.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостью, рекомендуем прежде всего обработать твердые продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе перемешивания постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке **A19**. Во время смешивания одной рукой всегда придерживайте сверху крышку.

- Для перемешивания очень густой жидкости рекомендуется использовать импульсный режим, чтобы избежать частого застревания ножевого механизма **A21**. Повторно включайте миксер через короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после морозилки. 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	 или 5-6	30 с
Детское питание, гарнир	 или 5-6	40 с
Пасты, соусы, маринады	 или 5-6	30 с
Супы	 или 5-6	30 с
Смузи и коктейли		40 с
Кубики льда		По мере необходимости



Примечание:

Вышеуказанное время переработки продуктов – только ориентировочное. Фактическое время переработки зависит от размера продуктов, их количества и желаемой консистенции на выходе.

ЧИСТКА И УХОДА

- Перед чисткой всегда выключайте кухонный комбайн, устанавливая регулятор скорости **A15** в позицию 0, и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Каждый раз после использования насадки следует тщательно вымыть ее теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните ее чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем.



Примечание:

Насадки рассчитаны на кратковременный контакт с пищевыми продуктами (включая напитки), т. е. максимум 4 часа.

Пластмассовые компоненты принадлежностей можно мыть в посудомоечной машине. Не мойте в посудомоечной машине металлические детали, так как это может повредить их поверхность. Некоторые продукты могут окрасить пластмассовые компоненты принадлежностей. Если это произошло, протрите эти детали растительным маслом, а затем снова вымойте обычным способом.

- Тщательно вымойте стальную чашу **A7** теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните ее чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем.



Совет:

Если вы взбивали яичные белки, сначала сполосните гибкий венчик для взбивания **A2** и чашу **A7** холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет трудно удалить.

- Для чистки подставки **A8** и откидной части корпуса **A12** используйте тряпочку, пропитанную слабым раствором средства для мытья посуды. Затем вытрите все насухо.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор или его сетевой кабель в воду или другие жидкости. Не используйте для чистки разбавители, растворители или абразивные чистящие средства. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора.
- Сначала разберите собранную чашу для перемешивания **A20** и бутылку для питательных коктейлей **A22** на отдельные части и тщательно вымойте их теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните емкости или чашу чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем.



Предупреждение:

Промывая ножевые механизмы **A21** и **A23**, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

ХРАНЕНИЕ

- Если кухонный комбайн не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Убедитесь, что откидная часть корпуса **A12** находится в горизонтальном положении.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА – ИНГРЕДИЕНТЫ МУКА

Это самый важный ингредиент для выпечки хлеба. Вместе с дрожжами она образует текстуру буханки. При смешивании с жидкостью содержащаяся в муке белки начинают вырабатывать клейковину. Клейковина – это сеть упругих волокон, удерживающая внутри себя вырабатываемые дрожжами газы.

Белая пшеничная мука

В продаже встречаются пшеничная мука высшего, первого и второго сорта. Наиболее распространенная – мука высшего сорта, однако лучшие результаты может дать мука, содержащая минимум 11–12% белка. Представленные в данном руководстве рецепты рассчитаны на муку с содержанием 11% белка. Эту информацию можно найти на упаковке муки. Если в рецепте не указано иначе, не просеивайте муку через сито и не используйте муку с разрыхлителем.

Цельнозерновая (обойная) пшеничная мука

Изготавливается из пшеничных зерен и содержит отруби и зародыши зерна. Хлеб, испеченный из такой муки, будет наиболее плотным. Можно добиться меньшей плотности, если вместо 1 стакана цельнозерновой пшеничной муки положить 1 стакан муки второго сорта.

Ржаная мука

Очень популярна в выпечке хлеба, содержит большое количество минеральных веществ, но мало белка, поэтому ее обычно используют вместе с пшеничной мукой, чтобы хлеб хорошо взшел.

Глютеносодержащая мука

Изготавливается путем извлечения клейковины из пшеничных зерен. Добавление глютеносодержащей муки улучшает текстуру и качество хлеба при использовании муки с низким содержанием белка.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СМЕСИ

Содержат муку, сахар, порошок молока, соль и другие ингредиенты, такие как хлебопекарный улучшитель. Обычно добавляется вода и дрожжи.

ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ УЛУЧШИТЕЛИ

Продаются в супермаркетах и магазинах диетического питания. Как правило, содержат пищевые кислоты, такие как аскорбиновая кислота (витамин С), и энзимы (амилаза), полученные из пшеничной муки. Хлебопекарный улучшитель помогает уплотнить тесто и испечь буханку большего размера и тонкой текстуры. Такой хлеб более стабилен и дольше хранится.

САХАР

Придает сладость, привкус и коричневый оттенок корочке хлеба. Добавляется в дрожжи. Можно использовать белый, коричневый сахар или мед.

ПОРОШКОВОЕ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Улучшают вкус и повышают питательную ценность хлеба. Для удобства можно использовать порошковое молоко. Храните его в герметичной емкости в холодильнике. Также можно использовать порошковое соевое молоко, но оно делает хлеб более плотным. Если в рецепте не указано иначе, следует использовать свежее молоко, ничем не заменяя его.

СОЛЬ

Это важный ингредиент в выпечке хлеба. Она повышает впитывающую способность теста, улучшает замес, способствует образованию клейковины и влияет на форму буханки, текстуру мякши и вкус, а также повышает срок хранения хлеба. Поскольку соль мешает тесту созревать, тщательно отмеряйте дозу.

ЖИР

Придает вкус и задерживает влагу. Можно использовать различные растительные масла, такие как сафлоровое, подсолнечное или рапсовое масло. Растительные масла можно заменить сливочным маслом или маргарином, но мякши при этом может приобрести желтый цвет.

ДРОЖЖИ

Используются в качестве средства для закваски. В рецептах данного руководства используются сухие дрожжи. Перед использованием сухих дрожжей всегда проверяйте срок годности, так как из-за просроченных дрожжей тесто может не подняться.

Свежих или спрессованных дрожжей необходимо в три раза больше, чем сухих. Для приготовления закваски необходима жидкость, сахар и тепло.

БЫСТРОДЕЙСТВУЮЩИЕ ДРОЖЖИ

Представляют собой смесь дрожжей и хлебопекарного улучшителя. Если вы собираетесь использовать этот вид дрожжей вместо обычных, не добавляйте в тесто улучшитель. Тесто с быстродействующими дрожжами нельзя использовать вместе с хлебопекарными смесями, поскольку улучшитель входит в их состав.

ВОДА

Обычно используется вода из-под крана. Холодную воду необходимо предварительно подогреть до комнатной температуры. Слишком холодная или горячая вода помешает образованию закваски.

ЯЙЦА

Используются в некоторых рецептах хлеба. Яйца помогают тесту подняться и повышают питательную ценность хлеба. Они придают мякишу вкус и тонкость, обычно используются в сладких разновидностях хлеба.

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Такие ингредиенты, как софухотры, орехи, шоколадная крошка и т. д., которые должны оставаться целыми после выпекания, следует распределить по тесту. Их добавляют в тесто постепенно в процессе замеса, перед тем, как тесто будет подниматься.

ТЕСТО ДЛЯ ХЛЕБА – ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Проверьте минимальный срок годности или дату употребления всех продуктов.
- Добавляйте ингредиенты в очередности, указанной в рецепте.
- Храните открытые продукты в герметичных емкостях.
- Ингредиенты, взятым из холодильника, перед использованием должны нагреться до комнатной температуры
- Если в рецепте не указано иначе, используйте муку второго сорта. Не используйте муку с содержанием белка менее 11 %.
- Если в рецепте не указано иначе, для дрожжевого хлеба не используйте муку с разрыхлителем.
- Если вы живете в месте, находящемся выше 900 м над уровнем моря, то вам может потребоваться меньшее количество дрожжей, чем указано в рецепте. Чем больше высота над уровнем моря, тем ниже давление воздуха, и тесто поднимается быстрее.
- В этом случае рекомендуется использовать на ¼ чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте.
- Если погода жаркая и влажная, используйте на ¼ чайной ложки меньше дрожжей, чем указано в рецепте, чтобы тесто не перезрело.
- Свойства муки могут измениться в зависимости от времени года или условий хранения. В таком случае необходимо корректировать соотношение воды и муки следующим образом. Если тесто слишком липкое, добавьте 1–2 столовые ложки муки. Если тесто слишком сухое, добавьте 1–2 чайные ложки воды. Потребуется несколько минут, чтобы ингредиенты впитались. При правильном количестве муки и воды получается ровная буханка, влажная на ощупь, но не липкая.

Как приготовить закваску

- Налейте в чистую стеклянную миску указанное в рецепте количество воды. Затем добавьте нужное количество свежих или спрессованных дрожжей вместе с 1 чайной ложкой сахара и 1 чайной ложкой муки. Все тщательно перемешайте и накройте полиэтиленовым пакетом. Оставьте смесь в теплом месте (30 °C) примерно на 30 минут, либо пока смесь не набухнет и не появится пена. Смесь следует использовать сразу.

Созревание теста в теплом месте

- Дрожжам в процессе ферментации и в тесте требуется тепло для увеличения объема. Чтобы создать теплое место, поставьте противень на миску с горячей водой. На противень положите приготовленное тесто и накройте его слегка смазанным маслом прочным полиэтиленовым пакетом или кухонным полотенцем. Чтобы тесто поднялось, необходимо теплое место без сквозняка. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

ТЕСТО ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ – ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА

Мука, используемая для выпечки коржей и пирожных, должна содержать меньше белка (клейковины), чем мука для выпечки хлеба.

Мука первого и высшего сорта

Содержит меньше белка (клейковины) и придает более тонкую текстуру выпечке – например, тортам, кексам, пирожным, вафлям и блинам.

Мука с разрыхлителем

Представляет собой смесь муки и разрыхлительных добавок, таких как пекарский порошок. Для приготовления 1 стакана смеси муки с разрыхлителем смешайте 1 стакан муки с 2 чайными ложками пекарского порошка.

Цельнозерновая (обойная) мука

Содержит отруби и зародыши пшеницы и подходит для использования в тесте для пышек и рулетов. Текстура выпечки из цельнозерновой пшеничной муки будет более плотной

Кукурузная мука

Изготавливается из кукурузы и используется для определенных видов выпечки, придавая им более тонкую структуру. Можно использовать для придания густоты соусам и десертам.

Рисовая мука

Производится из риса и используется для придания выпечки особо тонкой текстуры – например, для песочного теста.

ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК

Используется в качестве разрыхлителя для выпечки.

ПИЩЕВАЯ СОДА

Также известна как гидрокарбонат натрия. Пищевую соду можно использовать как дополнительное разрыхляющее средство, а также для придания выпечке более темного цвета.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Придает выпечке особый вкус и нежную структуру. В некоторых рецептах можно заменить растительное масло на сливочное, но вкус и текстура выпечки в итоге будет отличаться. В этом случае используйте сливочного масла на ¼ меньше указанного в рецепте количества растительного масла. Перед взбиванием сливочного масла с сахаром дайте ему размягчиться при комнатной температуре.

ЯЙЦА

Для придания выпечке необходимого объема яйца должны быть комнатной температуры. Разбейте яйца по одному в отдельную миску и только после этого добавляйте к остальным продуктам, чтобы не испортить всю смесь, если одно из яиц протухло. Если необходимо взбить белки, тщательно отделите их от желтков. Яичные желтки содержат жир и их остатки мешают успешно взбить белки. Перед тем, как взбивать яичные белки, убедитесь, что венчик для взбивания и чаша для смешивания чистые и не содержат остатков жира. В противном случае белки будут недостаточно хорошо взбиты.

МОЛОКО

Если в рецепте не указано иное, следует использовать цельное молоко. Полужирное или обезжиренное молоко также можно использовать, но итоговый вкус и текстура выпечки может отличаться.

САХАР

Обычно используется белый сахар-песок. Он придает выпечке вкус, фактуру и цвет.

Часто также используется сахар-песок, поскольку он легче растворяется при взбивании со сливочным маслом. Для придания выпечке особого вкуса, фактуры и цвета можно использовать коричневый сахар.

ВЫПЕЧКА

- Перед началом выпекания духовку следует разогреть до нужной температуры.
- Температура может различаться в зависимости от типа духовки. Если используется духовка с горячим обдувом, уменьшите указанную в рецепте температуру на 15–20 °C.
- Вместо того, чтобы посыпать противни или формы для выпечки мукой, можно использовать бумагу для выпечки, если это удобно. Чтобы бумага для выпечки не скользила по гладкой поверхности формы для выпечки, можно смазать форму небольшим количеством жира.
- Прежде чем достать выпечку из духовки, проверьте, готова ли она. Слегка надавите на поверхность выпечки, если она распрямится, то выпечка готова. Аккуратно воткните в центр выпечки шпажку и вытащите ее. Если тесто не прилипло к шпажке, выпечка готова.
- Чтобы печенье было более хрустящим, вытаскивайте противень из духовки и поставьте его на металлическую решетку. Сдвиньте со своих мест все кусочки печенья на противне и оставьте охладиться. Когда печенье остынет, переложите его на блюдо.

РЕЦЕПТЫ

Бисквит из песочного теста

4 яйца, отделенные от желтков белки
¼ стакана сахарного песка
1 стакан (150 г) просеянной муки первого сорта с разрыхлителем
3 столовые ложки воды

- Используйте гибкий венчик для взбивания **A2**.
- Установите 8 уровень скорости и взбейте яичные белки в густую пену. Уменьшите уровень скорости до 1 и медленно добавляйте сахар, пока пена не загустеет и не станет однородной.
- Добавьте яичные желтки и аккуратно перемешайте.
- Установите 1 уровень скорости и попеременно добавляйте муку и воду. Взбивайте, пока продукты полностью не перемешаются.
- Переложите тесто в заранее приготовленный смазанный и посыпанный мукой форму для выпечки.
- Выпекайте в разогретой духовке при 180 °C примерно 20–25 минут.
- Выпеченный бисквит выложите на металлическую решетку, чтобы остудить его.

Бисквит из жидкого ванильного теста

125 г размягченного сливочного масла
¾ стакана сахарного песка
1 чайная ложка ванильной эссенции
2 яйца
2 стакана (300 г) просеянной муки первого сорта с разрыхлителем
¼ стакана молока

- Используйте венчик для перемешивания **A3**.
- Установите 6 уровень скорости и взбейте масло с сахаром, пока смесь не станет воздушной и однородной.
- Добавьте ванильную эссенцию, яйца по одному и тщательно взбейте.
- Уменьшите скорость до 2, медленно попеременно добавляйте муку и воду и взбивайте до образования однородного теста.
- Переложите тесто в заранее подготовленную, смазанную и посыпанную мукой форму для выпекания диаметром 22 см.
- Запекайте в предварительно разогретой до 180 °C духовке около 45–50 минут, либо до образования золотистой корочки.
- Выпеченный бисквит выложите на металлическую решетку, чтобы остудить его.

Сдобное печенье (прим. 40 шт)

- 125 г размягченного сливочного масла
- ¾ стакана сахарного песка
- 1 чайная ложка ванильной эссенции
- 1 яйца
- 2 стакана (300 г) муки первого сорта
- 1 чайная ложка пекарского порошка

- Используйте венчик для перемешивания **A3**.
- Установите 6 уровень скорости и взбейте масло до однородной массы. Добавьте сахар, ванильную эссенцию и яйца. Взбивайте до образования легкой и однородной смеси.
- Смешайте муку и пекарский порошок.
- Установите 2 уровень скорости и постепенно добавляйте муку, пока все тщательно не перемешается до однородной массы. Однако, не взбивайте слишком долго.
- При помощи чайной ложки сформируйте небольшие шарики и равномерно разложите их на слегка смазанном или покрытом бумагой для выпечки противне. Вокруг каждого шарика должно оставаться достаточно свободного места. При помощи вилки, слегка покрытой мукой, сдавите каждый шарик.
- Запекайте в предварительно разогретой до 190 °C духовке около 12-15 минут, либо до образования на печенье золотистой корочки.
- Снимите печенье с противня и выложите остывать на металлическую решетку.

Воздушное сливочное печенье (20–24 шт)

- 4 яичных белка
- 1 стакан сахарного песка

- Используйте гибкий венчик для взбивания **A2**.
- Установите 6 уровень скорости и взбейте яичные белки в густую белую пену. Уменьшите скорость до 1, аккуратно добавьте полстакана сахара, продолжая взбивать. Затем добавьте оставшийся сахар.
- Ложкой небольшими порциями выложите получившуюся пенистую массу на слегка смазанный противень. Между отдельными порциями оставьте расстояние около 3 см, чтобы они не слиплись при запекании.
- Запекайте в духовке при температуре 120 °C примерно 1–1½ часа, пока печенье не станет сухим. Однако, не запекайте слишком долго, чтобы печенье не подгорело. Снимите печенье с противня, остудите и храните в герметично закрытой емкости.



Примечание:

Печенье более крупного размера можно сформировать при помощи кулинарного шприца. В этом случае может потребоваться больше времени на выпекание.

Белый хлеб

- 4 стакана (600 г) муки второго сорта
 - 3 столовых ложки порошкового молока
 - 1½ чайных ложки соли
 - 1½ столовых ложки сахара
 - 2 чайные ложки хлебопекарного улучшителя
 - 2 чайные ложки быстрорастворимых дрожжей
 - 2 столовые ложки растительного масла
 - 1½ стакана (375 мл) воды
- дополнительное количество муки второго сорта для замеса вручную

- Используйте крюк для замеса **A1**.
- В чаше смешайте муку, порошковое молоко, соль, сахар, хлебопекарский улучшитель и быстрорастворимые дрожжи.
- Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте в сухую смесь воду и растительное масло. Замешивайте, пока не начнет приобретать форму.
- Переложите тесто на слегка посыпанную мукой кухонную доску и тщательно замесите вручную, пока тесто не станет достаточно мягким и однородным



Примечание:

На этом этапе тесто должно быть очень хорошо замешанным, чтобы образовалась клейковина, придающая тесту нужную эластичность и помогающая ему подняться.

- Положите тесто в большую миску и накройте полиэтиленовой пленкой. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока объем теста не увеличится в два раза.
- Извлеките поднимающееся тесто из миски и снова замешайте его на слегка посыпанной мукой поверхности.
- Положите тесто в форму для выпечки. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока тесто не поднимется в достаточной мере. Снимите пищевую пленку.
- Перед запеканием можно смазать тесто яичной глазурью. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °C духовке около 40-50 минут, либо до образования золотистой корочки.
- Оставьте выпеченный хлеб остывать на 15–20 минут, а затем извлеките его из формы. Прежде чем нарезать, дайте буханке полностью остывать, чтобы она не осела.

Яичная глазурь для хлебного теста

- 1 слегка взбитое яйцо
- 2–3 столовые ложки воды

- Смешайте оба ингредиента до образования однородной смеси. Не взбивайте. В случае необходимости процедите через сито. Смажьте тесто яичной глазурью перед запеканием.

Фокачча (2-4 порции)

- 3 стакана (450 г) муки второго сорта
- 1 чайная ложка соли
- 2 чайные ложки сахара
- 2 чайные ложки быстрорастворимых дрожжей
- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 стакан (250 мл) воды

Для глазури:

- 2 столовые ложки растительного масла
- 1 столовая ложка крупной соли
- 2 столовые ложки нарезанных маслин

- Используйте крюк для замеса **A1**.
- Смешайте в чаше муку, соль, сахар и дрожжи.
- Установите 1–2 скорость и медленно добавляйте в сухую смесь воду и растительное масло. Замешивайте, пока не начнет приобретать форму.
- Переложите тесто на слегка посыпанную мукой кухонную доску и тщательно замесите вручную, пока тесто не станет мягким и однородным.
- Положите тесто в большую миску и накройте пищевой пленкой. Оставьте его подниматься в теплом месте примерно на 20 минут, либо пока объем теста не увеличится в два раза.
- Поднявшееся тесто извлеките из миски и снова замешайте его на слегка посыпанной мукой поверхности.
- Положите тесто в слегка смазанную тефлоновую форму размером 20 × 30 см и раскатайте, чтобы оно заполнило ее.
- Слегка накройте пищевой пленкой и оставьте в теплом месте на 20-30 минут, либо пока тесто немного не поднимется. Снимите пищевую пленку.
- Смажьте тесто оливковым маслом и посыпьте его крупной солью и нарезанными маслинами. Запекайте в предварительно разогретой до 200 °C духовке около 30-35 минут, либо до образования золотистой корочки.
- Выву из духовки, оставьте фокаччу остывать на металлической решетке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения	100–240 В
Номинальная частота	50/60 Гц
Номинальная мощность	1000 Вт
Класс защиты (от поражения электрическим током)	II
Уровень шума	92 дБ(А)

Декларируемый уровень шума данного прибора составляет 92 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 по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты 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 обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

ДЛЯ СУБЪЕКТОВ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СТРАНАХ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА

Для утилизации электрического и электронного оборудования запросите 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 распространяются на него.