

**SENCOR®**

**STM 7651WS  
STM 7630RS  
STM 7632WP**



**СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР GORDON**

Перевод оригинального руководства

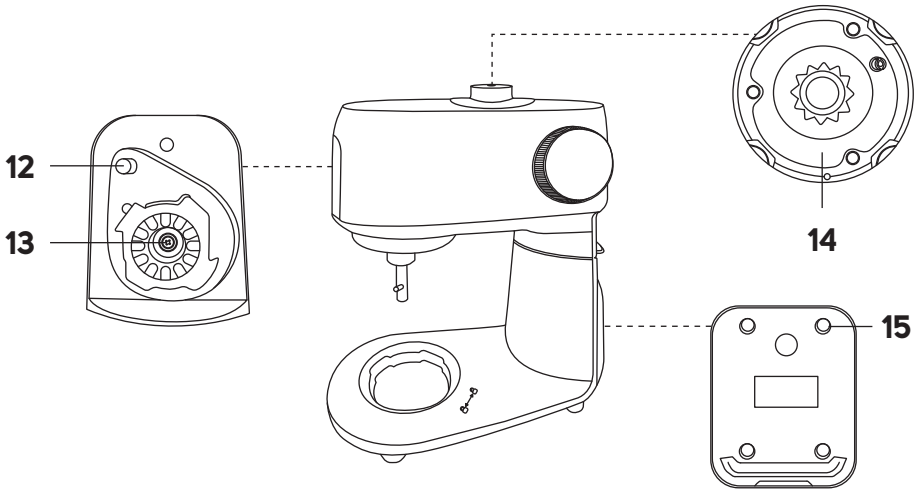
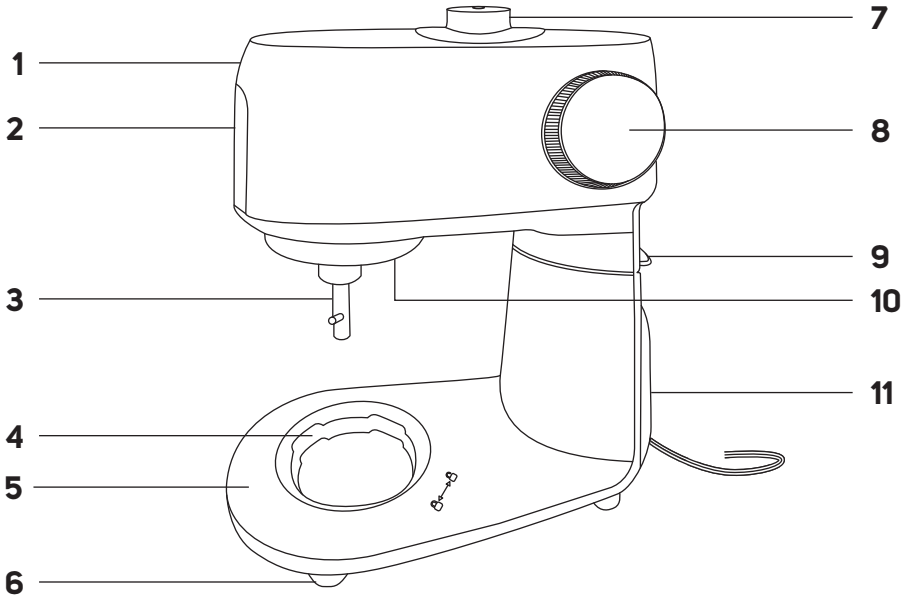


**SENCOR®**

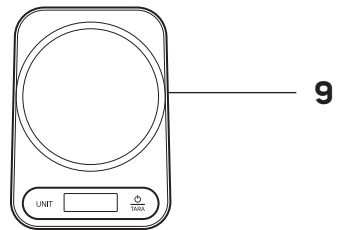
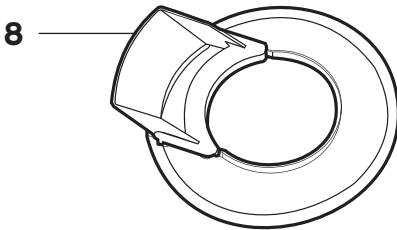
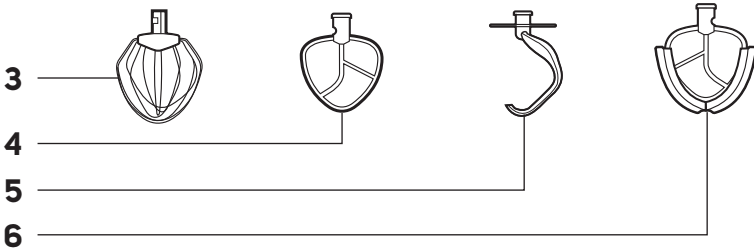
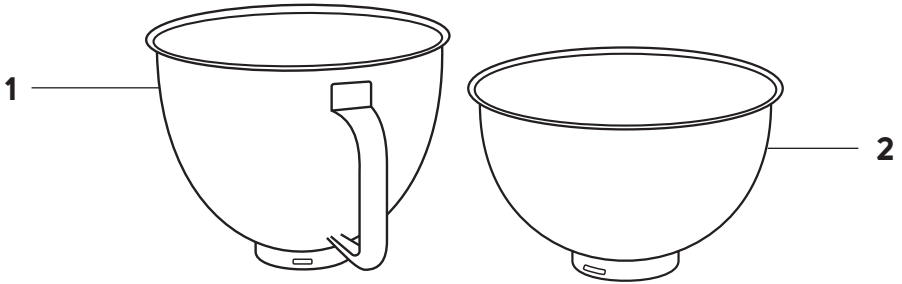
**STM 7651WS  
STM 7630RS  
STM 7632WP**

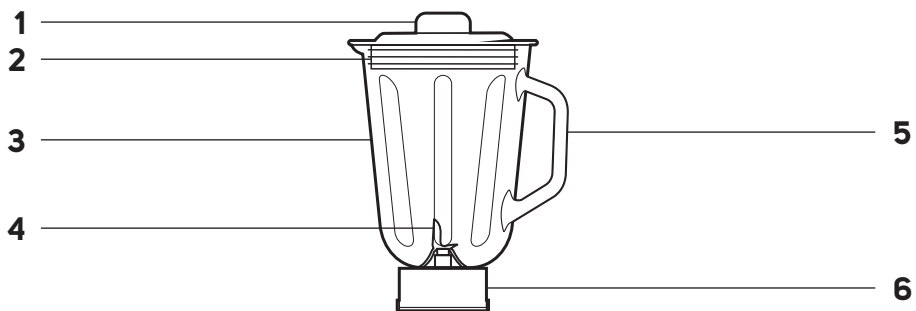
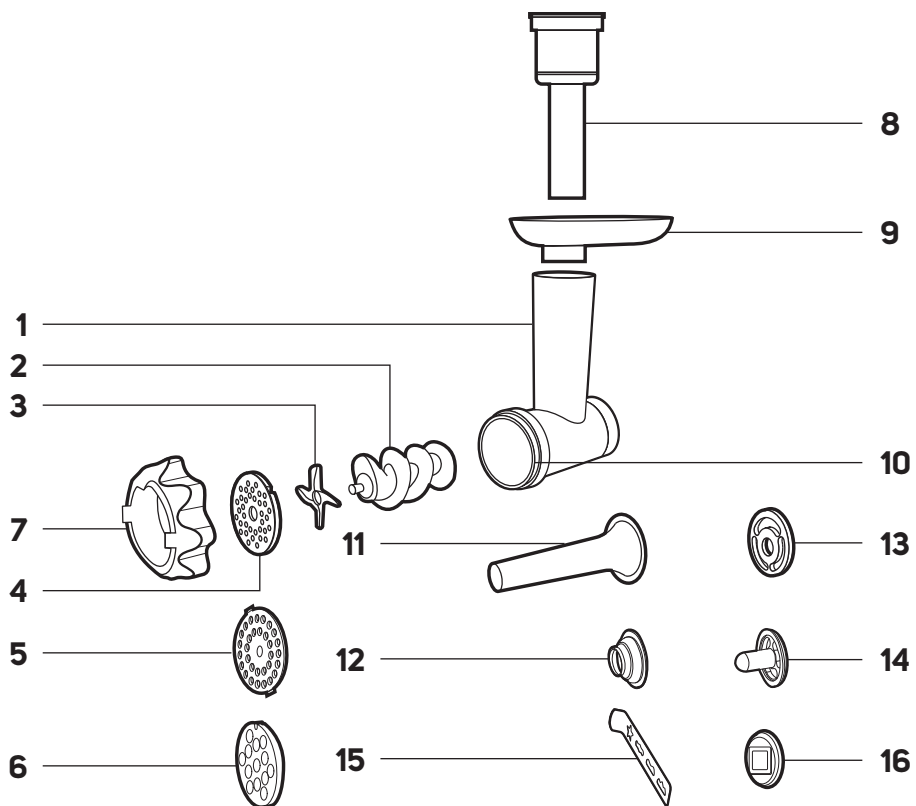


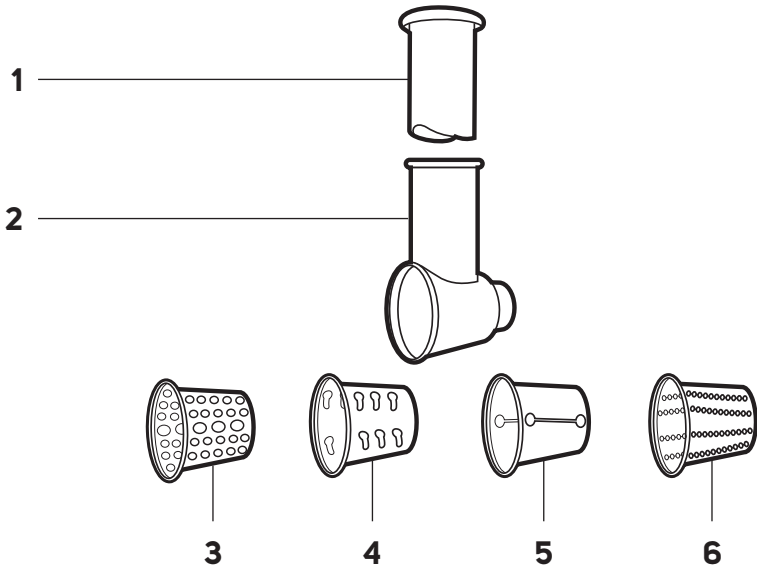
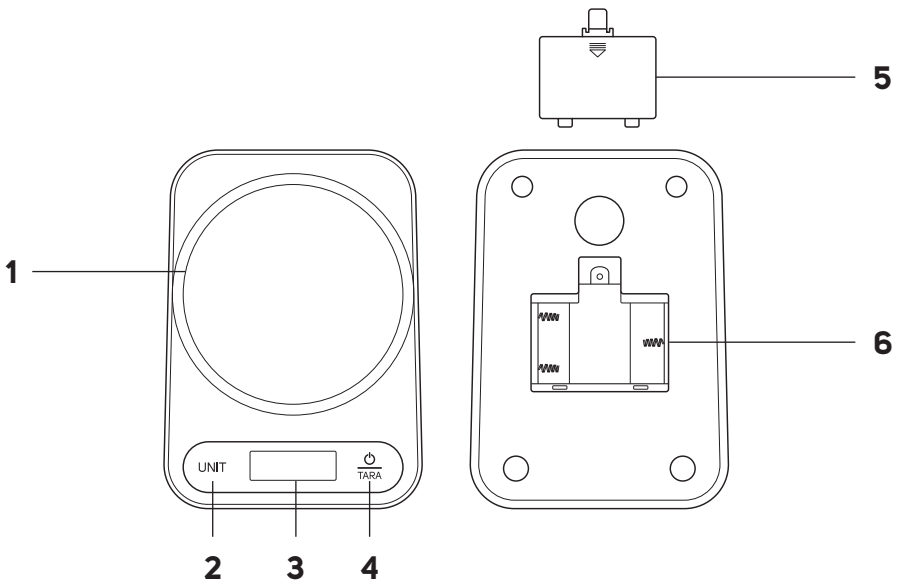
**A**



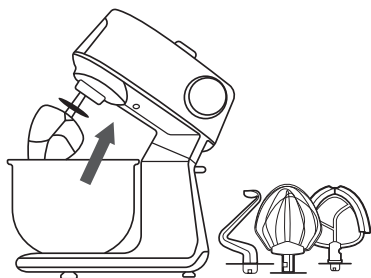
**B**



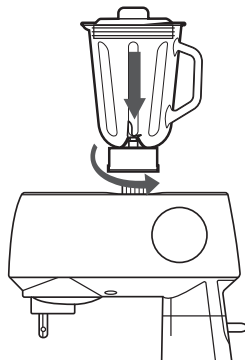
**C****D**

**E****F**

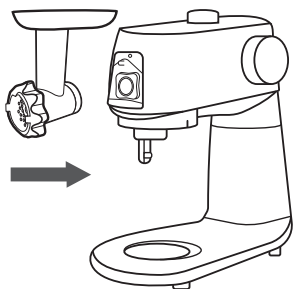
**G1**



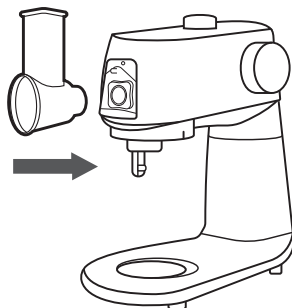
**G2**



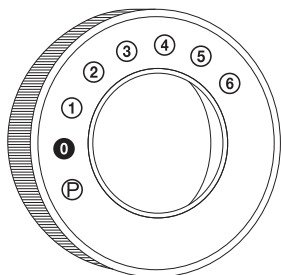
**G3**



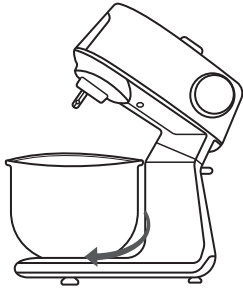
**G4**



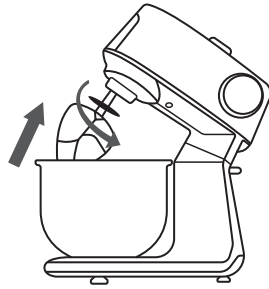
**G5**



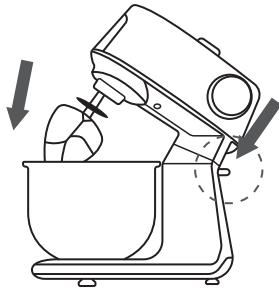
**H1**



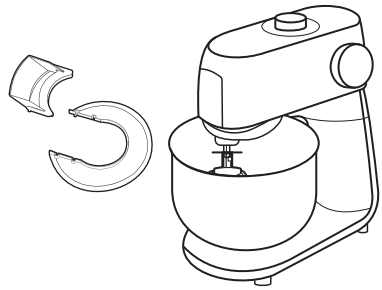
**H2**



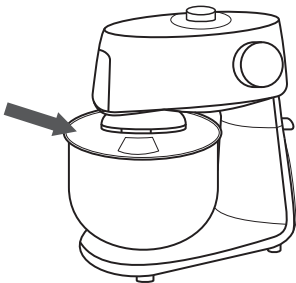
**H3**



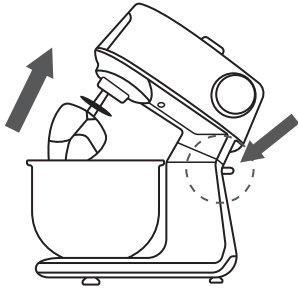
**H4**



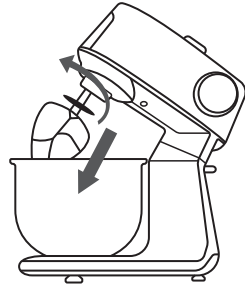
**H5**



**H6**



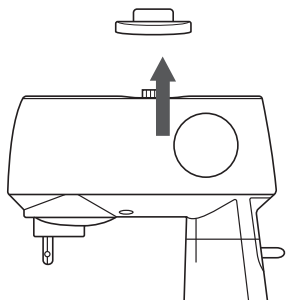
**H7**



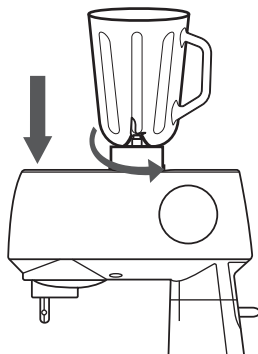
**H8**



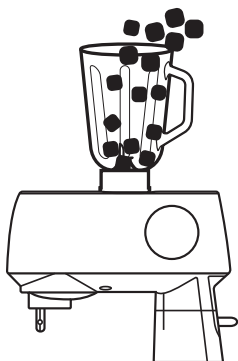
11



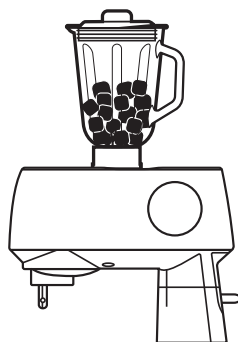
12



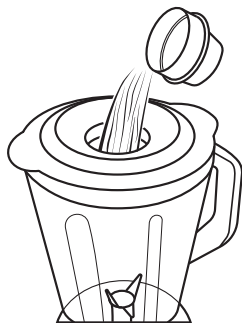
13



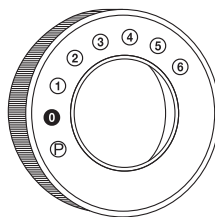
14



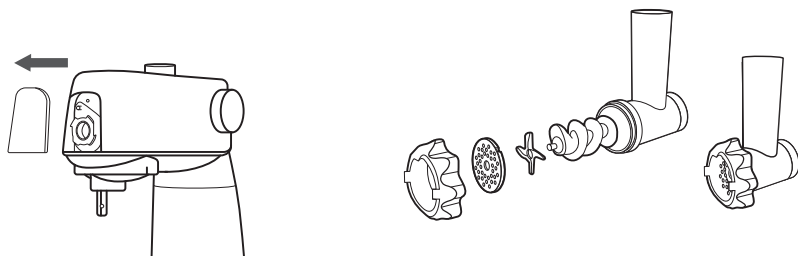
15



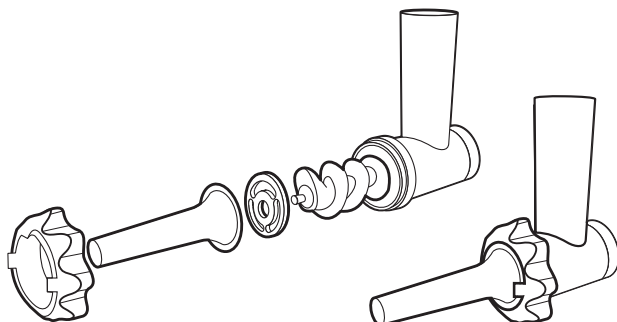
16



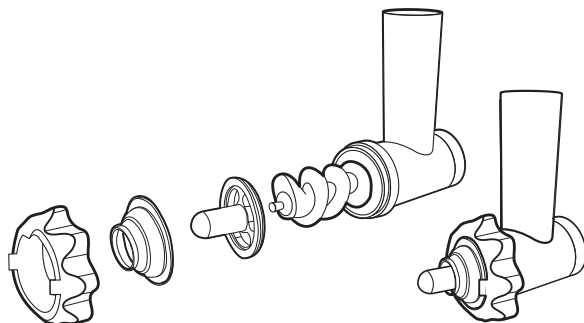
**J1**



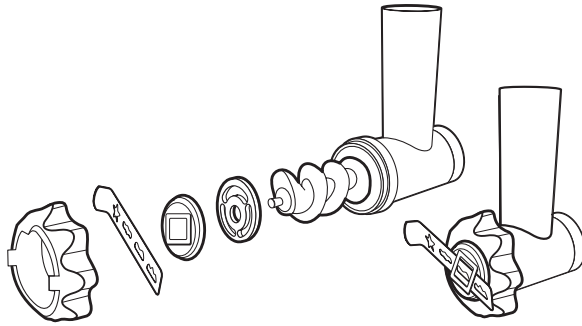
**J2**



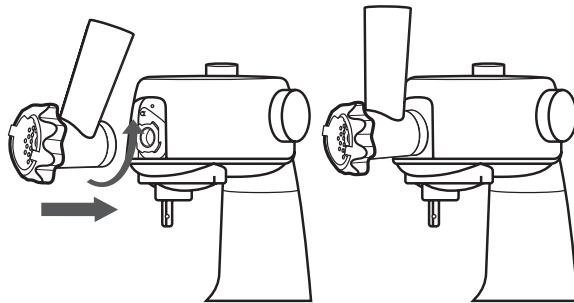
**J3**



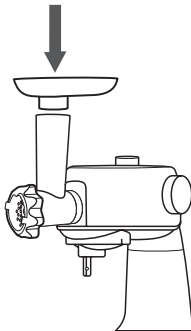
**J4**



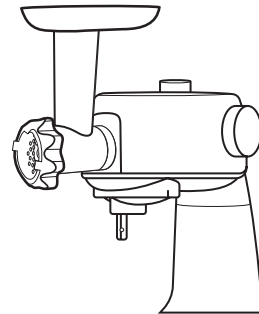
**J5**



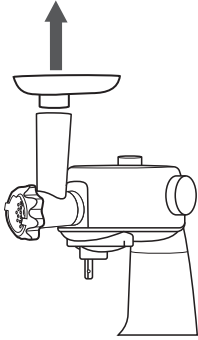
**J6**



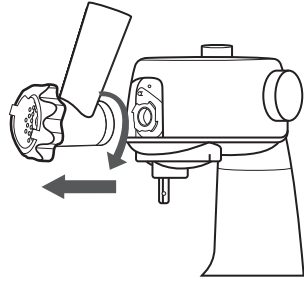
**J7**

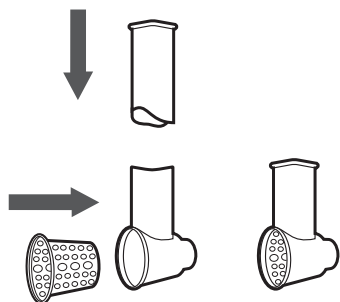
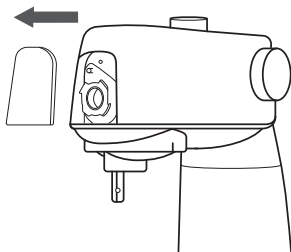
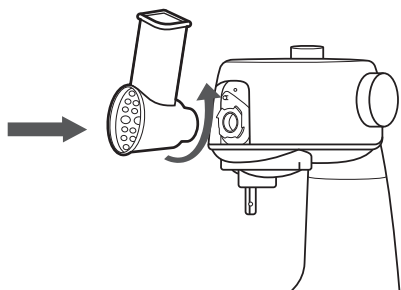
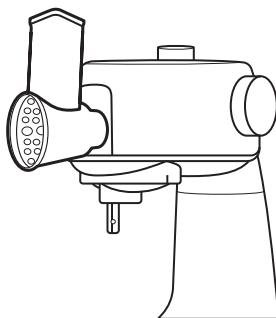
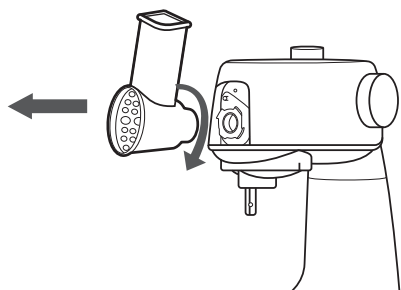
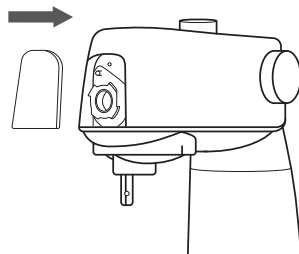


**J8**

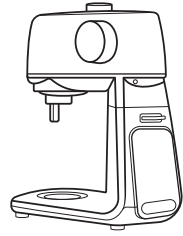
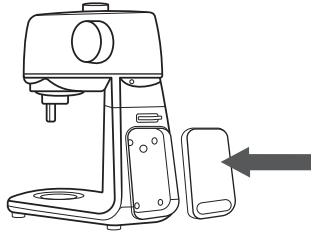
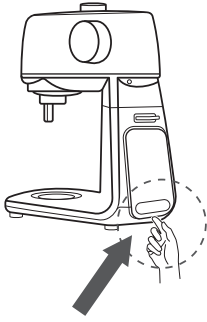


**J9**



**K1****K2****K3****K4****K5****K6**

L



## **ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ СПРАВКИ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.**

#### **Общие предупреждения**

- Этот прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и кабель питания в недоступном для детей месте.
- Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также не обладающие достаточным опытом и знаниями могут пользоваться подобными приборами только под присмотром человека, отвечающего за их безопасность, или после соответствующим образом проведенного инструктажа, с проверкой осознания ими риска возникновения опасности.
- Детям запрещается играть с этим прибором.
- Очистку и обслуживание запрещается доверять детям без присмотра взрослых.
- В случае повреждения кабеля питания, для устранения связанных с этим опасностей необходимо обратиться в официальный сервисный центр для замены кабеля. Запрещается использовать прибор с поврежденным кабелем питания.



## Внимание!

Неправильное использование может привести к травме.

- Будьте особенно внимательны при обращении с ножами и насадками, особенно при извлечении их из контейнера, опорожнении контейнера и во время очистки.
- Всегда очищайте поверхности прибора, контактирующие с пищевыми продуктами, в соответствии с инструкциями данного руководства.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от розетки, когда он не используется или оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой, чисткой или перемещением.
- Перед заменой принадлежностей или доступных подвижных частей, выключите прибор и отсоедините его от источника питания.
- Соблюдайте рекомендуемое время обработки для ингредиентов, перечисленных в этих инструкциях.

---

### Электробезопасность

- Перед тем как подключить прибор к розетке убедитесь, что напряжение на паспортной табличке соответствует напряжению сети.
- Подключайте прибор только к правильно заземленной розетке. Не пользуйтесь удлинительным кабелем.
- Не подсоединяйте/отсоединяйте кабель питания прибора мокрыми руками.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля не соприкасается с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от электросети. Это может привести к повреждению кабеля питания или розетки.
- Чтобы отсоединить кабель от розетки, аккуратно потяните за вилку кабеля.
- Не ставьте на кабель питания тяжелые предметы. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал с края стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.
- Во избежание риска получения травмы или поражения электрическим током, не ремонтируйте прибор самостоятельно и не вносите в него какие-либо изменения. Любой ремонт или регулировка прибора должны выполняться в авторизованном сервисном центре. Попытки самостоятельного ремонта прибора во время срока действия гарантии могут привести к ее аннулированию.
- Не распыляйте на данное устройство воду или какую-либо иную жидкость. Никогда не мойте под проточной водой и не погружайте в воду или любую другую жидкость.
- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети если не используете его или перед тем, как перенести его или помыть.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью запрограммированного устройства, внешнего таймера или пульта дистанционного управления.

## Надлежащее применение прибора

- Данный прибор предназначен для обработки обычного количества продуктов в домашних условиях.
- Не используйте данный прибор для целей, отличных от тех, для которых он предназначен.
- Данный прибор предназначен только для использования в помещении. Не прибор устройство в промышленных условиях или вне помещений.
- Данный прибор должен использоваться только в соответствии с инструкциями, приведенными в данном руководстве пользователя.
- Используйте только поставляемые с прибором оригинальные принадлежности.



### Внимание!

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасных ситуаций.

- Не пользуйтесь какими-либо распылителями в непосредственной близости от данного прибора.
- Всегда устанавливайте прибор на ровную, сухую поверхность. Не ставьте прибор на подоконник или на неустойчивую поверхность. Кроме того, не ставьте его на электрические или газовые плиты, а также поблизости от них, не оставляйте их вблизи от открытого огня или источников тепла.
- Запрещается использовать прибор, если он неисправен, упал на пол, попал в воду или имеет какие-либо повреждения. Для осмотра или ремонта сдавайте прибор в авторизованный сервисный центр.
- Запрещается каким-либо образом изменять поверхность устройства, например, с помощью самоклеящихся обоев, фольги и т. д.
- Перед первым использованием дополнительные принадлежности следует тщательно промыть теплой водой с использованием кухонного моющего средства, затем сполоснуть питьевой водой и тщательно вытереть насухо мягкой тряпкой.
- Перед тем, как приступить к использованию прибора, проверьте правильность сборки и горизонтальное положение многофункциональной головки.
- Не используйте прибор с мокрыми руками.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не включайте прибор пустым. Неправильное использование прибора может сократить срок его службы.
- Включайте прибор только после погружения насадок в контейнер с продуктами. Во время работы прибора держите насадки погруженными в контейнер, чтобы избежать разбрызгивания продуктов.
- Если продукты прилипли к насадкам или внутри чаши, выключите устройство и отключите его от сетевой розетки. Используйте лопатку для очистки насадок и стенок чаши.
- Избегайте контакта с вращающимися частями прибора. Во время смешивания не кладите руки, вилки или другие предметы в контейнер с ингредиентами и держите волосы, одежду и т. п. на достаточном расстоянии от вращающихся частей прибора. Если во время использования в контейнер упала вилка или другой предмет, немедленно выключите прибор.
- Исключите попадание волос, одежды и других предметов в загрузочное отверстие мясорубки или терки во время работы. Помещаите в загрузочное отверстие только ингредиенты, подлежащие обработке.
- Категорически запрещается проталкивать ингредиенты пальцами или другими предметами в загрузочное отверстие мясорубки и терки. Для этой цели в число принадлежностей включен толкатель.
- Не наклоняйте многофункциональную головку во время работы.
- Соблюдайте особую осторожность при обращении с горячими жидкостями и продуктами. Горячий пар или брызги горячих жидкостей и продуктов могут привести к ожогу. Для дополнительной безопасности рекомендуется дать горячим жидкостям и продуктам остыть перед обработкой.
- Съемные насадки могут оставаться горячими после обработки горячих продуктов.
- Перед установкой, снятием или заменой насадок убедитесь, что прибор отключен и отсоединен от источника питания.
- Соблюдайте осторожность при обращении с ножом мясорубки и ножевым блоком блендера, чтобы не пораниться об острые края. Особое внимание необходимо уделять при опорожнении контейнера блендера, при извлечении ножового блока из контейнера, при извлечении ножа мясорубки из блока мясорубки и во время очистки.
- Не пытайтесь перемалывать кости, ореховую скорлупу и другие твердые ингредиенты.
- Горячие жидкости с температурой до 55 °C можно обрабатывать в контейнере из нержавеющей стали. Соблюдайте особую осторожность при обращении с горячими жидкостями и продуктами. Горячий пар или брызги горячих жидкостей и продуктов могут привести к ожогу. Никогда не включайте блендер без правильно установленной крышки. Если вы обрабатываете горячие жидкости, не снимайте внутреннюю крышку во время работы. Не прикасайтесь к горячей поверхности. Переносите нагретый контейнер блендера только за ручку.
- Максимальное время постоянной работы составляет 10 мин. Не превышайте максимальное время работы в 5 мин в режиме замешивания, а при использовании блендера не превышайте время работы в 2 мин. Дайте прибору остыть в течение 30 мин перед тем, как использовать его снова.

## Безопасность в ходе эксплуатации

- Перед чисткой обязательно дайте прибору полностью остыть.
  - Очищайте прибор после каждого использования в соответствии с инструкциями, изложенными в главе «Уход и очистка». Не выполняйте никакого обслуживания прибора помимо очистки, описанной в настоящем руководстве в главе «Уход и очистка».
  - Запрещается мыть многофункциональную головку или подставку под проточной водой или погружать его в воду или любую другую жидкость. Кухонный комбайн запрещается мыть в посудомоечной машине.
  - Съемные насадки предназначены для кратковременного контакта с продуктами (включая напитки), т. е. макс. 4 ч. Не оставляйте их погруженными, в воду, в течение продолжительного времени, так как это может повредить их покрытие.
  - Перед тем как убрать прибор на хранение, верните многофункциональную головку в горизонтальное положение.
- .....

## РАЗЪЯСНЕНИЕ СИМВОЛОВ НА ПРОДУКТЕ ИЛИ В СОПУТСТВУЮЩЕЙ ДОКУМЕНТАЦИИ



Изделие соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые применимы к нему.



Данный символ на изделиях или в сопутствующей документации означает, что отработавшее электрическое или электронное оборудование нельзя утилизировать вместе с обычным бытовым мусором.



Данный символ на аккумуляторе или батарее означает, что отработавшую батарею нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами.

# RU Стационарный миксер Gordon

## Руководство пользователя

- Благодарим за приобретение нашего продукта SENCOR; надеемся, что он придется вам по нраву.
- Перед тем как приступить к использованию данного прибора, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже пользовались аналогичными приборами. Используйте данный прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в настоящем руководстве. Сохраните настоящее руководство для последующего использования. В случае передачи прибора третьим лицам, не забудьте также передать данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор. Не выбрасывайте упаковку, пока не извлечете все его части. Рекомендуется сохранить оригинальную упаковку, упаковочный материал, чек и подтверждение степени ответственности или гарантийный талон продавца как минимум на время действия законного права на гарантии исполнения или качества. При необходимости транспортировки прибора мы рекомендуем упаковать его обратно в оригинальную коробку от производителя.

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (рис. А)

- |  |  |
|--|--|
| <b>A1</b> Наклоняемая многофункциональная головка  | <b>A9</b> Предохранитель для наклона и складывания многофункциональной головки |
| <b>A2</b> Съемная крышка переднего разъема для крепления мясорубки или насадок для терки или резки | <b>A10</b> Подсветка внутренней части чаши                                     |
| <b>A3</b> Зажимной вал   | <b>A11</b> Кабель питания  |
| <b>A4</b> Отсек контейнера из нержавеющей стали  | <b>A12</b> Кнопка для снятия мясорубки или насадки для терки и резки           |
| <b>A5</b> Основание  | <b>A13</b> Передний разъем для мясорубки или насадки для терки и резки         |
| <b>A6</b> Нескользащие ножки для обеспечения устойчивости прибора во время работы                  | <b>A14</b> Верхний разъем для блендера   |
| <b>A7</b> Съемная крышка верхнего разъема для крепления блендера                                   | <b>A15</b> Место для хранения весов  |
| <b>A8</b> Поворотная ручка   |  |

### ОПИСАНИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис. В)

- |  |  |
|--|--|
| <b>B1</b> Большой контейнер из нержавеющей стали объемом 5,5 л для обработки продуктов | <b>B4</b> Сбивалка   |
| <b>B2</b> Малый контейнер из нержавеющей стали объемом 4 л для обработки продуктов     | <b>B5</b> Крюк для замешивания теста                       |
| <b>B3</b> Шарообразный венчик  | <b>B6</b> Гибкая сбивалка                                  |
|  | <b>B7</b> Крышка контейнера из нержавеющей стали           |
|  | <b>B8</b> Прозрачная крышка чаши с заглубленным отверстием |
|  | <b>B9</b> Весы   |

### ОПИСАНИЕ КОНТЕЙНЕРА БЛЕНДЕРА (рис. С), только STM 7651WS

- |  |   |
|--|---|
| <b>C1</b> Внутренняя крышка  | <b>C3</b> Контейнер блендера объемом 1,5 л                  |
| <b>C2</b> Внешняя крышка с отверстием для добавления ингредиентов (после снятия внутренней крышки) | <b>C4</b> Ножевой блок                                      |
|  | <b>C5</b> Рюкзачка контейнера блендера                      |
|  | <b>C6</b> Основание для крепления/снятия блендера с разъема |

### ОПИСАНИЕ МЯСОРУБКИ И ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ (рис. D)

- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>D1</b> Мясорубка               | <b>D11</b> Насадка для заправки колбас     |
| <b>D2</b> Шнек мясорубки          | <b>D12</b> Коническая торцевая крышка      |
| <b>D3</b> Нож мясорубки           | <b>D13</b> Сепаратор                       |
| <b>D4</b> Мелкий решетчатый диск  | <b>D14</b> Насадка для приготовления кеббе |
| <b>D5</b> Средний решетчатый диск | <b>D15</b> Формочка для печенья            |
| <b>D6</b> Крупный решетчатый диск | <b>D16</b> Держатель формочки для печенья  |
| <b>D7</b> Крышка                  |  |
| <b>D8</b> Толкатель               |  |
| <b>D9</b> Алюминиевый лоток       |  |
| <b>D10</b> Блок мясорубки         |  |

### ОПИСАНИЕ ТЕРКИ (рис. E)

- |   |   |
|---|---|
| <b>E1</b> Толкатель                       | <b>E4</b> Насадка для грубой терки            |
| <b>E2</b> Терка                           | <b>E5</b> Насадка для резки тонкими ломтиками |
| <b>E3</b> Насадка для натирания картофеля | <b>E6</b> Насадка для мелкой терки            |

### ОПИСАНИЕ ВЕСОВ (рис. F)

- |   |  |
|---|--|
| <b>F1</b> Область взвешивания               | <b>F4</b> Кнопка $\frac{0}{TARA}$                  |
| <b>F2</b> Кнопка «UNIT» (единицы измерения) | <b>F5</b> Крышка батарейного отсека                |
| <b>F3</b> Дисплей                           | <b>F6</b> Батарейный отсек (3 батарейки AAA 1,5 В) |

### НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

- Данный кухонный комбайн предназначен для обработки обычного количества продуктов в домашних условиях. Он подходит для смешивания, взбивания, замешивания, измельчения, приготовления печенья, заправки колбас или терки.
- В комплект поставки также входят кухонные весы грузоподъемностью до 5 кг.

### КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО И ОСНОВНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ (рис. G)

- Ваш кухонный комбайн оснащен множеством дополнительных принадлежностей для различных целей. Всегда используйте только одну принадлежность. Принадлежности нельзя сочетать и использовать одновременно.

#### Кухонный комбайн (рис. G1)

- Кухонный комбайн подходит для взбивания яичных белков или сливок; смешивания теста для тортов или кексов, а также замешивания теста для хлеба или пиццы.
- Закрепите одну из насадок (шарообразный венчик, сбивалка, крюк для замешивания теста, гибкая сбивалка).
- Выберите скорость и обработайте ингредиенты.
- За дополнительной информацией см. раздел «СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ, ЗАМЕШИВАНИЕ» ниже в руководстве.

#### Блендер (рис. G2), только для STM 7651WS

- Блендер подходит для быстрого и эффективного смешивания, измельчения, размешивания и эмульгирования различных ингредиентов и приготовления блюд и напитков, таких как смузи, супы, соусы, пасты, заправки или напитки со льдом. Благодаря мощным ножам и высокой скорости блендер может легко обрабатывать фрукты, овощи и лед.
- Соберите кухонный комбайн с блендером.
- Выберите скорость и обработайте ингредиенты.

- За дополнительной информацией см. раздел «СМЕШИВАНИЕ» ниже в руководстве.


### Мясорубка для заправки колбас, приготовления тефтелей и печенья (рис. G3)

- Соберите кухонный комбайн:
  - с мясорубкой для измельчения мяса для котлет, бургеров, мясных рулетов или паштета;
  - насадкой для заправки колбас для изготовления колбас или сосисок;
  - с насадкой для изготовления кеббе для приготовления шариков с их последующей заправкой;
  - с формочкой для печенья для приготовления печенья или бисквитов.
- Выберите скорость и обработайте ингредиенты.
- За дополнительной информацией см. раздел «ИЗМЕЛЧЕНИЕ МЯСА, ЗАПРАВКА КОЛБАС, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕФТЕЛЕЙ И ПЕЧЕНЬЯ» ниже в руководстве.

### Терка (рис. G4)

- Выберите одну из насадок для терки, вставьте ее в блок терки.
- Соберите кухонный комбайн с теркой.
- Выберите скорость и обработайте ингредиенты.
- За дополнительной информацией см. раздел «ТЕРКА» ниже в руководстве.

### Кухонные весы

- Кухонный комбайн оснащен съемными кухонными весами.
- Включите весы с помощью кнопки  и взвесьте ингредиенты, которые вы будете обрабатывать в кухонном комбайне.
- За дополнительной информацией см. раздел «КУХОННЫЕ ВЕСЫ» ниже в руководстве.

### Поворотная ручка (рис. G5)

- Поворотная ручка предназначена для постоянной регулировки уровня скорости, импульсного уровня (P) и выключения прибора (O).
- Положения контроллера:
  - P: импульсный уровень (доступно только для блендера);
  - O: устройство отключено;
  - 1–6: уровни скорости, где 1 — наименьшая скорость, а 6 — наибольшая.

### Обзор рекомендуемых скоростей в соответствии со способом использования

Принадлежности	Скорость	Количество	Время приготовления	Примечание
Крюк для замешивания теста	1–3	200–1000 г	5 мин	Плотное тесто для хлеба или пиццы
Сбивалка, гибкая сбивалка	2–4	200–1000 г	5 мин	Тесто для тортов, бисквитов и т. п.
Шарообразный венчик	5–6	200–800 мл	6 мин	Яичные белки, взбитые сливки или легкое тесто, например, для блинов
Мясорубка	4–5	200–1000 г	6 мин	Измельчение мяса, заправка колбас, приготовление тефтелей и печенья
Терка	4–5	200–1000 г	6 мин	Натирание овощей и фруктов, сыра и т. п.

Принадлежности	Скорость	Количество	Время приготовления	Примечание
Блендер	6	200–1000 г	2 мин	Смешивание продуктов

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Извлеките кухонный комбайн и все его принадлежности из упаковки. Удалите все рекламные наклейки и этикетки. Проверьте кухонный комбайн и убедитесь в отсутствии повреждений дополнительных принадлежностей.
- Перед уборкой на хранение или утилизацией упаковочного материала убедитесь, что извлекли все детали и принадлежности из упаковочных отсеков и упаковочного материала.
- Протрите корпус кухонного комбайна и весов мягкой, слегка влажной тряпкой. Протрите сухой тряпкой.
- Тщательно промойте принадлежности и детали, соприкасающиеся с продуктами (см. список ниже), теплой водой с нейтральным кухонным моющим средством. Затем сполосните их чистой водой и дайте им свободно высохнуть или вытрите насухо мягкой тряпкой.
- Принадлежности и детали, подходящие для мойки вручную:
  - Оба контейнера из нержавеющей стали для продуктов
  - Шарообразный венчик
  - Сбивалка
  - Крюк для замешивания теста
  - Гибкий венчик
  - Прозрачная крышка чаши с загрузочным отверстием
  - Крышка контейнера из нержавеющей стали
  - Контейнер для блендера с крышкой и внутренней крышкой
  - Мясорубка с принадлежностями (все части рис. D)
  - Терка и ее насадки (все части рис. E)



#### Внимание!

Мыть какие-либо детали или принадлежности кухонного комбайна в посудомоечной машине запрещается.



#### Внимание!

При обращении с ножевым блоком контейнера для блендера, ножом мясорубки или насадками для терки соблюдайте особую осторожность, чтобы избежать травм.



#### Внимание!

Запрещается мыть корпус кухонного комбайна, его кабель питания и вилку под водой или погружать их в воду.



#### Примечание.

При первом использовании может возникнуть небольшой запах. Это нормальное явление, которое исчезнет во время использования.

### СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ, ЗАМЕШИВАНИЕ

#### Планетарная система смешивания

- Кухонный комбайн оснащен планетарной системой смешивания, которая обеспечивает тщательную и равномерную обработку ингредиентов. Насадка вращается как вокруг своей оси, так и по периметру чаши. Благодаря этому двойному вращению охватывается весь внутренний объем контейнера покрывается, а ингредиенты лучше смешиваются без необходимости соскребать их со стенок.

## Сборка (рис. Н1–Н5)



### Внимание!

Перед сборкой или разборкой принадлежностей убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отключен от сети. При установке насадки на подключаемую к сети многофункциональную головку ее можно случайно включить, что приведет к серьезным травмам.

## Установка насадки

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Держитесь за многофункциональную головку одной рукой, а второй рукой нажмите на фиксатор. Это высвободит головку. Наклоните головку до упора до щелчка.
3. Снимите чашу вращением ее против часовой стрелки.
4. Выберите насадку (см. таблицу ниже) и наденьте ее на зажимной вал. Поверните насадку против часовой стрелки до фиксации. Слегка потяните насадку вниз одной рукой, чтобы убедиться, что она надежно закреплена.

## Выбор типа насадки

Тип насадки	Эксплуатация
Шарообразный венчик	Используется для взбивания яиц или яичных белков, сливок, муссов и т. п. Не используйте для перемешивания или замешивания теста.
Сбивалка	Используется для перемешивания теста легкой и средней тяжести без дрожжей, для приготовления глазури, сливок, смесей для кексов, начинок и т. д. Не используйте ее для замешивания тяжелого теста.
Крюк для замешивания теста	Используется для замешивания различных видов теста, включая плотное и густое тесто, например, хлебное тесто, тесто для пиццы, свежее тесто для пасты и т. п.
Гибкая сбивалка	Используется для смешивания десертных сливок, пудингов, майонеза, теста для бисквитов и т. д. Не используйте ее для замешивания тяжелого теста.

## Загрузка ингредиентов в чашу

1. Поместите ингредиенты, которые необходимо обработать, в чашу из нержавеющей стали.
2. Мы рекомендуем заполнить чашу максимум на 2/3 от общего объема. Если положить в чашу слишком малое количество ингредиентов (менее 0,3 л теста), их обработка может быть недостаточно оптимальной.

## Закрепление чаши

1. Вставьте чашу из нержавеющей стали в отверстие в основании и закрепите ее, повернув по часовой стрелке (в сторону символа запертого замка). Если чаша надежно закреплена, то ее невозможно будет отдельно вынуть из основания.
2. Одной рукой нажмите на предохранитель, а второй — на многофункциональную головку до щелчка.

## Использование прозрачной крышки чаши

- Если вы решите использовать прозрачную крышку, сначала наденьте большую круглую крышку на чашу так, чтобы она правильно встала по всему периметру чаши. Затем закрепите верхнюю крышку на круглой крышке.

## Эксплуатация

- Подключайте кабель питания только к правильно заземленной розетке.
- Используйте поворотную ручку, чтобы задать нужный уровень скорости в диапазоне 1–6. Мы рекомендуем начинать с малой скорости и постепенно увеличивать ее. Скорость можно регулировать в ходе работы.
- Рекомендуется сначала обрабатывать ингредиенты на более низком уровне скорости; это предотвратит разбрызгивание

ингредиентов. Когда ингредиенты смешаются, увеличивайте скорость до нужного уровня.



### Внимание!

Во время работы в контейнер нельзя вставлять ложки, кухонные ножи, вилки и т. п., так как это может привести к травмам или повреждению прибора.

## Удаление прилипших ингредиентов

- Если ингредиенты (например, тесто) прилипли к краям контейнера, выключите кухонный комбайн, установив выключатель в положение 0 (выкл.) и отключите его от розетки.
- Если вы использовали крышку чаши, сначала снимите ее. Затем наклоните многофункциональную головку.
- Удалите прилипшие ингредиенты с краев контейнера с помощью кухонной лопатки и поместите их обратно в середину контейнера.
- Сложите головку обратно в рабочее положение и установите прозрачную крышку на чашу. Продолжайте приготовление.

## Время работы кухонного комбайна

- При смешивании, взбивании или замешивании, не используйте прибор непрерывно более 10 минут.
- При замешивании тяжелого и плотного теста не оставляйте прибор включенным более 5 минут.
- По истечении любого из этих периодов времени, выключите прибор и дайте ему остыть. Прибор можно будет продолжить использовать через 30 мин.

## Краткое руководство по обработке ингредиентов

Тип насадки	Добавляемые ингредиенты	Максимальное количество	Время обработки	Выбор скорости
Шарообразный венчик	Яичные белки Взбитые сливки	12 шт. 1 л	4 мин 6–8 мин	5–6 5–6
Сбивалка или гибкая сбивалка	Песочное тесто	1 кг	6 мин	3–4
Крюк для замешивания теста	Тесто для хлеба, тесто для пиццы	1 кг	4–5 мин	1–2



### Примечание.

Указанное выше время дано только для справки. Во избежание раскискивания ингредиентов из чаши, выберите уровень скорости 1 или 2. Скорость можно увеличить позже по мере необходимости. Для облегчения замешивания теста рекомендуется использовать мягкий маргарин или масло. При взбивании яичных белков, контейнер и насадки должны быть совершенно чистыми и сухими. Даже небольшое количество жира может привести к тому, что яичные белки не будут взбиты до желаемой снежной консистенции. Перед взбиванием сливок следует охладить до температуры 6 °С. Перед обработкой оставьте ингредиенты для приготовления различных видов теста постоять при комнатной температуре.

## Завершение работы и снятие принадлежностей (рис. Н6–Н8)

- По окончании использования, установите поворотную ручку в положение 0 (выкл.) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Если вы использовали прозрачную крышку чаши, снимите ее. Отсоедините верхнюю крышку от большой круглой крышки, затем снимите круглую крышку с чаши.

- Возьмитесь за многофункциональную головку одной рукой, а второй рукой нажмите на фиксатор. Это высвободит головку. Наклоните головку до упора до щелчка.
- Поверните насадку против часовой стрелки, чтобы высвободить и снять ее.
- Верните чашу из нержавеющей стали против часовой стрелки (в сторону символа открытого замка) и снимите ее с основания.
- Верните многофункциональную головку в горизонтальное положение.
- Очищайте кухонный комбайн и использованные принадлежности каждого использования в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».



### Внимание!

В контейнере блендера можно обрабатывать горячие жидкости температурой до 55 °С. Максимальное время непрерывной работы блендера составляет 2 мин. Не оставляйте прибор включенным дольше указанного времени. Затем дайте ему 30 мин на остывание.

- Вы можете добавлять продукты или жидкости в контейнер во время смешивания через отверстие в крышке после снятия внутренней крышки. Чтобы снять внутреннюю крышку, поверните ее против часовой стрелки и затем снимите ее.
- Запрещается снимать внешнюю крышку во время работы. При обработке горячих жидкостей внутренняя крышка должна оставаться закрытой.
- Если продукты прилипают к ножевому блоку или стенкам контейнера, выключите прибор поворотом ручки в положение 0 (выкл.) и отсоедините его от розетки. Убедитесь, что ножевой блок перестал вращаться. Осторожно снимите собранный контейнер с многофункциональной головки, повернув его и потянув его вверх. Поднимите крышку и используйте лопатку для очистки ножевого блока и стенок контейнера. Закройте крышку и установите блендер в сборе обратно на многофункциональную головку. Подключите кабель питания к розетке и продолжайте смешивание.

## СМЕШИВАНИЕ, только STM 7651WS



### Внимание!

Перед сборкой или разборкой принадлежностей убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отключен от сети. При установке насадке на подключенную к сети многофункциональную головку ее можно случайно включить, что приведет к серьезным травмам. Многофункциональная головка должна быть сложена в горизонтальное положение, а венчик, сбивалка или насадка для замешивания теста должны быть разобраны.

### Сборка блендера (рис. П1–12)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Снимите крышку верхнего разъема.
3. Поместите контейнер блендера на верхний разъем и поверните его, чтобы закрепить его в рабочем положении. Защитный блокиратор не позволит запустить блендер, если контейнер блендера неправильно установлен на многофункциональную головку.
4. Снимите внешнюю крышку с контейнера.
5. Добавьте ингредиенты в контейнер блендера. Мы рекомендуем заранее нарезать крупные продукты на мелкие кусочки.



### Примечание.

Максимальный объем контейнера блендера составляет 1,5 л. Не заполняйте его выше отметки максимального уровня. При обработке горячих жидкостей или жидкостей, которые увеличиваются в объеме во время смешивания, мы рекомендуем заполнять контейнер максимум на 2/3 от его максимальной емкости.

6. Поместите внешнюю крышку на контейнер так, чтобы ее края легли на горловину контейнера, и надлежащим образом прижмите ее должным образом по всему периметру.
7. Убедитесь, что внутренняя крышка надежно закреплена.

### Смешивание (рис. И3–16)

- Убедитесь, что кухонный комбайн правильно собран, а поворотная ручка установлена в положение 0 (выкл.). Подключайте кабель питания только к правильно заземленной розетке.
- Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости. Мы рекомендуем сначала установить более низкую скорость, чтобы ингредиенты смешались друг с другом. Затем вы можете увеличить скорость.
- Если вы хотите одновременно смешивать продукты на максимальной скорости, поверните ручку в положение P и одновременно удерживайте ее в этом положении. Как только вы отпустите ручку, она автоматически вернется в положение 0 (выкл.).



### Примечание.

Вышеприведенное время обработки продуктов приведено в качестве примера. Фактическое время смешивания зависит от размера продуктов, их количества и желаемой конечной консистенции.

### Завершение работы и разборка блендера

- По окончании использования, установите поворотную ручку в положение 0 (выкл.) и отсоедините кабель питания от розетки.
- Убедитесь, что ножевой блок перестал вращаться, после чего осторожно извлеките узел контейнера блендера из многофункциональной головки. Верните крышку на место и удалите продукты из контейнера блендера с помощью мягкой пластмассовой лопатки.
- Очищайте контейнер блендера и использованные принадлежности каждого использования в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».



### Совет.

Чтобы проще снять внешнюю крышку, возьмитесь за ручку одной рукой и поднимите большой палец вверх так, чтобы он коснулся внешней крышки снизу. Осторожно толкните крышку большим пальцем вверх, чтобы высвободить ее из горловины контейнера блендера.

### Краткое руководство по обработке ингредиентов

Ингредиенты	Выбор скорости	Рекомендованное время смешивания
Фрукты и овощи, порезанные на мелкие кусочки	5–6	30 с
Детское питание, гарниры	5–6	40 с
Пасты, заправки, маринады	3–4	30 с
Смузи и коктейли	5–6	40 с
Супы	5–6	30 с
Кубики льда	Импульсный режим (P)	

## Советы и рекомендации по смешиванию

- Продукты твердой консистенции, такие как фрукты или овощи, перед смешиванием следует сначала нарезать на более мелкие кусочки размером около 3 см.
- Сначала смешайте меньшее количество ингредиентов и постепенно добавляйте больше ингредиентов через отверстие в крышке во время смешивания. Это приведет к лучшим результатам по сравнению с тем, если вы поместите все ингредиенты в контейнер блендера сразу.
- Если вам нужно обрабатывать продукты твердой консистенции одновременно с жидкостями, мы рекомендуем сначала смешать продукты твердой консистенции и некоторые их жидкости. Затем постепенно добавляйте оставшиеся жидкости во время смешивания через отверстие в крышке.
- Для смешивания очень густых жидкостей мы рекомендуем использовать импульсный уровень, чтобы предотвратить частое заклинивание ножевого блока. Задействуйте блендер несколько раз на короткие промежутки времени.
- Кубики льда необходимо обрабатывать сразу после извлечения из морозильной камеры. Как только лед начнет таять, кубики слипнутся и смешать их будет невозможно.

## ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА, ЗАПРАВКА КОЛБАС, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕФТЕЛЕЙ И ПЕЧЕНЬЯ



### Внимание!

Перед сборкой или разборкой принадлежностей убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отключен от сети. При установке насадке на подключенную к сети многофункциональную головку ее можно случайно включить, что приведет к серьезным травмам. Многофункциональная головка должна быть сложена в горизонтальное положение, а венчик, сбивалка или насадка для замешивания теста должны быть разобраны.

### Сборка мясорубки (рис. J1)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Сначала вставьте шнек в блок мясорубки зубчатым колесом вперед.
3. Установите нож мясорубки на вал (краем наружу от блока мясорубки) и установите на него нужный решетчатый диск (в зависимости от нужной крупности обработанного мяса). Убедитесь, что выступы в решетчатом диске встали в углубления в блоке мясорубки.



### Внимание!

При установке ножа соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться о его острые кромки.

4. Установите завинчивающуюся крышку на блок мясорубки и закрепите ее, затянув по часовой стрелке.

### Сборка мясорубки для заправки колбас (рис. J2)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Сначала вставьте шнек в блок мясорубки зубчатым колесом вперед.
3. Установите сепаратор на вал, а на него — насадку для заправки колбас.
4. Установите завинчивающуюся крышку на блок мясорубки и закрепите ее, затянув по часовой стрелке. При затягивании завинчивающейся крышки мы рекомендуем придерживать насадку для заправки колбас одной рукой, чтобы насадка оставалась по центру.

### Сборка мясорубки для приготовления кеббе (рис. J3)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.

2. Сначала вставьте шнек в блок мясорубки зубчатым колесом вперед.
3. Установите насадку для приготовления кеббе на вал и установите на нее коническую торцевую крышку.
4. Установите завинчивающуюся крышку на блок мясорубки и закрепите ее, затянув по часовой стрелке.

### Сборка мясорубки для приготовления печени (рис. J4)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Извлеките формочку для печени из держателя.
3. Сначала вставьте шнек в блок мясорубки зубчатым колесом вперед.
4. Установите держатель формочки для печени на вал.
5. Установите завинчивающуюся крышку на блок мясорубки и закрепите ее, затянув по часовой стрелке. При затягивании завинчивающейся крышки мы рекомендуем придерживать держатель формочки для печени одной рукой, чтобы он находился в горизонтальном положении после затягивания.
6. Вставьте формочку для печени в отверстие в держателе.

### Установка собранной мясорубки на кухонный комбайн (рис. J5–J7)

- Убедитесь, что кухонный комбайн отключен от сетевой розетки. Многофункциональная головка должна быть сложена в горизонтальное положение, а венчик, сбивалка или насадка для замешивания теста должны быть разобраны.
- Извлеките переднюю крышку из многофункциональной головки. Наклоните собранную мясорубку вправо под углом примерно 45°, вставьте ее в передний разъем и закрепите в рабочем положении, повернув против часовой стрелки. На достижение рабочего положения указывает выдвигание кнопки и слышимый щелчок.



### Примечание.

Кухонный комбайн оснащен защитным блокиратором, который предотвращает его запуск, если мясорубка неправильно вставлена и закреплена в переднем раземе.

- Установите лоток из нержавеющей стали на верхнее загрузочное отверстие мясорубки.

### Измельчение мяса

- Сначала подготовьте мясо к измельчению следующим образом: Обрежьте его, удалите сухожилия и хрящи и разрежьте на кусочки размером прибл. 2 × 2 × 6 см, которые свободно пройдут через верхнее загрузочное отверстие мясорубки.



### Внимание!

Запрещается обрабатывать замороженное мясо. Перед измельчением дайте ему оттаять.

- Поместите подходящую емкость под выпускным отверстием мясорубки, чтобы собирать в нее обработанные продукты.
- Подключайте кабель питания только к правильно заземленной розетке.
- Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости. Мы рекомендуем сначала установить скорость 3, а затем увеличивать ее по мере необходимости.
- Постепенно кладите куски мяса в загрузочное отверстие и нажимайте на них толкателем.
- Убедитесь, что загрузочное отверстие не забивается слишком большим количеством мяса. Не обрабатывайте более 5 кг мяса за одну партию.
- Время обработки составляет порядка нескольких минут.



### Внимание!

Запрещается проталкивать продукты пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель **DB**, предназначенный для этой цели.

- Рубленое мясо упадет в подготовленную емкость. Остатки мяса, которые остаются в блоке мясорубки **D10**, можно удалить, переделав в мясорубке ломоть хлеба или рулета.

### Засорение мясорубки при измельчении мяса

- Если мясо застрянет во время работы мясорубки, та остановится.
- Выключите кухонный комбайн, повернув ручку в положение 0 (выкл.) и отключите кабель питания от сети.
- Снимите узел мясорубки и разберите его в порядке, обратном порядку сборки, после чего удалите застрявшие ингредиенты.
- При необходимости вымойте мясорубку и ее детали, после чего соберите ее заново. Установите ее обратно на кухонный комбайн и продолжайте обработку.



#### Внимание!

Не используйте более высокую скорость или импульсный уровень, чтобы попробовать устранить затор. Обязательно выключайте кухонный комбайн и отсоединяйте его от источника питания. Разберите его, чтобы найти причину засорения.



#### Внимание!

Если мясорубка засорена, немедленно выключите кухонный комбайн. Не оставляйте прибор работающим в течение длительного времени. Это создает риск перегрева и повреждения электродвигателя.

### Заправка колбас

- Подготовьте оболочку для наполнения мясным фаршем и замочите ее в теплой воде на приблизительно 10 минут.
- Поместите измельченный фарш в лоток.
- Извлеките оболочку из воды, наколите один конец на шпажку или завяжите его, а другой конец наденьте на насадку для заправки колбас, как гармошку.
- Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости. Мы рекомендуем сначала задать более низкий уровень скорости, а затем повышать его по мере необходимости.
- Одной рукой удерживайте оболочку на насадке, а второй рукой подавайте фарш через загрузочное отверстие мясорубки с помощью толкателя.
- Если оболочка прилипает к насадке, ее нужно снова смочить водой.
- Когда оболочка будет заправлена по всей длине или фарш будет израсходован, снимите конец оболочки с насадки и закройте его шпажкой или узлом.
- Начните формировать колбасы, скручивая их. Вращайте концы в противоположных направлениях (один вправо, другой влево) на желаемую длину, чтобы не дать им развязаться. Повторите этот процесс по всей длине оболочки, чтобы придать колбасам форму.



#### Совет.

Вы также можете использовать пищевую нить для формирования колбас, закрыв концы колбас простым узлом.



#### Внимание!

Запрещается проталкивать продукты пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель, предназначенный для этой цели.



#### Примечание.

Не нажимайте на оболочку, чтобы не порвать ее. Если это произошло, закройте оба разорванных конца и продолжайте заправку.

### Приготовление кеббе

- Поместите подготовленный фарш в лоток.
- Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости. Мы рекомендуем сначала задать более низкий уровень скорости, а затем повышать его по мере необходимости.

- Протолкните фарш через загрузочное отверстие с помощью толкателя.
- Поставьте доску под выходным отверстием насадки или вставьте свободную ручку. В результате получится полая мясная труба, которую разрежут на более мелкие кусочки и наполнят фаршем. Затем ее обжаривают в масле или запекают в печи.



#### Внимание!

Запрещается проталкивать продукты пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель, предназначенный для этой цели.

### Приготовление печени

- Поместите подготовленное тесто в лоток.
- Выберите желаемую форму печенья смещением формочки для печенья в держателе влево или вправо.
- Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости. При первом запуске мы рекомендуем установить скорость 3, а затем уменьшать или увеличивать ее по мере необходимости.
- Проталкивайте тесто через загрузочное отверстие с помощью толкателя **D8**. В результате получится тесто нужной формы, заданной с помощью формочки для печенья.



#### Внимание!

Запрещается проталкивать тесто пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель, предназначенный для этой цели.

- Рекомендуется подставить лоток или ладонь под выходящим тестом. Затем разрежьте сформированное тесто на более мелкие кусочки.

### Завершение работы и разборка мясорубки (рис. J8–J9)

- По окончании использования, установите поворотную ручку в положение 0 (выкл.) и отсоедините кабель питания от розетки.
- При разборке мясорубки, сначала снимите лоток. Затем нажмите кнопку и снимите мясорубку вращением ее по часовой стрелке. После снятия мясорубки, установите крышку на место.
- При разборке мясорубки на отдельные компоненты действуйте в порядке, обратном порядку ее сборки.
- Очищайте мясорубку и использованные принадлежности каждого использования в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

### ТЕРКА



#### Внимание!

Перед сборкой или разборкой принадлежностей убедитесь, что кухонный комбайн выключен и отключен от сети. При установке насадке на подключенную к сети multifunctionальную головку ее можно случайно включить, что приведет к серьезным травмам. Multifunctionальная головка должна быть сложена в горизонтальное положение, а венчик, сбивалка или насадка для замешивания теста должны быть разобраны.

### Сборка терки (рис. K1)

1. Установите кухонный комбайн на ровную, сухую и устойчивую поверхность, например, на столешницу кухонного гарнитура.
2. Вставьте одну из насадок в блок терки. Выступ на конце камеры должен войти в углубление на более узком конце насадки.



#### Внимание!

При установке насадки в терку соблюдайте осторожность, чтобы не порезаться об острую кромку.

## Установка терки на кухонный комбайн (рис. К2–К4)

- Убедитесь, что кухонный комбайн отключен от сетевой розетки. Многофункциональная головка должна быть сложена в горизонтальное положение, а венчик, сбивалка или насадка для замешивания теста должны быть разобраны.
- Извлеките переднюю крышку из многофункциональной головки. Наклоните собранную терку вправо под углом примерно 45°, вставьте ее в передний разъем и установите в рабочее положение, повернув против часовой стрелки. На достижение рабочего положения указывает выдвигание кнопки и слышимый щелчок.



### Примечание.

Кухонный комбайн оснащен защитным блокиратором, который предотвращает его запуск, если терка неправильно вставлена и закреплена в переднем разюме.

## Использование терки

- Терка предназначена для обработки практически всех видов фруктов, овощей и других распространенных в быту продуктов.
- Приготовьте продукты и нарежьте их на кусочки, которые пройдут через верхнее загрузочное отверстие терки. Для некоторых фруктов и овощей необходимо удалить семена или косточки.
- Поместите подходящую емкость под терку, чтобы собирать в нее обработанные продукты.
- Подключите кабель питания только к правильно заземленной розетке. Используйте поворотную ручку для установки желаемого уровня скорости.
- Начните постепенно закладывать ингредиенты в загрузочное отверстие. Для проталкивания ингредиентов через загрузочное отверстие всегда пользуйтесь входящим в комплект толкателем.



### Внимание!

Запрещается проталкивать продукты пальцами или другими предметами. Всегда используйте толкатель, предназначенный для этой цели.

- Всегда кладите отдельные кусочки ингредиентов в загрузочное отверстие для заполнения нажимайте на толкатель плавном и с умеренным усилием. Во время работы проверяйте состояние и ход в насадке, заглядывая в загрузочное отверстие. Никогда не заполняйте загрузочное отверстие ингредиентами до его верхнего края. Обработка большого количества ингредиентов одновременно может привести к перегрузке многофункциональной головки кухонного комбайна.

## Завершение работы и разборка терки (рис. К5–К6)

- По окончании использования, установите поворотную ручку в положение 0 (выкл.) и отсоедините кабель питания от розетки.
- При разборке терки сначала снимите толкатель. Затем нажмите кнопку и снимите терку вращением ее по часовой стрелке. После снятия терки, установите крышку на место.
- При разборке терки на отдельные компоненты действуйте в порядке, обратном порядку ее сборки.
- Очищайте терку и использованные принадлежности каждого использования в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

## Полезные советы по терке

- Для достижения наилучших результатов обрабатывайте свежие, не перезревшие фрукты. Это применимо и к овощам.
- Более мягкие фрукты, такие как клубника, можно поместить в морозильную камеру на несколько минут перед обработкой.
- Полутвердый сыр будет лучше обрабатываться, если вы оставите его в холодильнике на ночь или в морозильнике на 30 минут.
- Не рекомендуется обрабатывать мягкий или уже натертый сыр, так как он может забить собой загрузочное отверстие.
- Если вы используете мелкую терку или насадку для тонкой нарезки, слегка протолкните продукты через загрузочное

отверстие. При использовании крупной терки или насадки для нарезки более толстых ломтей, продукты придется толкать с большим усилием.



## КУХОННЫЕ ВЕСЫ

- Кухонные весы расположены в стойке основания. Возьмитесь за них снизу, чтобы извлечь их из места для хранения — см. рис. L.

## Установка/замена батареек

- Весы питаются от щелочных батареек (3×1,5 В AA).
- Если батареи вставлены в батарейный отсек в нижней части весов, извлеките изоляционную ленту, которая защищает батареи от разрядки и повреждения весов, чтобы весы можно было использовать.
- Если батарейки не вставлены, нажмите на защелку крышки батарейного отсека и снимите крышку. Вставьте батарейки в батарейный отсек. Соблюдайте полярность, указанную в нижней части батарейного отсека, после чего установите крышку на место. Нажмите до щелчка. Это указывает на правильное закрытие крышки.
- Как только на экране появится надпись «Lo», замените батарейки на новые. Снимите крышку батарейного отсека и извлеките разряженные батарейки. Вставьте новые батарейки того же типа. Соблюдайте полярность, указанную в нижней части батарейного отсека, после чего установите крышку на место.

## Включение и выключение весов


- Чтобы включить весы, нажмите кнопку . Дождитесь, пока на дисплее не появится «0».
- Нажмите и удерживайте кнопку , чтобы выключить весы.
- Весы автоматически выключатся спустя примерно 1 минуту бездействия.

## Взвешивание пищевых продуктов (ингредиентов)

- Установите весы на ровную, устойчивую поверхность и включите их. Дождитесь, пока на дисплее не появится «0».
- Поместите взвешиваемые ингредиенты в центр области. На дисплее отобразится вес.



### Примечание.

Рекомендуется не класть ингредиенты непосредственно на весы, а использовать пищевую фольгу, чашу или другой контейнер. Если вы собираетесь взвесить продукты в чаше, нажмите кнопку , чтобы обнулить значение на весах.

## Функция TARA (тарирование)

- Функция TARA (тарирование) предназначена для последовательного взвешивания нескольких ингредиентов в одной емкости, не снимая ее с весов. Эта функция автоматически вычитает вес емкости из общего веса ингредиентов.
1. Поместите пустую емкость на весы. На дисплее отобразится вес. При нажатии кнопки  значение будет обнулено, а в нижнем левом углу загорится символ **T**.
  2. Поместите первый продукт в емкость. На дисплее отобразится вес. При нажатии кнопки  значение будет сброшено на ноль, а символ **T** продолжит гореть. Вес первого продукта сохранится в памяти, а весы будут готовы к дальнейшему взвешиванию.
  3. Добавляйте дальнейшие продукты таким же образом до максимальной грузоподъемности весов.
  4. По снятии емкости с весов, на дисплее появится общее отрицательное значение.

## Выбор единицы веса

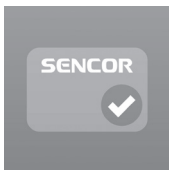
- Когда весы включены, последовательное нажатие кнопки **UNIT** позволяет переключаться между единицами измерения веса: г или фунты-унции.

## Сообщения об ошибках

Дисплей	Что делать
Lo	Батарейки разряжены. Замените батарейки. Действуйте в соответствии с инструкциями, изложенными в разделе «Установка/замена батареек».
Err	Превышена максимальная грузоподъемность весов.

## СОПРЯЖЕНИЕ ВЕСОВ С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМ УСТРОЙСТВОМ

- Весы оснащены беспроводной технологией Bluetooth, которая, в сочетании с бесплатным приложением **Sencor FOOD**, установленным на вашем интеллектуальном устройстве, обеспечивает прямой доступ к богатой и регулярно обновляемой базе данных продуктов питания и их пищевой ценности.
- Приложение **Sencor FOOD** разработано в сотрудничестве с создателями приложения Calorie Tables / Dine4Fit и предназначено для смартфонов на iOS (версия 13 и выше) или Android (версия 5 и выше). Чтобы использовать приложение, телефон должен быть подключен к Интернету.



- Подключение весов к телефону происходит автоматически после запуска приложения. Для сопряжения достаточно включить функцию Bluetooth на интеллектуальном устройстве. Если приложение не может найти весы, оно предложит попытаться повторно подключиться к весам.
- При сопряжении весов с приложением на дисплее появляется значок Bluetooth. Если весы не сопряжены с приложением или если соединение было прервано, значок Bluetooth погаснет.



### Примечание.

Весы могут одновременно быть подключены только к одному мобильному устройству. Если у вас возникли проблемы с сопряжением, убедитесь, что в пределах досягаемости нет другого устройства с активным подключением к весам.

## Приложение предоставляет два режима взвешивания:

### 1. Режим «On the Scale» (на весах)

Отображает вес текущего взвешенного предмета. Введите в поле «Search Food» (поиск продукта) тип взвешиваемого продукта, чтобы узнать пищевую ценность продукта относительно текущего веса.

### 2. Режим «Recipes» (рецепты)

В данном разделе приведены подготовленные для вас рецепты. Рецепты составлены с использованием кухонных комбайнов SENCOR. Рецепт проведет вас по процессу приготовления и поможет записать фактический взвешенный вес отдельных ингредиентов во вкладке List (список).

## 3. Режим «List» (список)

Позволяет определить совокупную питательную ценность дополнительных продуктов. Этот режим полезен, например, при приготовлении блюда по рецепту. Постепенно добавляйте продукты на весы, используя при этом строку «Поиск продукта» для ввода типа продукта. После того, как вы определите вес и тип продукта, используйте кнопку «+ Add food to list» (добавить продукт в список), чтобы добавить его в общую сумму питательных веществ. Используйте кнопку TARA на весах для увеличения веса по мере необходимости во время взвешивания. На весах непрерывно отображается общий вес ингредиентов и вычисляется вес отдельных питательных веществ (например, сколько граммов углеводов содержит взвешенные продукты в целом) на протяжении всего взвешивания в режиме «Список».



## Ввод/поиск взвешенного продукта

- Вы можете найти сводную информацию о пищевой ценности взвешенных продуктов, введя название продукта в строку состояния «Поиск продукта». Нажмите на строку состояния, чтобы вывести на экран курсор и клавиатуру. Введите название продукта или ключевое слово, после чего приложение выполнит поиск нужного продукта или списка продуктов по ключевому слову, а при выборе продукта отобразится его пищевая ценность.
- Вы можете найти сводку по пищевой ценности быстрее, практичнее и точнее, отсканировав уникальный штрих-код EAN с упаковки пищевого продукта. Нажмите на значок штрих-кода справа от строки состояния «Поиск продукта» и отсканируйте штрих-код. На дисплее отобразится сводная информация о пищевой ценности.



### Примечание.

Если при установке приложения (или регулировке настроек) вы не разрешили использовать функцию записи камер и видео, включите ее. В противном случае сканирование штрих-кодов будет невозможно.



### Примечание.

Приложение **Sencor FOOD** связано с приложением Calorie Tables. По окончании взвешивания вы можете ввести продукт в свой рацион в Calorie Tables одним щелчком мыши и вести долгосрочный обзор потребления продуктов (ВНИМАНИЕ: за некоторые расширенные функции приложения Calorie Tables может взиматься плата).

## Возможные проблемы с приложением и способы их решения

- Приложение не выполняет поиск взвешенного продукта.
  - Проверьте текущее подключение к Интернету.
- Не удалось установить Bluetooth-соединение.
  - Убедитесь, что к весам подключено только одно устройство.

- Убедитесь, что на устройстве установлен Bluetooth версии 4.0 или позднее.
- Данные от весов не отображаются в приложении.
  - Убедитесь, что на телефоне/планшете включена функция Bluetooth.
  - Убедитесь, что вы находитесь в диапазоне действия сигнала Bluetooth.
  - Проверьте, не разряжены ли батарейки в весах. Замените батарейки на новые.
  - Перезапустите приложение.
  - Сбросьте операционную систему и Bluetooth-соединение.
- Если вы находитесь рядом с другими устройствами, передающими в том же диапазоне частот, что и Bluetooth (маршрутизатор Wi-Fi, DAB-радио, микроволновая печь, другой смартфон и т. д.), возможно возникновение помех. Попробуйте переместить весы или интеллектуальное устройство в другое место.

- Крышка контейнера из нержавеющей стали
- Контейнер для блендера с крышкой и внутренней крышковой
- Мясорубка с принадлежностями (все части рис. D)
- Терка и ее насадки (все части рис. E)



### Внимание!

Мыть какие-либо детали или принадлежности кухонного комбайна в посудомоечной машине запрещается.



### Внимание!

При обращении с ножевым блоком контейнера для блендера, ножом мясорубки или насадками для терки соблюдайте особую осторожность, чтобы избежать травм.

## Советы и рекомендации по очистке и обслуживанию насадок и дополнительных принадлежностей

- Для очистки и удаления остатков продуктов также можно использовать щетку с мягкой щетиной.
- Если вы взбивали яичные белки, сначала промойте чашу из нержавеющей стали и использованный венчик холодной водой. От горячей воды яичные белки свернутся и их будет труднее удалить.
- Вы можете легко очистить контейнер для блендера, наполнив его 0,5 л чистой воды с добавлением нескольких капель средства для мытья посуды, а затем собрав блендер и запустив его на 10–15 секунд. Затем выключите кухонный комбайн, отсоедините его от розетки, дождитесь остановки вращающихся частей и снимите с него узел контейнера блендера. Вылейте содержимое контейнера блендера, затем тщательно промойте его чистой водой и вытрите насухо. Удалите остатки продуктов под лезвиями ножевого блока с помощью щетки с длинной ручкой.
- Удалите остатки мяса и фарша в отверстиях решетчатых дисков с помощью зубочистки или тонкой щетки.
- После очистки протрите решетчатые диски и нож мясорубки небольшим количеством растительного масла, нанесенным на бумажное кухонное полотенце. Это позволит продлить срок их службы и предотвратить возможную коррозию.
- Промойте насадку для заправки колбас под струей теплой воды. Для удаления остатков фарша внутри насадки можно использовать круглую узкую щетку. Затем вытрите насухо или дайте полностью высохнуть.
- Удалите остатки теста из отверстий в формочке для печенья с помощью мягкой щетки и струи теплой воды.

## ХРАНЕНИЕ

- Если вы не собираетесь пользоваться кухонными весами, вставьте их в место для хранения в стойке основания. Кухонные весы можно легко прикрепить к стене с помощью магнита.
- Если вы не собираетесь пользоваться кухонными весами в течение длительного времени, извлеките из них батарейки, чтобы предотвратить их повреждение в случае утечки электролита.

## ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед очисткой выключите кухонный комбайн, установив поворотную ручку в положение 0 (выкл.) и отсоедините кабель питания от розетки. Дождитесь, пока печь полностью остынет.
- Очищайте кухонный комбайн и использованную насадку сразу после использования. Не допускайте засыхания остатков продуктов.



### Внимание!

Во избежание риска поражения электрическим током не погружайте прибор, кабель питания или штепсельную вилку в воду или другие жидкости.



### Внимание!

Не используйте абразивные моющие средства, растворители и т. п. для чистки деталей прибора, так как это может повредить их поверхность. Мыть какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине запрещается.



### Внимание!

Не используйте абразивные губки (металлические или пластиковые) для чистки деталей прибора. Они могут поцарапать поверхность и повредить ее.

## Кухонный комбайн и весы

- Протрите корпус кухонного комбайна и весов мягкой, слегка влажной тряпкой. Протрите сухой тряпкой.

## Насадки и детали принадлежностей

- Тщательно промойте принадлежности и детали, соприкасающиеся с продуктами (см. список ниже), теплой водой с нейтральным кухонным моющим средством. Затем сполосните их чистой водой и дайте им свободно высохнуть или вытрите насухо мягкой тряпкой.
- Принадлежности и детали, подходящие для мойки вручную:
  - Оба контейнера из нержавеющей стали для продуктов
  - Шарообразный венчик
  - Сбивалка
  - Крюк для замешивания теста
  - Гибкий венчик
  - Прозрачная крышка чаши с грузозачным отверстием



### Внимание!

Избегайте воздействия на кухонный комбайн слишком высоких или слишком низких температур, а также прямых солнечных лучей, повышенной влажности и запыленности. Не ставьте какие-либо предметы на кухонный комбайн.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Кухонный комбайн

Номинальный диапазон напряжения.....	220–240 В~
Номинальная частота.....	50–60 Гц
Номинальная входная мощность.....	1500 Вт
Объем контейнера из нержавеющей стали.....	5,5 л
Второй контейнер из нержавеющей стали объемом.....	4,0 л
Емкость для молока объемом.....	1,5 л
Уровень шума.....	85 дБ(А)

### Весы

Источник питания.....	3× батарейки AAA 1,5 В
Грузоподъемность (максимальная нагрузка).....	5 кг / 11 фунтов
Точность взвешивания.....	1 г / 0,1 унции
Доступные единицы измерения.....	г/фунты-унции

Заявленный уровень величины шума прибора составляет ≤ 85 дБ(А), что отвечает уровню А акустической мощности относительно номинальной акустической мощности в 1 пВт.

Компания SENCOR настоящим заявляет, что радиочастотное устройство типа STM 7651WS соответствует Директиве 2014/53/ EU. Полный текст Декларации о соответствии ЕС доступен на веб-сайте: [www.sencor.eu](http://www.sencor.eu).

### Значения приведены согласно Регламенту Комиссии ЕС 2023/826

Режим выключения	
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,5 Вт
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима выключения	При подключении к электрической сети: через 18 минут устройство автоматически переключается в режим выключения без необходимости в каких-либо действиях. После работы в течение одного цикла: через 10 минут устройство автоматически войдет в режим выключения без необходимости в каких-либо действиях.
Режим ожидания	
Потребляемая мощность в режиме ожидания	Вт
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение режима ожидания	мин
Сетевой режим ожидания (Wi-Fi)	
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети	Вт
Время, необходимое оборудованию на автоматическое достижение сетевого режима ожидания	мин

## ИНСТРУКЦИИ И ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Утилизируйте упаковочные материалы на отведенных для этого муниципальных свалках.

## УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАВШЕГО ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Отработавшее электрическое и электронное оборудование нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Такие продукты следует доставлять на специализированные сборные пункты для надлежащей утилизации и переработки. Как вариант, в некоторых странах ЕС и других странах Европы можно сдать отслужившие свой срок продукты продавцу при условии приобретения нового аналогичного продукта. Правильная утилизация этого продукта помогает сохранить ценные природные ресурсы и снизить потенциальное отрицательное влияние на окружающую среду и здоровье человека, вызванное неправильной утилизацией отходов. Обратитесь за дополнительной информацией к местным органам власти или в ближайший сборный пункт. Неправильная утилизация данного типа отходов может повлечь за собой наложение штрафа в соответствии с государственным законодательством.

### Для юридических лиц в странах ЕС

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

### Утилизация в странах, не входящих в состав ЕС

При необходимости утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию у местных органов власти или поставщика.

## УТИЛИЗАЦИЯ ОТРАБОТАННЫХ БАТАРЕЕК

Батарейки содержат вредные для окружающей среды соединения, поэтому они утилизируются отдельно от стандартных бытовых отходов. Использованные батарейки следует утилизировать в специальном пункте сбора батареек.

Мы оставляем за собой право вносить изменения в текст и технические параметры.

FAST ČR, a.s.  
U Sanitasu 1621  
CZ-251 01 Říčany  
[www.sencor.com](http://www.sencor.com)  
[info@sencor.cz](mailto:info@sencor.cz)