

# SENCOR®

STM 7740



КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Перевод оригинального руководства

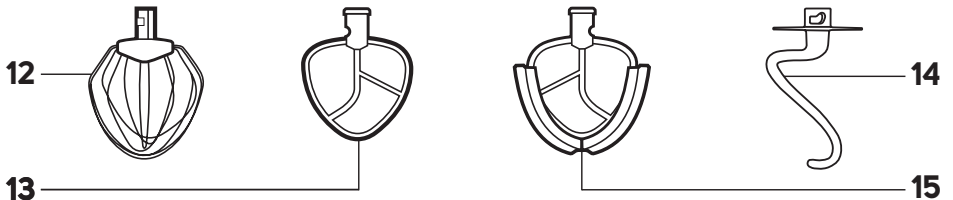
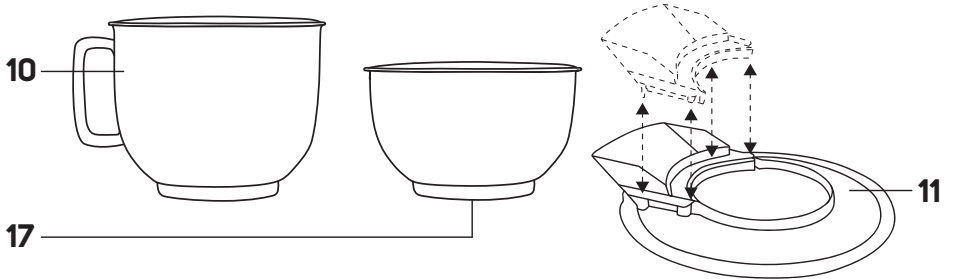
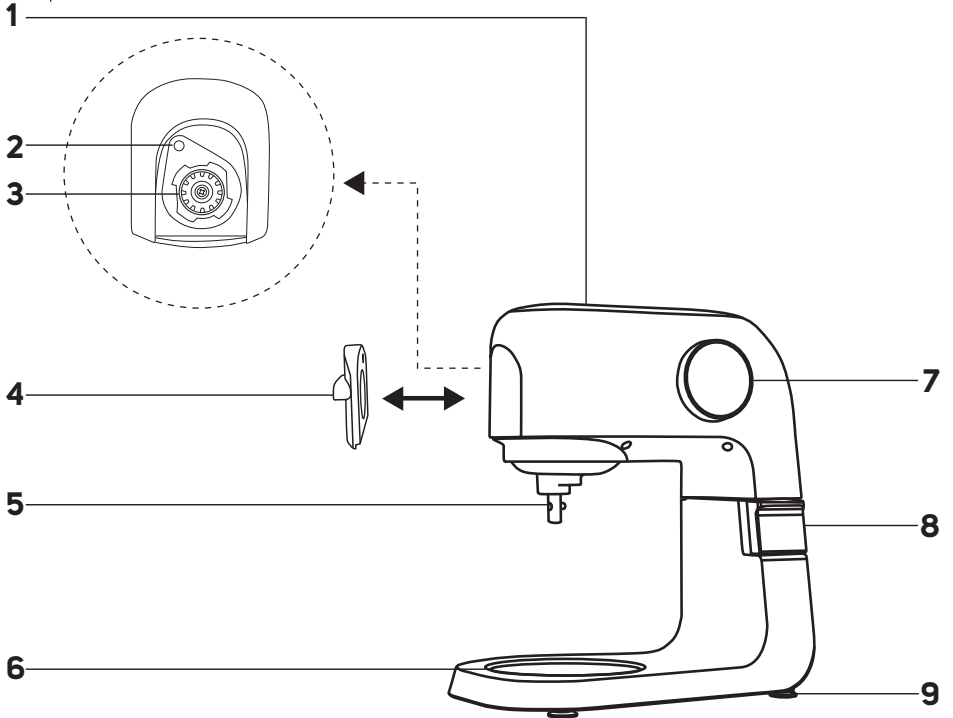


**SENCOR®**

**STM 7740**



**A**



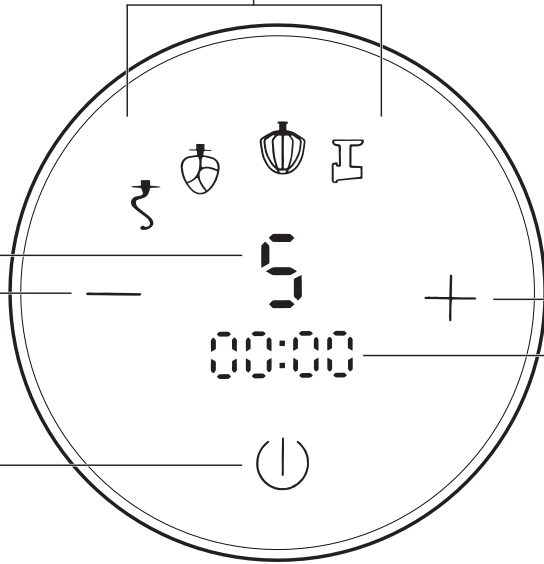
**B**

1

2

3

6

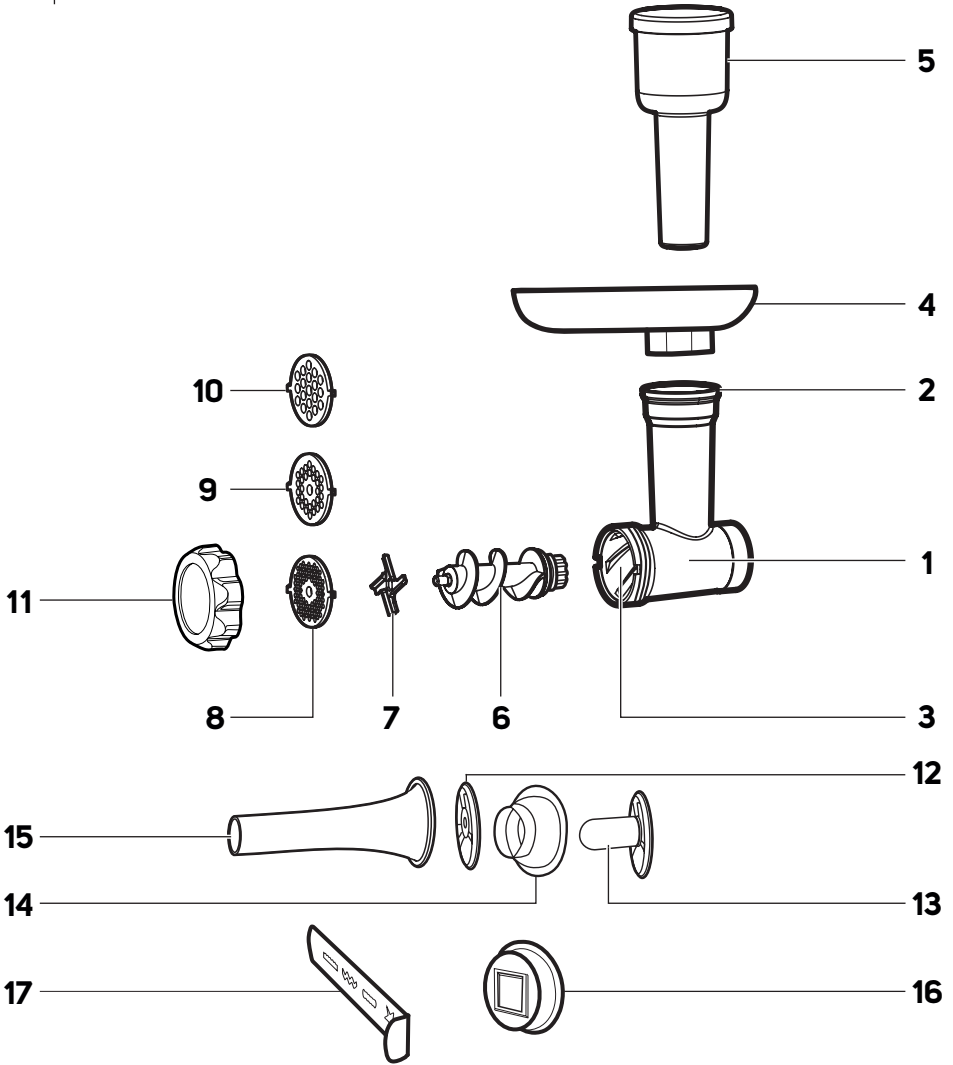


4

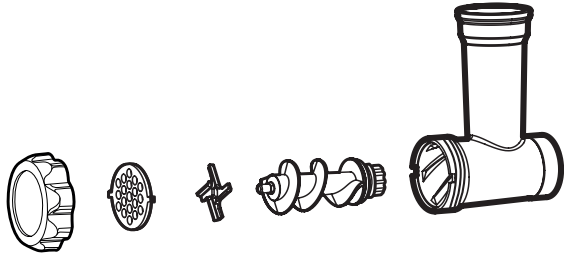
5

6

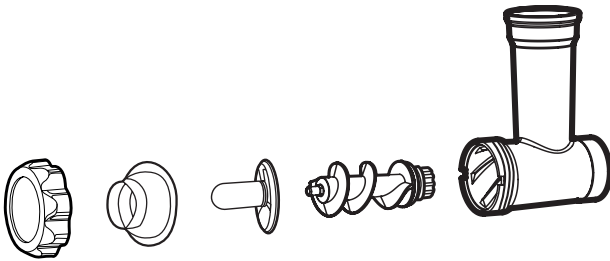
C



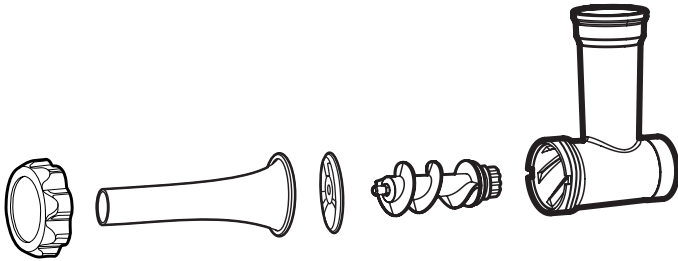
C<sub>1</sub>



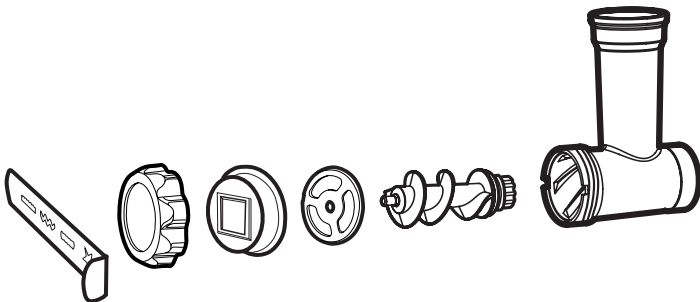
C<sub>2</sub>



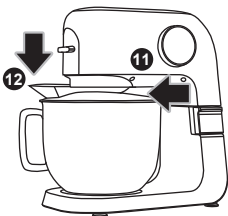
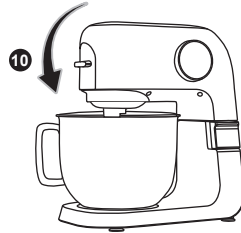
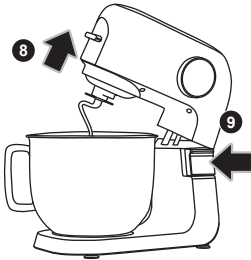
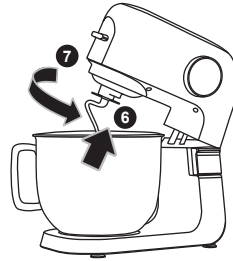
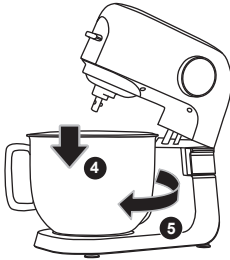
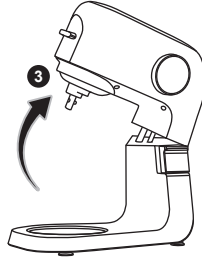
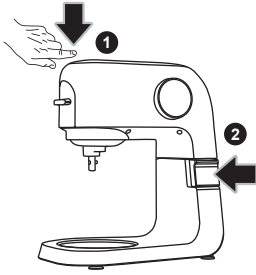
C<sub>3</sub>



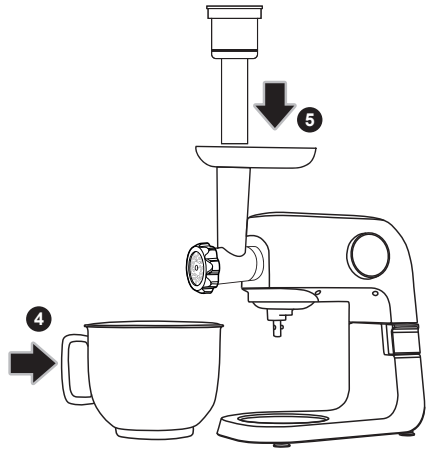
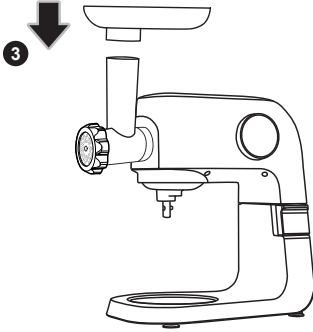
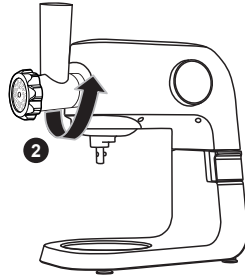
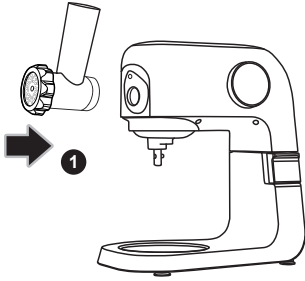
C<sub>4</sub>



D



**E**





## Важные указания по технике безопасности

### ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

#### Общие предупреждения

- 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 пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Дети не должны играть с электроприбором
- Очистка и уход в доступном пользователю объёме не должны выполняться детьми без присмотра.
- Если кабель питания повреждён, во избежание опасных ситуаций замените его в специализированной ремонтной мастерской. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.



#### **Предостережение:**

Неправильное применение может привести к травме.

- Соблюдайте особую осторожность, чтобы не пораниться об острые части при обращении с ножом мясорубки, особенно при сборке и разборке мясорубки а также во время чистки.
- При чистке поверхностей прибора и его принадлежностей, контактирующих с пищевыми продуктами, обязательно руководствуйтесь указаниями, приведёнными в этой инструкции.
- В этой инструкции приводится время приготовления и настройки скорости для конкретных принадлежностей.
- Всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки, если вы не намерены его использовать дальше; когда 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 вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинитель.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не подключайте вилку питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми руками.
- Не кладите любые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Храните кабель питания в сухом состоянии.
- Не обматывайте кабель питания вокруг электроприбора.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте электроприбор самостоятельно. Для проведения любого ремонта и регулировки этого электроприбора обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте прибор и его кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте их под проточной водой.
- После завершения использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Если электроприбор упадёт в воду, ни в коем случае не пользуйтесь им. Отнесите его в квалифицированную ремонтную мастерскую для проверки.
- Прибор не рассчитан на работу с помощью внешнего таймера или других компонентов, включающих его автоматически.

#### **Безопасность использования**

- Прибор предназначен для домашнего использования и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Не используйте его в коммерческих целях или не по назначению.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещении. Никогда не используйте его в промышленных условиях или на открытом воздухе.

- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями производителя.



### **Предостережение:**

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность прибора – например, обклеивать её обоями, наклейками и пр.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия электроприбора.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи неё, на край стола или на неустойчивую поверхность. Не располагайте электроприбор и его принадлежности вблизи батарей отопления, открытого огня и других источников тепла. Размещайте прибор только на чистой, ровной, сухой и стабильной поверхности.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, упал на землю, погрузился в воду или поврежден любым иным способом. Сдайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- Используйте электроприбор и его принадлежности только в соответствии с указаниями, приведёнными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Перед первым использованием прибора следует тщательно вымыть отдельные компоненты его съёмных принадлежностей в горячей воде с кухонным моющим средством, затем промыть их питьевой водой и тщательно вытереть насухо полотенцем. Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.
- Перед началом сборки прибора всегда убедитесь, что он отсоединен от розетки эл. сети.
- Перед прикреплением съёмных принадлежностей к прибору убедитесь, что они чистые и сухие, а также без любых повреждений. Никогда не используйте электроприбор с поврежденными принадлежностями.
- Складывая многофункциональный рычаг, соблюдайте осторожность, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями.
- Перед подключением прибора к розетке эл. сети убедитесь, что он правильно собран, и многофункциональный рычаг зафиксирован в горизонтальном положении. Если используются принадлежности для перемешивания, замеса или взбивания, убедитесь, что они погружены в чашу с продуктами.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Следите, чтобы во время работы с электроприбором руки были чистые и сухие.
- Для предотвращения опасности травмы избегайте контакта с вращающимися частями прибора.
- После выключения прибора для полной остановки вращающихся частей необходимо некоторое время. Руки всегда должны быть на безопасном расстоянии от вращающихся частей прибора.
- Соблюдайте повышенную осторожность и держите руки на безопасном расстоянии от вращающихся при работе частей в ситуации, когда многофункциональный рычаг зафиксирован в горизонтальном положении и прибор подключен к розетке эл. сети.
- Во время работы ни в коем случае не помещайте в чашу с ингредиентами руки, вилку или иные предметы, а также держите волосы, одежду и т.п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Если в процессе использования вилка или другой предмет упадет в чашу, немедленно выключите прибор и отсоедините его от розетки.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки 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 пальцами или другими предметами. Для этого предназначен пестик, прилагающийся к насадке.
- Во избежание возникновения опасной ситуации никогда не применяйте электроприбор для переработки твёрдых продукты, напр. костей и т.п.
- В процессе работы никогда не поднимайте многофункциональный рычаг.
- Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. Поэтому при обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность.
- После завершения работы поверхности используемых принадлежностей могут быть горячими. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. При переносе чаше из нержавеющей стали используйте предназначенную для этого рукоятку. Если нержавеющая чаша не оборудована рукояткой – используйте кухонные прихватки.
- Всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки, если вы не намерены его использовать дальше; когда 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.
- Никогда не собирайте и не разбирайте на приборе аксессуары, состоящие из нескольких частей.
- Никакие принадлежности данного прибора не предназначены для использования в микроволновых, электрических печах и т. д.
- При обращении с измельчающим ножом мясорубки будьте очень осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при сборке мясорубки, извлечении измельчающего ножа из корпуса мясорубки и чистке.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. Перед следующим использованием позвольте прибору 30 минут остыть. Не превышайте максимальное время непрерывной работы и соблюдайте интервал, необходимый для охлаждения прибора перед его дальнейшим использованием.

### **Техника безопасности чистки и ухода**

- Перед чисткой обязательно выключите прибор, отсоедините его от розетки и подождите пока он остынет.
- Регулярно чистите электроприбор после каждого применения по указаниям, приведенным в главе Очистка и уход. Не производите какой-либо иной уход за исключением чистки, описанной в данном руководстве пользователя.
- Не мойте многофункциональный рычаг и подставку под проточной водой и не погружайте их в воду или другие жидкости. Прибор и его принадлежности не рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине.
- Храните электроприбор в сухом, чистом месте. Перед размещением прибора на хранение убедитесь, чтобы многофункциональный рычаг был в горизонтальном положении.

# RU Кухонный комбайн

## Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого электроприбора, пожалуйста, изучите инструкцию к нему, даже если вы уже знакомы с приборами подобного типа. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте электроприбор и следите, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдёте все составляющие компоненты. 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.

нержавеющей чаши,  
подтверждения  
исполненной настройки

и запуска, прерывания или  
окончания работы прибора

### Мясорубка

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>C1</b> Камера помоло               | <b>C10</b> Диск для крупного помоло     |
| <b>C2</b> Заполняющая горловина       | <b>C11</b> Гайка                        |
| <b>C3</b> Отверстие для вставки шнека | <b>C12</b> Сепаратор                    |
| <b>C4</b> Воронка                     | <b>C13</b> Насадка для кеббе            |
| <b>C5</b> Пестик                      | <b>C14</b> Коническая насадка           |
| <b>C6</b> Шнековый вал                | <b>C15</b> Насадка для набивки кишков   |
| <b>C7</b> Нож                         | <b>C16</b> Адаптер формочки для печенья |
| <b>C8</b> Диск для мелкого помоло     | <b>C17</b> Формочка для печенья         |
| <b>C9</b> Диск для среднего помоло    |   |


### НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для смешивания, взбивания и замеса продуктов питания, размалывания мяса, приготовления мясных шариков kibbeh (кеббе) или колбас, а также придания формы печенью.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- |  |  |
|--|--|
| <b>A1</b> Многофункциональный откидной рычаг с подсветкой пространства стальной чаши   | <b>A11</b> Прозрачная крышка из 2 частей, защищающая от разбрызгивания, с отверстием для постепенного добавления продуктов в нержавеющую чашу <b>A10/ A17</b>              |
| <b>A2</b> Кнопка снятия мясорубки с переднего разъема рычага   | <b>A12</b> Сферический венчик для взбивания  |
| <b>A3</b> Передний разъем для крепления мясорубки  | <b>A13</b> Венчик для перемешивания  |
| <b>A4</b> Съемная крышка переднего вывода для крепления мясорубки  | <b>A14</b> Крюк для замеса   |
| <b>A5</b> Вал крепления венчика для взбивания, венчика для смешивания или крюка для замеса                                     | <b>A15</b> Венчик для перемешивания с лопаткой   |
| <b>A6</b> Основание с пространством для крепления чаши из нержавеющей стали  | <b>A16</b> Крышка нержавеющей чаши предназначена для закрытия чаши из нержавеющей стали <b>A10</b> , когда в ней требуется некоторое время хранить переработанные продукты |
| <b>A7</b> Панель управления с дисплеем   | <b>A17</b> Нержавеющая чаша для переработки продуктов с общим объемом 3,5 л. Максимальный объем заполнения нержавеющей чаши составляет 3 л.                                |
| <b>A8</b> Предохранитель разблокирования/фиксации многофункционального рычага  | <b>A18</b> Крышка нержавеющей чаши предназначена для закрытия нержавеющей чаши <b>A17</b> , когда вы хотите в ней временно хранить переработанные продукты.                |
| <b>A9</b> Несколько ножи   |  |
| <b>A10</b> Стальная чаша для переработки продуктов с емкостью 6 л. Максимальная вместимость нержавеющей чаши составляет 4,5 л. |  |

### Панель управления с дисплеем

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>B1</b> Указатель аксессуаров изменяется с установкой скорости и отображает принадлежности, соответствующие установленной скорости | и времени работы  | <b>B4</b> Сенсорная кнопка + для настройки скорости и времени работы |
| <b>B2</b> Указатель скорости отображает установленную скорость   | <b>B5</b> Индикатор времени работы отображает заданное, истекшее или оставшееся время работы  |  |
| <b>B3</b> Сенсорная кнопка – для настройки скорости  | <b>B6</b> Сенсорная кнопка  предназначена для подсветки пространства |  |

### ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Очистите внешнюю поверхность комбайна слегка увлажнённой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала в панель управления **A7**.
- Передний разъем **A3** для крепления мясорубки чистите только сухой тканью.



#### Предостережение:

Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.

- Перед началом использования очистите все съемные компоненты аксессуаров, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, следующим способом.
- Вымойте в теплой воде с применением нейтрального кухонного моющего средства нержавеющую чашу **A10** и **A17**, крышку **A16** и **A18**, крышку **A11**, насадки **A12–A15** и компоненты мясорубки **C1–C17**. Затем тщательно сполосните их чистой водой и оставьте сохнуть или вытрите насухо мягким полотенцем.



#### Предостережение:

Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине!

При очистке дисков для помоло **C8–C10**, ножа **C7** и шнекового вала **C6** соблюдайте повышенную осторожность и предотвратите травмирование острыми лезвиями или острыми гранями.

### РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Поставьте прибор на ровную, сухую, чистую и, прежде всего, устойчивую поверхность – например, на кухонную столешницу.
- Всегда располагайте прибор таким образом, чтобы за него никто не мог зацепиться и перевернуть или уронить его на землю.

Никогда не ставьте его на край кухонной столешницы или стола: вибрация во время работы могут привести к его смещению и падению.

## ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

- Двигатель кухонного комбайна оснащен предохранителем, защищающим его от поломки в случае превышения нагрузки или слишком длительной работы. В этом случае предохранитель срабатывает, и кухонный комбайн останавливается. На дисплее **A7** появится сообщение об ошибке E2. Отсоедините кабель питания от розетки эл. сети и подождите не менее 30 минут пока кухонный комбайн остынет.
- Не заставляйте кухонный комбайн работать слишком долго при большой нагрузке. Разделите большие объёмы продуктов на несколько меньших порций.

## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС

### 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 стальной чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

### Выбор насадки

Тип насадки	Применение
Сферический венчик для взбивания <b>A12</b>	Предназначен для взбивания яиц или яичных белков, сливок (збитых), пенистых кремов и т. д. Не подходит для перемешивания или замеса теста. В противном случае может произойти поломка.
Венчик для перемешивания <b>A13</b>	Используется для замеса легкого и средне легкого теста без дрожжей, для приготовления глазури, кремов или теста для тортов, а также за перемешивания масла с сахаром и т.п. Не используйте для замеса плотных видов теста.
Крюк для замеса <b>A14</b>	Предназначен для замеса разных видов тяжелого и плотного теста, например, теста для хлеба, пиццы, тесто для свежих макарон и т. д.
Венчик для перемешивания с лопаткой <b>A15</b>	Используется аналогично венчику для перемешивания <b>A13</b> . Дополнительно оборудован лопаткой, которая постоянно чистит стенку нержавеющей чаши, тем самым обеспечивая лучшую обработку ингредиентов.

### Сборка кухонного комбайна для работы с крюком для замеса, венчиком для взбивания или перемешивания (рис. D)



#### Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежность, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки. Если вы будете прикреплять аксессуары к многофункциональному рычагу **A1** или снимать их, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Крышка **A4** обязательно должна быть закреплена на своём месте.
- Одной рукой слегка нажмите на многофункциональный рычаг **A1** вниз, а второй рукой одновременно нажмите предохранитель **A8**. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Медленно поднимите многофункциональный рычаг **A1** до упора так, чтобы он зафиксировался в открытом положении. Это сигнализируется слышимым щелчком.

- Вставьте стальную чашу **A10** или **17** в подставку **A6** и закрепите её, повернув по часовой стрелке. Направление закрепления нержавеющей чаши также указано на основании **A6**. Если нержавеющая чаша хорошо закреплена к основанию **A6**, то её нельзя приподнять отдельно от основания.
- В зависимости от цели применения выберите подходящий тип насадки и установите его на вал **A5** так, чтобы профиль концевки насадки соответствовал профилю вала **A5**. Насадку прижмите к валу **A5** до упора и одновременно проверните её против часовой стрелки в крайнее положение. После этого слегка потяните за концевку насадки в направлении вниз для надёжного закрепления.
- Поместите в нержавеющую чашу продукты для переработки.
- Одной рукой слегка приподнимите многофункциональный рычаг **A1**, а второй рукой одновременно нажмите на предохранитель **A8**. Нажмите слегка вниз на многофункциональный рычаг **A1**, освободите предохранитель **A8** и медленно опустите многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение. Фиксация многофункционального рычага **A1** в горизонтальном рабочем положении интуитивно сигнализируется слышимым щелчком.



#### Предупреждение:

Соблюдайте осторожность при опускании многофункционального рычага **A1**, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями кухонного комбайна.

- Установите на нержавеющую чашу прозрачную крышку **A11**. Прозрачная крышка состоит из внешней крышки и воронки для добавления ингредиентов. Сначала наденьте на нержавеющую чашу внешнюю крышку так, чтобы она села на нержавеющую чашу по всей окружности, а после этого поверните её так, чтобы на неё было возможно установить воронку. После этого прикрепите воронку к внешней крышке. Поверните крышку в сборе **A11** так, чтобы было возможно удобно добавлять ингредиенты в нержавеющую чашу.

### Помещение ингредиентов в чашу

- Поместите в нержавеющую чашу продукты, которые нужно переработать. Не наполняйте нержавеющую чашу сверх максимальной отметки. Максимальная вместимость нержавеющей чаши **A10** составляет 4,5 л. Максимальный объём нержавеющей чаши **A17** составляет 3 л.
- Если выложите в чашу слишком мало ингредиентов, то, возможно, не получится достичь оптимального результата.
- Минимальное и максимальное количество ингредиентов, которое может быть обработано за один цикл, показано в следующей таблице. В разных рецептах могут быть разные пропорции сухих и жидких ингредиентов, поэтому необходимо также учитывать общий состав конкретного рецепта.

Продукты/тип теста	Минимальное количество		Максимальное количество	
	Стальная чаша <b>A10</b>	Стальная чаша <b>A17</b>	Стальная чаша <b>A10</b>	Стальная чаша <b>A17</b>
Яичные белки	4 шт		12 шт	8 шт
Сливки для взбивания	200 ml		800 ml	500 ml
Тесто для торта и т.п.	200 г		2 700 г	1 800 г
Хлебное тесто, тесто для пиццы, тесто для домашних макарон и т.п.	200 г		1 000 г	650 г

- Если вы будете перерабатывать тесто с содержанием дрожжей или закваски, необходимо учитывать что оно увеличивается в объеме за время расстойки. Поэтому в чаше должно быть пространство для расстойки.
- Для настройки времени работы используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. Отображенное на дисплее **A7** время изменяется по минутам. Максимально возможное время работы составляет 10 минут. Для подтверждения настройки нажмите сенсорную кнопку **B6**. Кухонный комбайн начнет работу и на дисплее **A7** начнёт отсчитываться время, оставшееся до окончания работы.

#### Работа кухонного комбайна с крюком для замеса, венчиком для перемешивания или взбивания

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран в соответствии с указаниями в данном руководстве по эксплуатации, а многофункциональный рычаг **A1** опущен в горизонтальное рабочее положение.



#### Предупреждение:

Если многофункциональный рычаг **A1** не зафиксирован надлежащим образом в горизонтальном положении, предохранитель не допустит включение кухонного комбайна после его подключения к розетке эл. сети.

- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. После подключения к розетке эл. сети будет подан звуковой сигнал и включится дисплей **A7**. Указатель **B2** отображает скорость 0, а указатель **B5** отображает время 00:00. Подсветка пространства нержавеющей чаши выключена. Сенсорной кнопкой **B6** в режиме исходной настройки, когда на дисплее **A7** отображается скорость 0 и время 00:00, включается и выключается освещение пространства нержавеющей чаши. Для включения подсветки нажмите сенсорную кнопку **B6** один раз. Если этот шаг будет пропущен, подсветка включится автоматически после начала работы кухонного комбайна.
- Для настройки скорости используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. Скорость можно установить в диапазоне от 1 до 7. В режиме настройки скорости мигает указатель **B2**. В случае установки скорости на 0 горит указатель **B2**. С настройкой скорости одновременно изменяется и указатель аксессуаров **B1**, отображающий подходящий тип аксессуаров для данной скорости.



#### Примечание:

- Настройку скорости можно менять в любой момент во время работы прибора. Рекомендуем всегда сначала установить меньшую скорость. Как только ингредиенты будут перемешаны, вы можете увеличить скорость до требуемого уровня. Жидкое тесто рекомендуется обрабатывать на меньшей скорости, чтобы не разбрызгивались ингредиенты. Время обработки, как правило, составляет несколько минут. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройки скорости указаны в таблице Краткое руководство по переработке ингредиентов.
- Настройку скорости подтвердите нажатием сенсорной кнопки **B6**. Начнет мигать индикатор времени работы **B5**.
- Если время работы устанавливается не нужно, следующим нажатием сенсорной кнопки **B6** включите кухонный комбайн. На дисплее **A7** начнёт отсчитываться истекшее время работы.



#### Предупреждение:

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет. Не замешивайте одновременно более 1 кг плотного, тяжелого теста. При замесе большого объема плотного, тяжелого теста не оставляйте прибор включенным более 5 минут.

- Во время работы невозможно изменить настройку времени. Сенсорными кнопками **B4** и **B3** можно изменить только настройку скорости, чтобы было возможно перемешать ингредиенты сначала на малой скорости, а потом переработать их до нужной консистенции при соответствующей скорости.
- Нажатием кнопки **B6** можно в любой момент прервать работу прибора. На дисплее **A7** будет отображаться установленная скорость и отсчитывается истекшее или оставшееся время работы. Повторным нажатием кнопки **B6** прибор включается снова.



#### Предупреждение:

Никогда не поднимайте многофункциональный рычаг **A1** во время работы. Если многофункциональный рычаг **A1** будет разблокирован или поднят во время работы, предохранитель остановит работу прибора. Отображенные на дисплее **A7** значения будут мигать. Во время работы никогда не помещайте в нержавеющую чашу такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. – это может привести к травме или поломке прибора.

- Нажимая и удерживая сенсорную кнопку **B6** на 2 секунды можно в любой момент закончить работу прибора. Работа прибора прерывается, а на дисплее **A7** отобразится исходная настройка, скорость 0 и время 00:00.
- Если не была исполнена настройка времени работы, то после обработки ингредиентов до требуемой консистенции закончите работу нажатием и удерживанием сенсорной кнопки **B6** на 2 секунды. Кухонный комбайн автоматически остановится через 10 минут, если вы не закончите его работу до этого момента.
- Если была исполнена настройка времени работы, то по истечении установленного времени кухонный комбайн остановится автоматически, если вы не закончите его работу ранее сенсорной кнопкой **B6**.
- После завершения использования всегда отсоедините кабель питания от розетки эл. сети. Разберите и очистите использованные аксессуары по указаниям ниже.

#### Краткое руководство по переработке ингредиентов

Насадка	Ингредиенты	Минимальное количество		Максимальное количество		Рекомендуемая скорость	Рекомендуемое время переработки
		Стальная чаша A10	Стальная чаша A17	Стальная чаша A10	Стальная чаша A17		
Сферический венчик для взбивания <b>A12</b>	Яичные белки	4 шт		12 шт	8 шт	5–7	2–4 минуты
	Сливки для взбивания	200 ml		800 ml	500 ml	5–7	2–8 минут
Венчик для перемешивания <b>A13</b> или венчик для перемешивания с лопаткой <b>A15</b>	Тесто для торта и т.п.	200 г		2 700 г	1 800 г	2–4	3–5 минут
Крюк для замеса <b>A14</b>	Хлебное тесто, тесто для пиццы или домашних макарон и т.п.	200 г		1 000 г	650 г	1–3	3–6 минут



#### Примечание:

Указанная скорость и время обработки – ориентировочные. Чтобы продукты не разбрызгивались из стальной нержавеющей чаши, вначале выберите скорость 1 или 2 уровня. Затем увеличьте скорость до требуемой. Не рекомендуется устанавливать с крюком для замеса **A14** скорости выше указанных в таблице. Для облегчения перемешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло. При взбивании яичных белков нержавеющей чаша **A10/ A17** и венчик для взбивания **A12** должны быть абсолютно 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 разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

#### Удаление или снятие прилипших продуктов

- Если необходимо уменьшить количество ингредиентов в чаше или если ингредиенты (напр. тесто) прилипли к стенке чаши и их необходимо освободить, остановите работу кухонного комбайна нажатием и удерживанием сенсорной кнопки **B6** в течение 2 секунд. **Внимание:** При окончании работы отменяются все предыдущие настройки.
- Отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Если вы использовали крышку **A11**, сначала снимите ее воронку и после этого наружную крышку. Поднимите multifunctional рычаг **A1**. Убедитесь, что он правильно зафиксирован в верхнем открытом положении и при необходимости удалите часть ингредиентов или сотрите прилипшие ингредиенты со стенки чаши. Для этого можно использовать пластиковый кухонный скребок.
- Убедитесь, что в нержавеющей чаше находятся только продукты для переработки, и опустите multifunctional рычаг **A1** обратно в рабочее положение. Верните крышку **A11** на свое место. Подключите кухонный комбайн к розетке эл. сети. Снова исполните настройку по актуальным требованиям и продолжите обработку ингредиентов.

#### Разборка аксессуаров

- По окончании использования всегда убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Если вы использовали прозрачную крышку **A11**, сначала снимите ее воронку и после этого наружную крышку.
- Одной рукой слегка нажмите на multifunctional рычаг **A1** вниз, а второй рукой одновременно нажмите предохранитель **A8**. Это освободит multifunctional рычаг **A1**. Медленно поднимите multifunctional рычаг **A1** до упора так, чтобы он зафиксировался в открытом положении. Это сигнализируется слышимым щелчком.
- Надвигайте на использованную насадку вверх, по направлению к multifunctional рычагу **A1**, и одновременно поворачивая её по часовой стрелке до упора. Тем самым насадка освободится и ее можно снять с вала **A5**.
- Поверните нержавеющую чашу против часовой стрелки и осторожно снимите ее с основания **A6**.
- После снятия насадки и изъятия нержавеющей чаши с основания **A6** необходимо установить multifunctional рычаг **A1** обратно в горизонтальное положение. Одной рукой слегка приподнимите multifunctional рычаг **A1**, а второй рукой одновременно нажмите на предохранитель **A8**. Нажмите слегка вниз на multifunctional рычаг **A1**, освободите предохранитель **A8** и медленно опустите multifunctional рычаг **A1** в горизонтальное положение. Фиксация multifunctional рычага **A1** в горизонтальном положении сигнализируется слышимым щелчком.
- После каждого использования очистите аксессуары по указаниям в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

#### РАЗМАЛЫВАНИЕ МЯСА, НАБИВКА КИШОК, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КББЕ И ФОРМОВКА ПЕЧЕНЬЯ

##### Сборка кухонного комбайна для работы с мясорубкой



#### Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки. Если вы будете прикреплять аксессуары к multifunctional рычагу **A1** или снимать их, не отсоединяя комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьезной травмой.

##### Сборка мясорубки для помол фарша (рис. С и С<sub>1</sub>)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Насадите на шнек **C6** нож **C7** острыми кромками наружу от корпуса **C1**, а поверх него – диск **C8, C9** или **C10**, в зависимости от требуемой степени помола. Проследите за тем, чтобы диск правильно встал в отверстие корпуса **C1**.



#### Предупреждение:

Прикасаясь к ножу **C7** и дискам **C8, C9** или **C10** соблюдайте осторожность, чтобы не пораниться об острые грани.

- Установите на корпус **C1** гайку **C11** и хорошо привинтите её.

##### Сборка мясорубки для приготовления kibbeh/кеббе (рис. С и С<sub>1</sub>)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Наденьте на вал **C6** насадку для kibbeh (кеббе) **C13** и проследите, чтобы по периметру она правильно встала в отверстие корпуса **C1**. Наденьте на насадку для kibbeh (кеббе) **C13** коническую насадку **C14**.
- Завершите сборку, навинтив гайку **C11** на корпус **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.

##### Сборка мясорубки для набивки кишок (рис. С и С<sub>1</sub>)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Наденьте на шнек **C6** separator **C12** и проследите, чтобы он по периметру правильно встал в отверстие корпуса **C1**. Установите на separator **C12** насадку для набивки кишок **C15**.
- Завершите сборку, навинтив гайку **C11** на корпус **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.

##### Сборка мясорубки для формовки печенья (рис. С и С<sub>1</sub>)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.
- Наденьте на шнек **C6** separator **C12** и проследите, чтобы он по периметру правильно встал в отверстие корпуса **C1**. Вставьте адаптер формочки **C16** в гайку **C11**.
- Навинтите гайку **C11** с адаптером формочки **C16** на корпус мясорубки **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.
- Завершите сборку, вставив формочку **C17** в адаптер **C16**.

## Установка собранной мясорубки на комбайн (рис. E)



### Примечание:

Приведенная ниже последовательность действительна для мясорубки, собранной как для размалывания мяса, так и для приготовления kibbeh (кеббе), навивки кишков и формовки печенья.

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A12**, **A13**, **A14** или **A15**.
- Снимите с многофункционального рычага **A1** переднюю крышку **A4**. Сначала слегка потяните за крышку **A4** в направлении от многофункционального рычага **A1**, а после этого потяните одновременно вниз и в направлении от многофункционального рычага **A1** и снимите крышку.
- Собранный мясорубку установите на передний разъем **A3** под углом около 45° и зафиксируйте в рабочем положении поворотом против часовой стрелки до упора.
- На горловину **C2** установите стальную воронку **C4**, а под мясорубкой поместите подходящую пищевую ёмкость. Для этого можно использовать нержавеющей чашу **A10** или **A17**. При использовании насадки для приготовления kibbeh (кеббе) или формовки печенья рекомендуется использовать поднос.

## Подготовка для работы кухонного комбайна с мясорубкой

### Подготовка для перемалывания мяса

- Перед перемалыванием удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером около 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **C2**.



### Предупреждение:

Никогда не пытайтесь перемалывать мясо с костями.  
Замороженное мясо необходимо перед перемалыванием разморозить.

### Подготовка для приготовления kibbeh (кеббе)

- Приготовьте заранее молотый мясной фарш для kibbeh (кебаба) и положите его на воронку **C4**.

### Подготовка для навивки кишков

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться заранее смолотым фаршем, и поддержите ее примерно 10 минут теплой воде. Положите готовый фарш на воронку **C4**. Выньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для навивки кишков **C15**.

### Подготовка для формовки печенья

- Подготовьте тесто и положите его на воронку **C4**.
- Выберите желаемую форму, смещая формочку **C17** влево или вправо.

## Работа кухонного комбайна с мясорубкой

- Перед подключением кухонного комбайна к электрической розетке обязательно убедитесь, что он собран в соответствии с указаниями в данном руководстве по эксплуатации, а многофункциональный рычаг **A1** правильно зафиксирован в горизонтальном рабочем положении.
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. После подключения к розетке эл. сети будет подан звуковой сигнал и включится дисплей **A7**. Указатель **B2** отображает скорость 0, а указатель **B5** отображает время 00:00.
- Для настройки скорости используйте сенсорные кнопки **B4** и **B3**. С настройкой скорости также изменяется и указатель аксессуаров **B1**, отображающий подходящий тип аксессуаров для данной скорости. Для мясорубки рекомендуется настройка скорости 4–5, как это сигнализируется указателем **B1** на дисплее **A7**.

- Настройку скорости подтвердите нажатием сенсорной кнопки **B6**. Следующим нажатием сенсорной кнопки **B6** кухонный комбайн будет включен. На дисплее **A7** будет отсчитываться истекшее время работы. Сенсорными кнопками **B4** и **B3** можно изменять скорость во время работы.
- Нажатием кнопки **B6** можно в любой момент прервать работу прибора. Повторным нажатием кнопки **B6** прибор включается снова.



### Предупреждение:

Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет.

## Указания для перемалывания мяса

- Постепенно загружайте куски мяса в отверстие горловины **C2**, придавливая их пестиком **C5**. Следите, чтобы отверстие горловины **C2** не забивалось слишком большим объемом мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.



### Предостережение:

Никогда не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

- Фарш будет падать в ёмкость, установленную под мясорубкой. Остатки мяса, накопившиеся в корпусе **C1**, можно удалить, перемолов корочку хлеба или булки.

## Подготовка для приготовления kibbeh (кеббе)

- Постепенно подавайте молотую смесь в отверстие горловины **C2**, придавливая пестиком **C5**.
- В результате получится полая мясная трубочка, которая далее будет нарезаться на кусочки меньшего размера. Kibbeh (кеббе) – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и булгура.

## Указания для навивки кишков

- Одной рукой придерживайте кишку на насадке **C15**, а другой, с помощью пестика **C5** проталкивайте готовый фарш в горловину мясорубки **C2**. Если кишка прилипает к насадке **C15**, следует еще раз смочить ее водой.



### Предостережение:

Ни когда не проталкивайте фарш пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

## Указания для формовки печенья

- Пестиком **C5** проталкивайте тесто в отверстие горловины **C2**. В результате получается тесто в виде фигурки, которую вы выбрали с помощью формочки **C17**. Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.



### Предостережение:

Для проталкивания теста никогда не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **C5**.

## Окончание работы кухонного комбайна с мясорубкой

- По окончании работы нажмите и удерживайте кнопку **B6** в течение 2 секунд. Работа прибора прерывается, а на дисплее **A7** отобразится исходная настройка, скорость 0 и время 00:00. Кухонный комбайн автоматически остановится после 10 минут работы, если вы не выключите его ранее.



- После завершения использования всегда отсоедините кабель питания от розетки эл. сети. Разберите и очистите использованные аксессуары по указаниям ниже.

### Разборка мясорубки

- По окончании использования всегда убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Чтобы разобрать мясорубку, сначала снимите воронку **C4**. Затем нажмите на кнопку **A2**, поверните мясорубку по часовой стрелке и, потянув в направлении от многофункционального рычага **A1**, снимите мясорубку. Сняв мясорубку, верните крышку переднего разбѐма **A4** на своё место.
- Разборку мясорубки выполняйте в обратной последовательности по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите аксессуары по указаниям в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

### ОЧИСТКА И УХОД



#### Предостережение:

Перед любой очисткой или уходом обязательно отключайте кухонный комбайн от розетки эл. сети и подождите, пока он полностью остынет. Перед отсоединением кухонного комбайна от розетки эл. сети убедитесь, что он выключен.

Никогда не используйте для очистки химикаты, металлические или силоновые сеточки для посуды или чистящие средства с абразивными компонентами. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора или его принадлежностей.

Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.

Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьѐ в посудомоечной машине!

- Перед чисткой всегда следует демонтировать съёмные принадлежности с многофункционального рычага **A1** и разбирать их, если они составные. Никогда не разбирайте аксессуары на многофункциональной головке **A1**. Если вы использовали нержавеющую чашу **A10** или **A17** – снимите ее с основания **A6**.
- После применения тщательно вымойте в теплой воде с добавлением нейтрального кухонного моющего средства нержавеющую чашу **A10**/**A17**, крышку **A16**/**A18**, крышку **A11**, насадки **A12**–**A15** и компоненты мясорубки **C1**–**C17**. После взбивания яичных белков необходимо сначала промыть стальную чашу **A10**/**A17** и венчик для взбивания **A12** холодной водой. Если сразу использовать теплую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.
- Вымойте съёмные принадлежности с применением средства для мытья посуды, тщательно сполосните их чистой водой и дайте просохнуть на воздухе или осторожно вытрите насухо мягкой тканью.
- Диски **C8**–**C10** и нож **C7** рекомендуется после очистки смазать обычным пищевым маслом. Капните немного масла на сухую ткань и разотрите по поверхности диска или ножа.



#### Предупреждение:

При обращении с дисками для помолa **C8**–**C10**, ножом **C7** и щековым валом **C6** соблюдайте повышенную осторожность и предотвратите травмирование острыми лезвиями или острыми гребнями.

- Внешнюю поверхность кухонного комбайна очищайте только слегка влажной тканью. При этом следите, чтобы вода не попала в панель управления **A7**.
- Передний разбѐм **A3** для крепления мясорубки чистите только сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.

### РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА НА ХРАНЕНИЕ

- Убедитесь, что кухонный комбайн отсоединен от розетки эл. сети, а принадлежности правильно вычищены и сухие.
- Поместите кухонный комбайн с аксессуарами в сухое, чистое и недоступное для детей и животных место. Перед помещением на хранение закрепите нержавеющую чашу **A10** или **A17** в основании **A6**, а многофункциональный рычаг **A1** опустите в горизонтальное положение.



#### Предупреждение:

Не подвергайте кухонный комбайн воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности, не помещайте его в чрезмерно пыльную среду и не кладите на бок и т.п. Мясорубка не должна оставаться закрепленной к многофункциональной головке **A1**. Ничего не кладите на прибор, помещенный на хранение.

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50–60 Гц
Номинальная мощность.....	1500 Вт
Масса (без принадлежностей).....	6,8 кг
Общий объѐм стальной чаши <b>A10</b> .....	6 л
Максимальная вместимость стальной чаши <b>A10</b> .....	4,5 л
Общий объѐм стальной чаши <b>A17</b> .....	3,5 л
Максимальная вместимость стальной чаши <b>A17</b> .....	3 л
Максимальное время непрерывной работы.....	10 мин
Время охлаждения между двумя рабочими циклами.....	30 мин
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 нВт.

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

### ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКИ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделиях или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные приборы нельзя утилизировать с обычными бытовыми отходами. Необходимо сдать подобные изделия в специальные пункты сбора для надлежащей утилизации, восстановления и вторичной переработки. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза или других европейских странах вы можете вернуть свой прибор местному продавцу при покупке аналогичного нового продукта. 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. Свяжитесь с местными властями или ближайшим пунктом сбора для получения более подробной информации.

Неправильная утилизация этого типа отходов может повлечь за собой штрафные санкции в соответствии с национальными правилами.

### 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.



Это изделие отвечает всем распространяющимся на него основным требованиям директив ЕС.

