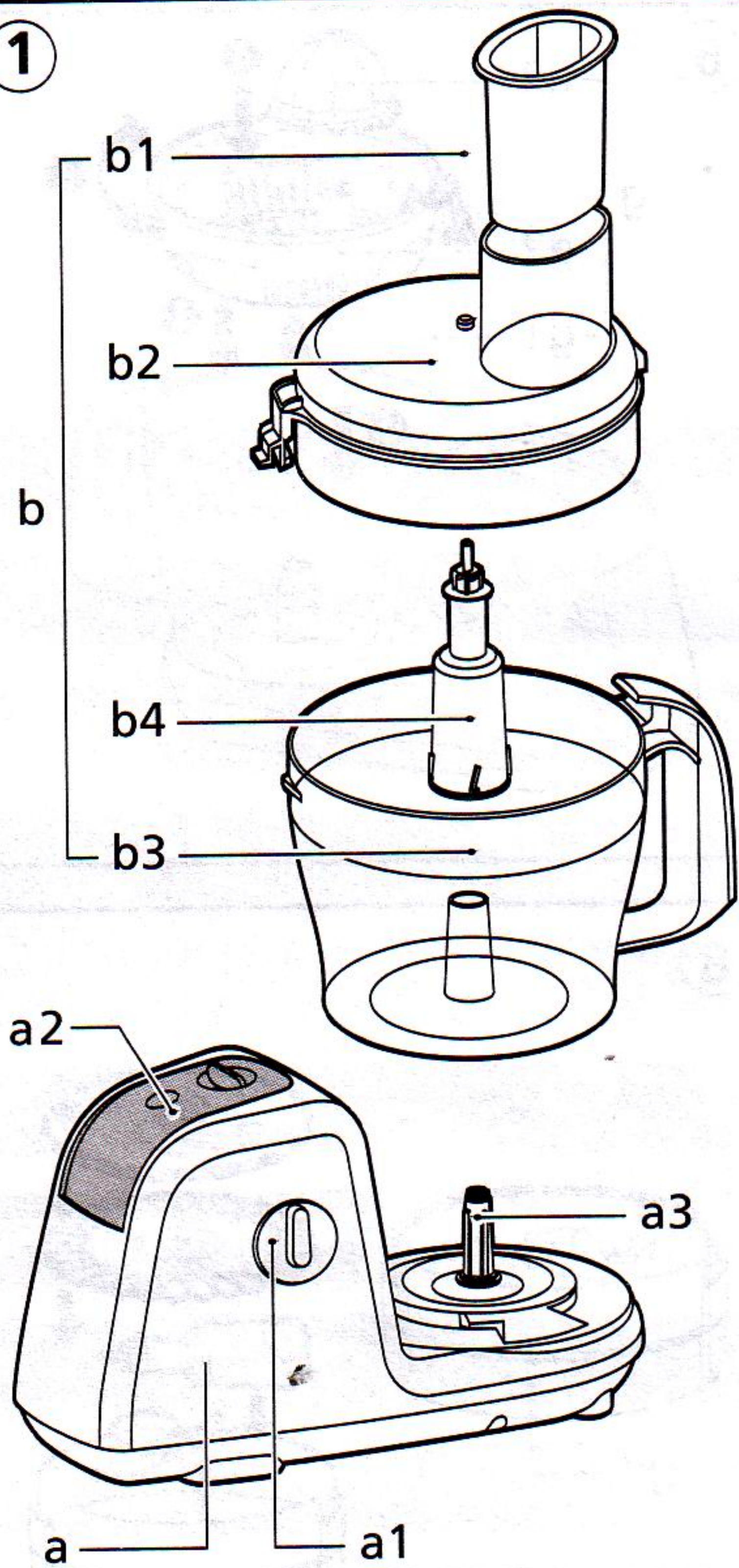
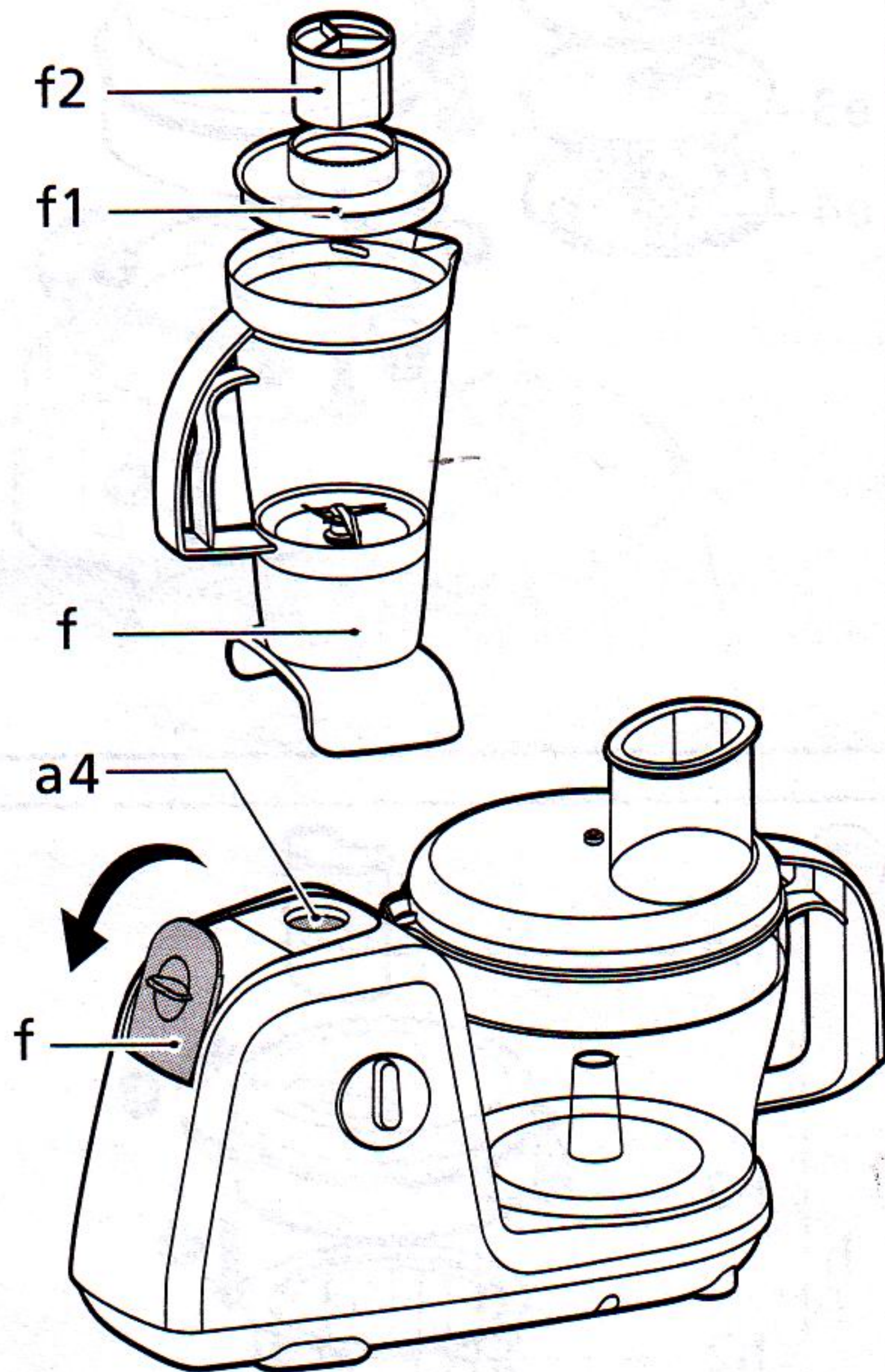


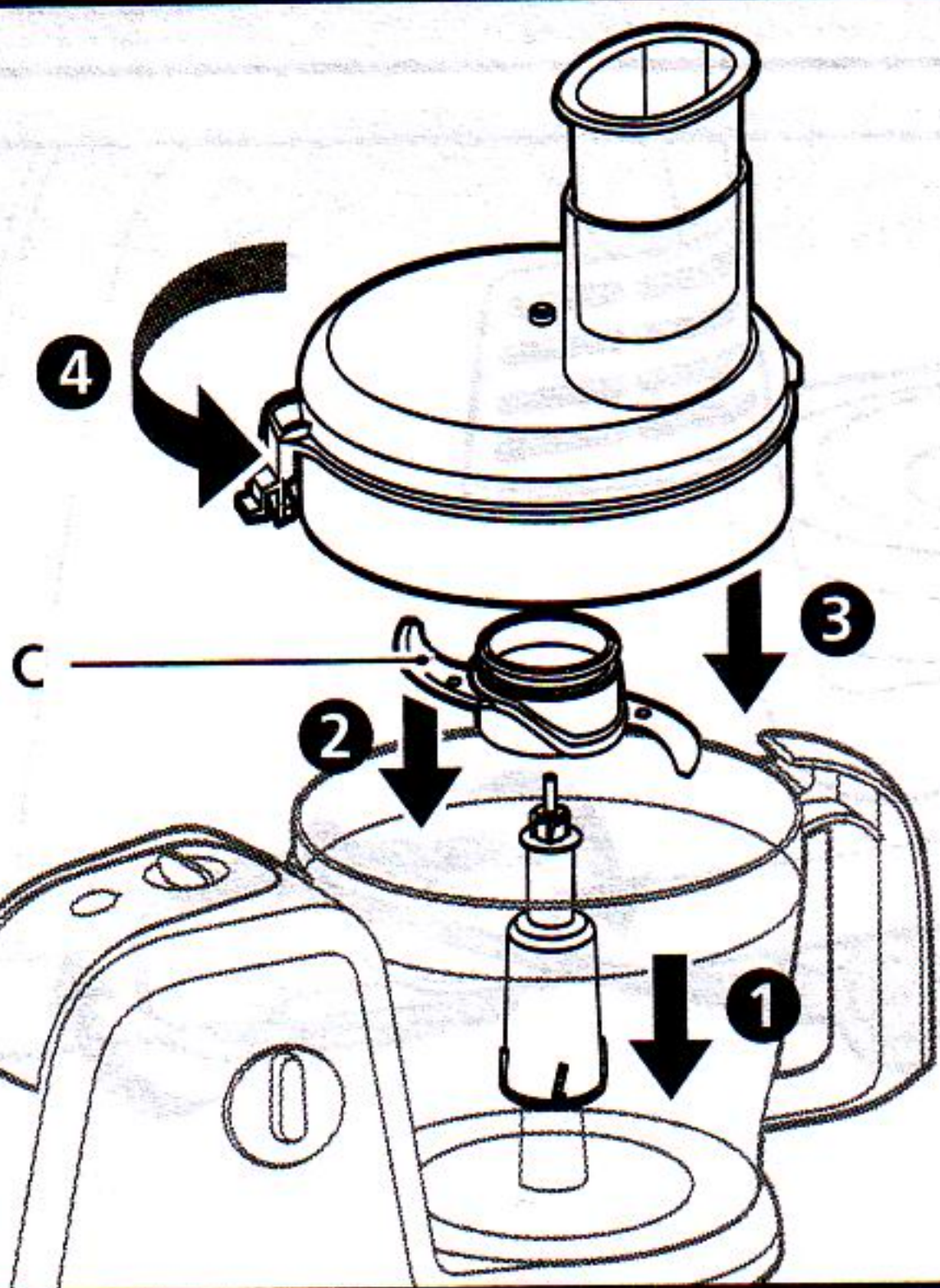
1



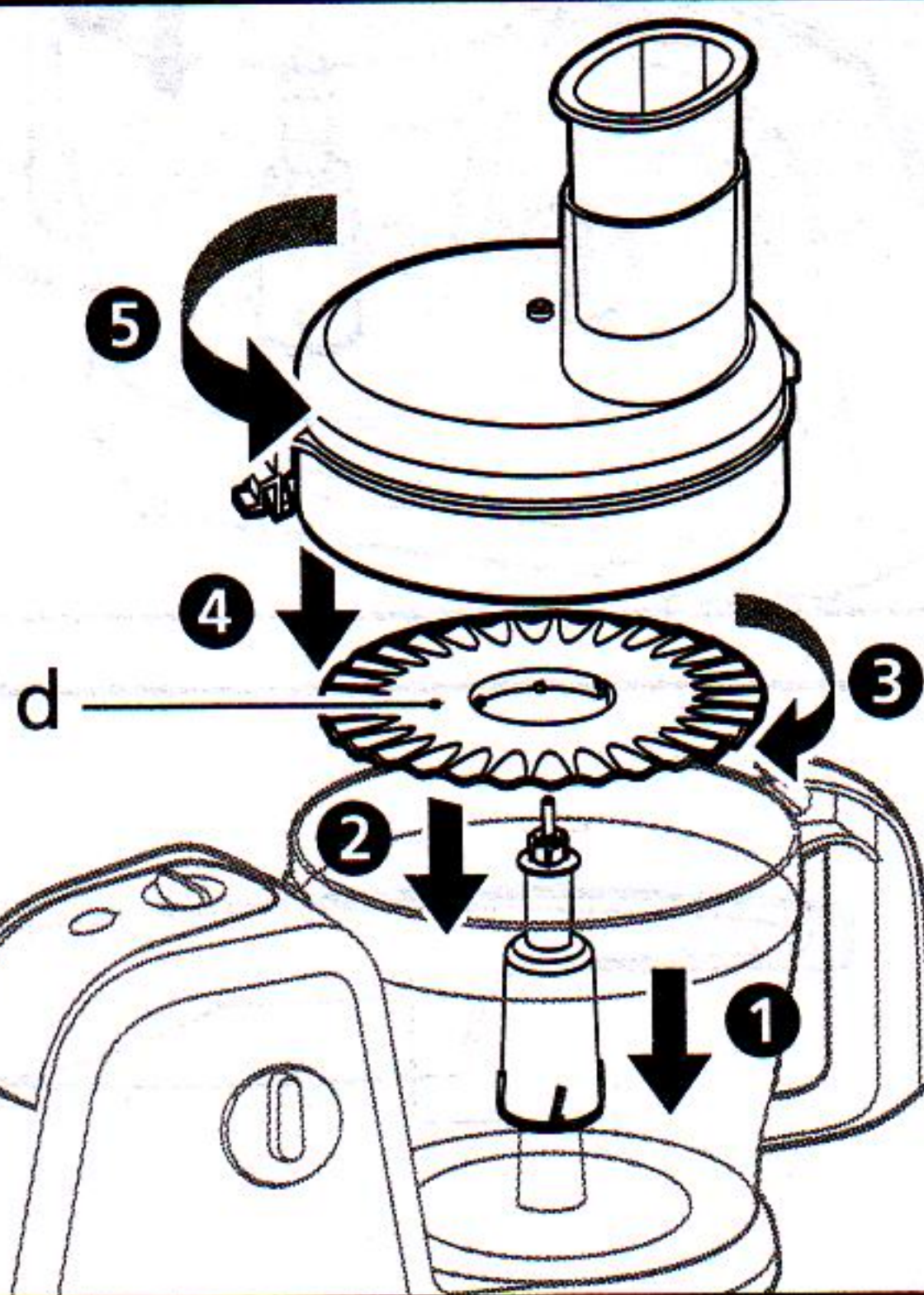
2

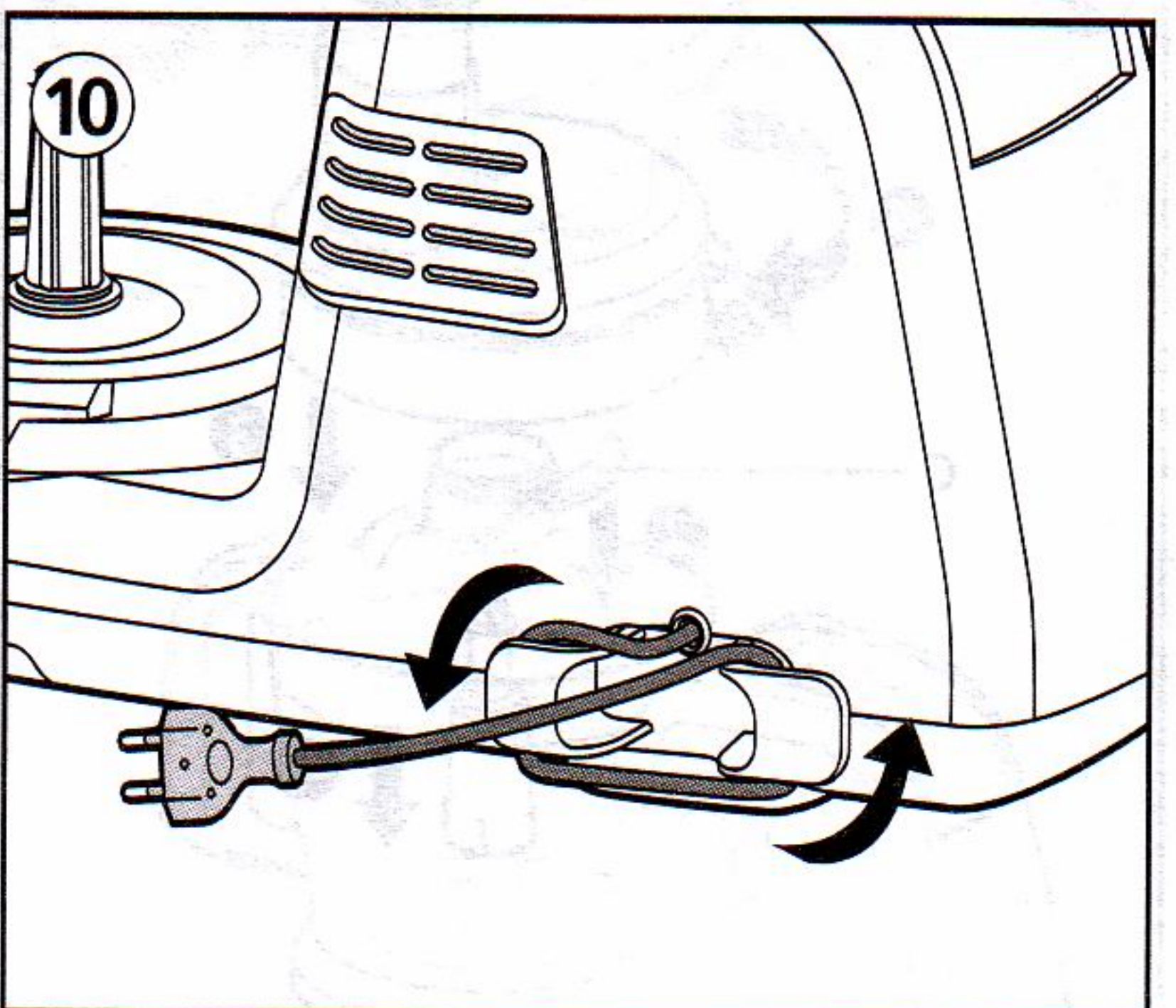
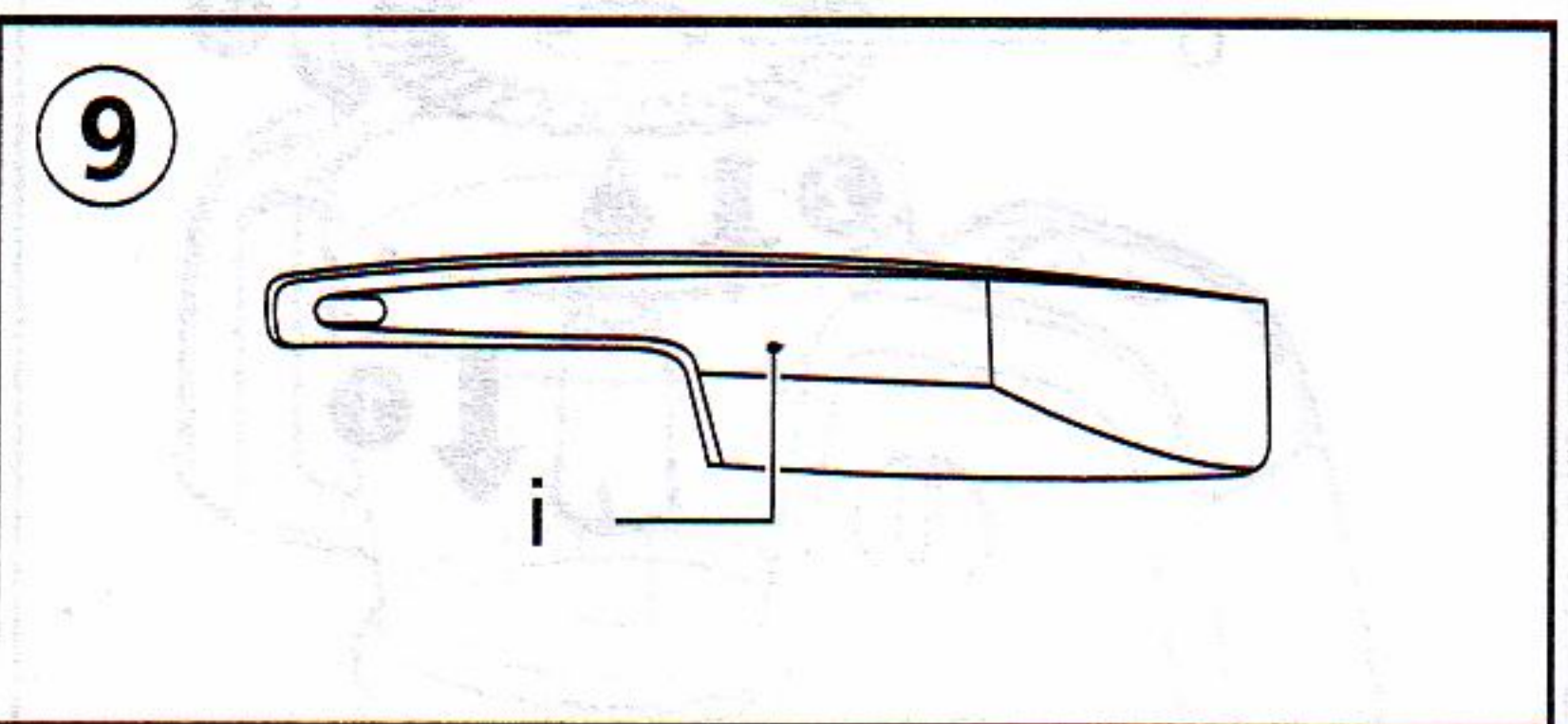
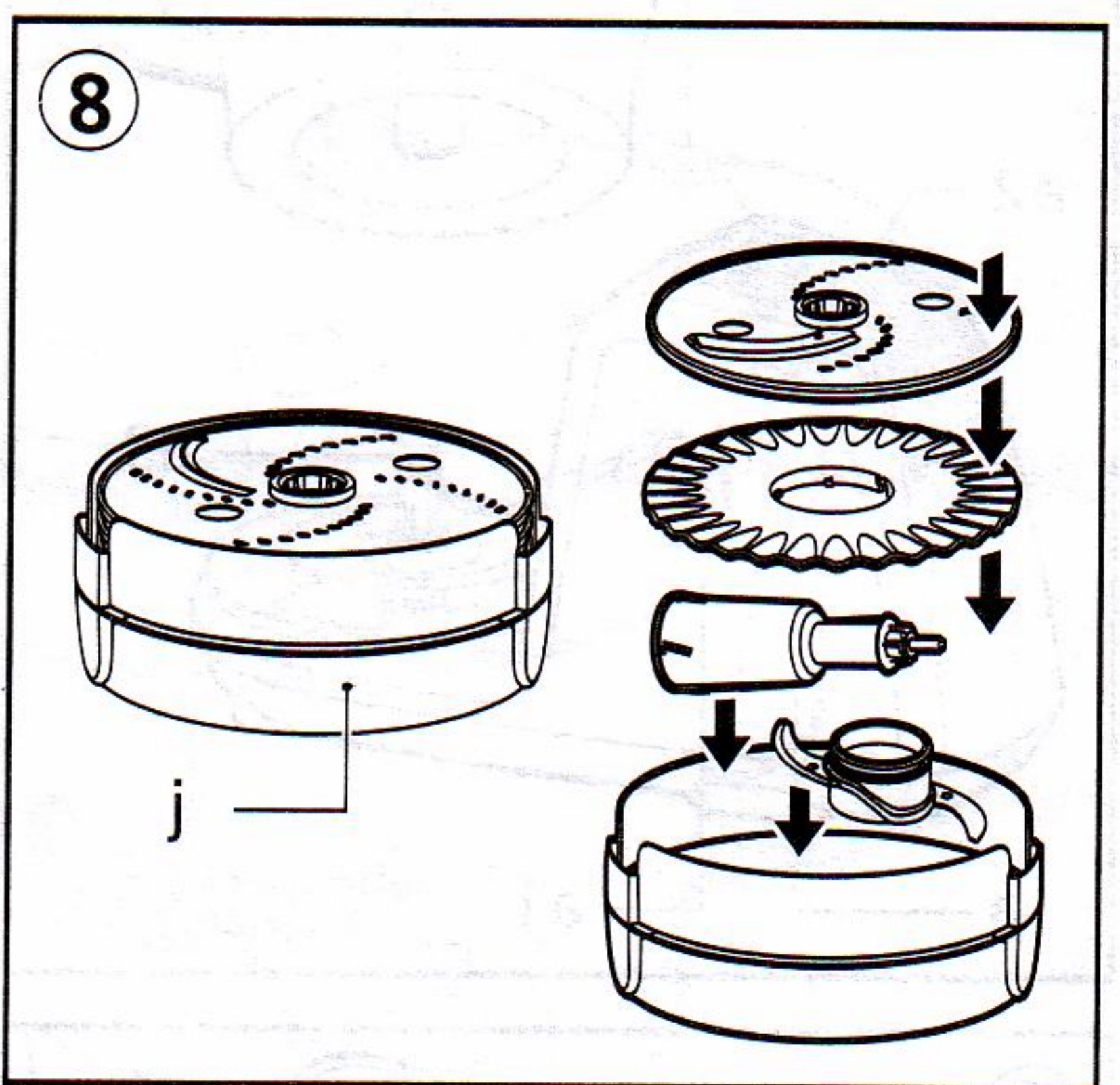
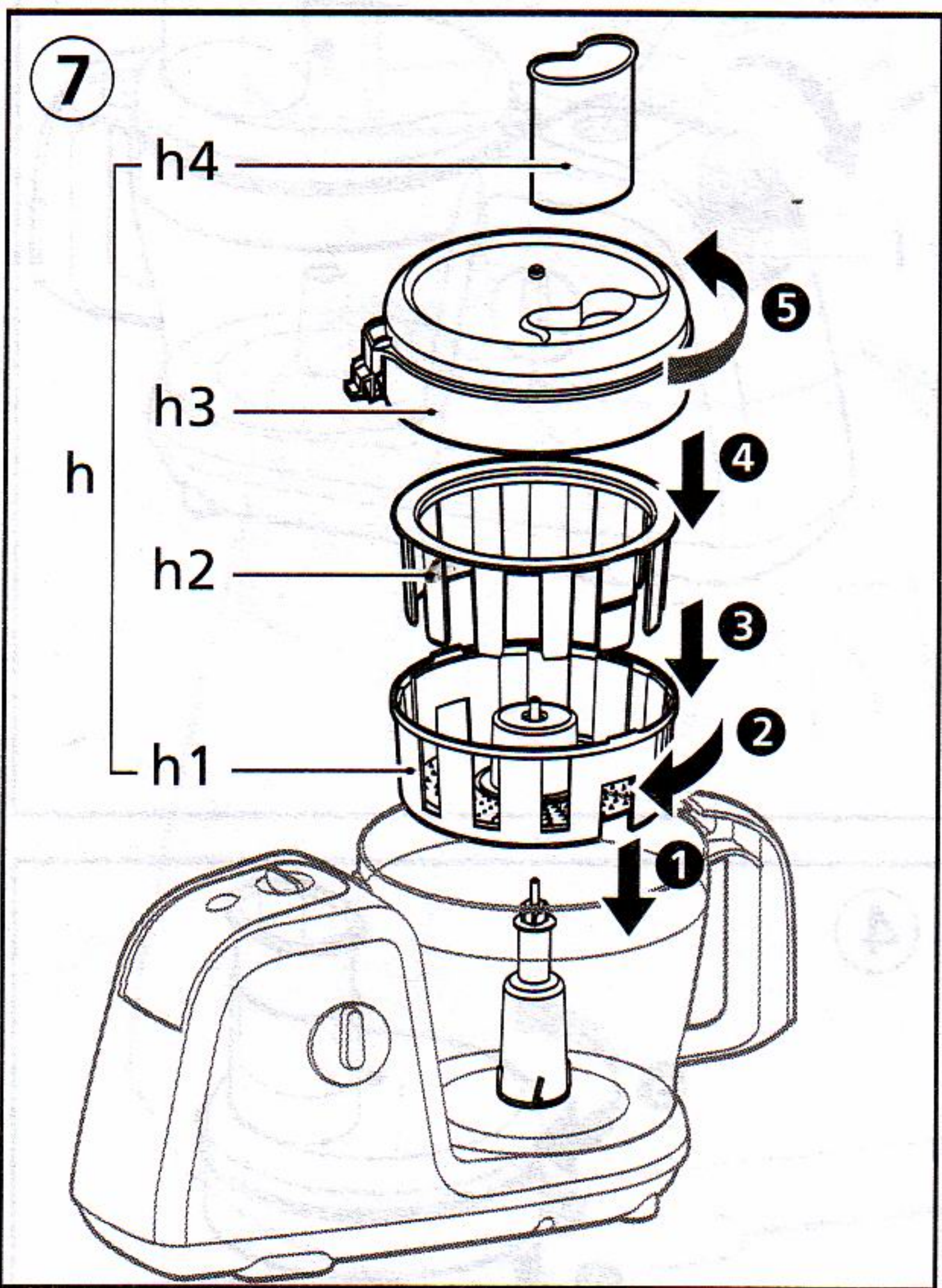
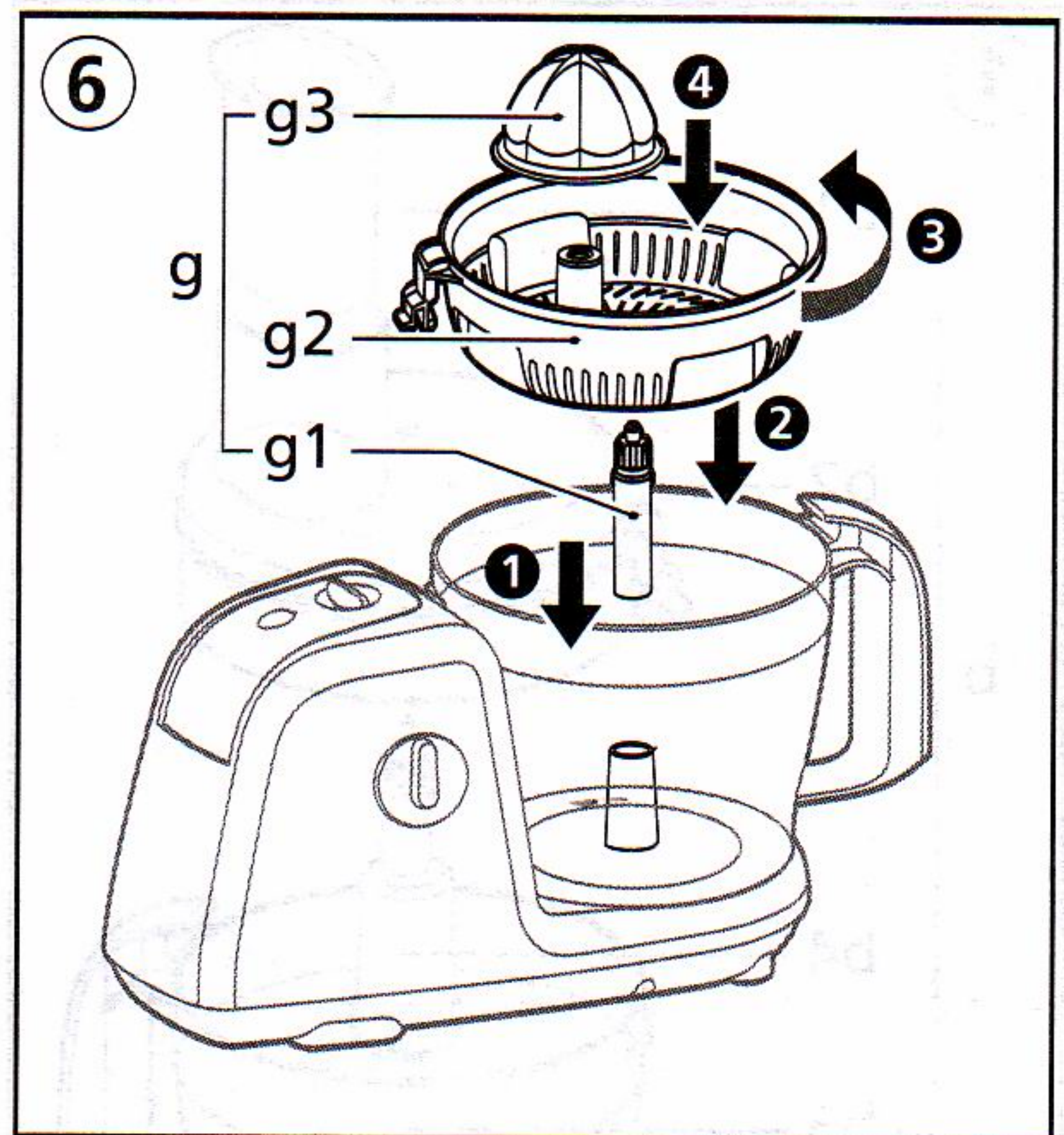
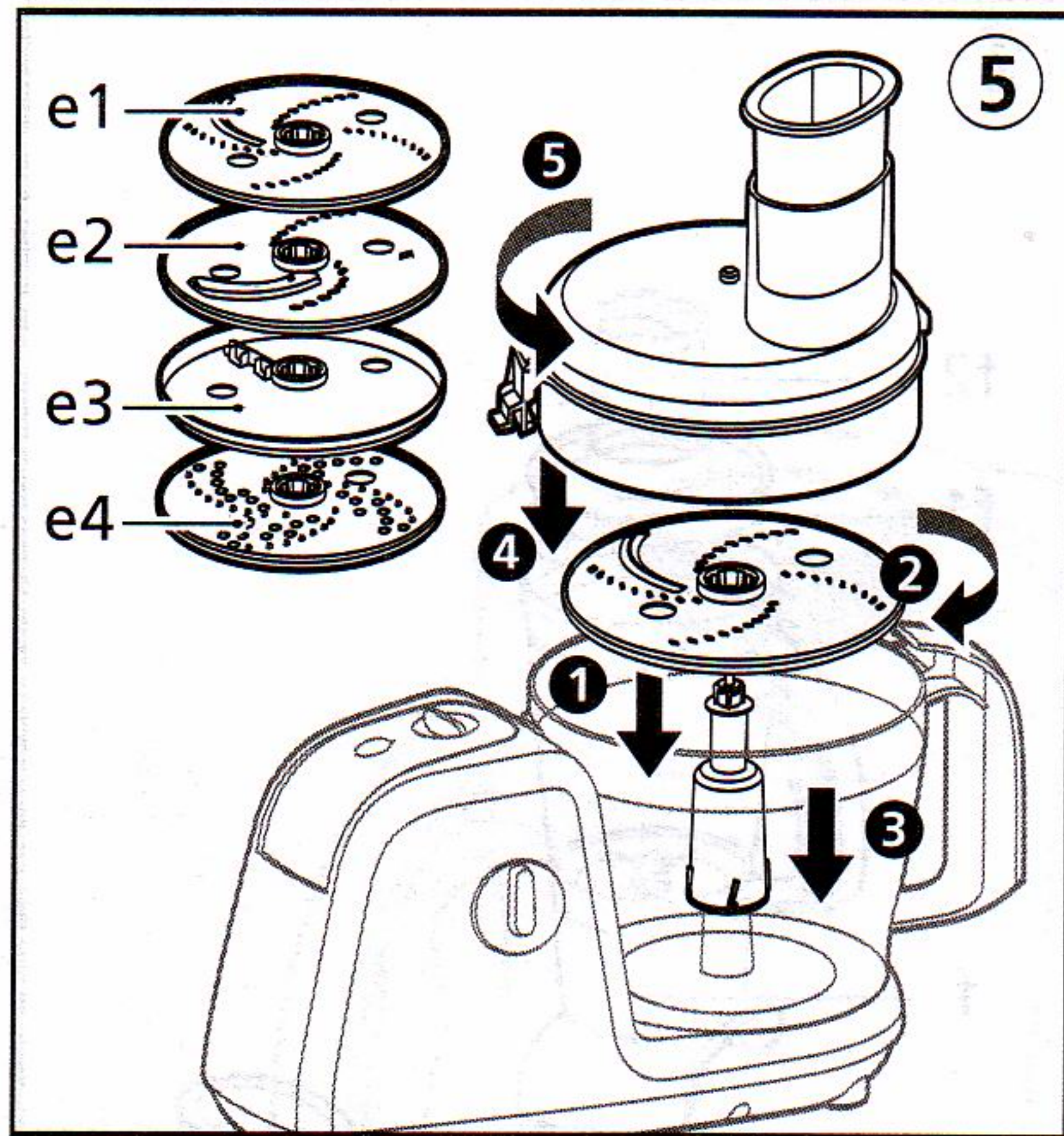


3



4





Русский

Меры безопасности

- **Перед первым использованием прибора внимательно прочтите инструкцию: изготовитель не несет никакой ответственности за несоответствующее инструкции использование прибора.**
- **Не оставляйте работающий прибор без присмотра, особенно в местах, доступных для детей и инвалидов.**
- Убедитесь, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению вашей электросети.
- Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.**
- Ваш прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях в помещении.
- По окончании использования, перед выполнением чистки и в случае сбоя электропитания обязательно отключайте прибор от сети.
- Не пытайтесь включить прибор, если он плохо работает или поврежден, а также в случае повреждения шнура питания или штепселя. Во избежание опасности любого рода их замена выполняется только в соответствующем сервисном центре фирмы (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- Любые операции с прибором, за исключением чистки и текущего техобслуживания, выполняются в соответствующем сервисном центре фирмы (см. перечень, приведенный в сервисной книжке изделия).
- **Не погружайте прибор, шнур питания или штепсель в воду или в любую другую жидкость.**
- Следите, чтобы шнур питания не висел в местах, доступных для детей, не находился вблизи или в контакте с нагревающимися частями прибора, источниками тепла или острыми углами. При хранении прибора пользуйтесь приспособлением для наматывания шнура питания.
- **В целях вашей собственной безопасности используйте только специальные принадлежности и запасные части, предназначенные для вашего прибора.**
- **Устанавливайте прибор на ровную, чистую и сухую поверхность.**

- Обращайтесь с ножами (**с**) чаши блендера и лезвиями с осторожностью; они очень острые. Перед тем, как выливать из чаши, обязательно снимите нож с привода (**b4**).
- Не включайте чашу блендера в холостую, не пытайтесь смешивать в ней одни только сухие продукты и не заливайте в нее кипящую жидкость.
- Чаша блендера может работать в непрерывном режиме не дольше 3 минут. После 3 минут непрерывной работы подождите несколько минут перед тем, как включать прибор снова.
- Чашу блендера нельзя включать без крышки.
- Не используйте чаши в качестве посуды (для замораживания, приготовления или стерилизации продуктов).
- Не помещайте принадлежности прибора в микроволновую печь и не пытайтесь стерилизовать их.
- **Если вы не используете чашу блендера, закройте заглушку (a2).**
- При натирании или нарезании продуктов подавайте их в приемную трубку с помощью толкателя (**b1**). Никогда не делайте этого пальцами или какими-либо кухонными принадлежностями. Не дотрагивайтесь до вращающихся частей прибора.
- Следите, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т. п. не оказались над работающими частями прибора.
- **Если электрическая соковыжималка повреждена, не пытайтесь включать прибор.**

Описание

а Двигатель

- a1 регулятор скоростей 0, 1, 2 и импульсного режима (Pulse)
- a2 заглушка высокоскоростного выхода
- a3 высокоскоростной выход
- a4 низкоскоростной выход

б Чаша в сборе

- b1 толкатель-дозатор
- b2 крышка с приемной трубкой
- b3 чаша мельницы
- b4 общий привод

с Ножи

d Диск-эмульгатор

e Овощерезка

(в зависимости от модели)

- e1 крупная терка / овощерезка для толстых ломтиков (С / Н)
- e2 мелкая терка / овощерезка для тонких ломтиков (А / D)
- e3 терка для пармезана (G)
- e4 диск для картофеля фри (E)

f Чаша блендера

- f1 крышка
- f2 пробка-дозатор

g Соковыжималка для цитрусовых (в зависимости от модели)

- g1 привод
- g2 фильтр-корзина
- g3 конус

h Электрическая соковыжималка (в зависимости от модели)

- h1 корзина-терка
- h2 фильтр
- h3 крышка электрической соковыжималки
- h4 толкатель электрической соковыжималки

i Лопатка (в зависимости от модели)

j Корзина для хранения

На упаковке модели, которую вы приобрели, находится этикетка, на которой указаны все принадлежности. Вы можете расширить возможности вашего прибора, если приобретете дополнительные принадлежности к нему (см. раздел «Принадлежности»).

Подготовка к работе

- Освободите принадлежности прибора от упаковки и вымойте их горячей водой.
- Установите двигатель (a) на ровную, чистую и сухую поверхность и подключите прибор к сети.

 **Регулятор скорости можно включать, только когда чаша мельницы и крышка заблокированы.**

Порядок работы

Ваш кухонный комбайн позволяет переработать от 150 до 1200 г продуктов – Общий объем рабочей чаши: 2,4 литра. Общий объем чаши блендера: 1,25 литра.

Номера разделов соответствуют номерам рисунков в рамках.

① РАБОЧАЯ ЧАША (b)

- Заблокируйте чашу (b3) на двигателе (a).
- Установите нужную насадку.
- Закройте и заблокируйте крышку (b2).
- **Убедитесь, что заглушка (a2) хорошо закрыта.**
- С помощью регулятора скорости (a1) включите прибор:
- **Непрерывная работа:** поверните регулятор в положение 1 (низкая скорость) или 2 (высокая скорость).
- **Импульсный режим** позволит лучше следить за процессом приготовления и обеспечить однородность некоторых смесей.
- **Чтобы разблокировать крышку, нужно обязательно перевести регулятор скорости в положение 0.**
- Поверните крышку вправо, чтобы разблокировать ее.

② ЧАША БЛЕНДЕРА (f): ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОДНОРОДНЫХ СМЕСЕЙ / СМЕШИВАНИЕ / ТОНКИЙ ПОМОЛ

 **Чтобы включить чашу блендера (f), следует сначала установить рабочую чашу (b3) с заблокированной крышкой (b2).**

В зависимости от вида продуктов чаша блендера (f) позволяет переработать продукты в объеме, не превышающем 1 литра.

- Заблокируйте чашу (b3) на двигателе (a) (убедитесь, что в чаше нет ни продуктов, ни насадок).
- Закройте крышку (b2) и заблокируйте ее.
- Откройте заглушку (a2).
- Установите чашу блендера (f) на высоко-скоростной выход (a4) (заглушка должна быть открыта).
- Положите продукты в чашу (f), закройте чашу крышкой (f1) и заблокируйте пробку-дозатор (f2).
- Включите прибор с помощью регулятора скорости (a1):
- Для работы в **непрерывном режиме** поверните регулятор в положение 1 (низкая скорость) или 2 (высокая скорость).
- **Импульсный режим** позволяет следить за качеством приготовления и в отдельных случаях получить более однородные смеси.
- Если вы хотите добавить ингредиенты в процессе смешивания, выньте пробку-дозатор (f2) из крышки (f1) и добавляйте продукты через отверстие для заполне-

ния. При этом следите, чтобы не превысить максимальный уровень заполнения чаши.

- Не заливайте в чашу блендера кипящую жидкость, не кладите в нее только сухие продукты. Перед тем, как снимать чашу блендера, дождитесь полной остановки прибора.

Приготовление

Вы можете:

- приготовить до 1 литра хорошо протертого супа, супа-пюре, крема, фруктового пюре, молочного или другого коктейля.
- замесить любое жидкое тесто (для блинов, пышек, фруктового пирога, крем-брюле).

Максимальное время непрерывной работы: 3 минуты.

- Чтобы облегчить процесс переключивания готовых смесей на блюдо, пользуйтесь лопаткой (i).

3 ЗАМЕШИВАНИЕ/ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМЕСЕЙ/ПОМОЛ/ПРОТИРАНИЕ

- Установите чашу (b3) на двигатель (a).
- Опустите привод (b4) в центральную приемную трубку чаши так, чтобы он вошел в низкоскоростной выход прибора (a3).
- Наденьте нож (c) на привод (b4).
- Положите продукты в чашу (b3).
- Закройте и заблокируйте крышку (b2).

Приготовление

. Смешивание

- Вы можете приготовить до 1200 г легкого теста (для бисквита или кекса) за 1 мин - 1 мин 30 с.

. Замешивание теста

- Вы можете замесить не более 1000 г густого теста (песочного, пресного, теста для хлеба) за 40 секунд.

Внимание! Как только тесто сформируется в шар, выключайте прибор.

. Помол

Вы можете за 15-20 секунд смолоть от 150 до 350 г продуктов: твердые продукты (сыр, сухофрукты), твердые овощи (морковь, сельдерей и др.), мягкие овощи (лук, шпинат и др.), сырое и вареное мясо (без костей и сухожилий, нарезанное на кусочки), сырая и вареная рыба. Запрещается молоть слишком твердые продукты (лед, сахар) или продукты, требующие тонкого помола (зерно, кофе).

. Протирание в рабочей чаше (b3)

- Вы можете приготовить до 0,5 л супа-пюре, супа, фруктового пюре за 20 секунд.

Внимание! Запрещается заливать в чашу кипящую жидкость.

4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЭМУЛЬСИЙ/ВЗБИВАНИЕ/СМЕШИВАНИЕ

- Установите чашу (b3) на двигатель (a).
- Вставьте диск - эмульгатор (d) и заблокируйте его на приводе (b4).
- Опустите собранный узел (d) и (b4) в центральную приемную трубку чаши так, чтобы он вошел в низкоскоростной выход прибора (a3).
- Положите продукты в чашу (b3).
- Закройте и заблокируйте крышку (b2).

Приготовление

- Вы можете взбить от 2 до 4 яичных белков или 0,3 литра сливок.

Внимание! Запрещается использовать диск - эмульгатор (d) для замешивания густого или легкого теста.

Максимальное время непрерывной работы: 4 минуты.

5 ТЕРКА/ОВОЩЕРЕЗКА – В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Установите чашу (b3) на двигатель (a).
- Наденьте нужный диск (e) на привод (b4) и поверните его до полной блокировки.
- Опустите привод (b4) с выбранным диском (e) в центральную приемную трубку чаши так, чтобы он вошел в низкоскоростной выход прибора (a3).
- Закройте и заблокируйте крышку (b2).
- Подавайте продукты в приемную трубку и направляйте их с помощью толкателя (b1). **Никогда не делайте этого пальцами или кухонными принадлежностями.**

Приготовление

. Диск С (крупная терка) (e1): морковь, сельдерей, сыр грюйер и т. п.

. Диск Н (толстые ломтики) (e1): картофель для запеканки, морковь, огурец и т. п.

. Диск А (мелкая терка) (e2): морковь, сельдерей, сыр грюйер и т. п.

. Диск D (тонкие ломтики) (e2): картофель для картофельных чипсов и т. п.

. Диск G (терка для пармезана) (e3): картофель, пармезан, кокосовый орех и т.п.

. Диск E (диск для картофеля фри) (e4): картофель для приготовления картофеля-фри и т. п.

- Вы можете за один раз переработать до 700 г продуктов (диски не предназначены для резки мяса или колбасных изделий).

6 СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ - В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

- Установите чашу (**b3**) на двигатель (**a**).
- Опустите привод (**g1**) в центральную приемную трубку чаши так, чтобы он вошел в низкоскоростной выход прибора (**a3**).
- Установите корзину-фильтр (**g2**) на чашу (**b3**) и поверните ее до полной блокировки. Язычок корзины-фильтра должен войти в блокировочный паз до конца. Крышку (**b2**) устанавливать не нужно.
- Вставьте конус (**g3**) в отверстие корзины-фильтра.
- Наденьте половину цитрусового плода, разрезанного поперек на конус и удерживайте его в этом положении.
- Поверните регулятор скорости в положение 1.

Приготовление

- Вы можете получить до 0,8 литра сока без необходимости опустошать чашу.
- Каждый раз промывайте корзину-фильтр (**g2**) после приготовления 0,5 литра сока.

7 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ – В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ

С помощью электрической соковыжималки (**h**) вы можете получить до 0,25 л сока.

- Установите чашу (**b3**) на двигатель (**a**).
- Установите корзину-терку (**h1**) с фильтром (**h2**) на привод (**b4**) и поверните собранную насадку до полной блокировки.
- Опустите собранный узел в центральную приемную трубку чаши (**b3**) так, чтобы он вошел в низкоскоростной выход прибора (**a3**).
- Закройте чашу крышкой (**h3**) и поверните крышку так, чтобы она полностью заблокировалась.

ПОРЯДОК РАБОТЫ И ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Подавайте продукты в приемную трубку и направляйте их с помощью толкателя (**h4**).
- Чтобы включить прибор, установите регулятор скорости (**a1**) в положение «2». Вы можете получить до 0,25 л сока из яблок, моркови, винограда, малины и др.
- Корзину-терку нужно очищать достаточно часто.

По окончании процесса дайте прибору поработать еще 20 секунд, чтобы весь сок вышел.

Внимание! Если электрическая соковыжималка повреждена, не пытайтесь включать прибор.

Чистка/Техобслуживание/ Хранение

- Отключите прибор от сети, снимите и разберите все насадки.
- Налейте горячую воду в чашу блендера, добавьте несколько капель жидкого моющего средства. Закройте крышку. С помощью регулятора скорости несколько раз включите прибор в импульсном режиме. Отключите прибор от сети. Сполосните чашу под краном и дайте ей высохнуть.
- Вымойте, сполосните и вытрите все принадлежности, а также чаши и крышки (их можно мыть в посудомоечной машине).
- Запрещается пользоваться губками с абразивным покрытием или предметами с металлическими частями.
- Не опускайте двигатель (**a**) в воду. Оботрите его сухой или слегка влажной тряпкой.
- В случае появления на насадках цветных пятен от продуктов (например, от моркови или апельсина), перед обычной чисткой протрите их тряпкой, смоченной растительным маслом.
- Обращайтесь с ножом (**c**), чашей блендера (**f**) и дисками (**e**) с осторожностью; **их лезвия очень острые.**

Хранение


Ваш кухонный комбайн снабжен:

- приспособлением для хранения (**j**), которое устанавливается внутри чаши (**b3**). Оно служит для хранения режущих принадлежностей к прибору (нож **c**, диски **e**) и привода (**b4**).
- приспособлением для сматывания шнура питания, которое находится на дне прибора и позволяет регулировать длину шнура питания по желанию.

Что делать, если прибор не работает?

Прежде всего, проверьте подключение к сети, а затем убедитесь, что:

- чаша (**b3**) правильно установлена и заблокирована, крышка (**b2**) заблокирована, насадки хорошо установлены, регулятор (**a1**) находится в нужном положении.
- чаша (**b3**) и крышка с приемной трубкой (**b2**) установлены на место и заблокированы перед включением чаши блендера (**f**).

 Рабочая чаша (b3) с крышкой (b2) должны быть правильно установлены на место и заблокированы на двигателе (a): иначе вы не сможете повернуть регулятор скорости (a1).

Регулятор скорости может отказать, если вы пытаетесь поворачивать его, но при этом не заблокировали крышку рабочей чаши. При этом следует вернуть регулятор в положение 0 и убедиться, что крышка полностью заблокирована.

Ваш прибор оснащен системой безопасности. Если комбайн остановился, отключите его от сети и дайте ему остыть в течение 30 минут перед тем, как продолжать работу. Вы тщательно выполнили все инструкции, но комбайн по-прежнему не работает? Обратитесь к поставщику или в сервисный центр (см. перечень в сервисной книжке изделия).

Принадлежности

Вы можете расширить возможности вашего кухонного комбайна, если приобретете у вашего поставщика или в сервисном центре следующие принадлежности:

- Диск для крупной терки/толстых ломтиков (C / H)
- Диск для мелкой терки/тонких ломтиков (A / D)
- Диск для картофеля фри (E)
- Диск-терка для пармезана (G)
- Соковыжималка для цитрусовых
- Электрическая соковыжималка
- Измельчитель