

# SENCOR®

STM 8970



КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Перевод оригинального руководства

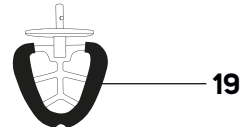
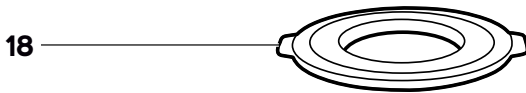
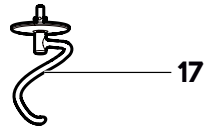
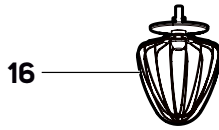
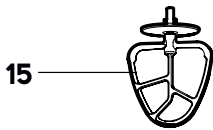
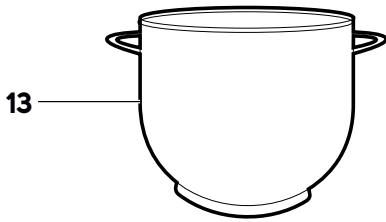
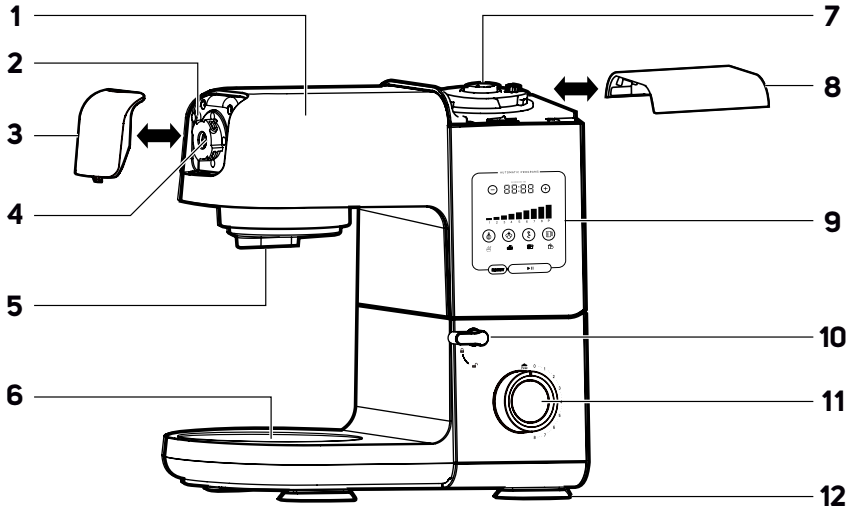


**SENCOR®**

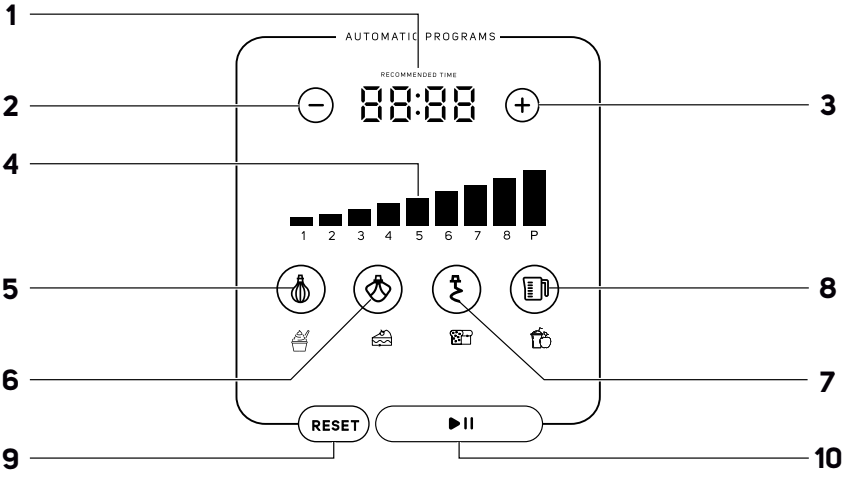
**STM 8970**



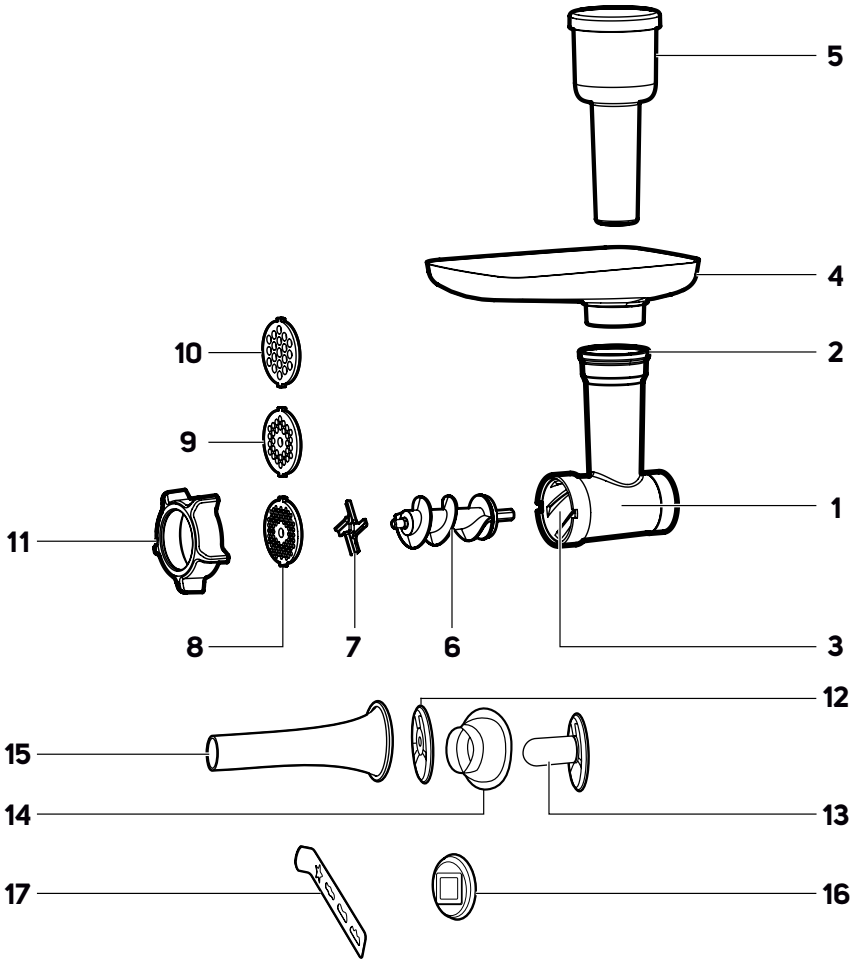
**A**



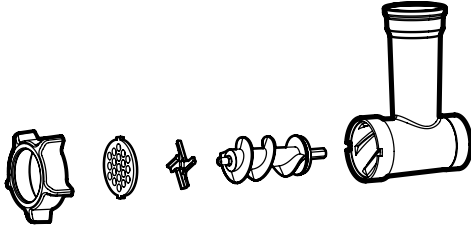
# B



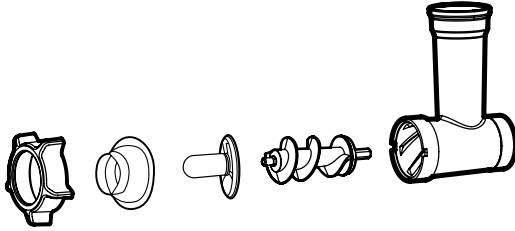
C



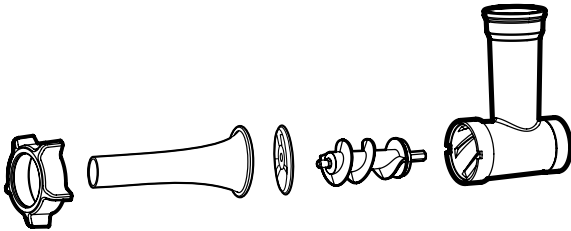
C<sub>1</sub>



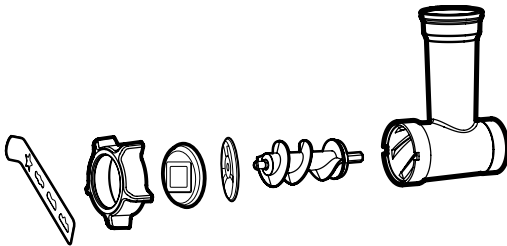
C<sub>2</sub>



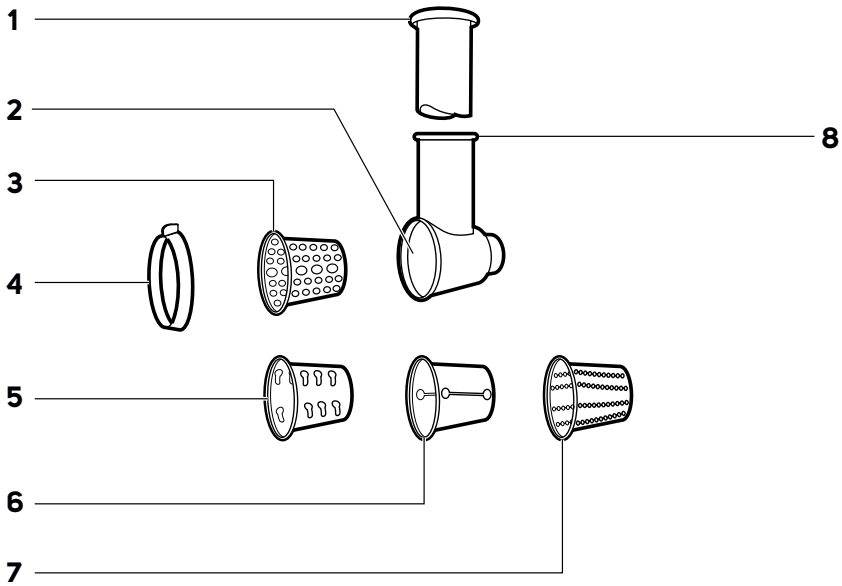
C<sub>3</sub>



C<sub>4</sub>



**D**



**E**

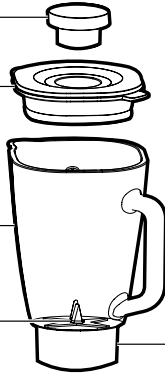
1

2

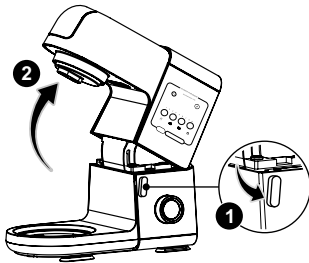
3

4

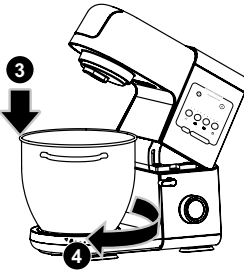
5

**F**

2

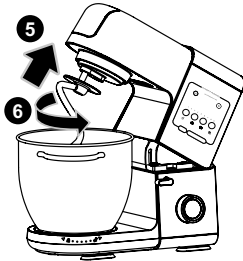


3

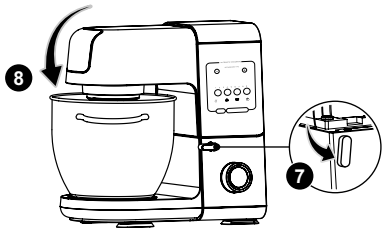


5

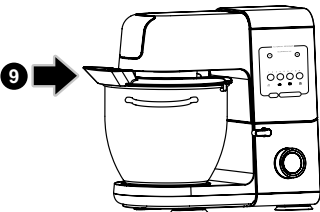
6



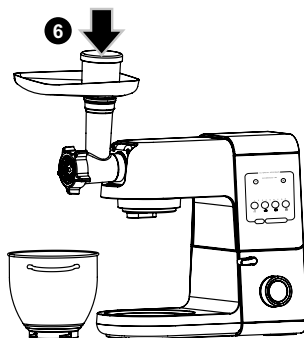
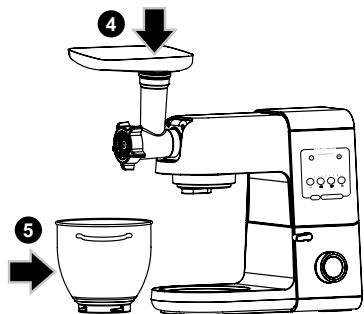
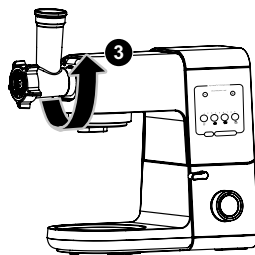
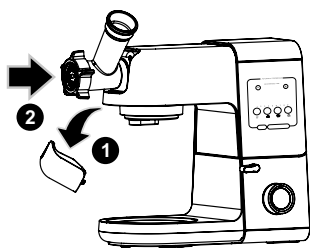
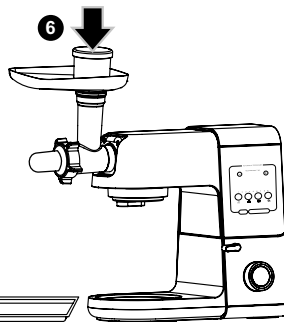
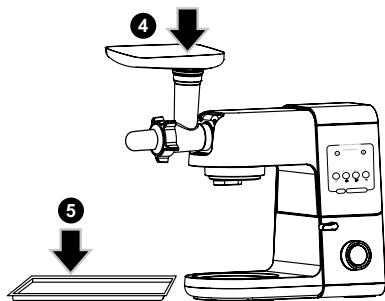
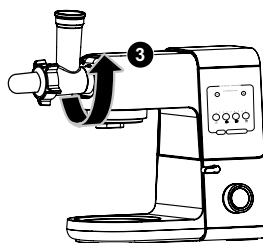
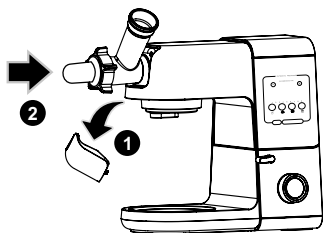
8

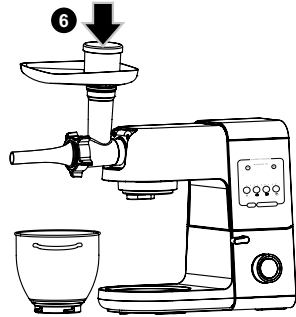
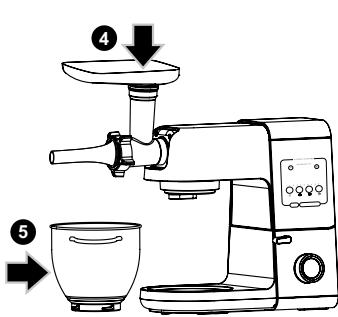
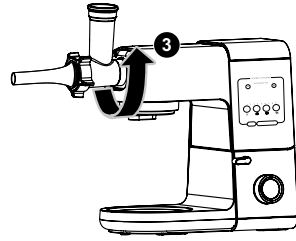
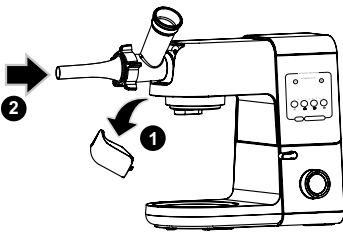
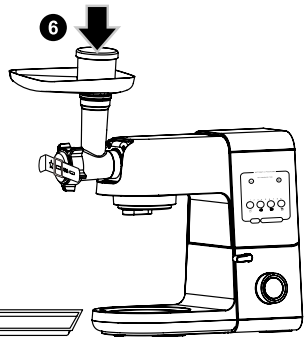
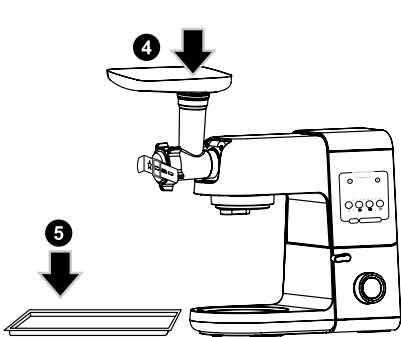
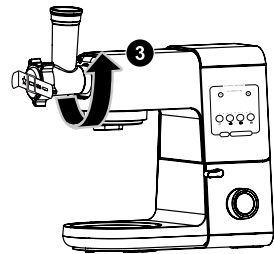
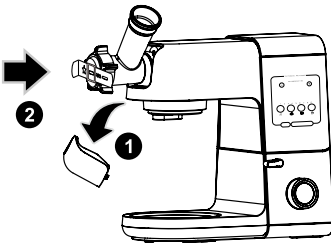


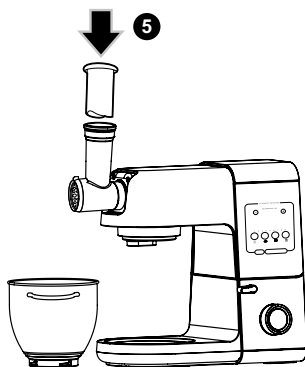
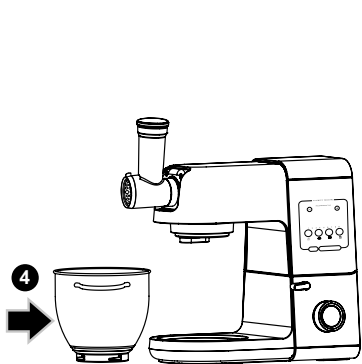
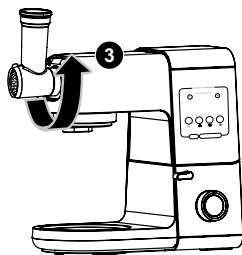
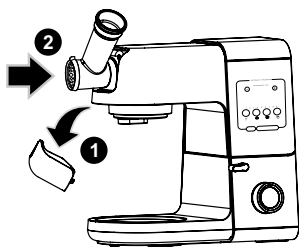
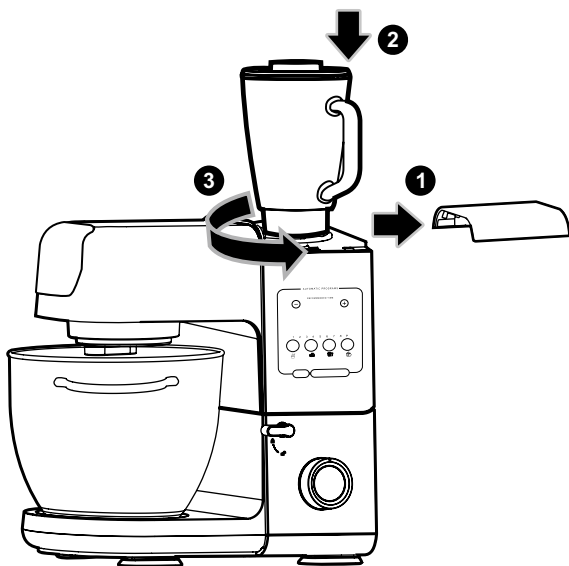
9





**G****H**

**I****J**

**K****L**

## Важные указания по технике безопасности

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

#### **Общие предупреждения**

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



## **Предостережение:**

Неправильное применение может привести к травме.

- Соблюдайте особую осторожность, чтобы не пораниться об острые детали, прикасаясь к ножу мясорубки, тёркам и ножевому механизму чаши блендера, особенно при установке и снятии принадлежностей, наполнении и опорожнении чаши блендера, а также во время чистки.
- При чистке поверхностей прибора и его принадлежностей, контактирующих с пищевыми продуктами, обязательно руководствуйтесь указаниями, приведёнными в этой инструкции.
- В этой инструкции приводится время приготовления и настройки скорости для конкретных принадлежностей.
- Всегда 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 заменой принадлежностей или доступных частей, движущихся во время использования, выключите прибор и отсоедините его от эл. питания.

### **Электробезопасность**

- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземлённой розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Перед использованием полностью размотайте кабель питания.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с влагой, водой или другой жидкостью.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от электрической розетки. Это может повредить кабель питания или розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки возьмитесь за самую вилку кабеля питания и аккуратно потяните.
- Не подключайте вилку питания прибора к электрической розетке и не отсоединяйте его от электрической розетки мокрыми руками.

- Не кладите любые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Храните кабель питания в сухом состоянии.
- Не обматывайте кабель питания вокруг электроприбора.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте электроприбор самостоятельно. Для проведения любого ремонта и регулировки этого электроприбора обратитесь в квалифицированную ремонтную мастерскую. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание риска поражения электрическим током никогда не погружайте прибор и его кабель питания в воду или другие жидкости и не мойте их под проточной водой.
- После завершения использования всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от электрической розетки.
- Если электроприбор упадёт в воду, ни в коем случае не пользуйтесь им. Отнесите его в квалифицированную ремонтную мастерскую для проверки.
- Прибор не рассчитан на работу с помощью внешнего таймера или других компонентов, включающих его автоматически.

#### Безопасность использования

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



#### Предостережение:

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность прибора – например, обклеивать её обоями, наклейками и пр.
- Используйте электроприбор и его принадлежности только в соответствии с указаниями, приведёнными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Перед первым использованием прибора следует тщательно вымыть отдельные компоненты его съёмных принадлежностей в горячей воде с кухонным моющим средством, затем промыть их питьевой водой и тщательно вытереть насухо полотенцем. В процессе чистки чаши блендера следите, чтобы вода не попадала на дно подставки, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду.
- Перед прикреплением принадлежностей к прибору убедитесь, что они чистые и сухие.
- Складывая многофункциональный рычаг, соблюдайте осторожность, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями.
- Каждый раз перед использованием убедитесь, что выбранные принадлежности не повреждены. Никогда не используйте электроприбор с неисправными принадлежностями.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия электроприбора.
- Не кладите электроприбор и его принадлежности на электрическую или газовую плиту или вблизи неё, на край стола или на неустойчивую поверхность. Не располагайте электроприбор и его принадлежности вблизи батареи отопления, открытого огня и других источников тепла. Размещайте прибор только на чистой, ровной, сухой и стабильной поверхности.
- Не используйте электроприбор если он работает неправильно, падал на землю, погружался в воду или поврежден любым иным способом. Сдайте его в сертифицированный центр обслуживания для проверки или ремонта.
- Не подвергайте электроприбор и его принадлежности воздействию погодных условий, экстремальных температур, прямых солнечных лучей, чрезмерной влажности или слишком пыльной среды.
- Перед тем, как использовать электроприбор, убедитесь, что он правильно собран, а многофункциональный рычаг находится в горизонтальном положении. Если используются принадлежности для перемешивания, замеса или взбивания, убедитесь, что они погружены в чашу с продуктами.
- Не используйте прибор без нагрузки. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Следите, чтобы во время работы с электроприбором руки были чистые и сухие.
- Во избежание опасностей избегайте прикосновения к вращающимся частям прибора. Во время использования ни в коем случае не помещайте в чашу с ингредиентами руки, вилку или иные предметы, а также держите волосы, одежду и т.п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Если в процессе использования вилка или другой предмет упадет в чашу, немедленно выключите прибор и отсоедините его от розетки.
- Следите, чтобы во время работы в отверстие горловины мясорубки или тёрки не попали волосы, одежда и 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 пестик, прилагающийся к насадке.
- В процессе работы никогда не поднимайте многофункциональный рычаг.
- Перед тем, как прикрепить, снять или заменить насадки, обязательно выключайте прибор и отсоединяйте его от розетки.
- Не собирайте и не разбирайте принадлежности непосредственно на приборе.
- Никогда не включайте блендер без надёжно закреплённой крышки. Во время работы крышка всегда должна быть надёжно прикреплена к чаше блендера.
- Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. При работе с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность.

- Стеклоянная чаша блендера выдерживает температуру до 55 °С. Никогда не кладите в неё продукты, разогретые до большей температуры, иначе чаша может треснуть, что также грозит ожогами.
- По соображениям безопасности перед включением прибора дайте горячим жидкостям и продуктам остыть.
- Если в чаше блендера перемешиваются горячие жидкости, во время работы не открывайте внутреннюю крышечку.
- После завершения работы поверхности используемых принадлежностей могут быть горячими. Не прикасайтесь к нагретой поверхности. Если требуется перенести чашу блендера или стальную чашу, пользуйтесь предназначенными для этого ручками.
- Никакие принадлежности данного прибора не предназначены для использования в микроволновых, электрических печах и т. д.
- Прикасаясь к ножу мясорубки, тёрки, ножовому механизму блендера, будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться об острые грани. Необходимо проявлять особую осторожность при извлечении содержимого из чаши блендера, сборке мясорубки, извлечении ножа из корпуса мясорубки, сборке и разборке насадки-тёрки и чистке.
- Во избежание опасности не применяйте электроприбор для переработки твёрдых материалов, таких как кости, скорлупа орехов, твёрдые косточки абрикосов, персиков, манго и т. д.
- Максимальное время непрерывной работы прибора составляет 10 минут. Блендер может непрерывно работать не более 3 минут. Перед следующим использованием позвольте прибору 30 минут остыть. Не превышайте максимальное время непрерывной работы и соблюдайте интервал, необходимый для охлаждения прибора перед его дальнейшим использованием.

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

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

# RU Кухонный комбайн

## Руководство по эксплуатации

- Благодарим за покупку товара марки SENCOR и надеемся, что он оправдает ваши ожидания.
- Перед использованием этого электроприбора, пожалуйста, изучите инструкцию к нему, даже если вы уже знакомы с приборами подобного типа. Используйте прибор только так, как это описано в данном руководстве пользователя. Сохраните это руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте электроприбор и следите, чтобы не выбросить какую-нибудь часть упаковки, прежде чем найдёте все составляющие компоненты. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА И ЕГО ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- A1** Многофункциональный откидной рычаг с подсветкой стальной чаши
- A2** Кнопка снятия мясорубки / насадки-тёрки с переднего разъёма рычага
- A3** Съёмная крышка переднего разъёма для крепления мясорубки / насадки-тёрки
- A4** Передний разъём для крепления мясорубки / насадки-тёрки
- A5** Отверстие крепления венчика для взбивания, венчика для смешивания или крюка для замеса
- A6** Подставка стальной чаши
- A7** Верхний разъём для крепления блендера
- A8** Съёмная крышка верхнего разъёма для крепления блендера
- A9** Панель управления с дисплеем
- A10** Фиксатор многофункционального рычага
- A11** Поворотный регулятор скорости для выбора скорости и остановки прибора в режиме ручных настроек  
0 – остановка прибора  
1 – 8 скорости (1 – наименьшая, 8 – наибольшая)  
P – режим PULSE для кратковременного ускорения до максимума
- A12** Нескользящие ножки
- A13** Стальная чаша для переработки продуктов ёмкостью 6,7 л (2 шт) Максимальная вместимость стальной чаши – 4,5 л.
- A14** Прозрачная крышка, защищающая от разбрызгивания, с отверстием для постепенного добавления продуктов в стальную чашу
- A15** Венчик для перемешивания
- A16** Сферический венчик для взбивания
- A17** Крюк для замеса
- A18** Крышка (2 шт), позволяющая закрыть стальную чашу **A13**, чтобы временно хранить в ней обработанные продукты.
- A19** Венчик flexi для перемешивания со скребком. Используется также как венчик для перемешивания
- A15** Дополнительно оборудован скребком, который постоянно чистит стенку нержавеющей чаши, чем обеспечивает лучшую переработку всех ингредиентов приготовляемой смеси.

### Панель управления с дисплеем

- B1** Индикатор времени работы отображает заданное, истекшее или оставшееся время работы
- B2** Кнопка сокращения времени работы
- B3** Кнопка продления времени работы
- B4** Индикатор скорости
- B5** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием сферического венчика для взбивания
- B6** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием венчика для перемешивания
- B7** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы с использованием крюка для замеса теста
- B8** Сенсорная кнопка пуска / завершения автоматической программы блендера
- B9** Сенсорная кнопка RESET
- B10** Сенсорная кнопка Пуск/Пауза

### Мясорубка

- C1** Камера помоло
- C2** Загрузочное отверстие
- C3** Отверстие для вставки шнека
- C4** Воронка
- C5** Пестик
- C6** Шнек
- C7** Нож
- C8** Диск для мелкого помола
- C9** Диск для среднего помола
- C10** Диск для крупного помола
- C11** Гайка
- C12** Сепаратор
- C13** Насадка кеббе
- C14** Коническая насадка
- C15** Насадка для набивки кишок
- C16** Адаптер формочки для печенья
- C17** Формочка для печенья

### Насадка-тёрка

- D1** Пестик
- D2** Корпус тёрки
- D3** Очень мелкая тёрка
- D4** Завинчивающаяся крышка для закрепления тёрки в корпусе
- D5** Крупная тёрка
- D6** Ломтерезка
- D7** Мелкая тёрка
- D8** Загрузочное отверстие

### Блендер

- E1** Внутренняя крышечка
- E2** Наружная крышка с отверстием для добавления продуктов
- E3** Чаша блендера ёмкостью 1,5 л
- E4** Ножевой механизм входит в состав чаши блендера
- E5** Подставка для прикрепления блендера к верхнему разъёму многофункционального рычага

### НАЗНАЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества пищевых продуктов в бытовых условиях. Он подходит для смешивания, взбивания, разминания и перемешивания продуктов, измельчения мяса, приготовления кеббе и колбасок, натирания продуктов на терке и придания формы печенью.



## ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Очистите внешнюю поверхность комбайна слегка увлажнённой тканью, следя за тем, чтобы влага не попала на переключатель скорости **A11**.
- Передний разъём **A4** крепления кофемолки или насадки тёрки, а также верхний разъём крепления блендера только протрите сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.



### Предостережение:

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

- Перед началом использования очистите все компоненты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, следующим способом:
- Тщательно вымойте стальную чашу **A13**, крышку **A18**, крышку **A14**, насадки **A15**, **A16**, **A17**, **A19**, составные части мясорубки **C1–C17**, составные части насадки-тёрки **D1–D8** и принадлежности блендера **E1–E2** в тёплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. Затем промойте их чистой водой и оставьте сохнуть или вытрите мягким полотенцем.
- Чашу блендера **E3** тщательно вымойте изнутри водой с нейтральным средством для мытья посуды, а затем несколько раз сполосните чистой водой. Внешнюю поверхность стеклянной чаши **E3** промойте тёплой проточной водой с нейтральным средством для мытья посуды, затем сполосните струёй чистой воды. **Внимание:** В процессе чистки следите, чтобы вода не попадала на дно подставки **E5**, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Тщательно вытрите любую влагу или дытте ей полностью высохнуть. Дайте чаше блендера **E3** полностью высохнуть изнутри, а снаружи протрите поверхность чаши **E3** тканью.



### Предупреждение:

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


При чистке внутреннего пространства чаши блендера **E3**, в котором расположено ножевой механизм **E4**, а также при чистке дисков **C8–C10**, ножа **C7**, щека мясорубки **C6** и тёрки **D3**, **D5–D7** будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться о лезвия или острые грани.


## РАЗМЕЩЕНИЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

- Поставьте прибор на ровную, сухую, чистую и, прежде всего, устойчивую поверхность – например, на кухонную столешницу.
- Всегда располагайте прибор таким образом, чтобы за него никто не мог зацепиться и перевернуть или уронить его на землю. Никогда не ставьте его на край кухонной столешницы или стола: вибрация во время работы могут привести к его смещению и падению.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ



- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Раздастся звуковой сигнал. Индикаторы **V1** и **V4**, сенсорные кнопки **B5–B10**, регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши

на мгновение вспыхнут и снова погаснут. Затем погаснет и загорится кнопка управления **B10** .

- Нажмите на кнопку **B10** , приведя комбайн в режим ожидания. Раздастся звуковой сигнал, загорятся кнопки **B5–B9**, регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши. Затем кнопки **B5–B8** будут попеременно гаснуть и загораться. Место стальной чаши, кнопки **B9–B10** и регулятор скорости **A11** будут непрерывно светиться.




### Примечание:

Если в течение 10 минут с момента приведения комбайна в режим ожидания не будут совершены никакие действия, панель управления **A9**, поворотный регулятор скорости **A11** и подсветка стальной чаши погаснут. Активной останется только кнопка **B10** . В этом случае снова нажмите на кнопку **B10** , возвращая комбайн в режим ожидания.

- Из режима ожидания можно приступить к работе с помощью органов управления, описанных далее. Перед тем, как начать работу с кухонным комбайном, полностью прочтите руководство по эксплуатации. Во время работы обязательно соблюдайте указания, приведённые в этой инструкции. Назначение и применение отдельных принадлежностей описано в соответствующих разделах.
- Чтобы завершить работу, воспользуйтесь соответствующими органами управления. Если вы воспользовались одной из автоматических программ, комбайн выключится сам после её завершения.
- После завершения работы обязательно убедитесь, что кухонный комбайн выключен, а поворотный регулятор **A11** установлен в положение 0 (выключено). Затем отсоедините прибор от розетки.

## ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ

Орган управления	Функция
Кнопка <b>B10</b> 	Подключив кухонный комбайн к электрической розетке, подождите несколько секунд, чтобы эта кнопка стала активной, а затем нажмите на неё, и прибор перейдёт в режим ожидания.
	Если комбайн включён, то нажатие на эту кнопку остановит его. Прерывание работы сопровождается частым миганием поворотного выключателя <b>A11</b> . Ещё одно нажатие на кнопку возобновит работу прибора. Функция памяти позволяет перезапустить устройство в течение 10 минут после прерывания работы. Через 10 минут панель управления с экраном <b>A9</b> , поворотный регулятор <b>A11</b> и подсветка стальной чаши погаснут. Активной останется только кнопка <b>B10</b> . Если перед этим комбайн работал в режиме ручной настройки, верните поворотный регулятор <b>A11</b> в положение 0 (выключено).
Кнопка <b>B9</b> RESET	Если прибор подключен к розетке, и на панели управления активна только кнопка <b>B10</b> , нажмите на неё, и комбайн перейдёт в режим ожидания.
	Если комбайн работает в режиме автоматической программы или ручной настройки, нажмите на эту кнопку, чтобы завершить работу. Робот переключится в режим ожидания. В случае ручной настройки после завершения работы необходимо вернуть поворотный регулятор <b>A11</b> в положение 0 (выключено).

<p>Кнопки <b>B2</b>  и <b>B3</b> </p>	<p>Сначала выберите автоматическую программу или вручную задайте скорость, после чего этими кнопками можно будет изменить или установить время работы. Максимальное время работы в режиме ручной настройки составляет 10 минут. Для стандартных программ можно установить следующее максимальное время: 4 мин для программы взбивания, 6 мин для программы перемешивания, 8 мин для программы замеса и 3 мин для программы миксера.</p> <p>Если заданное время составляет 5 минут или менее, то каждое нажатие на кнопку <b>B2</b> уменьшит этот интервал на 30 секунд. Если заданное время больше 5 минут, то каждое нажатие на кнопку <b>B2</b> уменьшит этот интервал на 1 минуту.</p> <p>Если заданное время составляет 5 минут или менее, то каждое нажатие на кнопку <b>B3</b> увеличит этот интервал на 30 секунд. Если заданное время больше 5 минут, то каждое нажатие на кнопку <b>B3</b> увеличит этот интервал на 1 минуту.</p>
<p>Кнопка <b>B5</b> </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу взбивания сферическим венчиком. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка <b>B6</b> </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу венчика для перемешивания. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка <b>B7</b> </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу замеса теста крюком. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Кнопка <b>B8</b> </p>	<p>Нажатие на эту кнопку в режиме ожидания запускает автоматическую программу блендера. Повторное нажатие на кнопку выключает программу.</p>
<p>Поворотный регулятор скорости <b>A11</b></p>	<p>Предназначен для выбора скорости и остановки прибора в режиме ручных настроек.</p> <p>0 (выключение) – остановка прибора Скорости 1–8 (1 – наименьшая, 8 – наибольшая) P – режим PULSE для кратковременного ускорения до максимума Необходимо удерживать поворотный регулятор <b>A11</b> в режиме P. Когда вы отпустите регулятор <b>A11</b>, он сам вернётся в положение 0. Всегда удерживайте регулятор <b>A11</b> в положении P только на несколько секунд.</p> <p>Если вы подключили кухонный комбайн к розетке, а поворотный регулятор <b>A11</b> установлен в иное положение, нежели 0 (выключено), необходимо сначала переключить регулятор <b>A11</b> в эту позицию, и только затем выбрать нужную скорость.</p> <p>Каждый раз, завершив работу, убедитесь, что поворотный регулятор <b>A11</b> установлен в положение 0 (выключено).</p>

## ФУНКЦИЯ SOFT START

Этот кухонный комбайн оборудован функцией Soft Start, обеспечивающей плавный запуск двигателя при старте, чем сохраняются внутренние компоненты прибора и продлевается срок его службы.

## ЗАЩИТА ДВИГАТЕЛЯ

- Двигатель кухонного комбайна оснащен предохранителем, защищающим его от поломок в случае превышения нагрузки или слишком длительной работы. В этом случае предохранитель срабатывает, и кухонный комбайн останавливается. Установите поворотный выключатель **A11** в положение 0 (выключено), отсоедините кабель питания от электрической розетки и дайте прибору остыть минимум 30 минут.
- Не заставляйте кухонный комбайн работать слишком долго при большой нагрузке. Разделите большие объёмы продуктов на несколько меньших порций.

## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ И ЗАМЕС



### Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежность, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.

Если прикреплять насадку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её с комбайна, подключенного к розетке, можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

### Планетарная система перемешивания

- Кухонный комбайн оснащен планетарной системой перемешивания, которая работает по принципу двойного вращения насадки. Насадка вращается против часовой стрелки по внутреннему периметру чаши, одновременно вращаясь вокруг своей оси в обратном направлении. Благодаря этому продукты в стальной чаше обрабатываются тщательно и равномерно.

### Выбор насадки

Тип насадки	Применение
Венчик для перемешивания <b>A15</b> или <b>A19</b>	Предназначен для замеса легкого и среднего бездрожжевого теста, приготовления глазури, кремов, смесей для торта, начинки и т.п. Не используйте его для замеса тяжёлого теста.
Сферический венчик для взбивания <b>A16</b>	Предназначен для взбивания яиц или яичных белков, сливок (взбитых), пенистых кремов и т. д. Не подходит для перемешивания или замеса теста. В противном случае может произойти поломка.
Крюк для замеса <b>A17</b>	Предназначен для замеса разных видов теста, в том числе тяжёлого и плотного: например, для хлеба, пиццы, свежих макарон и т. д.

### Прикрепление насадки и фиксация стальной чаши (рис. F)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено), и комбайн отключён от розетки. Крышки **A8** и **A3** обязательно должны быть закреплены на своих местах.



### Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10** по направлению к символу открытого замка. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Одновременно другой рукой придерживайте многофункциональный рычаг **A1** снизу. Освободите фиксатор **A10** и отклоните многофункциональный рычаг **A1** вверх до упора. Закрепление многофункционального рычага **A1** в открытой позиции сопровождается возвратом фиксатора **A10** в исходное положение (напротив символа закрытого замка), о чём сообщает слышимый щелчок.
- Вставьте стальную чашу **A13** на подставку **A6** и закрепите её, повернув по часовой стрелке. Если стальная чаша **A13** хорошо закреплена, то её нельзя отдельно сдвинуть с подставки **A6**.
- Выберите насадку **A15, A16, A17** или **A19**, в зависимости от потребности, вставьте её в отверстие **A5** в рычаге **A1** и зафиксируйте, повернув против часовой стрелки. Слегка потяните насадку вниз для того, чтобы проверить надёжность соединения.
- Сложите в стальную чашу **A13** продукты, которые собираетесь обработать. Ручководствуйтесь разделом «Помещение ингредиентов в чашу».
- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10**, а другой рукой медленно наклоняйте многофункциональный рычаг **A1**, отпуская фиксатор **A10**. После того, как многофункциональный рычаг **A1** примет горизонтальное положение, раздаётся слышимый щелчок, и фиксатор **A10** также встанет горизонтально (напротив символа закрытого замка). Это значит, что многофункциональный рычаг **A1** зафиксировался в рабочем положении.



#### Предупреждение:

Опуская многофункциональный рычаг **A1**, следите, чтобы не защемить пальцы между откидной и неподвижной частями комбайна.


Наденьте на стальную чашу **A13** прозрачную крышку **A14**, чтобы загрузочное отверстие было ближе к передней части многофункционального рычага **A1**.

#### Помещение ингредиентов в чашу

- Поместите в стальную чашу **A13** продукты, которые нужно переработать. Не наполняйте стальную чашу **A13** сверх максимальной отметки, то есть свыше 4,5 литров.
- Если вы положите в чашу **A13** слишком мало ингредиентов, то, возможно, не получится достичь оптимального результата.
- Минимальное и максимальное количество сырья, которое может быть обработано за одну партию, показано в следующей таблице. В разных рецептах могут быть разные пропорции сухих и жидких ингредиентов, поэтому необходимо также учитывать общий состав конкретного рецепта.

Продукты/тип теста	Минимальное количество	Максимальное количество
Яичные белки	4 шт	12 шт
Сливки для взбивания	300 г	800 г
Тесто для торта, печенья, сладостей и т. д.	400 г муки	1500 г муки
Хлебное тесто и т. д.	400 г муки	1500 г муки

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

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведен в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.

#### Автоматические программы

- Кухонный комбайн располагает тремя автоматическими программами: перемешивание, взбивание и замес теста.

Кнопка	Насадка	Ход программы
	Сферический венчик для взбивания <b>A16</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматическая скорость: 1–8</li> <li>• Длительность программы: 4 минуты</li> </ul> <p>В начале скорость постепенно возрастает с интервалом примерно в 3 секунды, пока не будет достигнута 8 скорость.</p>
	Венчик для перемешивания <b>A15</b> или <b>A19</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматическая скорость: 1–6</li> <li>• Длительность программы: 3 минуты</li> </ul> <p>В начале скорость постепенно возрастает с интервалом примерно в 6 секунд, пока не будет достигнута 6 скорость.</p>
	Крюк для замеса <b>A17</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Автоматическая скорость: 1–3</li> <li>• Длительность программы: 6 минут</li> </ul> <p>В течение первой минуты работа происходит на 1-й скорости, затем две минуты – на 2-й, а на протяжении трёх последних минут – на 3-й.</p>



- Рабочий цикл с заданной скоростью и длительностью запускается из режима ожидания нажатием кнопки одной из автоматических программ. Будут гореть кнопки **B9–B10**, кнопка выбранной в данный момент программы, указатель скорости **B4** (актуальная скорость отображается погасанием соответствующего количества делений на шкале скорости), а на дисплее будет исполняться отсчет времени до истечения установленного интервала.






#### Примечание:

В автоматической программе нельзя изменять скорость. На пульте управления с помощью кнопок



**B2**  и **B3**  можно изменить только длительность. Максимальная регулируемая длительность следующая: 04:00 для программы взбивания, 06:00 для программы перемешивания и 08:00 для программы замеса теста.

- Если требуется прервать выполнение программы, нажмите на кнопку **B10** . Повторное нажатие на кнопку **B10**  возобновит программу. Функция памяти позволяет перезапустить программу в течение 10 минут после прерывания. Через 10 минут экран с пультом управления **A9** погаснет. На панели управления останется активной только кнопка **B10** .
- Если потребуется досрочно завершить программу, нажмите на кнопку **B9** RESET или на ту же кнопку, которая использовалась для пуска программы.
- После завершения программы раздаётся звуковой сигнал, комбайн остановится и переключится в режим ожидания.

**Предостережение:**

Во время работы не помещайте в стальную чашу **A13** такие предметы как ложка, кухонный нож, вилка и т.п. – это может привести к травме или поломке прибора.


**Ручная настройка**

- Если вы не хотите использовать автоматические программы, можно самостоятельно задать скорость и время обработки продуктов.
- Настройку скорости можно менять в процессе работы. Рекомендуется всегда начинать с медленной скорости, а затем постепенно повышать её по мере необходимости. Жидкое тесто рекомендуется перемешивать на меньшей скорости, чтобы не разбрызгивались ингредиенты. Когда они перемешаются, увеличьте скорость до нужного уровня. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройки скорости указаны в таблице «Краткое руководство по переработке ингредиентов».

**Настройка скорости**

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На экране **A9** будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Обработка большинства продуктов длится несколько минут. При использовании венчика для взбивания рекомендуется не превышать время работы более 4 минут, при использовании венчика для перемешивания – 6 минут, крюка для замеса теста – 8 минут.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено). Кухонный комбайн перейдёт в режим ожидания. После 10 минут работы кухонный комбайн автоматически остановится, если вы не переведёте поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено) раньше. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

**Настройка скорости и времени работы**

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На дисплее **A9** начнёт отсчитываться оставшееся время работы.
- Кнопками **B2**  и **B3**  задайте требуемое время работы. Максимально возможное время работы составляет 10 минут. На экране **A9** будет отображаться время, оставшееся до истечения заданного интервала. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, комбайн автоматически остановится и перейдёт в режим ожидания.
- Верните поворотный регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

**Предупреждение:**

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

**Импульсный режим**

- Чтобы увеличить скорость до максимальной на короткое время, поверните регулятор **A11** в положение **P** (импульсный режим) и удерживайте его в этом положении в течение короткого времени. Когда вы отпустите регулятор **A11**, он автоматически вернется в положение 0 (выключено). Всегда удерживайте регулятор **A11** в положении P только на несколько секунд.

**Краткое руководство по переработке ингредиентов**

Насадка	Ингредиенты	Рекомендуемые настройки
Сферический венчик для взбивания <b>A16</b>	яичные белки, сливки для взбивания, пенистые кремы и т. д.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Скорость: 6–8</li> <li>• Время: 2–4 минуты</li> </ul>
Венчик для перемешивания <b>A15</b> или <b>A19</b>	супы, кремы, смеси для торта, начинка	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Скорость: 4–6</li> <li>• Время: 3–4 минуты</li> </ul>
Крюк для замеса <b>A17</b>	тесто для хлеба, пиццы и т. д.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Скорость: 1–3</li> <li>• Время: 4–6 минут</li> </ul> Для этой насадки не рекомендуются высокие скорости.

**Примечание:**

Указанная скорость и время обработки – ориентировочные. Чтобы продукты не разбрызгивались из стальной чаши **A13**, вначале выберите скорость 1 или 2 уровня. Затем увеличьте скорость до требуемой. Для облегчения перемешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло.

При взбивании яичных белков стальная чаша **A13** и венчик для взбивания **A16** должны быть абсолютно чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может помешать взбить белки до требуемой консистенции.

Перед взбиванием сливки должны быть охлаждены до температуры 6 °C. Ингредиенты для разного вида теста перед приготовлением должны быть комнатной температуры.

**Удаление или снятие прилипших продуктов**

- Если требуется удалить продукты или если они (напр., тесто) прилипли к краям чаши **A13** и их необходимо снять, остановите электроприбор кнопкой **RESET B9** (если была включена автоматическая программа) или переведите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (в случае ручной настройки). **Внимание:** Прерывание работы сбросит все предыдущие настройки.
- Убедитесь, что поворотный регулятор **A11** установлен в позицию 0, и отключите кухонный комбайн от розетки.
- Если вы использовали крышку **A14** – сначала снимите её. Поднимите многофункциональный рычаг **A1**. Убедитесь, что он надёжно зафиксирован в верхнем открытом положении и по мере необходимости добавьте ингредиенты. Если продукты прилипли, соскребите их с краев чаши **A13** обычной кухонной лопаткой.
- Убедитесь, что в стальной чаше **A13** находятся только продукты, подлежащие обработке. Снова опустите многофункциональный рычаг **A1** в рабочее положение. Установите на чашу **A13** крышку **A14**. Подключите кухонный комбайн к электрической розетке и снова выполните нужную настройку.

**Завершение работы и снятие принадлежностей**

- После окончания работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Снимите прозрачную крышку чаши **A14**, если она использовалась.
- Одной рукой нажмите на фиксатор **A10** по направлению к символу открытого замка. Это освободит многофункциональный рычаг **A1**. Одновременно другой рукой придерживайте многофункциональный рычаг **A1** снизу. Освободите фиксатор **A10** и отклоните многофункциональный рычаг **A1** вверх до упора. Закрепление многофункционального рычага **A1** в открытой позиции сопровождается возвратом

фиксатора **A10** в исходное положение (напротив символа закрытого замка), о чём сообщает слышимый щелчок.

- Слегка надавите на использованную насадку вверх, по направлению к многофункциональному рычагу **A1**, одновременно поворачивая её по часовой стрелке. Насадка отсоединится, и её можно будет снять с многофункционального рычага **A1**.
- Поверните стальную чашу **A13** против часовой стрелки и снимите её с подставки **A6**.
- Верните многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

## ПОМОЛ МЯСА, ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ, НАБИВКА КИШОК И ФОРМИРОВАНИЕ ПЕЧЕНЬЯ



### Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежности, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.

Если вы будете прикреплять мясорубку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

### Подготовка мясорубки для помолы фарша (рис. С и С<sub>1</sub>)

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



### Предостережение:

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

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

### Подготовка мясорубки для приготовления кеббе (рис. С и С<sub>2</sub>)

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

### Подготовка мясорубки для набивки кишков (рис. С и С<sub>3</sub>)

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

### Подготовка мясорубки для придания формы печенью (рис. С и С<sub>4</sub>)

- Вставьте шнек **C6** в корпус мясорубки **C1**. При этом следите, чтобы шнек **C6** был вставлен в корпус **C1** правильной стороной и до конца.

- Наденьте на шнек **C6** сепаратор **C12** и проследите, чтобы он по периметру правильно встал в отверстие корпуса **C1**. Вставьте адаптер формочки **C16** в гайку **C11**.
- Навинтите гайку **C11** а адаптером формочки **C16** на корпус мясорубки **C1**. Затяните гайку **C11** с адекватным усилием.
- Завершите сборку, вставив формочку **C17** в адаптер **C16**.

### Установка собранной мясорубки на комбайн (рис. G–J)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15**, **A16**, **A17** или **A19**. Крышка **A8** обязательно должна быть закреплена на своём месте.



### Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Снимите с многофункционального рычага **A1** переднюю крышку **A3**. Сняв переднюю крышку **A3**, указательным пальцем надавите на нижнюю часть крышки **A3**, чтобы ослабить её, а затем снять, потянув вверх.
- Установите собранную мясорубку на передний разъем **A4** под углом около 45° и зафиксируйте её в рабочем положении, повернув против часовой стрелки до упора.
- На горловину **C2** установите стальную воронку **C4**, а под мясорубкой поместите подходящую пищевую ёмкость. Для этого можно использовать стальную чашу **A13**. При применении насадки для приготовления кеббе или печенья рекомендуется использовать противень.


### Помол фарша

- Прежде всего подготовьте мясо для помола следующим образом: удалите из мяса кости, сухожилия, хрящи и нарежьте его на кусочки размером 2 × 2 × 6 см, чтобы они свободно проходили в отверстие горловины **C2**.



### Предостережение:

Не перемалывайте замороженное мясо. Предварительно его нужно разморозить.

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **V10** , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для помола фарша подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекающее время с момента пуска.
- Постепенно загружайте куски мяса в отверстие горловины **C2**, придавливая их пестиком **C5**. Следите, чтобы отверстие горловины **C2** не забивалось большим количеством мяса. Одна порция мяса за один раз не должна превышать 5 кг. Время приготовления фарша занимает несколько минут.





### Предостережение:

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

- Фарш будет падать в ёмкость, установленную под мясорубкой. Остатки мяса, накопившиеся в корпусе **C1**, можно удалить, перемолов корочку хлеба или булки.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию 0. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

### Приготовление кеббе

- Положите заранее подготовленный молотый фарш для кеббе на воронку **C4**.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10**  , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для приготовления кеббе подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Постепенно подавайте молотую смесь в отверстие горловины **C2**, придавливая пестиком **C5**. В результате получится полая мясная трубочка, которая далее будет нарезаться на кусочки меньшего размера. Кеббе – это традиционное блюдо Ближнего Востока, которое готовится, в основном, из мясного фарша и цельнозерновой пшеницы.





#### Предостережение:

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

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию 0. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

### Набивка кишок

- Подготовьте кишку, которая будет заполняться заранее смолотым фаршем, и поддержите ее примерно 10 минут теплой воде. Положите готовый фарш на воронку **C4**. Выньте кишку из воды, один ее конец скрепите шпилькой или завяжите, другой конец соберите гармошкой и натяните на насадку для набивки кишок **C15**.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10**  , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для набивки кишок подойдёт 4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Одной рукой придерживайте кишку на насадке **C15**, а другой, с помощью пестика **C5** проталкивайте готовый фарш

в горловину мясорубки **C2**. Если кишка прилипает к насадке **C15**, следует еще раз смочить ее водой.





#### Предостережение:

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

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию 0. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

### Придание формы печеню

- Положите приготовленное тесто на воронку **C4**.
- Выберите железаемую форму, смещая формочку **C17** влево или вправо.
- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию 0 (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10**  , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для придания формы печеню подойдёт 3–4 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Пестиком **C5** проталкивайте тесто в отверстие горловины **C2**. В результате получается тесто в виде фигурки, которую вы выбрали с помощью формочки **C17**. Рекомендуем придерживать ладонь или поднос под выдавливаемым тестом. Полученные полоски разрежьте на меньшие куски.



#### Предостережение:

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

- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию 0 (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию 0. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение 0 (выключено).

### Завершение работы и разборка мясорубки

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение 0 (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Чтобы разобрать мясорубку, сначала снимите воронку **C4**. Затем нажмите на кнопку **A2**, поверните мясорубку по часовой стрелке и, потянув, снимите с многофункционального рычага **A1** сняв мясорубку, верните крышку переднего разъёма **A3** на своё место.
- Разборку мясорубки выполняйте в обратной последовательности, по сравнению со сборкой.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

## НАТИРАНИЕ НА ТЁРКЕ



### Предостережение:

Перед тем, как установить или снять принадлежность, выключите электроприбор и отсоедините его от розетки.

Если вы будете прикреплять насадку-тёрку к многофункциональному рычагу **A1** или снимать её, не отсоединив комбайн от розетки, то можно случайно включить прибор, что грозит серьёзной травмой.

### Сборка насадки-тёрки (рис. D)

- Вставьте в корпус **D2** тёрку **D3, D5, D6** или **D7**. При этом следите, чтобы тёрка встала в корпус **D2** правильной стороной и полностью прилегла к корпусу **D2**. Выбрать тёрку вам поможет «Быстрое руководство по выбору тёрки»



### Предупреждение:

Вставляя тёрку **D3, D5, D6** или **D7** в корпус **D2**, будьте осторожны, чтобы не пораниться о лезвия.

- Закрепите тёрку в корпусе **D2**, навинтив гайку **D4** на переднюю часть корпуса **D2**. Затяните гайку **D4** с адекватным усилием.

### Установка собранной насадки-тёрки на кухонный комбайн (рис. K)

- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15, A16, A17** или **A19**. Крышка **A8** обязательно должна быть закреплена на своём месте.



### Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, предотвращающим включение, если крышка **A8** не закреплена должным образом на своём месте.

- Снимите с многофункционального рычага крышку **A3**. Сняв крышку переднего разъёма **A3**, указательным пальцем надавите на нижнюю часть крышки **A3**, чтобы ослабить её, а затем снять, потянув вверх.
- Установите собранную насадку-тёрку на передний разъём **A4** под углом около 45° и зафиксируйте её в рабочем положении, повернув против часовой стрелки до упора.
- Под насадкой-тёркой разместите подходящую ёмкость для продуктов. Для этого можно использовать стальную чашу **A13**.

### Использование терки



- Терка предназначена для переработки разных видов фруктов, овощей и других продуктов, обычно используемых в быту.
- Подготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые будут помещаться в верхнее отверстие горловины **D8**. Некоторые плоды перед обработкой необходимо избавить от семян, косточек, твёрдой кожуры, скорлупы и т. д.



### Предупреждение:

Никогда не пытайтесь обрабатывать ореховую скорлупу или твёрдые косточки.

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено).

- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **B10**  , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.
- Установите поворотным регулятором **A11** нужную скорость. Для насадки-тёрки подойдёт 6 скорость. Рекомендуется сначала установить низкую скорость, а позднее увеличивать её по необходимости. На экране будет отображаться истекшее время с момента пуска.
- Постепенно вкладывайте кусочки продуктов в горловину **D8**. Для проталкивания продуктов через горловину **D8** используйте прилагаемый пестик **D1**. Время обработки, как правило, длится несколько минут.



### Предостережение:

Для проталкивания продуктов никогда не пользуйтесь пальцами или другими предметами. Для этого всегда используйте прилагаемый пестик **D1**.

- Всегда по отдельности вкладывайте в загрузочную горловину кусочки продуктов и с адекватным усилием надавливайте на пестик **D1**. В ходе работы контролируйте состояние и проходимость насадки, заглядывая в загрузочное отверстие **D8**. Никогда не заполняйте загрузочную горловину продуктами до самой верхней кромки. Одновременная переработка большого количества продуктов может привести к перегрузке комбайна. Измельчённые продукты будут падать в ёмкость, размещённую под насадкой-тёркой.
- После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено).
- После 10 минут работы комбайн автоматически остановится, если вы не выключите его раньше, переведя поворотный регулятор **A11** в позицию **O**. Если произошла автоматическая остановка, верните регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

### Полезные советы для шинковки

- Для достижения наилучших результатов обрабатывайте свежие, не перезревшие фрукты. То же самое относится и к овощам.
- Мягкие фрукты перед обработкой можно на несколько минут поместить в морозильную камеру. Не обрабатывайте замороженные продукты.
- Не обрабатывайте мягкий или уже нарезанный сыр. Это может привести к засорению горловины.
- При использовании очень мелкой или мелкой тёрки **D3/D7** или шинковки **D6**, лишь слегка подталкивайте сырьё в горловину **D8**. При использовании крупной тёрки **D5** следует увеличить усилие проталкивания.

### Быстрое руководство по выбору тёрки

Сырой продукт	Настройка скорости	Шинковка D6	Крупная тёрка D5	Мелкая тёрка D7	Очень мелкая тёрка D3
<b>Фрукты</b>					
Яблоки	6	✓	✓	✓	
Мякоть свежего кокоса	6			✓	✓
Груши	6	✓			
<b>Овощи</b>					
Морковь	6	✓	✓	✓	
Кабачок	6	✓	✓		
Огурцы	6	✓	✓		
Сельдерей	6	✓	✓	✓	
Лук	6	✓			

Картофель (небольшого размера)	6	✓	✓	✓	
Редька	6	✓	✓	✓	
<b>Другие продукты</b>					
Твёрдая выпечка (для панировки)	6				✓
Твёрдый сыр	6		✓	✓	✓

- В таблице представлен обзор наиболее часто используемых продуктов.

### Завершение работы и разборка насадки-тёрки

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение **0** (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Нажмите на кнопку **A2**, поверните насадку-тёрку по часовой стрелке и, потянув, снимите её с многофункционального рычага **A1**. Сняв насадку-тёрку, верните крышку переднего разъёма **A3** на своё место.
- Разборка насадки тёрки выполняется в обратной последовательности.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

### ПЕРЕМЕШИВАНИЕ



#### Предостережение:

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

### Назначение блендера и подготовка продуктов

- 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.
- Нарежьте продукты одинаковыми кусочками размером около 3 см.
- Замороженные продукты (кубики льда, замороженные бананы, клубника и т. д.) должны быть не крупнее 3 см. Кубики льда необходимо измельчать сразу же после извлечения из морозилки.
- Всегда удаляйте твёрдую кожуру и твёрдые косточки фруктов и овощей, таких как абрикосы, персики, манго и т. д., а также твёрдые семена. Из ананаса обязательно удалите сердцевину. В противном случае может произойти поломка блендера.
- Если требуется обработать кокос, всегда обрабатывается только мякоть.

### Наполнение чаши и сборка блендера

- Наполните чашу **E3** продуктами.



#### Предостережение:

Горячий пар или брызги горячих жидкостей или продуктов могут вызвать ожог. При работе с горячими жидкостями и пищевыми продуктами соблюдайте особую осторожность. Стеклоянная чаша блендера выдерживает температуру до 55 °С. Никогда не кладите в неё продукты, разогретые до большей температуры, иначе чаша может треснуть, что также грозит ожогами. По соображениям безопасности перед включением прибора всегда давайте горячим жидкостям и продуктам остыть.



#### Предупреждение:

Максимальная емкость чаши для смешивания составляет 1,5 л. Не наполняйте ее выше максимальной отметки. В случае перемешивания нагретых жидкостей или веществ, которые во время взбивания увеличиваются в объеме, рекомендуется наполнять чашу **E3** не более чем на 2/3 её максимальной емкости.

- Наденьте на чашу наружную крышку **E2** таким образом, чтобы края крышки полностью совпали с краями чаши, и тщательно надавите по всей окружности. Вставьте в отверстие в крышке **E2** внутреннюю крышечку **E1** и убедитесь, что она встала плотно.

### Прикрепление блендера к комбайну (рис. L)



- Убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию **0** (выключено), и комбайн отключён от розетки. Многофункциональный рычаг **A1** должен быть опущен в горизонтальное положение, и к нему не должна быть прикреплена какая-либо из насадок **A15**, **A16**, **A17** или **A19**. Крышка переднего разъёма **A3** обязательно должна находиться на своём месте. Стальная чаша **A13** может быть прикреплена к подставке **A6**.
- Снимите верхнюю крышку **A8** с многофункционального рычага **A1**. Установите правильно собранную чашу блендера на верхний разъём **A7** и до упора поверните её к символу закрытого замка.



#### Примечание:

Комбайн оснащён предохранителем, не позволяющим включить блендер, если он не прикреплён надлежащим образом к верхнему разъёму **A7**.


### Работа блендера

- Перед тем, как подключить кухонный комбайн к электрической розетке, обязательно убедитесь, что он собран по инструкции, его многофункциональный рычаг **A1** приведён в горизонтальное положение, а поворотный регулятор скорости **A11** установлен в позицию **0** (выключено).
- Подключите кабель питания к розетке эл. сети. Нажмите на кнопку **В10**  , приведя кухонный комбайн в режим ожидания.

### Стандартная программа

- У кухонного комбайна есть одна автоматическая программа для режима блендера.



Кнопка	Ход программы
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Скорость: 1–8</li> <li>Во время работы программы скорость вращения увеличивается и уменьшается и чередуется с кратковременными паузами с целью правильной обработки ингредиентов.</li> <li>Время: 1,5 минуты</li> </ul>

- Кнопкой **B8** из режима ожидания запустите рабочий цикл миксера с автоматической заданной скоростью и временем. При этом будут светиться кнопки **B9–B10**, кнопка выбранной программы **B8**, индикатор скорости **B4**, а на экране будет отсчитываться время до истечения заданного времени.






#### Примечание:

В автоматической программе нельзя изменять скорость. На пульте управления с помощью кнопок



**B2** и **B3** можно изменить только длительность цикла. Максимальная длительность автоматической программы блендера составляет 3 минуты.

- Если требуется прервать выполнение программы, нажмите на кнопку **B10** . Повторное нажатие на кнопку **B10**  возобновит программу. Функция памяти позволяет перезапустить программу в течение 10 минут после прерывания. Через 10 минут экран с пультом управления **A9** погаснет. На панели управления останется активной только кнопка **B10** .
- Если потребуются досрочно завершить программу, нажмите на кнопку **B9** RESET или на кнопку **B8**, которая использовалась для пуска программы.
- После завершения программы раздастся звуковой сигнал, комбайн остановится и переключится в режим ожидания.

#### Ручная настройка

- Если вы не хотите использовать автоматическую программу блендера, можете самостоятельно задать скорость и время обработки продуктов. Настройку скорости можно менять в процессе работы. Рекомендуется начать с малой скорости и постепенно её увеличивать. Рекомендуемое время обработки продуктов и настройки скорости указаны в таблице «Краткое руководство по блендеру».



#### Предупреждение:

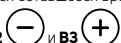
Максимальное время непрерывной работы в режиме блендера составляет 3 минуты. Не позволяйте прибору работать в режиме блендера дольше 3 минут. После этого подождите приблизительно 30 минут, пока прибор остынет.

#### Настройка скорости

- Включите блендер, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На экране **A9** будет отображаться истекшее время с момента пуска. После завершения работы переведите поворотный регулятор **A11** в позицию **O** (выключено). Кухонный комбайн перейдёт в режим ожидания.
- Не позволяйте комбайну работать в режиме блендера дольше, чем 3 минуты.

#### Настройка скорости и времени работы

- Включите кухонный комбайн, повернув регулятор скорости **A11** в нужное положение. На дисплее **A9** начнёт отсчитываться оставшееся время работы.



- Кнопками **B2** и **B3** задайте требуемое время работы. Не устанавливайте время работы дольше, чем 3 минуты. На экране **A9** будет отображаться время,

оставшееся до истечения заданного интервала. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, комбайн автоматически остановится и перейдёт в режим ожидания.

- Верните поворотный регулятор скорости **A11** в положение **O** (выключено).

#### Импульсный режим

- Чтобы увеличить скорость до максимальной на короткое время, поверните регулятор **A11** в положение **P** (импульсный режим) и удерживайте его в этом положении в течение короткого времени. Когда вы отпустите регулятор **A11**, он автоматически вернется в положение **O** (выключено). Всегда удерживайте регулятор **A11** в положении **P** только на несколько секунд.

#### Быстрое руководство по блендеру

Ингредиенты	Настройка скорости	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ВРЕМЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ
Фрукты, овощи, нарезанные на мелкие кусочки	7–8	90 с
Детское питание, гарнир	7–8	90 с
Пасты, соусы, маринады	5–6	60 с
Смузи и коктейли	7–8	90 с
Супы	7–8	90 с
Кубики льда	P	60 с



#### Примечание:

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

#### Советы и рекомендации по измельчению и перемешиванию

- Если продукты прилипают к ножевому механизму **E4** или стенкам чаши **E3**, остановите работу прибора нажатием кнопки **B8**, с помощью которой была включена автоматическая программа, либо путём установки поворотного регулятора **A11** в положение **O** (при ручной настройке).
- Внимание:** Прерывание работы сбросит все предыдущие настройки.
- Убедитесь, что поворотный регулятор **A11** установлен в позицию **O**, и отключите кухонный комбайн от розетки.
- Убедитесь, что ножевой механизм **E4** перестал вращаться. Аккуратно снимите собранную чашу с многофункционального рычага **A1**, повернув её к символу открытого замка и приподняв. Снимите крышку **E2** и осторожно вычистите ножевой механизм **E4** и стены чаши **E3** пластиковым шпатель. Убедитесь, что в чаше **E3** находятся только продукты, предназначенные для обработки. Закройте крышку **E2** и снова присоедините чашу к многофункциональному рычагу **A1**. Подключите кабель питания к электрической розетке и снова выполните ручную настройку или выберите автоматическую программу блендера и отрегулируйте время обработки.
- При работе с горячими жидкостями не открывайте внутреннюю крышечку **E1**.
- В случае перемешивания нагретых жидкостей или веществ, которые во время взбивания увеличиваются в объеме, рекомендуется наполнять чашу не более чем на 2/3 её максимальной емкости.
- Сначала смешивайте небольшое количество ингредиентов, а после этого постепенно добавляйте продукты через отверстие в крышке при работающем блендере. 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 размешивания очень густой жидкости рекомендуется включать импульсный режим, чтобы избежать застревания ножевого механизма. Несколько раз включайте блендер на короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо измельчать сразу же после морозилки. Как только лед начнет таять, кубики слипнутся между собой и их невозможно будет измельчить.
- Не перерабатывайте сухофрукты, кофейные зерна, орехи, зерна злаков и подобные продукты дольше, чем 1 минуту.

#### Завершение работы и разборка блендера

- После завершения работы обязательно установите поворотный регулятор **A11** в положение **O** (выключено) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Убедитесь, что ножевая механизм **E4** перестал вращаться и аккуратно снимите собранную чашу блендера с многофункционального рычага **A1**, повернув её к символу открытого замка и приподняв. Установите крышку верхнего разъёма **A8** на своё место.
- Разборка чаши блендера выполняется в обратной последовательности. Для удаления продуктов из чаши **E3** используйте мягкий пластиковый шпатель.
- После каждого использования очистите принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД».

#### ЧИСТКА И УХОД



##### Предостережение:

Перед проведением любой очистки или ухода всегда устанавливайте поворотный регулятор **A11** в положение **O** (выключено), отключайте электроприбор от сети и давайте ему полностью остыть.

Никогда не используйте для очистки химикаты, проволочную мочалку для посуды, проволочные сеточки или чистящие средства с абразивными компонентами. Это может испортить лакокрасочное покрытие прибора или его принадлежности.

Не мойте кухонный комбайн и его кабель питания водой и не погружайте их в воду. Ни сам кухонный комбайн, ни какие-либо его части или принадлежности НЕ рассчитаны на мытьё в посудомоечной машине!

- Перед чистой всегда следует демонтировать съёмные принадлежности с многофункционального рычага **A1** и разбирать их, если они составные.
- Тщательно вымойте съёмные принадлежности, соприкасавшиеся с продуктами, в тёплой воде с нейтральным средством для мытья посуды. После взбивания белков необходимо сначала промыть стальную чашу **A13** и использованный венчик для **A16** холодной водой. Если сразу использовать горячую воду, то остатки яичных белков затвердеют, и их будет труднее удалить. Чистка чаши блендера **E3** выполняется следующим образом.
- Залейте в чашу блендера **E3** 0,5 л чистой воды с добавлением 1–2 капель средства для мытья посуды, после этого надлежащим образом 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 **E3**, тщательно сполосните её чистой водой и вытрите насухо. Если загрязнилась внешняя поверхность стеклянной чаши **E3**, вымойте её тёплой проточной водой с нейтральным средством для мытья посуды, затем сполосните струей чистой воды. **Внимание:** В процессе чистки следите, чтобы вода не попадала на дно подставки **E5**, с помощью которой блендер крепится к комбайну. Тщательно вытрите любую влагу

или дайте ей полностью высохнуть. Дайте чаше блендера

**E3** полностью высохнуть изнутри, а снаружи протрите поверхность чаши **E3** тканью.

- Вымойте съёмные принадлежности с применением средства для мытья посуды, промойте их чистой водой и дайте просохнуть на воздухе или осторожно вытрите насухо мягкой тканью.



##### Предупреждение:

При чистке внутреннего пространства чаши блендера с ножевым механизмом **E4**, а также дисков **C8–C10**, ножа **C7**, шнека мясорубки **C6**, тёрки **D3, D5–D7** будьте особенно осторожны, чтобы не пораниться о лезвия или острые грани.

- Внешнюю поверхность комбайна очищайте только слегка влажной тканью. При этом следите, чтобы в поворотный регулятор **A11** не попала вода.
- Передний разъем **A4** и верхний разъем **A7** чистите только сухой тканью.
- Кабель питания комбайна чистите только сухой тканью.

#### ХРАНЕНИЕ

- Каждый раз убедитесь, что регулятор скорости **A11** установлен в позицию **O** (выключено), и комбайн отключён от розетки. Очистите кухонный комбайн и его принадлежности, как указано в разделе «ЧИСТКА И УХОД». Перед помещением на хранение кухонный комбайн и его принадлежности должны быть чистыми. Кроме того, убедитесь, что принадлежности совершенно сухие.
- Вставьте и тщательно закрепите стальную чашу **A13** на подставке **A6**. Опустите многофункциональный рычаг **A1** в горизонтальное положение. Поставьте кухонный комбайн вместе со всеми его принадлежностями в чистое, сухое и недоступное для детей место.



##### Предупреждение:

Не подвергайте кухонный комбайн воздействию чрезмерных температур, прямого солнечного света, чрезмерной влажности и не помещайте его в чрезмерно пыльную среду. Не кладите прибор на бок и т. д. Во время хранения не оставляйте съёмные принадлежности (блендер, мясорубку, насадку-тёрку) прикрепленными к многофункциональному рычагу **A1**. Ничего не кладите на хранящийся кухонный комбайн.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Диапазон номинального напряжения.....	220–240 В
Номинальная частота.....	50/60 Гц
Номинальная мощность.....	1800 Вт
Масса (без принадлежностей).....	10,5 кг
Общий объём стальной чаши.....	6,7 л
Максимальная вместимость стальной чаши.....	4,5 л
Максимальная вместимость стеклянной чаши блендера.....	1,5 л
Максимальное время непрерывной работы.....	10 мин
Максимальное время непрерывной работы блендера.....	3 мин
Время охлаждения между двумя рабочими циклами.....	30 мин
Уровень шума.....	85 дБ(А)

Заявленный уровень шума данного прибора составляет 85 дБ(А), что соответствует уровню акустической мощности А, по сравнению с эталонной акустической мощностью 1 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 изделии или в сопроводительной документации означает, что после завершения эксплуатации электрические и электронные товары не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти продукты в установленные пункты сбора мусора. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия.

Правильная утилизация данного 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 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

Для утилизации электрического и электронного оборудования запросите необходимую информацию у своего продавца или поставщика.

#### Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза

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



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

