

# Кухонный комбайн

Руководство по эксплуатации

RU



**SENCOR®**

STM 3700WH

Перед тем, как включить этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство по эксплуатации даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство на случай использования в будущем.

Как минимум в течение действия гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки снова упакуйте прибор в оригинальную коробку.

RU-1

**СОДЕРЖАНИЕ**

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
ОПИСАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА .....	6
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ ДЛЯ ПЕРЕКРУЧИВАНИЯ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ КОЛБАС ...	7
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ-ТЕРКЕ И ЛОМТЕРЕЗКЕ .....	8
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН .....	9
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МИКСЕРА И МЕЛЬНИЦЫ .....	10
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	10
НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА .....	10
СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ПО РИСУНКУ А) .....	10
ПЕРЕКРУЧИВАНИЕ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ КОЛБАС .....	13
ШИНКОВКА И НАРЕЗКА .....	15
СМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕКРУЧИВАНИЕ (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА РИСУНКЕ Е) .....	16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОН .....	19
ОЧИСТКА И УХОД .....	20
ХРАНЕНИЕ .....	20
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ .....	21
УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ .....	22
УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ .....	22

## **ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

- Данный электроприбор не должны использовать дети или играть с ним. Храните прибор и шнур питания от него в недоступном для детей месте.
- Прибором могут пользоваться лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями при условии, что они находятся под присмотром или были проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Ни в коем случае не используйте принадлежности, не входящие в комплект данного электроприбора или не предназначенные для него.
- Прибор предназначен и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях.



### **Предостережение:**

Неправильное применение может привести к травме.

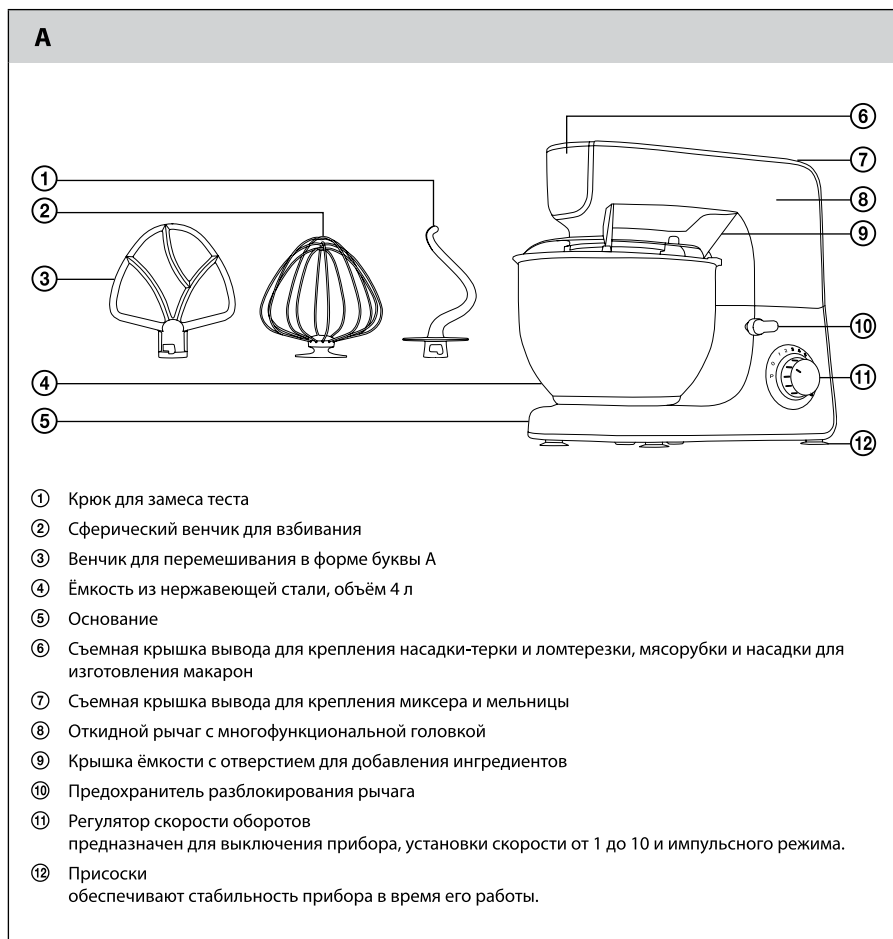
- Не используйте электроприбор не по назначению.
- Не используйте электроприбор в промышленных условиях или на открытом воздухе.
- Не устанавливайте электроприбор в оконном проеме или на неустойчивых поверхностях. Разместите его на ровной, сухой и устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор на электрическую или газовую плиту, вблизи открытого огня или возле оборудования, представляющего собой источник тепла.
- Следите, чтобы вилка сетевого шнура не пришла в соприкосновение с водой или влагой.

- Ни в коем случае не используйте несколько видов насадок одновременно.
- Не мойте электроприбор (за исключением съемных частей) под струей воды и не погружайте его в воду или другие жидкости.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, если Вы не намерены его использовать дальше; когда оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской. Перед разборкой электроприбора и заменой принадлежностей или сопутствующих частей, движущихся во время использования, подождите, пока подвижные части не остановятся.
- По соображениям безопасности данный электроприбор оснащен предохранителем, который не позволяет мотору включиться, если открыт откидной рычаг.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а рычаг находится в горизонтальном положении.
- При обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. Для обеспечения безопасности необходимо чтобы горячие жидкости и продукты питания остыли перед смешиванием до температуры не более 45 °С.
- Не пытайтесь перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые материалы.
- Не позволяйте прибору непрерывно работать при большой нагрузке дольше 10 минут. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут.
- Во время работы прибора не откидывайте рычаг и не помещайте в чашу для смешивания руки или предметы, такие как кухонный нож, вилка или мешалка. Не касайтесь вращающихся частей электроприбора или насадок и следите за тем, чтобы посторонние предметы – такие как одежда, волосы и пр., – находились от них на безопасном расстоянии. 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 OFF (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.
- Во время работы ни в коем случае не используйте пальцы или иные предметы для того, чтобы протолкнуть продукты в отверстие мясорубки, насадки для макарон или насадки-терки и ломтерезки. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежностей прибора.
- При манипуляции с измельчающим ножом мясорубки, насадками для резки и шинковки и ножевым механизмом миксера и мельницы будьте очень осторожны и предотвратите травмирование острыми гранями. Необходимо уделить повышенное внимание при выгрузке содержимого из ёмкости миксера, при изъятии ножевого механизма из ёмкости мельницы, тёрки из камеры и при очистке.
- 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 рычаг стойки был установлен горизонтально.
- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Проследите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей.
- Не тяните за кабель питания для изъятия вилки из розетки эл. сети. Это может повредить кабель питания или сетевую розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, возьмитесь за саму вилку и аккуратно потяните.
- Если кабель питания поврежден, замените его в мастерской. Запрещается использовать прибор, если поврежден кабель питания или штепсельная вилка.
- Во избежание опасности поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Самостоятельное вмешательство в устройство может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

## ОПИСАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

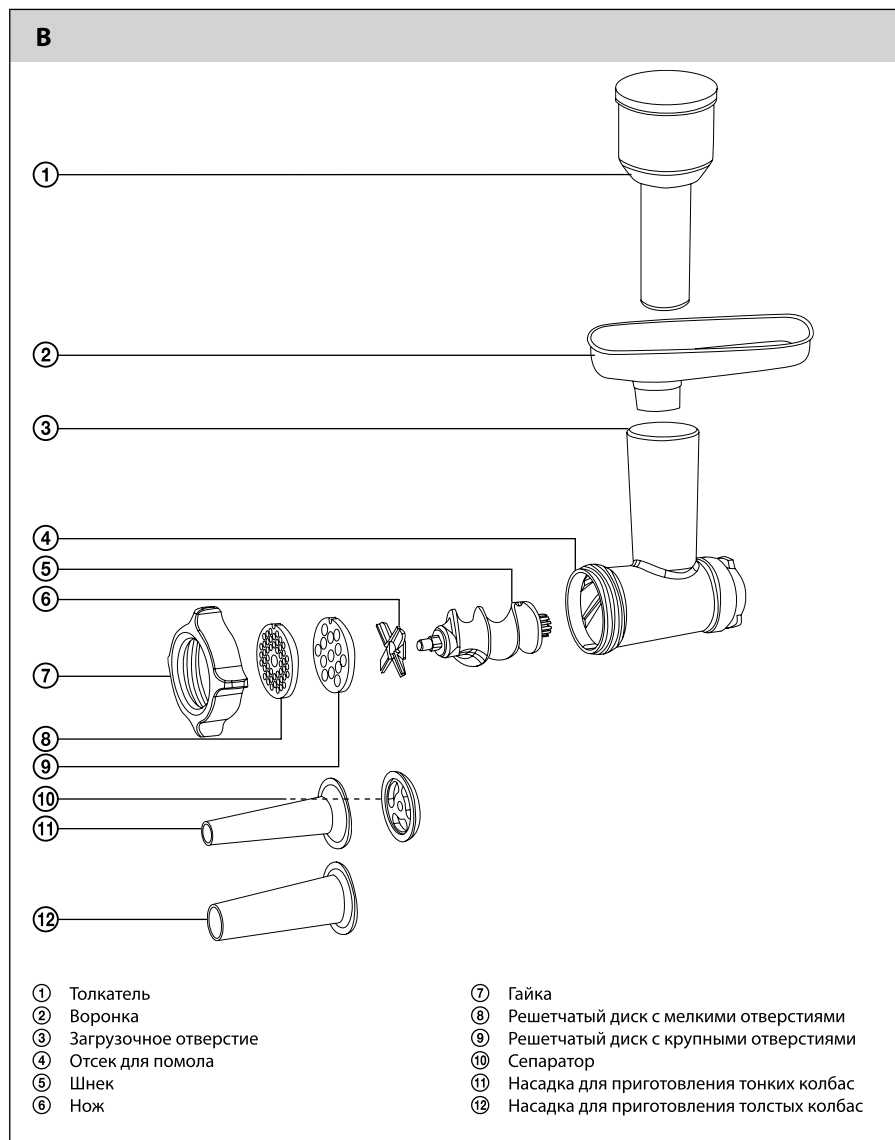


# Кухонный комбайн

STM 3700WH

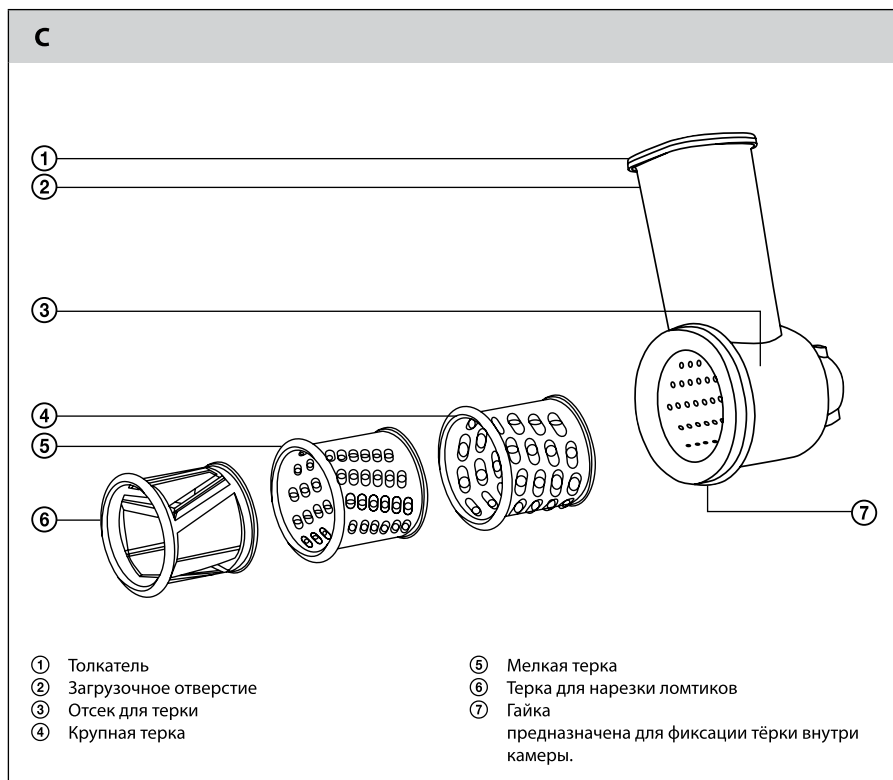
RU

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ ДЛЯ ПЕРЕКРУЧИВАНИЯ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНИХ КОЛБАС



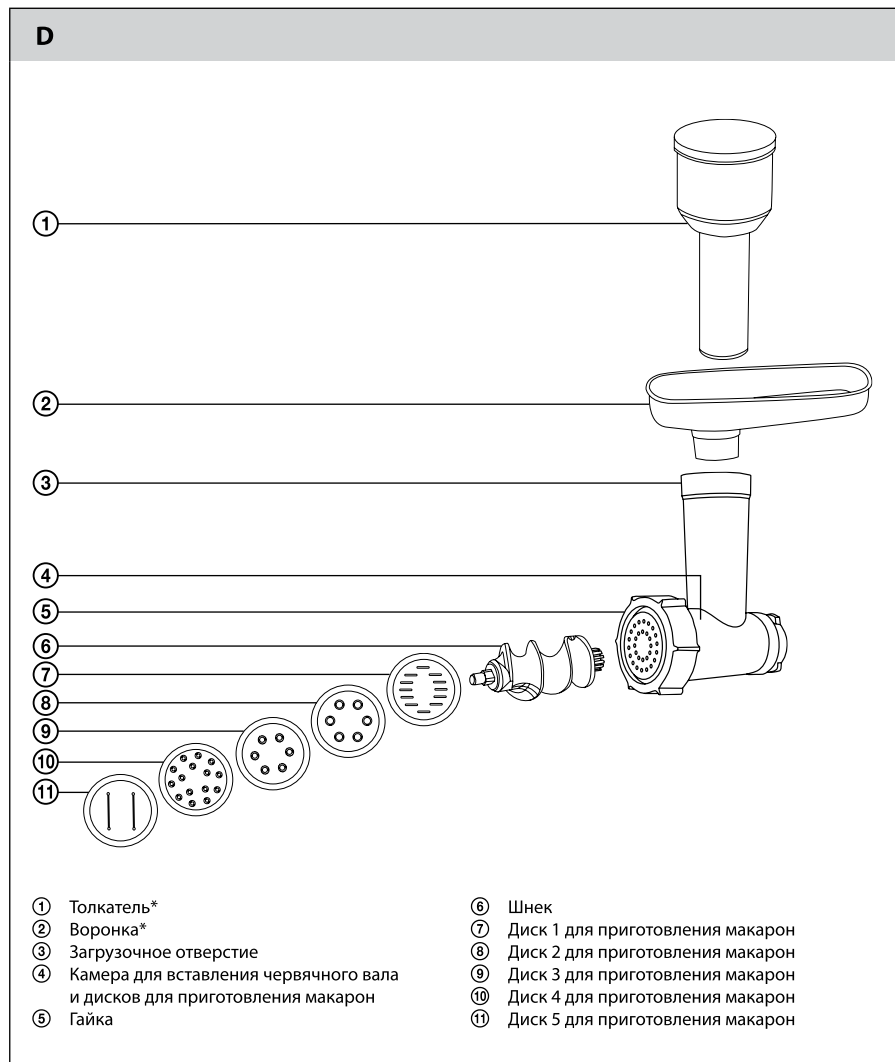
RU-7

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ-ТЕРКЕ И ЛОМТЕРЕЗКЕ





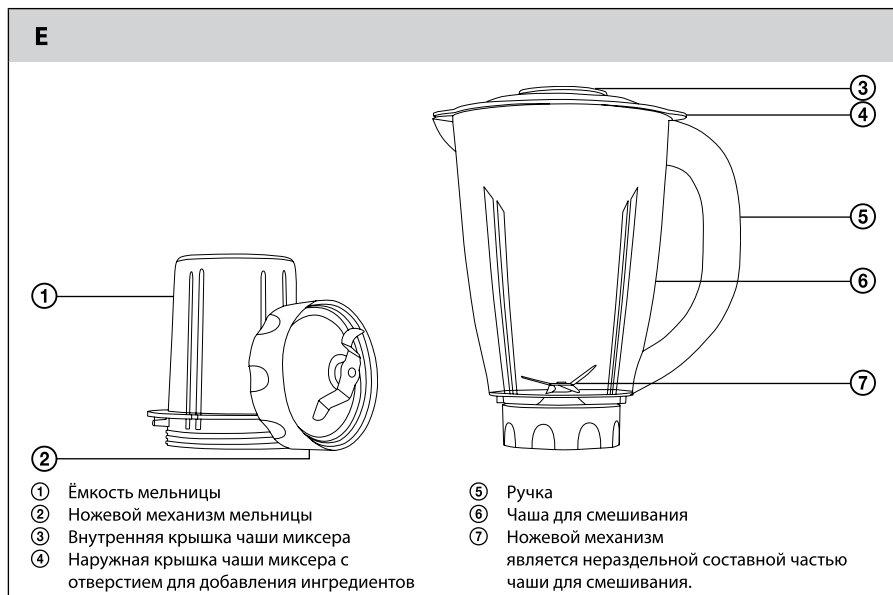
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К НАСАДКЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН



**Примечание\*:**

Эти детали являются общими для насадки-мясорубки и насадки для приготовления макарон.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ МИКСЕРА И МЕЛЬНИЦЫ



## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките электроприбор и его принадлежности из упаковки.
2. Все съемные части, а именно крюк для замеса теста А①, венчик для взбивания А②, венчик для перемешивания А③, емкость для смешивания из нержавеющей стали А④ и принадлежности, изображенные на рисунках В, С, D и Е тщательно промойте в теплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их чистой водой и тщательно насухо вытрите мягким полотенцем.

## НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

- Благодаря широкому набору принадлежностей этот комбайн найдет свое применение в любой кухне. Он может использоваться для перемешивания, взбивания, замеса, перемалывания, резки, приготовления макарон или домашних колбас.

## СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ ПО РИСУНКУ А)

## ПЛАНЕТАРНАЯ СИСТЕМА СМЕШИВАНИЯ

- Планетарная система смешивания 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	НАЗНАЧЕНИЕ
<b>Крюк для замеса теста А①</b>	Используется для замеса и приготовления тяжелого густого теста с дрожжами, например, хлебного теста.
<b>Венчик для смешивания А③</b>	Используется для смешивания среднего и легкого теста без дрожжей, смешивания соусов, сливок, начинки и т. д.
<b>Венчик для взбивания А②</b>	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 МИКСЕРА

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

### 1. Установка чаши для смешивания

- 1.1 Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- 1.2 Разблокируйте предохранитель А⑩ нажатием вниз до упора. Тем самым будет разблокирован держатель А⑧. Откиньте держатель А⑧ до упора. Фиксация рычага А⑧ в открытом положении сигнализируется возвратом предохранителя А⑩ в первоначальное положение.
- 1.3 Чашу из нержавеющей стали А④ поместите в отверстие в основании А⑤ и закрепите, повернув по часовой стрелке. Если чаша А④ надежно закреплена, ее невозможно снять с основания А⑤. Крышка А⑨ устанавливается на ёмкость А④ непосредственно перед включением комбайна, когда насадка А①, А② или А③ закреплена к откидному рычагу А⑧ и рычаг А⑧ опущен в горизонтальное положение.

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

- 2.1 При установке насадки рычаг А⑧ должен быть зафиксирован в открытом положении, см. пункт 1.2 в разделе «Установка чаши». На вал откидного рычага А⑧ установите одну из насадок так, чтобы вал вошел в отверстие насадки. Нажмите на насадку вверх к смесительной головке и поверните ее против часовой стрелки для скрепления с валом.
- 2.2 Возьмите насадку одной рукой и осторожно потяните вниз. Если насадка правильно прикреплена к валу, то она будет надежно держаться.
- 2.3 Если вы не собираетесь сразу класть продукты в чашу А④, разблокируйте предохранитель А⑩, придержите его и одновременно установите рычаг А⑧ в горизонтальное положение. После установки рычага А⑧ в горизонтальное положение отпустите предохранитель А⑩.

### 3. Снятие насадки и чаши для смешивания

- 3.1 Разблокируйте предохранитель А⑩ и рычаг поднимите рычаг А⑧ до упора. Фиксация рычага А⑧ в открытом положении сигнализируется возвратом предохранителя А⑩ в первоначальное положение.
- 3.2 Придерживая насадку, аккуратно нажмите на нее вверх к маятниковому рычагу А⑧. Затем поверните ее по часовой стрелке, чтобы она отсоединилась от вала и снимите её. Чашу для смешивания А④ поверните против часовой стрелки и снимите с основания А⑤. Верните рычаг А⑧ в горизонтальное положение.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

- Откиньте рычаг A⑧ и положите продукты в чашу A④, закрепленную на основании A⑥.

**Предупреждение:**

Максимальная масса продуктов для обработки за один раз – 1,5 кг. Количество белков, которые можно взбивать одновременно, – 8 шт.

- Рычаг A⑧ с закрепленной насадкой установите в горизонтальное положение, а ёмкость A④ закройте крышкой A⑨.
- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а регулятор скорости A⑩ установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку. Убедитесь, что крышка A⑦ правильно прикреплена к многофункциональной головке. В ином случае прибор невозможно включить.
- При помощи ручки регулирования скорости A⑪ установите нужную скорость от 1 до 10. Вначале установите небольшую скорость, чтобы продукты не разбрызгивались. Когда они смешаются, увеличьте скорость до нужного уровня. Скорость можно регулировать в любой момент по необходимости. При приготовлении дрожжевого теста используйте скорости от 1 до 5.

**Предупреждение:**

Если необходимо стереть продукты со стенок чаши для смешивания A④ и насадки, сначала выключите кухонный комбайн, установив регулятор скорости A⑪ в позицию 0 (выключено) и отсоедините от розетки эл. сети. Затем сотрите продукты пластмассовой лопаткой.

Максимальное время работы прибора составляет 10 минут. Не оставляйте 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 30 минут.

- После завершения использования установите регулятор A⑪ в позицию 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Разберите миксер согласно инструкции в разделе «Сборка и разборка миксера». Чтобы удалить смесь из чаши A④ и с насадок, используйте мягкую пластмассовую лопатку.
- Очищайте кухонный комбайн после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и уход».

## БЫСТРОЕ РУКОВОДСТВО ПО СМЕШИВАНИЮ

Тип насадки	Продукты	Количество	Время обработки	Выбор скорости
Венчик для взбивания A②	Белки	макс. 8 шт	5 минут	Уровень 10
Венчик для взбивания A②	Сливки	250 мл	3 минуты	Уровень 10
Венчик для взбивания A②	Майонез	3 желтка	1 минута	Уровень 3–5
Венчик для смешивания A③	Тесто для торта	прибл. 800 г	6 минут	Уровень 3–7
Крюк для замеса теста A①	Тесто для хлеба	макс. 600 г. муки	4 минуты	Уровень 3

**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.

## ПЕРЕКРУЧИВАНИЕ МЯСА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНИХ КОЛБАС

### СБОРКА И РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

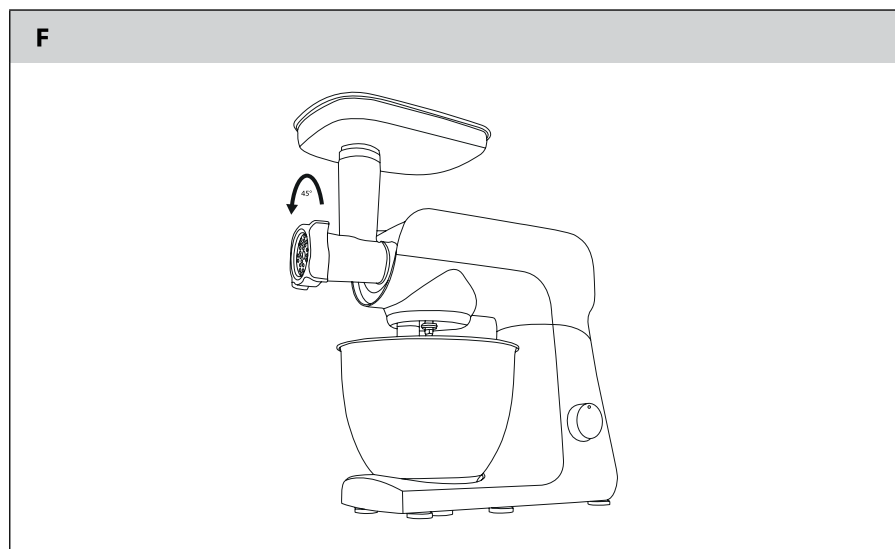
1. В отсек для помолы В④ вставьте шнек В⑤ зубчатым колесиком вперед (к прибору).
2. На шнек В⑤ насадите нож В⑥ (острыми кромками наружу) п поверх него – решетчатый диск с мелкими или крупными отверстиями В⑧ или В⑨, в зависимости от предпочитаемого типа помолы. Следите, чтобы выступ в отсеке для помолы В④ вошел в выемку в решетчатом диске.



#### Предупреждение:

При установке ножа В⑥ будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о его острые края.

3. На отсек для помолы В④ установите гайку В⑦ и хорошо зафиксируйте ее, вращая по часовой стрелке.
4. Убедитесь, что прибор отключен и отсоединен от электрической розетки. Рычаг А⑧ должен быть приведен в горизонтальное положение, а насадка А①, А② или А③ – снята. Крышка А⑦ должна быть прикреплена к многофункциональной головке. В ином случае прибор невозможно включить. Снимите с многофункциональной головки крышку А⑥. Собранный блок мясорубки приложите под углом около 45° к выводу, расположенному в передней части многофункциональной головки, и зафиксируйте его, повернув против часовой стрелки (рис. F) до упора. Установите на отверстие горловины В③ воронку В②. Теперь мясорубка собрана и готова к использованию.



5. Разборку выполняйте в обратной последовательности.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

1. Сначала подготовьте мясо для перекручивания следующим образом. Удалите из него кости, сухожилия, хрящи и нарежьте на кусочки размером 2×2×6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины В③.



### Предупреждение:

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

2. Убедитесь, что мясорубка собрана правильно, а регулятор скорости А⑩ установлен в положение 0 (выключено).
3. Установите под мясорубкой чашу из нержавеющей стали А④ или другую подходящую емкость. Вставьте вилку шнура питания в розетку.
4. Регулятором А⑩ установите нужную скорость. Рекомендуется устанавливать 5 уровень скорости, а затем по необходимости уменьшать или увеличивать его. Поочередно вкладывайте кусочки мяса в отверстие горловины В③ и придавливайте их толкателем В①. Следите, чтобы отверстие горловины В③ не забивалось большим количеством мяса.



### Предупреждение:

Для проталкивания мяса через отверстие горловины В③ не используйте пальцы или другие предметы. Всегда пользуйтесь для этого толкателем В①.

5. Переработанное мясо будет падать в подготовленную емкость. Остатки мяса, накопившиеся в отсеке для помола В④, можно удалить, перемолов корочку хлеба или булки.
6. Для выключения прибора установите регулятор скорости А⑩ в позицию 0 (выключено).
7. Прочищайте мясорубку после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

## СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Сборка насадки для набивки кишок (приготовления домашних колбас) выполняется аналогично сборке мясорубки с той лишь разницей, что вместо измельчающего ножа В⑥ и размалывающего диска В⑧ или В⑨ используются детали В⑩ и В⑪, или В⑫.
2. Наденьте сепаратор В⑩ на шнек, чтобы выступ в отсеке для помола В④ вошел в выемку в сепараторе В⑩. Установите на сепаратор В⑩ насадку для заполнения кишок В⑪, или В⑫ и завершите сборку насадки для приготовления колбас, навинтив гайку В⑦ на отсек помола В④.
3. Разборку производите в обратной последовательности.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС

1. Убедитесь, что электроприбор собран правильно, а регулятор скорости А⑩ установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
2. Подготовьте кишку, которая будет заполняться мясным фаршем, и положите ее приблизительно на 10 минут в теплую воду, чтобы она отмокла. Смолотый фарш положите на воронку В②. Выньте кишку из воды и один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, а другой конец наденьте на насадку для набивки кишок В⑪ и соберите гармошкой.
3. Регулятором А⑩ установите нужную скорость. Рекомендуется сначала установить нижний уровень скорости, а затем, по мере необходимости, увеличивать скорость. Придерживая одной рукой кишку на наконечнике В⑪, другой рукой при помощи толкателя В① проталкивайте смолотый фарш в отверстие горловины В③. Если кишка прилипнет к насадке В⑪, следует еще раз смочить ее водой.



**Предупреждение:**

Для проталкивания фарша через отверстие горловины В③ не используйте пальцы или другие предметы. Всегда пользуйтесь для этого толкателем В①.

Максимальное время работы прибора составляет 10 минут. Затем дайте ему остыть не менее 30 минут.

4. Для выключения прибора установите регулятор скорости А⑩ в позицию 0 (выключено).
5. Прочищайте насадку после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и уход».

## ШИНКОВКА И НАРЕЗКА

### СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ШИНКОВКИ И НАРЕЗКИ

1. Соберите насадку, вставив одну из терок С④, С⑤ или С⑥ в отсек С③. Зафиксируйте терку от высвобождения закреплением гайки С⑦ к камере С③.
2. Убедитесь, что прибор отключен и отсоединен от электрической розетки. Рычаг А⑧ должен быть приведен в горизонтальное положение, а насадка А①, А② или А③ – снята. Крышка А⑦ должна быть прикреплена к многофункциональной головке. В ином случае прибор невозможно включить. Снимите с многофункциональной головки крышку А⑥ и приложите собранную насадку под углом около 45° к выводу, расположенному в передней части головки, и зафиксируйте ее, повернув против часовой стрелки до упора.
3. Теперь насадка готова к использованию.
4. Разборку производите в обратной последовательности.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ШИНКОВКИ И НАРЕЗКИ

1. Насадка предназначена для шинковки или нарезки фруктов и овощей (напр., картофеля, свеклы, капусты, моркови, огурцов, яблок), а также для приготовления панировочных сухарей.
2. Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут помещаться в отверстие горловины С②. Из фруктов и овощей удалите косточки или семена.



**Предупреждение:**

Не обрабатывайте замороженные продукты. Ни в кое случае не пытайтесь обрабатывать твердые косточки, например, в плодах манго или авокадо.

3. Убедитесь, что электроприбор собран правильно, а регулятор скорости А⑩ установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
4. Установите под насадкой чашу из нержавеющей стали А④ или другую подходящую емкость. Регулятором А⑩ установите нужную скорость. Рекомендуемая скорость для данной насадки составляет от 3 до 5.
5. Поочередно вкладывайте продукты в отверстие горловины С② и проталкивайте их толкателем С①.



**Предупреждение:**

Для проталкивания продуктов через отверстие горловины В② не используйте пальцы или другие предметы. Всегда пользуйтесь для этого толкателем С①. Максимальное время работы прибора с насадкой для шинковки и резки составляет 1 минуту, а максимальный объем продуктов для обработки за один раз – 0,5 кг. После этого подождите не менее 5 минут пока прибор остынет.

6. Для выключения прибора установите регулятор скорости А⑩ в позицию 0 (выключено).
7. Прочищайте насадку после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

## СМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕКРУЧИВАНИЕ (ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА РИСУНКЕ E)

### СБОРКА И РАЗБОРКА МИКСЕРА

1. На чашу миксера E⑥ установите крышку E④ так, чтобы символы стрелки на крышке E④ и рукояти E⑥ были друг напротив друга. Крышку E④ хорошо прижмите по всему периметру так, чтобы она хорошо прилегала к краям чаши E⑥. В отверстие крышки E④ вставьте внутреннюю крышку E③ таким образом, чтобы фиксаторы на окружности крышки E③ вошли в пазы крышки E④. Поверните крышкой E③ по часовой стрелке до ее полного закрепления.
2. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг A⑧ должен быть приведен в горизонтальное положение, а насадка A①, A② или A③ – снята. Снимите с многофункциональной головки крышку A⑦ и разместите собранную чашу для смешивания на вывод, который размещен в задней части многофункциональной головки так, чтобы стрелка на чаше для смешивания E⑥ была напротив символа открытого замка на многофункциональной головке. Ёмкость E⑥ поверните до упора в направлении символа закрытого замка. Тем самым конструкция миксера будет закреплена на многофункциональной головке. Прибор оборудован предохранителем, который не позволяет включить миксер если он неправильно присоединен к многофункциональной головке.
3. Разборку производите в обратной последовательности.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКСЕРА

1. Миксер предназначен для приготовления блюд и напитков, например питательных напитков, молочных коктейлей, кремовых супов, соусов, кремов, свежего детского смешанного питания и т.п. Он не предназначен для отжима сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.
2. Подготовленные продукты вложите в чашу E⑥ и соберите миксер согласно инструкции в разделе «Сборка и разборка миксера».



#### Примечание:

Максимальный объем чаши миксера E⑥ – 1500 мл. Не рекомендуется заполнять чашу миксера E⑥ жидкостью более 1000 мл. Некоторые жидкости во время взбивания увеличиваются в объеме, поэтому лучше всего постепенно перемешивать их в меньших дозах.

3. Убедитесь, что прибор собран правильно и регулятор скорости A⑩ установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку эл. сети.
4. Регулятором скорости A⑩ установите требуемую ступень скорости. Рекомендуем сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. После этого можно увеличить скорость. Во время смешивания одной рукой всегда придерживайте сверху крышку. Импульсный режим целесообразно использовать, когда хотите быстро смешать продукты. Для запуска импульсного режима поверните регулятор A⑩ в положение «P» и кратковременно удерживайте его в этой позиции. Как только Вы отпустите регулятор A⑩, он автоматически вернется в положение 0 (выключено).



#### Предупреждение:

Максимальное время работы миксера составляет 3 минут. Не оставляйте устройство включенным дольше указанного времени. Затем дайте ему остыть 5 минут.

5. В процессе смешивания вы можете добавлять в чашу E⑥ продукты или жидкость через отверстие в крышке E④ после того, как снимите внутреннюю крышку E③. Во время работы никогда не открывайте верхнюю крышку E④.



# Кухонный комбайн

STM 3700WH

RU

6. Если ингредиенты прилипли к ножевому механизму А⑦ или стенкам чаши А⑥, выключите прибор поворотом регулятора скорости А⑩ в положение 0 (выключено) и отсоедините его розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевое устройство Е⑦ перестало вращаться. Снимите ёмкость с многофункциональной головки. Снимите крышку и вычистите ножевой механизм А⑦ и стены чаши пластиковой лопаткой А⑥. Закройте крышку и снова присоедините комплект миксера к многофункциональной головке. Подключите прибор к розетке и продолжайте измельчение.
7. После окончания работы установите регулятор скорости А⑩ в положение 0 (выключено) и отсоедините сетевой кабель от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм Е⑦ перестал вращаться и снимите комплект чаши миксера с многофункциональной головки. Для удаления продуктов из чаши Е⑥ используйте мягкую пластмассовую лопатку.
8. Очистите все детали после каждого использования согласно инструкции, приведенной в разделе «Чистка и уход».

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СМЕШИВАНИЮ

- Твердые продукты, напр. фрукты и овощи, предварительно разрежьте на небольшие кусочки примерно по 2–3 см и только потом их измельчайте.
- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте ингредиенты через отверстие в крышке Е④ в процессе перемешивания. Таким образом Вы достигнете лучших результатов, чем если бы все ингредиенты смешивались сразу в чаше Е⑥.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые продукты с небольшим количеством жидкости. Постепенно в процессе размешивания добавьте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке Е④. Во время смешивания одной рукой всегда придерживайте сверху крышку.
- Для смешивания очень густых жидкостей рекомендуем включать импульсный режим чтобы избежать частого застревания ножевого механизма Е⑦. Повторно включайте миксер через короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после изъятия из морозильника. Как только лед начнет таять, кубики слипнутся между собой и их невозможно будет измельчить.

## КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Продукты	Выбор скорости	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фрукты, овощи, нарезанные на мелкие кусочки	5–7	30 с
Детское питание, гарнир	5–7	40 с
Пасты, соусы, маринады	4–6	30 с
Смузи и коктейли	6–10	40 с
Супы	6–10	30 с
Кубики льда	Р (импульсный режим)	



### Примечание:

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

## СБОРКА И РАЗБОРКА МЕЛЬНИЦЫ

1. Ёмкость мельницы E① переверните крышкой вверх. Ножевой механизм E② насадите на ёмкость E① таким образом, чтобы лезвия были направлены внутрь чаши E①. Ножевой механизм E② закрутите и хорошо зажмите.
2. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг A⑧ должен быть приведен в горизонтальное положение, а насадка A①, A② или A③ – снята. Снимите с многофункциональной головки крышку A⑦ и разместите собранную мельницу на вывод, который размещен в задней части многофункциональной головки так, чтобы фиксаторы по контуру ёмкости E① вошли в вырезы по контуру вывода. Ёмкость A① поверните по часовой стрелке до упора. Тем самым конструкция мельницы будет закреплена на многофункциональной головке. Прибор оборудован предохранителем, который не позволяет включить мельницу если она неправильно присоединена к многофункциональной головке.
3. Разборку мельницы производите в обратной последовательности.

## ПРИМЕНЕНИЕ МЕЛЬНИЦЫ

1. Мельница предназначена для измельчения орехов, миндаля и кофейных зерен. В ёмкость E① вложите продукты не более чем на 3/4 её объёма.
2. Соберите мельницу по указаниям в разделе «Сборка и разборка мельницы».
3. Убедитесь, что прибор собран правильно и регулятор скорости A⑩ установлен в позицию 0 (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку эл. сети.
4. Для размола рекомендуем использовать импульсный режим «Р». Импульсное включение позволяет переработать продукты циклически с очень коротким интервалом. Тем самым предотвращается их чрезмерное размалывание. Для запуска импульсного режима поверните регулятор A⑩ в положение «Р» и кратковременно удерживайте его в этой позиции. Как только Вы отпустите регулятор A⑩, он автоматически вернется в положение 0 (выключено).



### Предупреждение:

Максимальная продолжительность работы мельницы составляет 30 секунд. Затем дайте ему остыть 3 минуты.

5. После окончания работы установите регулятор скорости A⑩ в положение 0 (выключено) и отсоедините сетевой кабель от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм мельницы E② перестал вращаться и снимите мельницу с многофункциональной головки.
6. Очистите все съемные части согласно инструкции, изложенной в разделе «Чистка и техническое обслуживание».

## КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОБРАБОТКЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Продукты	Выбор скорости	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Орехи, миндаль	Р (импульсный режим)	3 импульса по 3 с
Кофейные зерна	Р (импульсный режим)	5 импульсов по 3 с



### Примечание:

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

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОН

### СБОРКА И РАЗБОРКА НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

1. Вставьте в камеру D④ шнековый вал D⑥ зубчатым колесиком вперед.
2. На вал D⑥ насадите один из дисков D⑦–⑩ и при этом обратите внимание на то, чтобы фиксаторы по контуру диска вошли в вырезы по контуру камеры D④.
3. На резьбу камеры D④ установите гайку D⑤ и хорошо закрутите её вращая по часовой стрелке.
4. Убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг A⑧ должен быть приведен в горизонтальное положение, насадка A①, A② или A③ демонтирована, а крышка A⑦ должна быть закреплена к многофункциональной головке. В ином случае прибор невозможно включить. Снимите с многофункциональной головки крышку A⑥. Собранную насадку для макарон приложите под углом около 45° к выводу, расположенному в передней части многофункциональной головки и зафиксируйте ее поворотом против часовой стрелки до упора. Установите на отверстие горловины D③ воронку D②. Теперь насадка для приготовления макарон собрана и готова к использованию.
5. Разборку выполняйте в обратной последовательности.

### ПРИМЕНЕНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАКАРОН

1. Подготовьте свежее тесто и разделите его на малые части размером около 2,5 × 2,5 × 5 см. В зависимости от типа приготавливаемых макарон выберете тип диска и соберите насадку по указаниям в главе «Сборка и разборка насадки для изготовления макарон».
2. Убедитесь, что насадка собрана правильно и регулятор скорости A⑩ установлен в позицию 0 (выключено).
3. Разместите под насадкой поднос и вставьте вилку кабеля питания в розетку эл. сети.
4. Регулятором A⑩ установите нужную скорость. Рекомендуем сначала установить низкую скорость а позднее увеличивать её по необходимости. Кусочки теста постепенно вкладывайте в загрузочное отверстие D③ и медленно проталкивайте через отверстие D③ в камеру D④. Следите за тем, чтобы отверстие горловины D③ не забивалось большим количеством теста.



#### **Предупреждение:**

Для проталкивания теста через загрузочное отверстие D③ используйте только прилагаемый толкатель D①. Не пользуйтесь пальцами или другими предметами.

Максимальное время работы прибора составляет 10 минут. Затем дайте ему остыть не менее 30 минут.

5. После окончания работы выключите прибор установкой регулятора A⑩ в положение 0 (выключено) и отсоедините сетевой кабель от розетки эл. сети. Убедитесь, что ротационные детали перестали вращаться и снимите комплект насадки для изготовления макарон с многофункциональной головки. Очистите все использованные части согласно инструкции в разделе «Чистка и уход».

### Рецепт для приготовления свежих макарон

семолина (мука из твёрдых сортов пшеницы)

яйцо среднего размера

щепотка соли по вкусу.

На каждые 100 г муки добавляйте 1 яйцо.

- Все ингредиенты положите в чашу для смешивания кухонного комбайна и оставьте смешиваться примерно 3–4 минуты на 1 либо 2 скорости с использованием крюка для замеса A①.

- Готовое тесто переложите на кухонную доску и разомните руками еще несколько минут до получения гладкого теста.
- Оставьте тесто отдохнуть 15 минут и после этого придайте ему требуемую форму насадкой для изготовления макарон.
- Свежеприготовленные макароны следует употребить в течение 4 часов. Время варки занимает примерно 2–4 минуты. На 100 г макарон необходимо использовать 1 литр воды и 10 г соли. Доведите воду до кипения, добавьте соль и положите макароны в кипящую воду.

## ОЧИСТКА И УХОД

- Перед очисткой всегда выключите кухонный комбайн путём установки регулятора скорости A⑩ в положение 0 и отсоедините от розетки эл. сети.
- После каждого использования тщательно мойте принадлежности (собранные насадки перед этим следует разобрать на отдельные части) теплой водой с нейтральным средством для мытья посуды. Затем сполосните их под чистой проточной водой и насухо вытрите мягким полотенцем. После мытья и высушивания рекомендуется смазать решетчатые диски B⑧ и B⑨ и нож B⑥ растительным маслом.



### Предупреждение:

При очистке измельчающего ножа B⑥, ножевого механизма мельницы E② или миксера E⑦ соблюдайте повышенную осторожность во избежание травм.

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.



### Совет:

Если вы взбивали яичные белки, сначала сполосните венчик для взбивания A② и чашу для смешивания A④ холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.

- Для чистки основания A⑤ и рукоятки A⑧ используйте тряпочку, пропитанную слабым раствором моющего средства. Затем вытрите все насухо.
- Ни в коем случае не погружайте электроприбор или его сетевой кабель в воду или другие жидкости. Не используйте для очистки растворители или абразивные чистящие средства. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора.

## ХРАНЕНИЕ

- Если кухонный комбайн не будет использоваться в течение продолжительного времени, храните его в сухом, недоступном для детей месте. Убедитесь, что рукоятка A⑧ находится в горизонтальном положении.

# Кухонный комбайн

STM 3700WH

RU

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения .....	220–240 В
Номинальная частота .....	50/60 Гц
Номинальная мощность .....	1 000 Вт
Класс защиты (от поражения электрическим током) .....	II
Уровень шума .....	85 дБ (А)

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

## Пояснение технических терминов

Класс защиты от поражения электрическим током:

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

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

## УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

## УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ



Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что используемые электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои изделия местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия. Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для более подробной информации, пожалуйста, свяжитесь с местными властями или обратитесь в ближайший пункт сбора. Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

### Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

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

### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

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



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