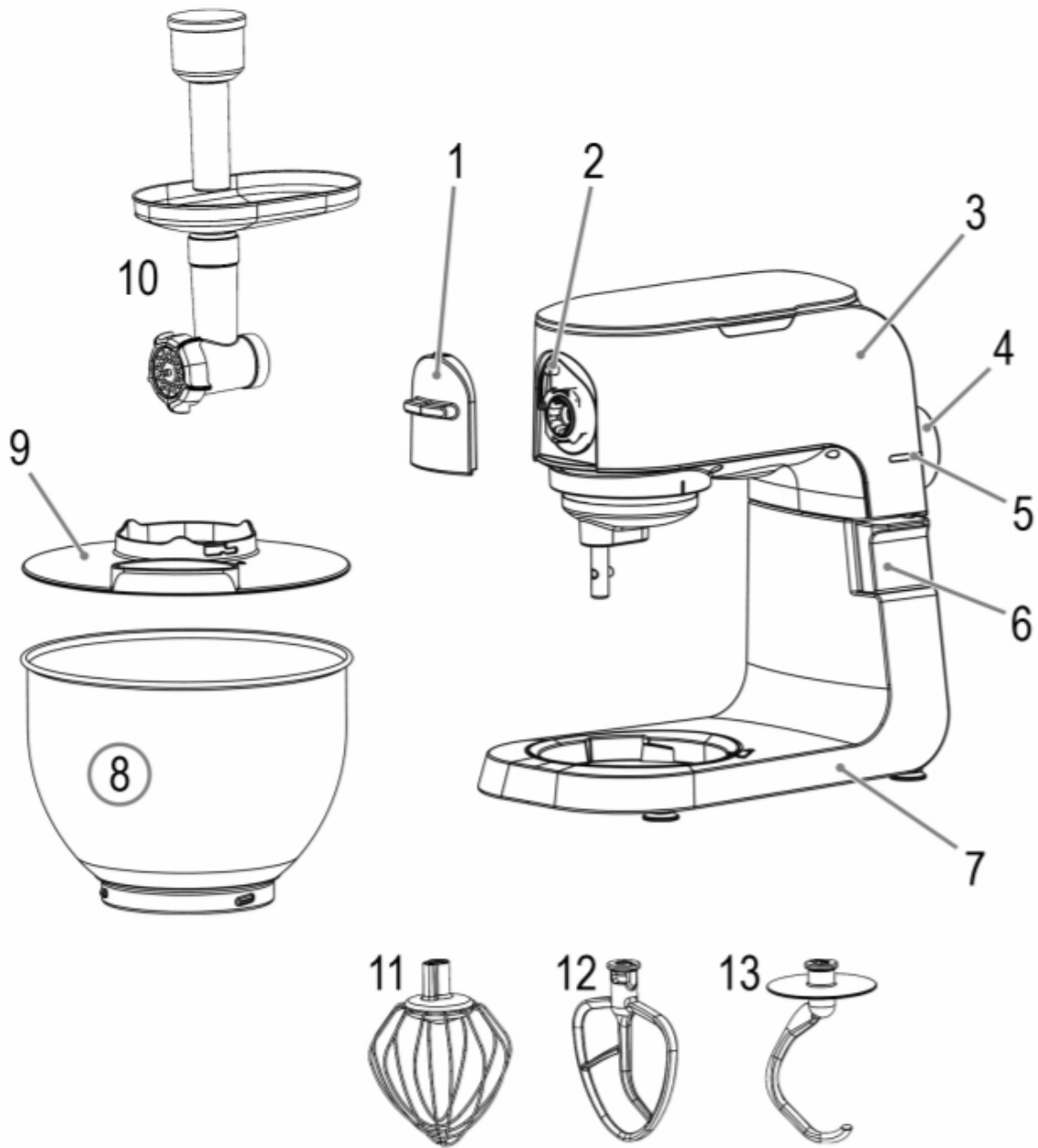


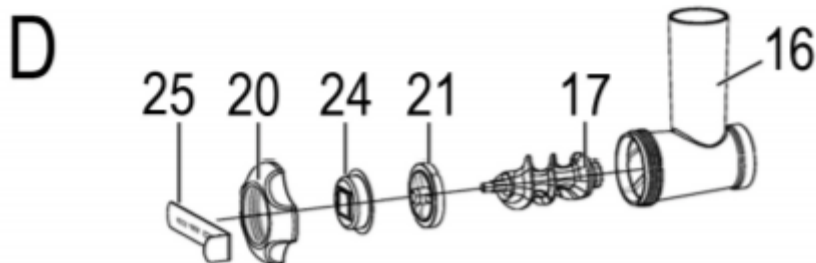
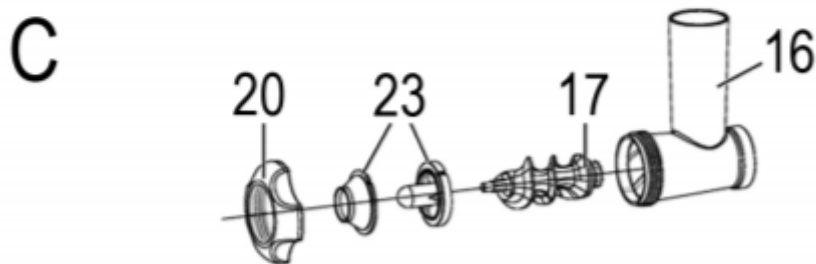
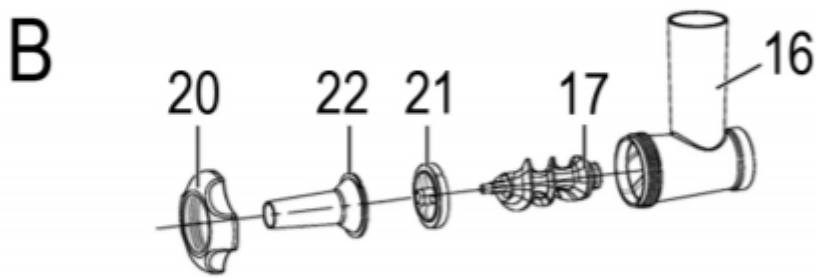
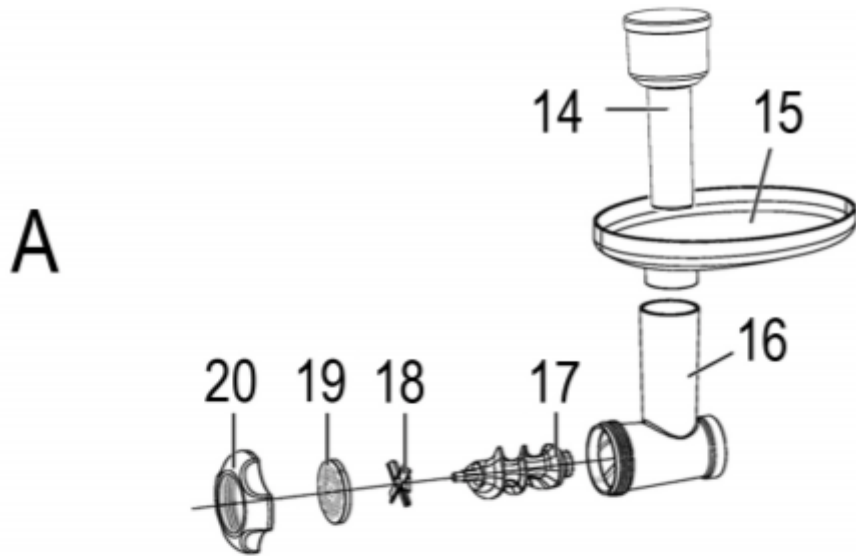


Кухонный комбайн Profi Cook PC-KM1151

руководство пользователя









Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Надеемся, что вы получите максимум приятных впечатлений при использовании данного прибора.

Символы в данном руководстве по эксплуатации

Важная информация о безопасности обозначена специальными знаками. Во избежание травмирования и повреждения устройства строго следуйте инструкциям:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об угрозе здоровью и возможном риске получения травм.

ВНИМАНИЕ:

Предупреждает об опасности повреждения устройства или других предметов.

ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Общая информация

Перед работой с устройством внимательно прочтите руководство по эксплуатации, сохраните его вместе с гарантийным талоном и, если возможно, с упаковкой. При передаче устройства другим лицам, приложите к нему руководство по эксплуатации.

- Используйте устройство бережно и только для целевого назначения. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство вне помещения. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых предметов. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство подверглось воздействию жидкости, отключите его от сети.
- Устройство и шнур питания следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения, запрещается в дальнейшем использовать устройство.
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
- В целях обеспечения безопасности не оставляйте вокруг упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т.п.), если в помещении имеют доступ дети.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**



Специальные указания по безопасности для этого устройства

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!**
- Перед заменой вспомогательных вращающихся во время работы приспособлений и насадок необходимо выключать устройство и выдергивать шнур из розетки.
 - Запрещается прикасаться к любым вращающимся частям.
 - Нож мясорубки очень острый!
 - Перед включением устройства убедитесь, что принадлежности и насадки установлены правильно и закреплены.
 - Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
 - Детям запрещается пользоваться данным устройством.
 - Храните устройство и его шнур в местах, недоступных для детей.
 - Дети не должны играть с устройством.
 - Устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного использования устройства и понимают связанные с ним опасности.
 - Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.



△ ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе «Очистка».

- Не манипулируйте выключателями блокировки.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Применение его в других целях может привести к травме.

Предназначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- перемешивание теста / смешивание продуктов для приготовления теста, кремов, взбивания яичных белков;
- мясорубка для измельчения пищи. При помощи разных принадлежностей можно формовать пасту или тесто.

Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных применений.

Прибор должен использоваться в соответствии с инструкциями в этом руководстве. Он не предназначен для коммерческого применения.

Используйте устройство только в качестве тестомешалки / смесителя или мясорубки. Никогда не используйте несколько функций одновременно.

Использование в других целях считается использованием не по назначению и может привести к повреждениям или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Очистка».

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

Стр. 3

- 1 Крышка двигателя мясорубки
- 2 Кнопка деблокировки для подсоединения мясорубки
- 3 Поворотный рукав
- 4 Поворотный регулятор (P OFF 1-3)
- 5 Индикаторная лампочка электропитания
- 6 Кнопка для опускания / поднятия рукава
- 7 Корпус двигателя
- 8 Чаша для смешивания
- 9 Защитная крышка от разбрызгивания
- 10 Мясорубка с лотком и толкателем
- 11 Венчик-взбивалка
- 12 Мешалка
- 13 Насадка для взбивания теста

Стр. 4 Сборка мясорубки

- 14 Толкатель (с отсеком для хранения принадлежностей)
- 15 Лоток
- 16 Шейка воронки кожуха червячной передачи
- 17 Шнек
- 18 Нож
- 19 3 сетчатые насадки (мелкая, средняя, грубая)
- 20 Прижимная гайка
- 21 Делитель теста
- 22 Насадка для приготовления колбасок
- 23 Насадка для кеббе, состоящая из двух частей
- 24 Насадка для приготовления печенья
- 25 Насадка для разрезания печенья

Подключение

Проверьте, что напряжение в сети соответствует указанному на устройстве. Информацию о рабочем напряжении можно найти на паспортной табличке.




Возможности прибора


Средства защиты

- Аппарат оснащен автоматическим прерывателем. Прибор можно эксплуатировать только при соблюдении следующих условий:
 - откидная часть закреплена в нижнем положении.
- Система электронной регулировки скорости автоматически запрещает работу двигателя с перегрузкой. Частота вращения регулируется автоматически в зависимости от нагрузки.

Включение прибора

- После того, как вы подсоединили аппарат к источнику питания, и если автоматический прерыватель на поворотном блоке закрыт, загорится индикаторная лампочка электропитания.
- Вращая регулятор по часовой стрелке, выберите уровень скорости. Прибор начинает работу. Если прибор не выключать, он автоматически выключится через 10 минут работы. Затем установите кнопку в положение OFF.
- **Импульсный режим:** Поверните кнопку против часовой стрелки в положение . Кратковременно удерживайте кнопку в этом положении.

Выключение прибора

1. Установите кнопку в положение , чтобы выключить аппарат.
2. Извлеките вилку из розетки.


Тестомешалка

Установка и эксплуатация тестомешалки

Если вы ранее использовали мясорубку, закройте приводной вал винтообразного корпуса.

Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1-2	не более 2,5 кг	3-4 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	3-4	не менее 0,5 кг не более 3,5 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	4-5	не менее 500 мл не более 3,5 л	2-4 минуты
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	6	не менее 200 мл не более 1 л	2,5-5,5 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	6	2-10 яичных белков	3-5 минуты

1. **Откройте поворотный рукав:** Опустите поворотный блок вниз. Нажмите кнопку (6). Поднимите рукав на максимальную высоту.
2. Если нужен **брызговик**, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте брызговик (9) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. Символ  и маркер  поворотного блока должны совпадать друг с другом. Поверните щит против брызг в направлении  для его фиксации.
3. **Установка насадок:** На верхнем крае насадок находится углубление для приводного вала и фиксатор. Установите насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.
4. **Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении  до предела.
5. Наполните чашу для смешивания ингредиентами.



ПРИМЕЧАНИЯ:

При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.

6. Для опускания рукава нажмите кнопку фиксатора (6). Нажимайте на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
7. Вставьте вилку сетевого шнура в подходящую сетевую розетку. Индикатор электропитания загорается.
8. Выберите скоростной режим с помощью таблицы.



ПРИМЕЧАНИЯ:

Кратковременная работа: При замешивании тяжелого теста используйте устройство не более 5 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.

Прерывание работы с устройством

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Установите кнопку в положение **OFF**.
- При замене насадки следует отключать штепсель устройства от электрической сети.
- Дождитесь полной остановки насадки!
- При нажатии во время работы кнопки фиксатора (6) для поднятия рукава, защитный выключатель остановит двигатель. Этот аварийный выключатель предотвращает включение аппарата, если вы снова опустите поворотный блок вниз. Чтобы снова использовать аппарат, сначала установите кнопку в положение **OFF**. Затем выберите установку необходимой скорости.

Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания

1. Установите кнопку в положение **OFF**. Выдерните штепсель из розетки.
2. Опустите поворотный блок вниз. Нажмите на кнопку фиксатора (6), рукав поднимется.
3. Снимите насадку.
4. Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.
5. Готовое тесто можно извлечь из чаши для смешивания с помощью скребка для теста.
6. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе «Очистка».

Рецепты

Кекс (основной рецепт)

Режим 3-4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, щепотка соли, 4 яйца, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, около ¼ л молока.

Готовка:

Поместите ингредиенты в чашу для смешивания и замешивайте в течение 30 секунд с помощью мешалки на скорости 3, затем 3 минуты на скорости 4. Смажьте форму тонким слоем масла или выстелите ее пекарской бумагой, выложите тесто и выпекайте. Перед тем, как вынуть блюдо из духовки, проверьте его готовность с помощью деревянной палочки: воткните ее в центр выпечки. Если тесто не прилипает к палочке, блюдо

готово. Поставьте противень на решетку и дайте блюду остыть.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2

Нагрев: Электрическая духовка с верхним и нижним подогревом 175-200 °С, газовая духовка: режим 2-3

Время выпекания: 50-60 минут

Рецепт можно изменять по желанию, например, можно добавить 100 г изюма, орехов или тертого шоколада. Все ограничено только вашим воображением.

Льняные рогалики

Режим 1-3

Ингредиенты:

500-550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, ¾ литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г хорошо просушенной (нежирной сычужной закваски), 1 чайная ложка соли. Для глазировки: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в ¼ стакана теплой воды. Вылейте остальную теплую воду (¾ литра) в чашу для смешивания, высыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте насадкой для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в чашу для смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем установите скорость 3 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Перемешайте тесто еще раз, выложите его из чаши для смешивания и сформируйте 16 рогаликов. Постелите на противень влажную пекарскую бумагу. Выложите рогалики на противень, дайте им подняться в течение 15 минут, сбрызните теплой водой и выпекайте.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200-220 °С (5 минут предварительный нагрев), газовая духовка: режим 2-3

Время выпекания: 30-40 минут

Шоколадный крем

Режим 4-5

Ингредиенты:

200 мл свежих сливок, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Готовка:

Взбейте сливки в чаше для смешивания с помощью венчика до максимального уровня, вылейте их из чаши



для смешивания и поставьте в прохладное место. Расплавьте шоколадную глазурь руководствуясь инструкцией, либо поместите ее на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Пока глазурь будет плавиться, взбейте в чаше для смешивания с помощью венчика яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 4 до образования пены. Добавьте расплавленную глазурь и тщательно перемешайте на скорости 4-5. Оставьте немного взбитых сливок для украшения. Оставшиеся сливки добавьте к перемешиваемой массе и смешайте все в импульсном режиме. Украсьте шоколадный крем взбитыми сливками. Подавайте к столу охлажденным.

Мясорубка

Замечания по использованию мясорубки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нож мясорубки (18) очень острый!

Во время сборки и очистки мясорубки обращайтесь с ножом с внимательностью. Опасность **получения травм!**

- Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.
- Нарежьте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропускании мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (23) можно формировать трубочки из мяса или теста.

Изготовление колбасок

- Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.
- При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
- Завяжите узел на конце оболочки.
- Наденьте оболочку на насадку для колбасок.
- Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.
- Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
- Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.

- Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

Формовка печенья

- Подготовьте поверхность, на которую будете выкладывать печенье.
- С помощью насадки для разрезания печенья (25) вы можете готовить печенье разной формы.
- После установки насадки для приготовления печенья (24) на корпус шнека, надвиньте на нее насадку для разрезания печенья.
- Выберите желаемую форму печенья.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарежьте печенье нужной длины.

Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 4.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
2. Доступ к кожуху червячной передачи закрыт крышкой (1) устройства. Чтобы снять крышку, осторожно передвиньте ее вверх и затем поднимите.
3. Сначала установите червячную передачу и звездочку в горизонтальную секцию кожуха червячной передачи.

Сборка аксессуаров описана в последующих секциях. Подготовьте мясорубку в соответствии со своими нуждами.

Сборка мясорубки (см. рис. А)

ПРИМЕЧАНИЯ:

- В зависимости от того, как мелко должна нарезать мясорубка, выберите меньшую или большую решетку мясорубки.
- Слегка смажьте покрытие решетки мясорубки подсолнечным маслом.

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Насадите нож (18) на вал червячной передачи, острой стороной наружу.
5. Установите решетку мясорубки (19). Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

Сборка насадки для колбасок (см. рис. В)

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Сначала установите делитель теста (21) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Установите насадку для колбасок (22) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».



Сборка насадки для клецок (см. рис. С)

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Используйте насадку для клецок, чтобы формировать клецки из мяса или теста.

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Установите насадку для клецок, состоящую из двух частей, (23) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

Сборка насадки для печенья (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе «Подготовка».

4. Сначала установите делитель теста (21) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
5. Установите насадку для печенья (24) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления.

Более подробную информацию можно найти в разделе «Установка собранного кожуха червячной передачи».

Установка собранного кожуха червячной передачи

6. Навинтите прижимную гайку (20) на корпус шнека по часовой стрелке.
7. Установите собранный кожух червячной передачи на устройство. Вставьте блок шнека в положении «на 2 часа» в привод шнека. Поверните винтообразный корпус против часовой стрелки до его остановки. Кнопка деблокировки (2) освобождается.
8. Установите лоток (15) так, чтобы его основание лежало над кронштейном (3).

Работа с мясорубкой

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.
- Всегда пользуйтесь толкателем из комплекта поставки. Ни в коем проталкивайте продукты в горловину пальцами!

9. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
10. Подключите шнур питания к правильно установленной розетке с заземлением.
11. Выберите скорость от 4 до 6.
12. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкателем (14).

И ПРИМЕЧАНИЯ:

Кратковременная работа: Используйте мясорубку не более 10 минут, после чего дайте устройству остыть в течение 10 минут.

Завершение работы

1. Установите кнопку в положение **OFF**.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все части мясорубки.
4. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе «Очистка».
5. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (1).

Очистка

! ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Не опускайте устройство в воду для очистки. Это может вызвать поражение электрическим током или пожар.
- Нож мясорубки очень острый! **Опасность получения травмы!** Разборку, очистку и сборку отдельных узлов выполняйте с вниманием.



Принадлежности тестомешалки и мясорубки

⚠ ВНИМАНИЕ:

Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высокой температуры или сильнодействующих чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Части устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно очищать в мыльной воде.
- Дайте принадлежностям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не функционирует.	Нет подачи питания.	Проверьте розетку включением другого устройства.
	Прибор оборудован защитными выключателями. Они предотвращают случайный запуск двигателя.	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте правильность положения поворотного блока (3). - Установите кнопку в положение OFF. Затем выберите установку необходимой скорости.
	Защита от перегрева была активирована. Двигатель перегрелся.	Дайте прибору остыть в течение 15 минут, прежде чем использовать его снова.
Прибор неисправен.		Свяжитесь с сервисным центром или пригласите специалиста.

Технические данные

Модель: PC-KM 1151
 Подача напряжения: 220-240 В~, 50-60 Гц
 Мощность на входе: 1300 ватт
 Класс защиты: I
 Вес нетто (само устройство с емкостью для смешивания и насадкой для замеса): пригл. 6,2 кг
 Мы сохраняем право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и сконструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.