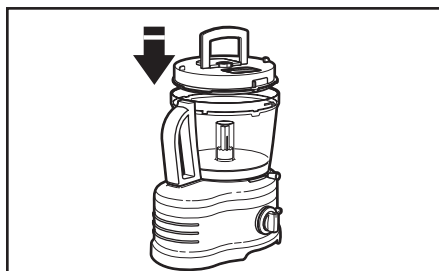


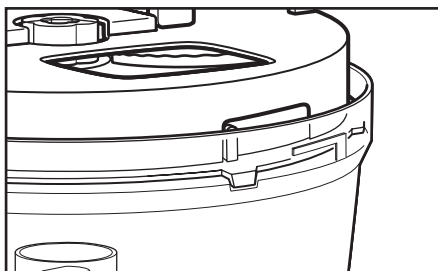
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Подготовка комплекта для нарезки кубиками к первому использованию

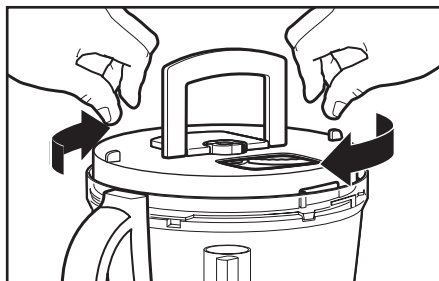
ВНИМАНИЕ: Следуйте данной инструкции, чтобы как следует промыть все составляющие комплекта для нарезки кубиками перед первым использованием.



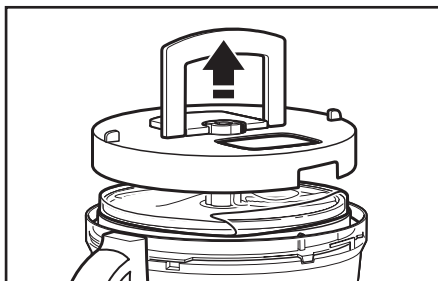
- 1** Установите комплект для нарезки кубиками в рабочей чаше, используя ручку.



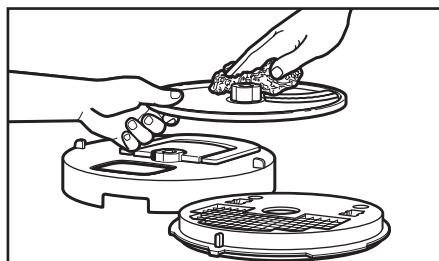
- 2** Установите комплект в пазы рабочей чаши соответствующим образом.



- 3** Поверните крышку комплекта для нарезки кубиками так, чтобы она открылась.

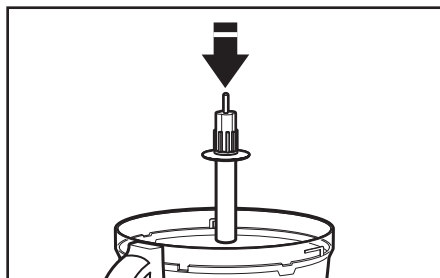


- 4** Снимите крышку комплекта для нарезки кубиками при помощи ручки.

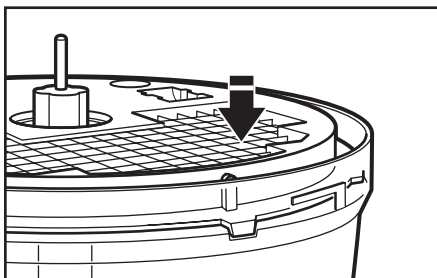


- 5** Вымойте в теплой воде и протрите мягкой тканью каждую составляющую комплекта для нарезки кубиками.

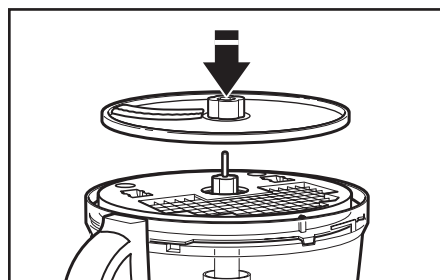
Установка/использование комплекта для нарезки кубиками



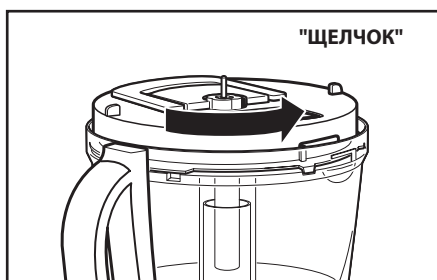
1 Установите адаптер диска на трансмиссионный вал.



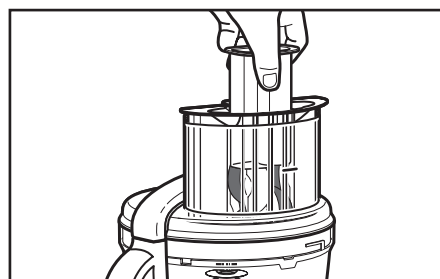
2 Установите ② решетку комплекта для нарезки кубиками (решеткой вперед) точно в пазы рабочей чаши.



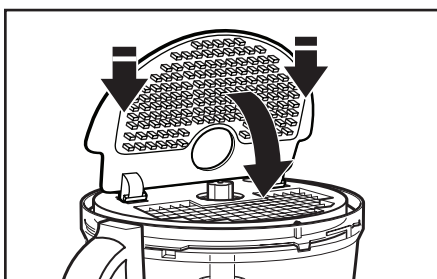
3 Установите ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками и закрепите его.



4 Установите ④ крышку комплекта для нарезки кубиками отверстием вперед до упора.



5 Установите крышку комбайна и используйте среднюю толкушку для нарезки ингредиентов кубиками.

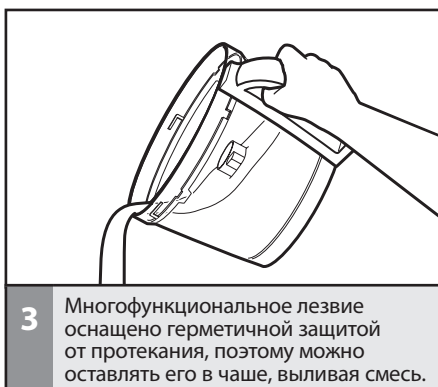


6 Нарезав ингредиенты кубиками, снимите ④ крышку и ③ лезвие комплекта для нарезки кубиками, установите в пазы ⑤ приспособление для очистки и перемещайте его над решеткой для нарезки. Таким образом, остатки пищи удалятся с решетки, что позволит быстро и качественно вымыть комплект для нарезки кубиками.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие многофункционального лезвия

ПРИМЕЧАНИЕ: Многофункциональное лезвие оснащено герметичной защитой от протекания, поэтому можно оставлять его в чаше, выливая смесь, или предварительно вынимать.

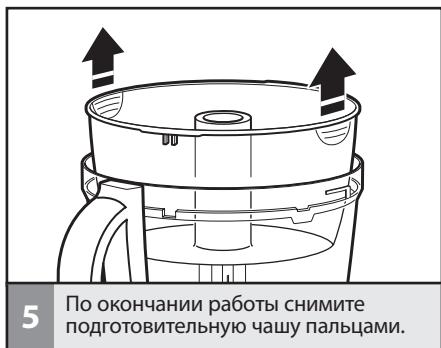
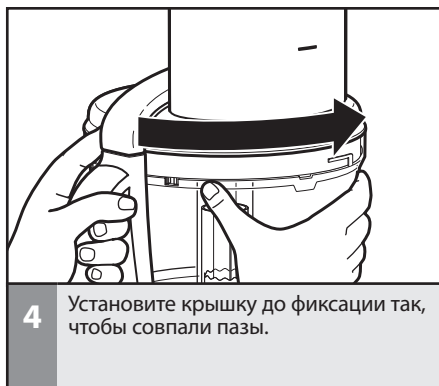


ВНИМАНИЕ: Лезвия и ножи можно использовать только в рабочей чаше.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие подготовительной чаши

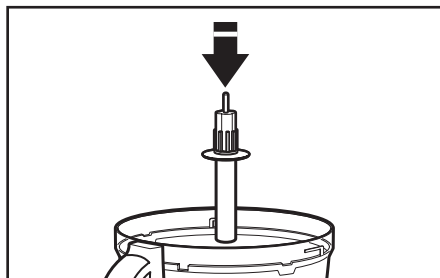
ПРИМЕЧАНИЕ: Подготовительную чашу можно использовать только с дисками и комплектом для нарезки кубиками.



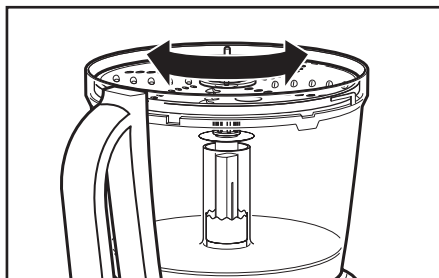
ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

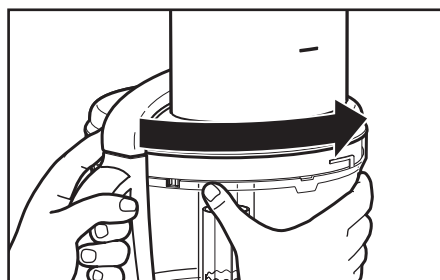
Установка/снятие шинковального диска, дисков для пармезана и картофеля фри



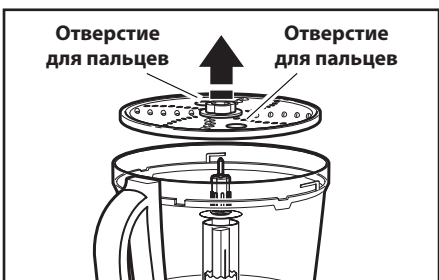
1 Установите адаптер на трансмиссионный вал.



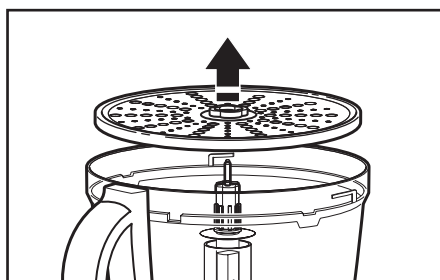
2 Медленно вращайте диск до тех пор, пока он не попадет в адаптер.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



4 Чтобы вынуть шинковальный диск и диск для нарезки картофеля фри, используйте отверстия для пальцев и поднимайте диск.



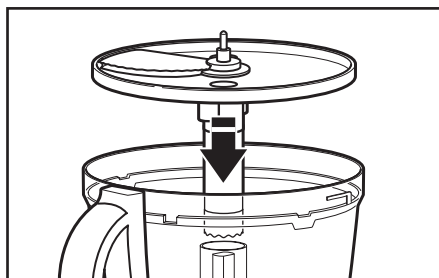
5 Чтобы снять диск для пармезана по окончании работы, аккуратно поднимите его с адаптера.

ПРИМЕЧАНИЕ: Шинковальный диск - двусторонний. Для крупной шинковки установите диск стороной "Medium Shredding" вверх. Для мелкой шинковки установите диск стороной "Fine Shredding" вверх.

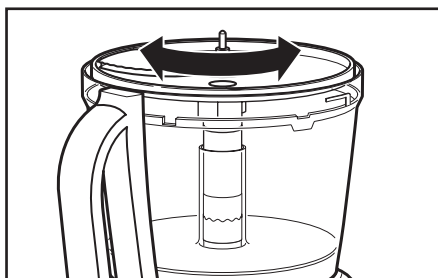
ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

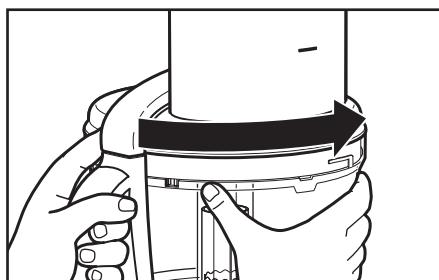
Установка/снятие режущего диска



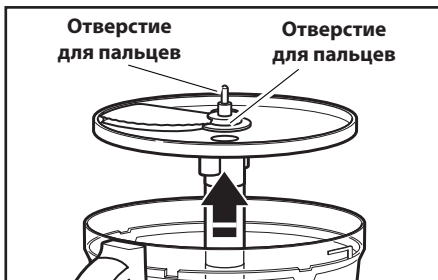
1 Установите диск на трансмиссионный вал.



2 Медленно вращайте диск, пока он не встанет на место.



3 Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.

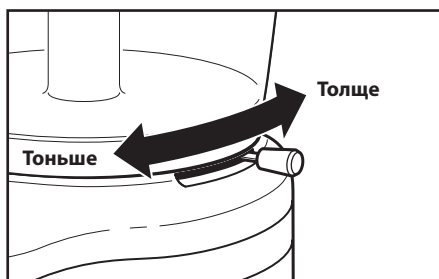


4 Чтобы вынуть диск для нарезки, снимите крышку пальцами и поднимите его.

Регулирование толщины нарезки

ПРИМЕЧАНИЕ: Регулятор функционирует только при использовании регулируемого режущего диска. Использование регулятора с другими дисками и лезвиями не даст никакого результата.

Помимо использования регулятора, менять толщину нарезки можно силой надавливания на продукт в подающей трубке. Надавливайте сильнее, чтобы получить толстые ломтики, и наоборот.

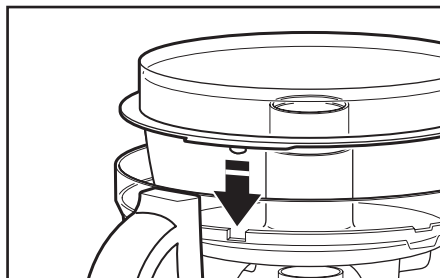


Установите регулятор на желаемую толщину.

ВНИМАНИЕ: Диски и адаптеры необходимо вынимать до снятия чаши.

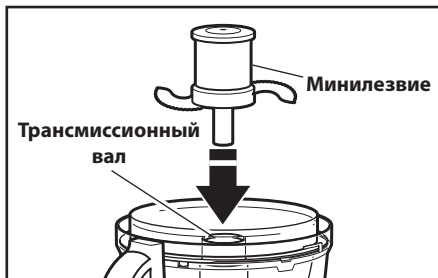
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

Установка/снятие миничаши и минилезвия



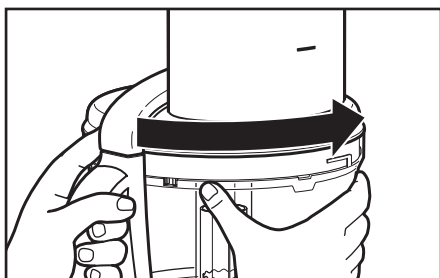
1

Установите миничашу в рабочую чашу, убедитесь, что миничаша попала в пазы рабочей чаши.



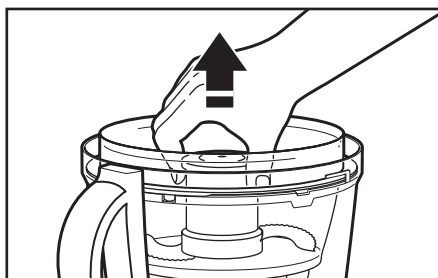
2

Слегка нажмите на минилезвие сверху: в случае правильной установки вы услышите характерный щелчок.



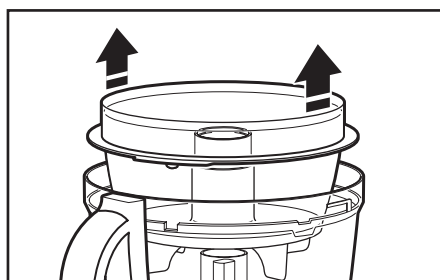
3

Установите крышку до фиксации так, чтобы совпали пазы.



4

Снимите крышку. Извлекайте минилезвие, поднимая его вверх.

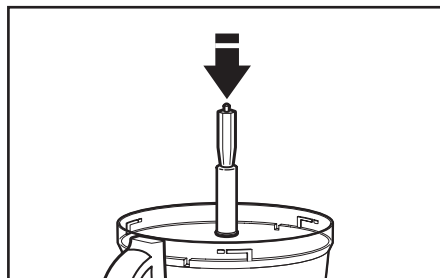


5

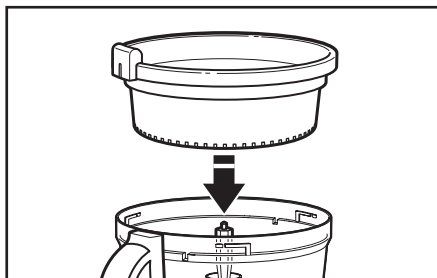
Снимите миничашу.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

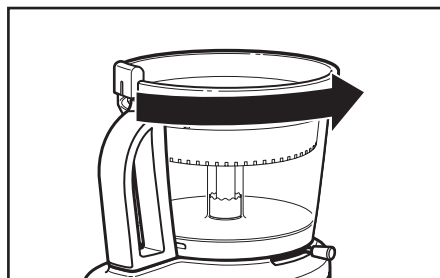
Установка/снятие соковыжималки для citrusовых



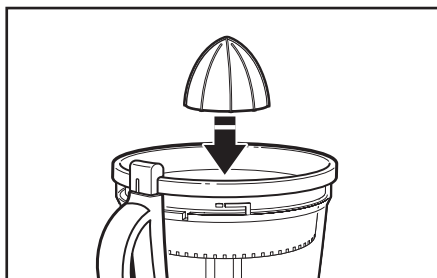
1 Установите соковыжималку для citrusовых на трансмиссионный вал.



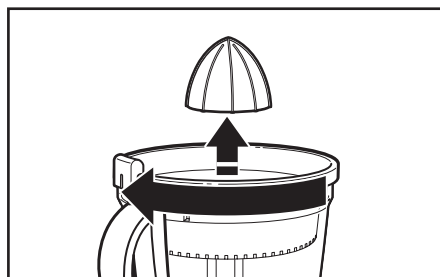
2 Установите фильтрующую сетку в рабочую чашу фиксатором налево от ручки рабочей чаши.



3 Поверните рабочую емкость по часовой стрелке до закрепления в ручке.



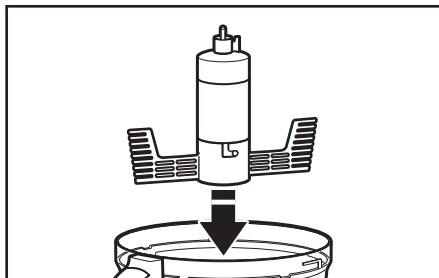
4 Установите коническую насадку в фильтрующую сетку, соединенную с адаптером. При необходимости медленно вращайте насадку до тех пор, пока она не попадет в установленное место.



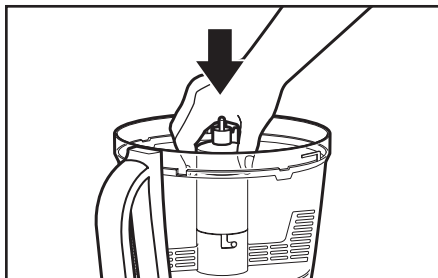
5 По окончании работы выньте коническую насадку из фильтрующей сетки, поверните сетку так, чтобы она разблокировалась (как показано на рисунке), и выньте из рабочей чаши. Выньте адаптер.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЪЕМНЫХ НАСАДОК И АКСЕССУАРОВ

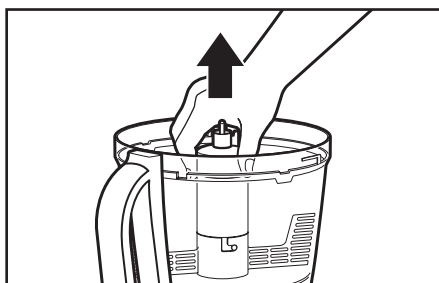
Установка/снятие венчика для взбивания яиц и насадки для теста



1 Поместите венчик или взбивалку на трансмиссионный вал.



2 Слегка нажмите на венчик для взбивания яиц или насадку для теста.



3 По окончании работы поднимите пальцами венчик или насадку.

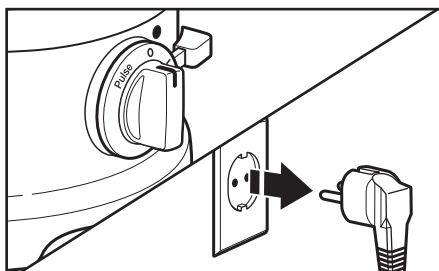
⚠ ВНИМАНИЕ

Риск порезов

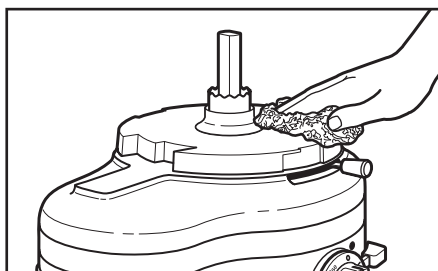
Обращайтесь с лезвиями крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности может привести к порезам.

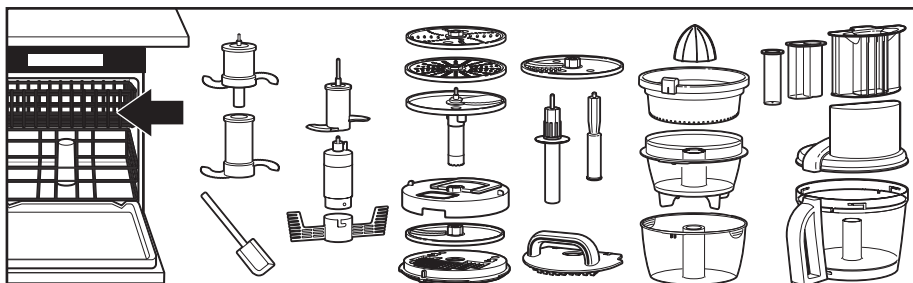
ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивных очищающих средств и губок для мытья посуды для чистки комбайна. Они могут поцарапать или сделать мутной рабочую чашу и крышку.



1 Прежде чем разбирать комбайн, убедитесь, что он отключен от сети.

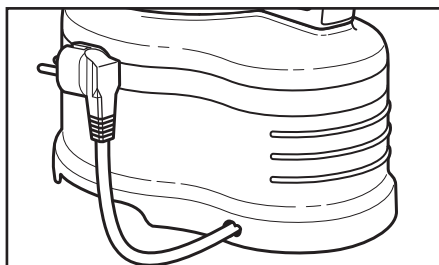


2 Очистите рабочую поверхность и шнур теплой мыльной тканью. Высушите мягкой тканью.

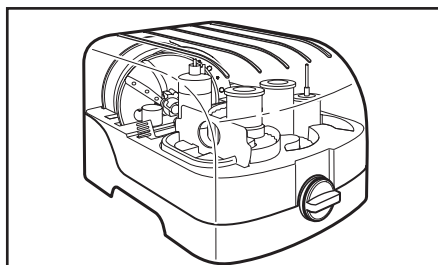


3 Все остальные части комбайна можно мыть в посудомоечной машине.

- Помещайте чаши в посудомоечную машину вверх дном.
- Не используйте высокие температурные режимы, например, режимы дезинфекции или пара.



4 При хранении поместите шнур в рабочую поверхность комбайна.



5 Отсоединенные диски, стержни и лезвия необходимо хранить в специальном футляре, вне пределов досягаемости детей.

Использование многофункционального лезвия

ВНИМАНИЕ

Риск порезов
Обращайтесь с лезвиями
крайне осторожно.

Нарушение техники безопасности
может привести к порезам.



Нарезка свежих фруктов или овощей:

Очистите от кожуры и сердцевины, и/или удалите косточки.

Нарежьте на куски по 2.5-4 см. Измельчите до нужного состояния при помощи коротких нажатий по 1-2 секунды. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Пюре из приготовленных фруктов и овощей (кроме картофеля):

Добавьте 60 мл жидкости согласно рецепту на чашку (235 мл) продуктов. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до получения однородной консистенции. При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Приготовление картофельного пюре:

Измельчите горячий сваренный картофель при помощи шинковального диска. Замените шинковальный диск на многофункциональное лезвие. Добавьте размягченное сливочное масло, молоко и специи. Нажимайте 3-4 раза по 2-3 секунды, пока молоко не впитается. Остерегайтесь излишней переработки.

Нарезка сухих (или вязких) фруктов:

Продукты должны быть охлажденными. Добавьте 60 мл муки согласно рецепту на 120 мл сухофруктов. Переработайте фрукты, используя короткие нажатия, до достижения нужной консистенции.

Измельчение кожуры цитрусов:

Острым ножом срежьте цветную кожуру (оставляя белую часть кожуры) с цитруса. Нарежьте кожуру на небольшие полоски. Измельчите.

Измельчение чеснока, свежей зелени и небольших порций овощей:

При работающем комбайне добавляйте продукты через подающую трубку. Измельчите до нужного состояния. Для достижения наилучших результатов убедитесь перед работой, что рабочая чаша и зелень абсолютно сухие.

Измельчение орехов и приготовление ореховых масел:

Измельчите до 710 мл орехов до желаемой консистенции, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). Твердые орехи обрабатывайте небольшими порциями, нажимая на кнопку 1-2 раза по 1-2 секунды. При необходимости для большего измельчения нажмите на кнопку несколько раз. Для приготовления ореховых масел нажимайте безостановочно до достижения однородной консистенции. Храните их в холодильнике.

Измельчение приготовленного или сырого мяса, птицы или морепродуктов:

Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте их на куски по 2.5 см каждый. Измельчите до 455 г за один раз до желаемого размера, используя короткие нажатия (1-2 секунды каждое). При необходимости соскребите остатки со стенок чаши.

Измельчение хлеба, печенья или крекерной крошки:

Разломайте продукты на куски 3.5-5 см каждый. Измельчите до нужного состояния. Если куски большие, нажмите 2-3 раза по 1-2 секунды. Измельчите до нужного состояния.

Приготовление жидкого шоколада по рецепту:

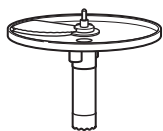
Поместите шоколад и сахар согласно рецепту в рабочую чашу. Измельчите. Разогрейте жидкость согласно рецепту. При работающем комбайне залейте горячую жидкость через подающую трубку. Измельчите до однородного состояния.

Измельчение твердых сыров типа Пармезан или Романо:

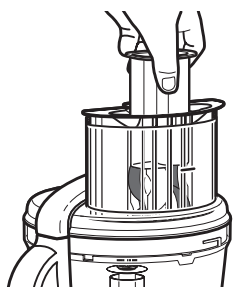
Никогда не пытайтесь измельчать сыры, которые невозможно проткнуть острием ножа. Для измельчения твердых сыров можно использовать многофункциональное лезвие. Нарежьте сыр на куски по 2.5 см каждый. Поместите сыр в рабочую чашу. Измельчите, используя короткие нажатия, до получения нужной консистенции. Нажимайте безостановочно до полного измельчения. Также можно добавлять куски сыра в работающий комбайн при помощи подающей трубки.

ПРИМЕЧАНИЕ: При измельчении орехов и других твердых продуктов внутренняя поверхность чаши может поцарапаться.

Использование режущего или шинковального диска



Нарезка и шинковка длинных или маленьких в диаметре фруктов или овощей, таких, как сельдерей, морковь и бананы:



Нарежьте продукты таким образом, чтобы они поместились в подающую трубку вертикально или горизонтально, и поместите их в подающую трубку в нужном положении. Измельчите, применяя равномерное давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка и шинковка круглых фруктов и овощей, таких, как лук, яблоки и сладкий перец:

Очистите от кожуры и сердцевин, и удалите семена и косточки. Нарежьте на половинки или четвертинки, чтобы продукты поместились в подающую трубку. Поместите продукты в подающую трубку. Измельчите, применяя равномерное давление.

Нарезка и шинковка мелких фруктов и овощей, таких, как клубника, грибы и редис:

Разместите продукты слоями вертикально или горизонтально в подающей трубке. Наполните подающую трубку продуктами, размещенными соответствующим образом. Измельчите, применяя равномерное давление. Также можно использовать маленькую подающую трубку в толкушке, состоящей из двух частей. Разместите продукты в трубке вертикально и используйте маленькую толкушку для обработки.

Нарезка сырого мяса или птицы, например, для быстрого обжаривания при постоянном помешивании:

Нарежьте или скрутите продукты по размеру подающей трубки. Заверните их и заморозьте от 30 минут до 2 часов, в зависимости от толщины. Проверьте, можно ли проткнуть продукты острием ножа. Если нет, дайте немного разморозиться. Измельчите, применяя равномерное давление.

Измельчение приготовленного мяса или птицы, в том числе салями, пепперони и т.д.:

Продукты должны быть очень холодными. Нарежьте продукты по размеру подающей трубки. Измельчите, применяя равномерное давление.

Шинковка шпината и прочих листьев:

Приготовьте листья. Скрутите их и поместите в подающую трубку. Измельчите, применяя равномерное давление.



Измельчение твердых и мягких сыров:



Продукты должны быть очень холодными. Для достижения наилучших результатов достаньте мягкие сыры (например, моцареллу) из морозильной камеры за 10-15 минут до измельчения. Нарежьте продукты

по размеру подающей трубки. Измельчите, применяя равномерное давление.

Использование насадки для теста



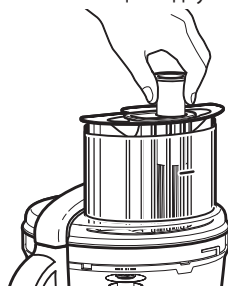
Насадка для теста создана специально для быстрого и однородного смешивания и замешивания дрожжевого теста. Для достижения наилучших результатов

не замешивайте тесто по тем рецептам, где требуется 500 г муки и больше.

Полезные советы

- Чтобы предотвратить поломку лезвия или мотора, не измельчайте твердую или сильно замороженную пищу, которую нельзя проткнуть острием ножа. Если твердые продукты при измельчении раскололись на куски или прилипли к лезвию, остановите комбайн и выньте лезвие. Затем аккуратно снимите прилипшую пищу с лезвия.
- Не переполняйте рабочую чашу или миничашу. При работе с жидкими смесями следуйте шкале максимального уровня жидкости на рабочей чаше. При измельчении рабочая чаша не должна быть заполнена более, чем на 1/3 или 1/2 объема. При работе с небольшими объемами продуктов (до 1 л жидкости или до 500 г твердых продуктов) используйте миничашу.
- Размещайте режущие диски таким образом, чтобы режущая поверхность находилась справа от подающей трубки. Это позволит лезвию совершить полный оборот перед тем, как начать обрабатывать продукты.
- Чтобы выгодно использовать мощность комбайна, помещайте ингредиенты для измельчения при помощи подающей трубки во время работы комбайна.
- Различные виды продуктов требуют разного давления для получения наилучших результатов при нарезке или шинковке. В общем, старайтесь использовать минимальное давление при обработке мягких и нежных продуктов (клубники, помидоров и т.д.), среднее давление - при обработке продуктов средней твердости (цуккини, картофеля и т.д.), сильное давление - при обработке твердых продуктов (моркови, яблок, твердых сыров, частично замороженного мяса и т.д.).
- Мягкие сыры и сыры средней твердости могут размазаться или намататься на шинковочный диск. Чтобы этого не допустить, измельчайте только сильно охлажденные сыры.

- Иногда тонкие продукты, как, например, морковь или сельдерей, проваливаются через подающую трубку и, таким образом, ломтики получаются неодинаковые. Чтобы свести такую возможность к минимуму, нарежьте продукты на несколько частей и помещайте их в подающую трубку. Для обработки мелких и тонких продуктов более удобна небольшая подающая трубка в устройстве для проталкивания пищи из двух частей.



- При приготовлении пирогов или теста для печенья сначала измельчите жир и сахар при помощи многофункционального лезвия. Последними добавляйте сухие ингредиенты. Чтобы предотвратить чрезмерное перемалывание, кладите орехи и фрукты поверх мучной смеси. Измельчайте орехи и фрукты, используя короткие нажатия до тех пор, пока все ингредиенты не перемешаются. Остерегайтесь излишней переработки.
- Если измельченные или нарезанные продукты скапливаются с одной стороны чаши, остановите комбайн и равномерно распределите их при помощи лопатки.
- Если количество измельчаемых продуктов достигает дна режущего или шинковочного диска, достаньте обработанные продукты.
- После нарезки или шинковки на верхней поверхности диска могут оставаться несколько крупных кусков. При желании их можно нарезать вручную и добавить к полученной смеси.
- Планируйте работу комбайна таким образом, чтобы свести к минимуму очистку чаши. Обрабатывайте сухие или твердые ингредиенты до жидких.

- Чтобы легко снять остатки ингредиентов с многофункционального лезвия, освободите рабочую чашу от пищи, поместите на место крышку и нажмите на кнопку 1-2 секунды - это очистит лезвие.
- После снятия крышки с рабочей чаши, кладите крышку на стол обратной стороной. Это позволит сохранить чистоту стола.
- Используйте лопатку для извлечения ингредиентов из рабочей чаши.
- Ваш кухонный комбайн не предназначен для следующих операций:
 - Измельчение кофейных и прочих зерен, твердых специй
 - Измельчение костей и прочих несъедобных предметов
 - Выжимка сока из фруктов и овощей
 - Нарезка яиц, сваренных вкрутую, и охлажденного мяса.
- Если какие-то части комбайна в процессе работы потеряли свой изначальный цвет из-за используемых продуктов, почистите их лимонным соком

ВЫЯВЛЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРИМЕЧАНИЕ: Если ваш кухонный комбайн вышел из строя или не работает, проверьте следующее:

Кухонный комбайн не включается:

- Убедитесь, что чаша и крышка соответствующим образом закреплены и закрыты, а большой проталкиватель пищи установлен в подающей трубке.
- При использовании большой подающей трубки убедитесь, что количество обрабатываемых ингредиентов не превышает пометку максимального уровня на подающей трубке.
- Убедитесь, что комбайн отключен от сети.
- Не сгорел ли сетевой предохранитель? Если в доме установлен автоматический выключатель, он должен быть включен.
- Отсоедините кухонный комбайн от электрической сети, затем соедините вновь.
- Если температура кухонного комбайна выше комнатной, дайте ему остыть и попробуйте ещё раз.

Кухонный комбайн не шинкует и не режет соответствующим образом:

- Убедитесь, что режущий диск размещен на основном адаптере лезвиями вверх.
- При использовании регулируемого режущего диска убедитесь, что он настроен на соответствующую толщину.
- Убедитесь, что все ингредиенты подходят для нарезки и шинковки.

Если крышка рабочей чаши не закрывается при использовании диска:

- Убедитесь, что диск установлен правильно, выпуклостью вверх, и расположен соответствующим образом на адаптере привода.

Если причина в другом, см. раздел "Гарантия и обслуживание".