

SENCOR®

STM 7900 / STM 7910



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ
КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Перевод оригинального руководства

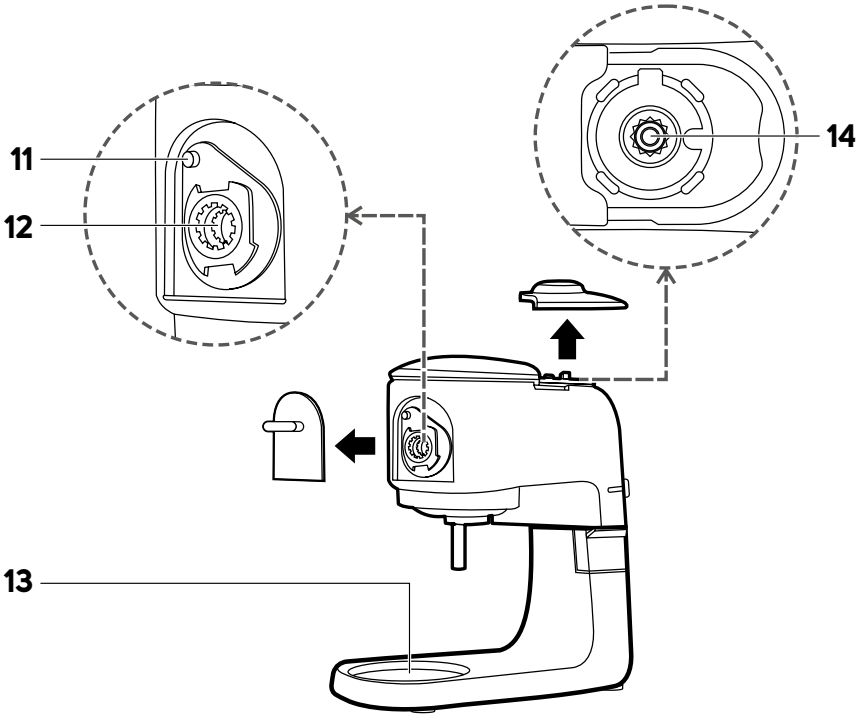
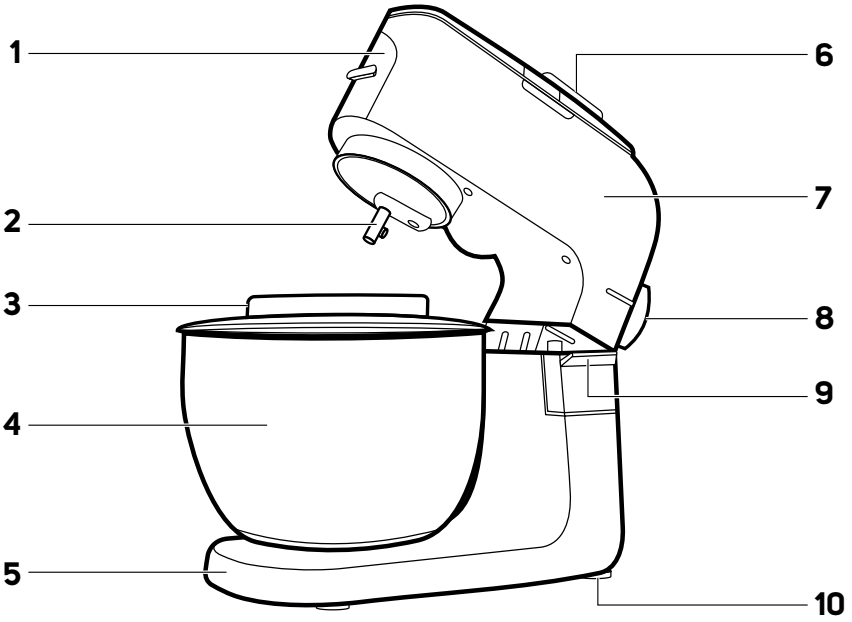


SENCOR®

STM 7900 / STM 7910



A



B

1



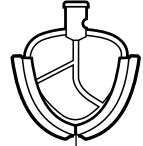
2



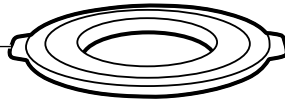
3



4



5



C

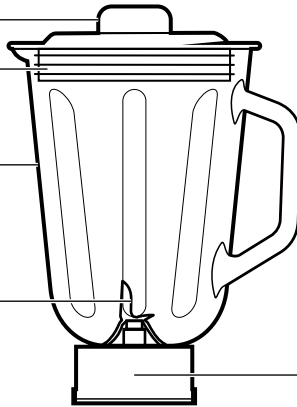
1

2

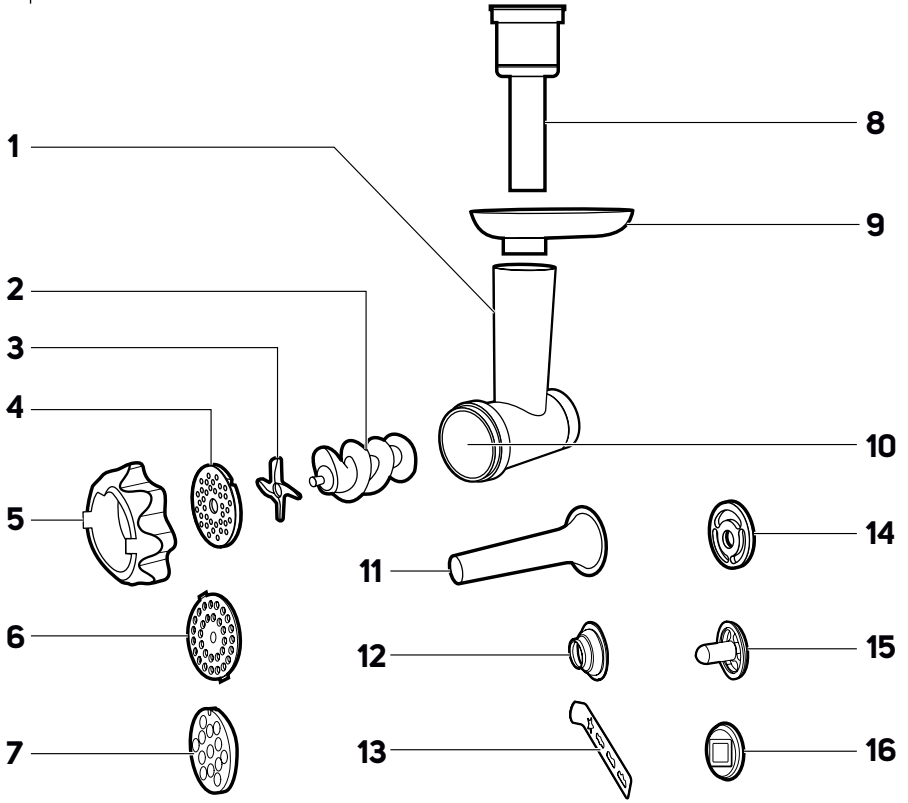
3

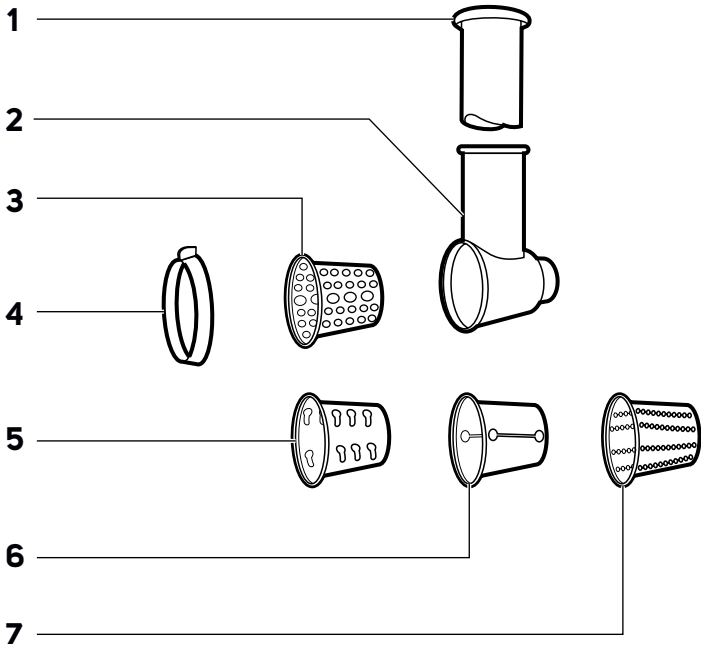
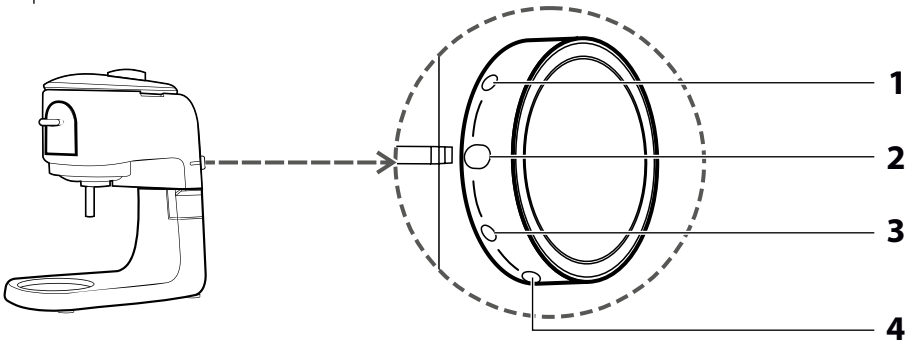
4

5



D

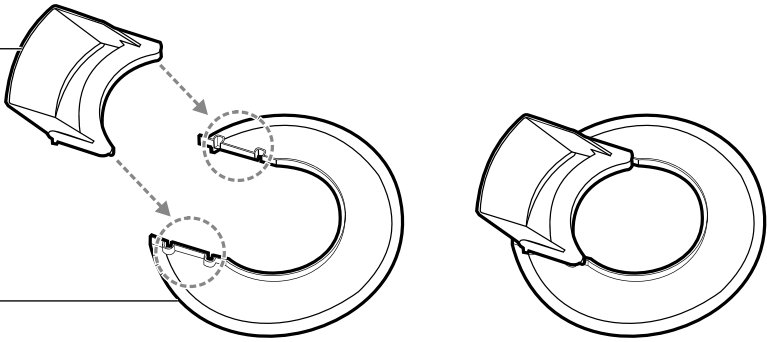


E**F**

G

1

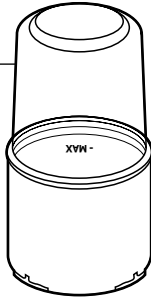
2



H

1

2



Важные указания по технике безопасности

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Общие предупреждения

- Дети не должны пользоваться этим электроприбором. Храните прибор и его кабель питания в недоступном для детей месте.
- Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.
- Дети не должны играть с электроприбором.
- Дети не должны исполнять очистку и уход, осуществляемые пользователем.
- Если кабель питания поврежден, замените его в специализированной сервисной мастерской для предотвращения возникновения опасной ситуации. Запрещено эксплуатировать прибор с поврежденным кабелем питания.



Предостережение:

Неправильное применение может привести к травме.

- Будьте осторожны при обращении с насадками и при их очистке.
- Всегда чистите поверхности прибора, которые контактируют с продуктами, в соответствии с указаниями в данной инструкции.
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки, когда перестаете с ним работать, оставляете без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или переноской.
- Перед заменой принадлежностей или доступных частей, движущихся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от эл. питания.

Электробезопасность

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинитель.
- Не подключайте кабель питания электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не контактировала с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания для отключения прибора от розетки. Это может привести к повреждению кабеля питания или розетки. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за саму вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не кладите тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Не брызгайте на электроприбор водой или другой жидкостью. Никогда не мойте его под проточной водой и не погружайте в воду или другие жидкости.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.
- Данный электроприбор не рассчитан на управление при помощи программного модуля, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

Надлежащее использование прибора

- Прибор предназначен и сконструирован для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Не используйте электроприбор не по назначению.
- Данный электроприбор предназначен только для применения в помещениях. Никогда не используйте его на открытом воздухе или в производственной среде.
- Данный электроприбор необходимо использовать только в соответствии с указаниями, приведенными в данном руководстве по применению.
- Используйте прибор только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



Предупреждение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации.

- Не используйте аэрозоли вблизи прибора.
- Размещайте прибор только на ровной, сухой и устойчивой поверхности. Не устанавливайте электроприбор в оконном проеме или на неустойчивых поверхностях. Также не помещайте его на электрическую или газовую плиту либо рядом с ней, не устанавливайте его вблизи открытого огня или другого оборудования, являющегося источником тепла.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Передайте его в авторизованный сервисный центр для проверки или ремонта.

- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность прибора – например, наклеивать на нее самоклеющиеся обои, пленку и т. д.
- Перед первым использованием следует тщательно вымыть принадлежности в горячей воде с кухонным моющим средством, после этого сполоснуть их питьевой водой и тщательно вытереть насухо мягким полотенцем.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а его многофункциональный рычаг находится в горизонтальном положении.
- Не используйте электроприбор с мокрыми руками.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия электроприбора.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Включайте прибор только после погружения насадок в чашу с продуктами. При включенном приборе насадки должны быть погружены в емкость, чтобы продукты не разбрызгивались.
- Если продукты прилипают к насадкам или к стенкам чаши, выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети. Очистите лопаткой насадку и края чаши.
- Избегайте соприкосновения с вращающимися частями прибора. Во время использования не помещайте в емкость с ингредиентами руки, вилку или иные предметы, а также держите волосы, одежду и т.п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Немедленно выключите прибор, если в процессе использования вилка или другой предмет упадет в емкость.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки или терки 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 или терки пальцами или другими предметами. Для этого предназначен толкатель, входящий в комплект принадлежности прибора.
- В процессе работы не поднимайте многофункциональный рычаг.
- При обращении с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. По соображениям повышенной безопасности рекомендуется дать горячим жидкостям и продуктам остыть перед началом их обработки.
- Если обрабатывались горячие продукты, то после использования съемные насадки могут быть нагретыми.
- Перед тем, как прикрепить насадки к электроприбору, снять или заменить их, убедитесь, что прибор выключен и отсоединен от розетки.
- При обращении с измельчающим ножом мясорубки и ножевым механизмом миксера будьте очень осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при выгрузке содержимого из емкости миксера, при извлечении ножевого механизма из чаши, а также при очистке.
- Не пытайтесь перемалывать кости, скорлупу орехов или другие твердые материалы.
- Не заливайте в чашу из нержавеющей стали жидкости, температура которых превышает 55 °С. При манипуляции с горячими жидкостями будьте очень осторожны. Горячий пар или разбрызгивание горячих жидкостей может привести к ожогу паром. Прежде чем включить миксер, прикрепите должным образом крышку. Не открывайте внутренний колпачок во время работы с горячей жидкостью. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Для переноски чаши используйте рукоятку.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. В режиме замеса время работы не должно превышать 5 минут, а в режиме взбивания – 2 минуты. Перед повторным включением подождите не менее 30 минут до полного охлаждения двигателя.

Безопасность в процессе ухода

- Перед чисткой дайте прибору полностью остыть.
- Регулярно чистите прибор после каждого использования, как описано в разделе Уход и очистка. Не проводите никакого другого технического обслуживания прибора, за исключением чистки, описанной в разделе Уход и очистка.
- Не мойте многофункциональный рычаг и стойку под проточной водой и не погружайте их в воду или другие жидкости. Кухонный комбайн не предназначен для мытья в посудомоечной машине.
- Съемные насадки рассчитаны на кратковременный контакт с пищевыми продуктами (включая напитки), т.е. максимум 4 часа. Не оставляйте их, например, погруженными в воду на больший срок, чтобы не повредить их поверхность.
- Перед тем как убрать электроприбор на хранение, проследите за тем, чтобы многофункциональный рычаг был установлен горизонтально.

RU Многофункциональный кухонный комбайн Руководство по эксплуатации

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните руководство для дальнейшего использования. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдете все детали.

ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- | | |
|---|---|
| A1 Съемная крышка переднего разъема для крепления мясорубки или насадки для шинкования и нарезки | A8 Поворотный регулятор предназначен для плавного изменения скорости 1-2-3-4-5-6, настройки уровня импульса (P), подсветки (OFF) и выключения прибора (OFF). |
| A2 Зажимной вал | A9 Предохранитель откидывания и опускания многофункционального рычага. |
| A3 Прозрачная крышка чаши с отверстием для заполнения, из двух частей (см. рис. G) | A10 Несколькозьящие ножи для устойчивого положения в процессе работы прибора |
| A4 Чаша из нержавеющей стали для обработки продуктов объемом 6 л | A11 Кнопка снятия мясорубки с разъема / рычага |
| A5 Стойка | A12 Передний разъем для мясорубки и терки |
| A6 Съемная крышка верхнего разъема для крепления миксера | A13 Основание для чаши из нержавеющей стали |
| A7 Откидной многофункциональный рычаг | A14 Верхний разъем для присоединения блендера |

- | | |
|--|--|
| B1 Сферический венчик для взбивания | B4 Гибкий венчик для перемешивания |
| B2 Венчик для перемешивания | B5 Крышка чаши из нержавеющей стали |
| B3 Крюк для замеса | |
| C1 Внутренняя крышка | 1,5 л |
| C2 Наружная крышка с отверстием для добавления ингредиентов | C4 Ножевой механизм |
| C3 Чаша блендера емкостью | C5 Подставка для фиксации/снятия миксера из разъема |

- | | |
|---|--|
| D1 Мясорубка | D7 Решетчатый диск с крупными отверстиями |
| D2 Шнековый вал | D8 Толкатель |
| D3 Перемалывающий нож | D9 Алюминиевая воронка |
| D4 Решетчатый диск с мелкими отверстиями | D10 Отсек для помоло |
| D5 Винтовая крышка | D11 Насадка для набивки кишков |
| D6 Решетчатый диск со средними отверстиями | D12 Коническая насадка |
| | D13 Формочка для печенья |

- | | |
|--|---|
| D14 Сепаратор | D16 Держатель формочки для печенья |
| D15 Формовщик для изготовления кебаба | |

- | | |
|--|---|
| E1 Толкатель | E5 Насадка для перемалывания (крупное натирание) |
| E2 Терка | E6 Насадка для нарезки ломтиков |
| E3 Насадка для перемалывания (мелкое натирание) | E7 Насадка для натирания картофеля |
| E4 Гайка для крепления насадки внутри отсека | |

- | | |
|---|------------------------------------|
| F1 Режим PULSE для краткосрочного повышения скорости до максимума. Пульт управления нужно удерживать в этом положении вручную. При отпускании он автоматически возвращается в положение OFF. | F2 Выключение прибора (OFF) |
| | F3 Подсветка |
| | F4 Уровни скорости 1-6 |

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| G1 Верхняя крышка | G2 Круглая крышка |
|--------------------------|--------------------------|

- | | |
|----------------------------------|----------------------------|
| H1 Чаша для перемалывания | H2 Ножевой механизм |
|----------------------------------|----------------------------|

НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для перемешивания, взбивания, замеса, измельчения, натирания на терке, приготовления макаронных изделий и конфет или начинки колбас.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед первым использованием тщательно вымойте в горячей воде с нейтральным кухонным моющим средством все части, контактирующие с продуктами (чаша из нержавеющей стали, прозрачная крышка, принадлежности **B1 – B5**, все составные части блендера **C1 – C5**, все составные части мельницы **D1 – D16**, терки **E1 – E7** и части мельницы **H1 и H2**). Потом сполосните все чистой водой и оставьте просохнуть либо тщательно вытрите мягким полотенцем.



Предупреждение:

Принадлежности **B1–B5**, металлические детали мясорубки **D1** и терки **E2** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. Промывая ножевые механизмы **C4**, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

- Слегка увлажненной тканью протрите внешние части стойки **A5** и многофункциональный рычаг **A7**.



Предупреждение:

Не мойте стойку **A5** и многофункциональный рычаг **A7** и его кабель питания водой и не погружайте их в воду. Стойка и рычаг не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕШИВАНИЕ

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 чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

Подготовка к применению



Предостережение:

Перед сборкой и разборкой принадлежностей кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от розетки электрической сети. Если вы будете устанавливать насадку, а многофункциональный рычаг будет подключен к электрической сети, то возможно его случайное включение, что может привести к тяжелой травме.

Выбор типа насадки

Тип насадки	Применение
Сферический венчик для взбивания B1	Предназначен для взбивания целых яиц или яичных белков, сливок, взбитых кремов и т.п. Не используйте его для перемешивания или замеса теста.
Венчик для перемешивания B2	Используется для замеса легкого и среднего легкого теста без дрожжей, для приготовления глазури, кремов, смесей для тортов, начинки и т.п. Не используйте его для замеса тяжелого теста.
Крюк для замеса B3	Предназначен для замеса разных видов теста, в том числе тяжелого и плотного, например, теста для хлеба, пиццы, теста для свежих макарон и т.д.
Гибкий венчик для перемешивания B4	Используется для замеса десертных кремов, порошковых пудингов, майонеза, песочного теста и т.п. Не используйте для замеса тяжелого теста.

Помещение ингредиентов в чашу

- Положите в чашу из нержавеющей стали ингредиенты, которые нужно переработать. За один раз можно обработать максимально 2,7 кг теста.
- Количество белков, которые можно взбивать одновременно – 12 шт.
- Рекомендуется наполнять чашу не более чем до отметки 4 л. Если положить в чашу слишком мало продуктов (меньше чем 0,3 л теста), то их обработка не будет оптимальной.

Установка насадки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- Одной рукой осторожно нажмите на многофункциональную головку **A7** вниз, а второй рукой нажмите предохранитель **A9**. Там самая головка будет освобождена. Головку поднимите вверх до упора до щелчка.
- Выберете насадку и насадите её на зажимной вал **A2**. При повороте насадки по часовой стрелке она будет зафиксирована. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надежность соединения.

Крепление чаши

- Вставьте чашу из нержавеющей стали в основание **A13** и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке (в направлении к символу замкнутого замка). Если чаша хорошо закреплена, ее нельзя приподнять отдельно от основания.
- Одной рукой осторожно нажмите на предохранитель **A9**, а второй рукой опустите многофункциональную головку **A7** вниз до щелчка.

Использование прозрачной крышки чаши

- Если вам необходимо использовать прозрачную крышку, сначала поместите большую круглую крышку **G2** на чашу таким образом, чтобы она хорошо села по всему контуру чаши. После этого на круглой крышке защелкните верхнюю крышку **G1**.

РАБОТА

- Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Поворотным регулятором установите требуемую ступень скорости в диапазоне от 1 до 6. Рекомендуем начать с малой скорости и постепенно её увеличивать. Настройку скорости можно менять и в процессе работы. Жидкое тесто и соусы рекомендуем обрабатывать с меньшей скоростью, этим вы предотвратите разбрызгивание ингредиентов. Когда они смешаются, увеличьте скорость до нужного уровня.



Предупреждение:

Во время работы не допускается класть в чашу такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. - это может привести к травме или повреждению прибора.

Освобождение налипших ингредиентов

- Если ингредиенты (напр. тесто) прилипли к краям чаши, выключите комбайн путем установки регулятора в положение OFF (выключено) и отключите от розетки эл. сети.
- Если вы использовали крышку чаши - сначала снимите её. После этого поднимите многофункциональный рычаг. Для лучшей видимости на чашу можно выключить освещение настройки регулятора в положение **F3**.
- С помощью обычной лопатки удалите приклеившиеся к краям чаши ингредиенты и поместите их в середину чаши.
- Снова опустите рычаг в рабочее положение и установите прозрачную крышку на место. Продолжайте приготовление.

Время работы кухонного комбайна

- При перемешивании, взбивании или замесе не оставляйте прибор включенным без перерыва более 10 минут.
- При замесе тяжелого и густого теста не оставляйте прибор включенным более 5 минут.
- По истечении одного из указанных периодов времени выключите прибор и подождите, пока он остынет. Прибор можно снова использовать через 30 минут.
- Если необходимо кратковременно увеличить скорость до максимальных оборотов, установите регулятор в положение **P**. Комбайн не должен работать в этом режиме более 30 секунд - опасность перегрева.

Краткое руководство по переработке ингредиентов

Тип насадки	Ингредиенты	Максимальный объем	Время обработки	Выбор скорости
Сферический венчик для взбивания B1	Белки	12 шт	4 мин	5-6
	Сливки для взбивания	1 л	6-8 мин	5-6
Венчик для перемешивания B2 и гибкий венчик для перемешивания B4	Тесто для торта	2,7 кг	6 мин	3-4
Крюк для замеса B3	Тесто для хлеба Тесто для пиццы	1 кг	4-5 мин	1-2

**Примечание:**

Вышеуказанное время приведено только ориентировочно. Чтобы продукты не разбрызгивались из чаши, вначале выберите скорость на уровне 1 или 2. Затем увеличьте скорость до требуемой. Для облегчения перемешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло.

При взбивании яичных белков чаша и венчик для взбивания должны быть идеально чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может помешать взбить белки до требуемой консистенции.

Перед взбиванием сливки должны быть охлаждены до температуры 6 °C.

Ингредиенты для разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

Окончание работы и снятие принадлежности

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Снимите прозрачную крышку чаши если вы использовали её. Из большой круглой крышки достаньте верхнюю крышку **G1**, а после этого снимите круглую крышку **G2** с чаши.
- Одной рукой осторожно нажмите на многофункциональную головку **A7** вниз, а второй рукой нажмите предохранитель **A9**. Там самым головка будет освобождена. Головку поднимите вверх до упора до щелчка.
- Слегка поверните насадку против часовой стрелки для освобождения и снимите её.
- Чашу из нержавеющей стали поверните против часовой стрелки (по направлению к символу открытого замка) и достаньте её из основания.
- Верните многофункциональный рычаг в горизонтальное положение.
- После каждого использования очистите кухонный комбайн и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

МЯСОРУБКА, НАПОЛНЕНИЕ КИШОК, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕБАБА ИЛИ ПЕЧЕНЬЯ**Сборка мясорубки для различных вариантов применения****Предостережение:**

Перед сборкой и разборкой принадлежностей кухонного комбайна убедитесь, что он выключен и отсоединен от розетки электрической сети. Если вы будете устанавливать насадку, а многофункциональный рычаг будет подключен к электрической сети, то возможно его случайное включение, что может привести к тяжелой травме.

Сборка мясорубки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.
- В отсек для помолы **D10** вставьте шнек **D2** зубчатым колесиком вперед.
- Насадите на шнек нож для перемалывания **D3** (острыми кромками наружу из отсека для помолы), а поверх него – решетчатый диск **D4** или **D6** или **D8** (в зависимости от предпочитаемой степени помола). Проследите, чтобы выступ в отсеке для помолы вошел в выемку в решетчатом диске.

**Предупреждение:**

При установке размалывающего ножа будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о его лезвия.

- На отсек для помолы установите гайку **D5** и хорошо прикрутите ее по часовой стрелке.

Сборка мясорубки для наполнения кишок

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4, D6** или **D8** используйте компоненты **D11** и **D14** следующим образом:
 - насадите сепаратор **D14** на шнековый вал так, чтобы выступ в отсеке для помолы вошел в выемку в сепараторе
 - закрепите на сепараторе насадку для наполнения кишок **D11** и комплектную систему насадки для приготовления колбас зафиксировав заворачиванием гайки **D5** на отсек для помолы.

Сборка мясорубки для приготовления кебаба

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4, D6** или **D8** используйте компоненты **D12** и **D15** следующим образом:
 - наденьте формовщик **D15** на вал шнека так, чтобы выступ в отсеке помолы вошел в выемку на формовщике
 - наденьте на формовщик коническую насадку **D12** и комплектную систему насадки для приготовления кебаба зафиксировав заворачиванием гайки **D5** на отсек для помолы

Сборка мясорубки для приготовления печени

- Сборка насадки производится аналогично сборке мясорубки, с той лишь разницей, что вместо ножа **D3** и диска **D4, D6** или **D8** используйте компоненты **D14, D13** и **D16** следующим образом:
 - насадите сепаратор **D14** на шнековый вал так, чтобы выступ в отсеке для помолы вошел в выемку в сепараторе
 - в гайку **D5** вставьте держатель формы **D16**
 - гайку **D5** закрутите на отсек для помолы и хорошо зажмите
 - комплектация заканчивается вставлением формы **D13** в держатель **D16**

Установка собранной мясорубки на комбайн

- Убедитесь, что комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайн должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята.
- Снимите с многофункционального рычага торцевую крышку **A1**. Собранный мясорубку наклоните вправо под углом приблизительно 45°, приложите её к торцевому разьему **A12** и установите в рабочее положение поворачиванием против часовой стрелки. Рабочее положение сигнализируется выдвиганием кнопки **A11** и слышимым щелчком.

**Примечание:**

Robot je vybaven pojistkou, která nedovolí jeho spuštění, pokud není mílníček správně nasazen a upevněn na čelní vývod.

- Установите на верхнее загрузочное отверстие мясорубки воронку из нержавеющей стали **D9**.

Измельчение мяса

- Прежде всего подготовьте мясо для помолы следующим образом: Удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в загрузочное отверстие мясорубки наверху.

**Предупреждение:**

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

- Поместите под мясорубку подходящую ёмкость для сбора переработанного продукта.
- Вставьте вилку шнура в электрическую розетку. Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуем сначала установить 3 скорость, а затем увеличивать ее по мере необходимости. Постепенно вкладывайте кусочки мяса в отверстие горловины и прижимайте их толкателем **D8**. Следите, чтобы отверстие горловины не переполнялось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.



Предостережение:

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

- Готовый фарш будет падать в подготовленную емкость. Остатки мяса, накопившиеся в отсеке для помоло **D10**, можно удалить, перемолов кусочек хлеба или булочки.

Наполнение кишок

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться мясным фаршем, и поддержите ее примерно 10 минут в теплой воде. Положите готовый фарш в воронку **D9**. Достаньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишок **D11**.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличить ее. Одной рукой придерживайте кишку на насадке, а другой рукой при помощи толкателя **D8** проталкивайте готовый фарш в загрузочное отверстие мясорубки. Если кишка прилипает к насадке, следует еще раз смочить ее водой.



Предостережение:

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

Приготовление кебаба

- Готовый фарш для кебаба положите в воронку **D9**.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуется сначала установить минимальную скорость, а затем, по мере необходимости, увеличить ее. При помощи толкателя **D8** проталкивайте фарш через загрузочное отверстие. В результате получится мясная трубочка, которая далее нарезается на кусочки меньшего размера. Кебаб – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и цельнозерновой пшеницы.



Предостережение:

Не проталкивайте мясо руками или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

Приготовление печени

- Положите подготовленное тесто в воронку **D9**.
- Установите нужную форму печени смещением формы **D13** влево или вправо.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. При первом использовании рекомендуется установить скорость на 3 ступень и далее снижать либо повышать ее по необходимости. При помощи толкателя **D8** проталкивайте тесто через загрузочное отверстие. В результате получаем тесто в виде фигурки, которую вы выбрали при помощи формы.



Предостережение:

Для проталкивания теста не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **D8**.

- Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.

Окончание работы и разборка мясорубки

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.

- Начните разборку мясорубки с демонтажа воронки **D9**. Затем нажмите кнопку **A11** и снимите мясорубку, повернув ее по часовой стрелке. Сняв мясорубку, верните крышку **A1** на место.
- Разборку мясорубки на отдельные части выполняйте в обратной последовательности по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите мясорубку и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Использование блендера

- Блендер предназначен для приготовления блюд и напитков, например для молочных коктейлей, кремовых супов, соусов, кремов, свежего детского смешанного питания и т.п. Он не предназначен для отжима сока из фруктов и овощей, приготовления картофельного пюре, дрожжевого теста или взбивания яичных белков.

Сборка блендера

- Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята. Снимите крышку верхнего вывода **A6**.
- Перед установкой чаши блендера убедитесь, что подставка **C5** с ножевым механизмом правильно закреплена в чаше блендера.
- Поместите чашу блендера на верхний разъем **A14** и поворачиванием зафиксируйте в рабочем положении. Предохранитель не позволяет включить блендер, если он неправильно присоединен к многофункциональному рычагу.
- Поместите ингредиенты в чашу блендера. Крупные продукты рекомендуем предварительно нарезать на небольшие кусочки.



Примечание:

Максимальная емкость чаши для смешивания составляет 1,5 л. Не наполняйте ее выше максимальной отметки. В случае перемешивания горячей жидкости либо жидкости, которая во время взбивания увеличивается в объеме, рекомендуется наполнять чашу на ¾ ее максимальной емкости.

- Наденьте на чашу наружную крышку **C2** таким образом, чтобы ее края полностью совпали с краями чаши, и тщательно надавите по всей окружности. Вставьте в отверстие в крышке внутреннюю крышку **C1** и тщательно надавите до упора.

Перемешивание

- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а поворотный регулятор установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Установите поворотным регулятором нужную скорость. Рекомендуем сначала устанавливать низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались. Затем можете увеличить скорость.
- Если необходимо кратковременно перемешать продукты с максимальной скоростью, поверните регулятор в положение **P** и кратковременно удерживайте его в этом положении. Когда вы отпустите регулятор, он автоматически вернется в положение OFF (выключено).



Предупреждение:

В чаше миксера можно перерабатывать жидкости с температурой до 55 °С. Максимальное время работы миксера составляет 2 минуты. Не оставляйте прибор включенным дольше указанного времени. Затем дайте ему остыть 30 минут.

В процессе смешивания в чашу можно добавлять продукты или жидкости. Для этого следует снять с отверстия крышки **C2** внутренний колпачок **C1**. Во время работы никогда не открывайте верхнюю крышку **C2**. При перемешивании горячих жидкостей внутренний колпачок **C1** должен быть закрыт.

- Если продукты прилипают к ножевому механизму или к стенкам чаши, выключите прибор поворотом регулятора в положение OFF (выключено) и отсоедините его от розетки эл. сети. Убедитесь, что ножевой механизм перестал вращаться. Аккуратно снимите чашу в сборе с многофункционального рычага путем её поворачивания и поднятия вверх. Откройте крышку и вычистите ножевой механизм и стены чаши лопаткой. Закройте крышку и снова присоедините блендер в сборе к многофункциональному блоку. Подключите прибор к розетке и продолжайте измельчение.

Советы и рекомендации по смешиванию

- Твердые продукты, напр. фрукты и овощи, предварительно разрежьте на небольшие части примерно по 3 см, и только потом начинайте их измельчать.
- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте ингредиенты через отверстие в крышке **C1** во время работы миксера. Таким образом можно достичь лучших результатов, чем если бы все ингредиенты были помещены в чашу одновременно.
- Если вам необходимо измельчить твердые продукты вместе с жидкостями, рекомендуем сначала измельчить твердые продукты с небольшим количеством жидкости. В процессе смешивания постепенно добавляйте оставшуюся жидкость через отверстие в крышке.
- Для перемешивания очень густой жидкости рекомендуется использовать импульсный режим, чтобы избежать частого застревания ножевого механизма. 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	5-6	30 с
Детское питание, гарнир	5-6	40 с
Пасты, соусы, маринады	3-4	30 с
Смузи и коктейли	5-6	40 с
Супы	5-6	30 с
Кубики льда	Импульсный режим (P)	



Примечание:

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

Окончание работы и разборка блендера

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Убедитесь, что ножевой механизм **C4** перестал вращаться, и осторожно снимите комплект чаши для смешивания с многофункционального рычага. Верните крышку **A6** на место и мягкой пластиковой лопаткой удалите остатки продуктов из чаши блендера.
- Разборка чаши блендера на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.
- После каждого использования очистите чашу блендера и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ШИНКОВКА

Сборка терки

- Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на кухонную столешницу.

- В камеру терки **E2** вставьте соответствующую насадку (**E3, E5-E7**) и зафиксируйте её заворачиванием гайки **E4**.



Предупреждение:

При вставлении насадки в терку будьте особо осторожны, чтобы не пораниться о ее острые края.

Установка терки в комбайн

- Убедитесь, что комбайн отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята.
- Снимите с многофункционального рычага торцевую крышку **A1**. Собранный терку наклоните вправо под углом приблизительно 45°, приложите её к торцевому выводу **A12** и установите в рабочее положение поворачиванием против часовой стрелки. Рабочее положение сигнализируется выдвиганием кнопки **A11** и слышимым щелчком.



Примечание:

Комбайн оборудован предохранителем, который не позволит включить его если терка неправильно установлена или неправильно закреплена к торцевому выводу.

Использование терки

- Терка предназначена для переработки практически всех видов фруктов, овощей и других продуктов, обычно используемых в домашних хозяйствах.
- Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут проходить через верхнюю загрузочную горловину терки. Из некоторых видов фруктов и овощей будет необходимо извлечь ядра или косточки.
- Поместите под терку подходящую ёмкость для сбора переработанного продукта.
- Вставьте вилку шнура в электрическую розетку. Установите поворотным регулятором нужную скорость.
- Начните постепенно вкладывать ингредиенты в отверстие загрузочной горловины. Для проталкивания продуктов через горловину используйте прилагаемый толкатель **E1**.



Предостережение:

Никогда не используйте для проталкивания продуктов пальцы или иные предметы. Всегда пользуйтесь предназначенным для этого толкателем **E1**.

- Всегда по отдельности вкладывайте в загрузочную горловину кусочки продуктов и с адекватным усилием плавно надавливайте на толкатель. В ходе работы контролируйте состояние и проходимость насадки, заглядывая в загрузочное отверстие. Никогда не заполняйте загрузочное отверстие продуктами до самой верхней кромки. Одновременная переработка большого количества продуктов может привести к перегрузке многофункционального рычага комбайна.

Полезные советы для шинковки

- Для достижения наилучших результатов обрабатывайте свежие, неперезрелые фрукты. То же самое относится и к овощам.
- Более мягкие фрукты, такие как клубника, перед обработкой можно на несколько минут поместить в морозильную камеру.
- Сыр средней твёрдости будет обрабатываться лучше, если положить его на ночь в холодильник или на 30 минут в морозильную камеру.
- Не рекомендуется перерабатывать мягкий или уже нарезанный сыр, поскольку он может заблокировать загрузочное отверстие.
- Если вы используете мелкую терку или насадку для нарезки тонких ломтиков, проталкивайте продукты в отверстие для заполнения без усилия. При использовании крупной терки или насадки для нарезки более толстых ломтиков следует увеличить усилие проталкивания.

Окончание работы и разборка терки

- После окончания работы установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- При разборке терки сначала удалите толкатель. Затем нажмите кнопку **A11** и снимите терку, повернув ее по часовой стрелке. После снятия терки верните крышку **A1** обратно на место.
- Разборка терки на отдельные части выполняется в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.
- После каждого использования очистите терку и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

МЕЛЬНИЦА ДЛЯ КОФЕ И СПЕЦИЙ (АКСЕССУАРЫ ДЛЯ STM 7910)

Применение мельницы

- Мельница предназначена для размола зернового кофе, трав, специй, мака и различных видов орехов без скорлупы.

Подготовка ингредиентов для помола

- В чашу для перемалывания помещайте только сухие продукты.
- Если необходимо измельчить орехи, всегда предварительно очистите их от скорлупы.

Сборка и закрепление мельницы

- Поверните чашу для перемалывания отверстием вверх. Положите в чашу продукты, которые собираетесь переработать. Всегда следите за тем, чтобы не превысить отметку максимум на чаше.
- На чашу для перемалывания сверху установите ножевой механизм так, чтобы лезвия были направлены внутрь, после чего заверните механизм. Убедитесь, что он правильно прикручен.
- Убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отсоединен от розетки эл. сети. Рычаг кухонного комбайна должен находиться в горизонтальном положении, а насадка для взбивания, перемешивания или замеса должна быть снята. Снимите крышку верхнего вывода **A6**.
- Поместите мельницу на верхний разъем **A14** и поворачиванием зафиксировав её в рабочем положении. Предохранитель не позволяет включить мельницу, если она неправильно присоединена к многофункциональному рычагу.

Размалывание

- Убедитесь, что кухонный комбайн собран правильно, а поворотный регулятор установлен в позицию OFF (выключено). Вставьте вилку шнура питания в розетку.
- Установите поворотный регулятор на 6 скорость.



Предостережение:

Максимальная продолжительность непрерывного размола составляет 90 секунд. Затем дайте мельнице остыть приблизительно 1 минуту.

- После окончания размалывания установите поворотный регулятор в положение OFF (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки эл. сети.
- Осторожно снимите мельницу с многофункционального рычага. Верните крышку **A6** обратно на свое место.
- Разборку чаши для перемалывания на отдельные части выполняйте в обратной последовательности по сравнению с ее сборкой.
- После каждого использования очистите чашу и использованные принадлежности с соблюдением указаний в разделе ОЧИСТКА И УХОД.

ОЧИСТКА И УХОД



Предупреждение:

Перед любой очисткой и уходом обязательно отсоедините прибор от розетки эл. сети и подождите, пока он полностью остынет. Стойка, многофункциональная головка и её кабель питания не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Не брызгайте на них водой или другой жидкостью и не погружайте в воду или другие жидкости.

- После использования тщательно вымойте в горячей воде с нейтральным кухонным моющим средством все части, контактирующие с продуктами (принадлежности **B1–B5**, все составные части блендера **C1–C5**, все составные части мельницы **D1–D16**, терки **E1–E7**, чашу для размалывания **H1** и ножевой механизм **H2**). Потом сполосните все чистой водой и оставьте просохнуть либо тщательно вытрите мягким полотенцем. После мытья и просушки рекомендуется смазать нож **D3** и решетчатые диски **D4, D6** и **D7** растительным маслом.
- После взбивания белков необходимо сначала промыть нержавеющую чашу и использованный венчик для взбивания холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить.



Предупреждение:

Принадлежности **B1–B5**, металлические детали мясорубки **D1** и терки **E2** не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Другие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. Прямая перемалывающая головка **D3** и ножевые механизмы **C4** блендера будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые лезвия.

- Чашу миксера **C3** можно вымыть следующим образом. Залейте в неё 0,5 л чистой воды с добавлением нескольких капель кухонного средства для мытья посуды, а после этого соберите блендер и включите его на 10 - 15 секунд. После этого выключите комбайн, отсоедините его от розетки эл. сети и разберите узел чаши блендера после остановки вращающихся частей. Вылейте содержимое чаши блендера, а после этого тщательно сполосните чашу чистой водой и вытрите насухо.
- Слегка увлажненным кухонным полотенцем или губкой протрите внешние части стойки **A5** и многофункционального рычага **A7**.



Предупреждение:

Никогда не используйте для очистки многофункционального рычага или стойки химикаты, проволочную мочалку для посуды, металлические сеточки и чистящие средства с абразивными компонентами, так как они могут сильно повредить их внешнюю отделку.

ХРАНЕНИЕ

- Перед размещением на хранение прибор и его принадлежности должны полностью остыть, их необходимо выключить и отсоединить от эл. сети, они должны быть чистыми и сухими.
- Нержавеющую чашу поместите в основание стойки, а в нее можно положить венчики и крюк для замеса. Опустите многофункциональный рычаг в горизонтальное положение. Поместите кухонный комбайн в чистое, сухое и недоступное для детей место.



Предупреждение:

Не подвергайте хранящийся кухонный прибор воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности и не помещайте его в чрезмерно пыльную среду. Ничего не кладите на хранящийся кухонный комбайн.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальный диапазон напряжения..... 220–240 В переменного тока
Номинальная частота..... 50-60 Гц
Номинальная мощность 1500 Вт
Объем нержавеющей чаши..... 6 л
Объем стеклянной чаши блендера..... 1,5 л
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 Вт.

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 продуктах либо в сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия нельзя выбрасывать с обычными бытовыми отходами. Для правильной утилизации, вторичного использования и переработки, их необходимо доставить в специальные места сбора. В качестве альтернативы в некоторых странах ЕС или других европейских странах

электроприборы можно вернуть местному продавцу в обмен на товар аналогичного типа.

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. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местной организацией по сбору отходов.

При неправильной утилизации данного вида отходов могут налагаться штрафы в соответствии с законодательством этой страны.

Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза

В случае утилизации электрического или электронного оборудования необходимо получить необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

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



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

