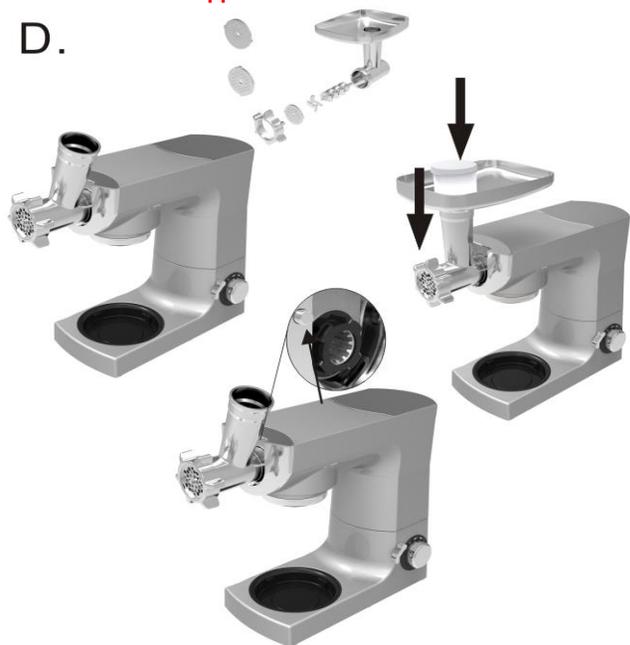


C.



ВНИМАНИЕ!!! Насадка-блендер модели QF-VL и насадка-мясорубка модели QF-MG не входят в стандартную комплектацию поставки, и заказываются отдельно.

D.



Описание

1. Переключатель скорости
2. Кнопка деблокировки многоцелевого основного блока
3. Крышка
4. Съёмная крышка для вывода подключения планетарной тестомесильной машины к сети
5. Вывод для подключения планетарной тестомесильной машины к сети
6. Крышка емкости
7. Емкость из нержавеющей стали
8. Вывод для подключения к сети блендера
9. Кнопка деблокировки для корпуса режущих деталей
10. Многоцелевой основной блок устройства
11. Венчик
12. Крюк для замешивания теста
13. Плоский битуер
14. Решетка высокой степени измельчения
15. Решетка средней степени измельчения
16. Шнек
17. Режущий нож
18. Решетка низкой степени измельчения
19. Маховик
20. Толкатель
21. Лоток
22. Гильза шнека
23. Распределитель мяса
24. Трубка
25. Конус
26. Сепаратор
27. Крышка кружки
28. Стеклокружка
29. Нож
30. Опорная деталь для ножа

Инструкции по технике безопасности

1. Перед использованием устройства, внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями.
2. Перед присоединением и отсоединением аксессуаров (насадок) проведите полное отключение устройства.
3. Убедитесь в том, что пальцы не попадают в движущие части, а также в отверстия соответствующих аксессуаров.
4. Перед использованием аксессуара для изготовления теста, убедитесь в том, что свободно вращающиеся детали и части корпуса надежно закреплены.
5. Данное устройство предназначено исключительно для домашнего потребления, в случае некорректного использования устройства или несоблюдения данных инструкций, производитель снимает с себя любую ответственность.
6. Ни в коем случае не оставляете устройство без должного контроля, в особенности при наличии вблизи устройства детей или лиц, имеющих физические или умственные недостатки.
7. **Проверьте соответствие рабочего напряжения устройства классу напряжения вашей системы питания. Любые сбои при подсоединении устройства приведут к аннулированию гарантийных обязательств.**
8. Данное устройство должно быть подключено к заземленному источнику электрического питания.
9. В случае необходимости использования кабеля-удлинителя для источника питания, убедитесь в том, что кабель заземлен и не препятствует свободному перемещению лиц, использующих данное устройство.
10. Отсоедините устройство сразу же по завершении его использования и перед проведением очистки.
11. Ни в коем случае не используйте оборудование и соответствующие присоединяемые детали, если на них обнаружены следы повреждения. В таких случаях следует обратиться к квалифицированному специалисту.
12. Любые работы (помимо стандартного ухода и очистки устройства, которые допускаются к осуществлению клиентом) должны выполняться исключительно квалифицированным специалистом.
13. Запрещается погружать устройство, силовой кабель или вилку в воду или любую другую жидкость.
14. Не допускайте свисания силового кабеля в пределах досягаемости детей, а также не допускайте контакта или близкого нахождения детей с горячими поверхностями устройства, любыми источниками высоких температур или с острыми краями.
15. В случае повреждения силового кабеля или штекера, ни в коем случае не используйте устройство. Во избежание возникновения риска, поврежденные части должны быть заменены уполномоченным центром технического обслуживания.
16. Запрещается помещать любые аксессуары, содержащие металл, в микроволновую печь.
17. Перед изменением аксессуаров или присоединением деталей, движущихся в процессе использования устройства, отключите и отсоедините устройство от источника питания.
18. Запрещается прикасаться к венчику-взбивалке, биттеру или крюку для замешивания теста, если устройство находится в состоянии эксплуатации.
19. **Запрещается одновременное использование нескольких аксессуаров. Также следует убедиться в том, что движущиеся части имеют надежное защитное покрытие.**

20. Запрещается эксплуатировать устройство на протяжении более 10 минут. Перед последующим использованием отключите устройство на 30 мин.

21. Данное устройство не должно использоваться детьми или иными лицами без наличия должного контроля, если физическое, умственное или эмоциональное состояние данных лиц не гарантирует безопасное использование устройства.

22. В случае использования данного устройства детьми, обязательно наличие контроля со стороны взрослых для предотвращения его некорректного использования (дети могут применить устройство для игры).

Применение устройства

- **НАСТРОЙКА ВЫСОТЫ АКСЕССУАРОВ**
(См. Рис. А)

Для получения оптимальных результатов, аксессуары вашего устройства оборудованы системой настройки высоты по отношению к дну емкости.

1. Нажмите ручку деблокировки (2), поднимите основной блок устройства и присоедините венчик, плоский бiter или крюк для смешивания теста.
2. Удерживайте основной блок в приподнятом положении.

3. Опустите основной блок устройства (10) с помощью нажатия кнопки (2) до характерного щелчка.
4. Отрегулируйте высоту с помощью поворота соответствующей ручки: высота аксессуаров должна быть отрегулирована безукоризненно.
5. Повторно поднимите основной блок устройства (10), зафиксируйте положение венчика, плоского бiterа или крюка для замешивания теста.
6. Перед первичным использованием произведите очистку всех аксессуаров с помощью мыльного водного раствора, ополосните их и дайте просохнуть.
7. Поместите устройство на плоскую, чистую и сухую поверхность и только затем произведите подключение устройства.

- СМЕШИВАНИЕ/ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА/
ВЗБИВАНИЕ ТЕСТА/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ЭМУЛЬСИЙ/ ВЗБИВАНИЕ КРЕМА

(см. Рис. В)

В зависимости от характера используемых ингредиентов, емкость (7) с крышкой может быть использована для приготовления до 2 кг теста.

1. Нажмите кнопку (2) для деблокировки основного блока устройства (10) и переместите данный блок в вертикальное положение.
2. Расположите емкость (7) в соответствующем закрепительном механизме устройства, поворачивайте до момента блокировки, поместите необходимые ингредиенты в емкость, взвешивая их в соответствии с инструкциями (см. Рис.В).
3. Поместите крышку на основной блок устройства (отверстие должно быть в передней части устройства) (см.Рис.В).
4. Выберите выход питания, соответствующий выбранному аксессуару (11, 12, 13) – для этого нажмите ручку блока, к которому крепятся аксессуары, и поверните на четверть оборота к себе для закрепления блока в необходимом положении (см. Рис. В).
5. Переместите основной блок устройства в горизонтальное положение и повторно нажмите кнопку (до характерного щелчка).
6. В процессе осуществления данных приготовлений вы можете добавить ингредиенты через отверстие в крышке.
7. Для остановки работы устройства переместите ручку (1) в положение (0).

- * БЛЕНДЕР. ПОЛУЧЕНИЕ ОДНОРОДНОЙ
СТРУКТУРЫ/СМЕШИВАНИЕ/БОЛЕЕ ТЩАТЕЛЬНОЕ
СМЕШИВАНИЕ

(См.Рис.С)

В зависимости от характера ингредиентов, блендер может быть использован для приготовления около 1,4 л смеси.

Сборка и присоединение насадок.

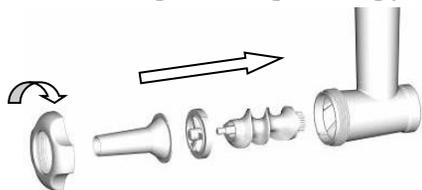
1. Прикрепите систему ножей к герметичной структуре и произведите блокировку с помощью поворота кружки (по часовой стрелке не более чем на четверть поворота, кружка должна находиться в вертикальном положении).
2. Опустите многоцелевой основной блок устройства (10) до горизонтального положения, а затем повторно нажмите кнопку (2) (до характерного щелчка).
3. Нажмите кнопку (9) для открытия крышки (3).
4. Перед присоединением блендера к устройству, убедитесь в том, что оборудование находится в отключенном состоянии.
5. Присоедините блендер и закрепите с помощью поворота данной части по часовой стрелке.
6. Поместите ингредиенты в кружку блендера, предварительно взвешивая каждый ингредиент, а затем закрепите крышку с помощью измерительной пробки.

Осторожно: Эксплуатация пустого блендера на протяжении более одной минуты запрещена.

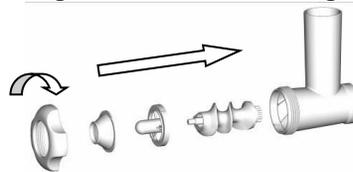
МЯСОРУБКА

Сборка и присоединение мясорубки (см.Рис.D)

1. Поместите гильзу шнека 22 подающей трубкой вверх.
2. Поместите шнек 16 (хвостовиком вперед) в гильзу шнека 22, затем поместите режущий нож 17 на шнек режущими краями вверх.
3. Поместите выбранную решетку (низкой, средней или высокой степени измельчения) на нож, убедившись в том, что два выступа попадают в два отверстия корпуса (см. Рис. D).
4. Полностью затяните маховик (19) на гильзу шнека.
5. Проверьте сборку. Шнек не должен шататься или проворачиваться.
6. Поместите многоцелевой основной блок в горизонтальное положение (до характерного щелчка).
7. Приложите мясорубку, лицевой стороной к себе, к выходу подключения к питанию. Переместите трубу подачи в вертикальное положение, повернув в противоположную сторону до остановки.
8. Поместите съемный лоток на трубу подачи.
9. Вставьте шнек 16 (хвостовиком вперед) в гильзу шнека 22. Установите, распределитель мяса 23 и трубку 24 на шнек режущими краями вверх, затем установите маховик 19 на гильзу шнека 22 и поверните по часовой стрелке до упора. Маховик должен крепко держать трубку. Но не перетягивайте.



10. Установите сепаратор 26 и конус 25 на шнек режущими краями вверх, затем установите маховик гильзу шнека 22, поверните по часовой стрелке до упора.



ВНИМАНИЕ:

1. В случае необходимости отсоединения данной детали (гильзы шнека 22), нажмите кнопку (кнопка деблокировки гильзы шнека, см. Стрелку на Рис. D).
2. Постепенно помещайте куски мяса в трубу подачи, используя толкатель, ни в коем случае не используйте палец или какую-либо кухонную утварь для проталкивания мяса.

ОЧИСТКА

1. Отсоедините устройство.
2. Ни в коем случае не погружайте двигатель в воду и не помещайте под проточную воду. Производите очистку двигателя с помощью сухой или слегка влажной ткани.
3. Для более легкой очистки, быстро ополосните насадки после использования. Полностью отсоедините миксер. При отсоединении ножей, будьте предельно осторожны, поскольку некоторые ножи имеют очень острые края.
4. Ополосните, протрите и высушите насадки, для их очистки также можно использовать посудомоечную машину, за исключением металлических компонентов корпуса мясорубки (решетку высокой степени измельчения (14), решетку средней степени измельчения (15), шнек (16), режущий нож (17), решетку низкой степени измельчения (18) и маховик (19)).

5. Решетки и режущие ножи необходимо постоянно смазывать соответствующими средствами. Для этого можно также использовать пищевое растительное масло – протирайте выше указанные детали после каждого использования.

6. В случае окрашивания аксессуаров продуктами питания (морковью, апельсинами, т.п.), протрите их аккуратно с помощью кухонного полотенца, смоченного в кухонном жире, а затем протрите, как обычно.

7. Детали блендера: налейте горячей воды с несколькими каплями моющего средства в кружку блендера. Закройте крышку. Установите в устройство и нажмите кнопку несколько раз (пульсирующие движения). Изымите блендер, ополосните кружку под проточной водой и оставьте в перевернутом положении для просыхания. Для очистки следов более тяжелого загрязнения, особенно при использовании продуктов более плотной консистенции. Система гаек и ножей может быть отсоединена от дна кружки. Для этого поместите пустой блендер на плоской поверхности в перевернутом положении, деблокируйте систему гаек и ножей с помощью четверть поворота данной системы и поднимите систему фиксации с предельной аккуратностью.

Руководство по переработке продуктов

Никогда не превышайте максимальную мощность, приведенную ниже, в противном случае это приведет к перегрузке машины.

Аксессуар	Продукт питания	Макс. Кол-во	Время выполнения операции	Скорости	Приготовление
Венчик	Сливки (вкл. содержание 38% жира)	250 мл	10 мин	5-Макс.	/
	Яичный белок	12 шт	3 мин	5-Макс.	/
Крюк для замешивания теста	Мука	1350 г	10 мин	Мин. -2	/
	Соль	20 г			
	Дрожжи	10 г			
	Сахар	10 г			
	Вода	810 г			
	Животный жир	20 г			
Нож миксера	Мука	100 г	5 мин	Мин. -4	/
	Сахарная пудра	100 г			
	Маргарин	100 г			
	Яйцо	2 шт			
Блендер	Морковь	560 г	3 мин	Постоянная /Макс.	15x15x15 мм
	Вода	840 г			/
Мясорубка	Говядина	2000 г	3 мин	3-Макс.	20x20x60 мм
	Свинина	2000 г	3 мин		

1.

Технические характеристики:

Параметры электросети: 220В; 50Гц

Мощность для миксера/мясорубки: 1200 Вт

Мощность для блендера: 600 Вт

Максимальное число оборотов в минуту для мотора – 18000.

Плавная регулировка скорости + режим пульсации, откидная рабочая головка, съемная дежа из нерж. стали с ручками емкостью 6,3 л, защита дежи, 3 мешалки (крюк, битер, венчик), 2 вала отбора мощности.

Габариты ДхШхВ: 420х250х355 мм

Материал корпуса: алюминий



ПЛАНЕРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА



МОДЕЛЬ: QF-EF 723

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

