

Instruction manual
Инструкция по эксплуатации

Kitchen machine BR1501
Кухонная машина BR1501



СОДЕРЖАНИЕ

EN.....	3
DE.....	14
RU.....	26
KZ.....	38

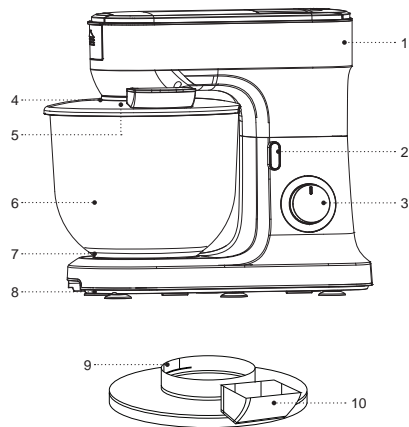
KITCHEN MACHINE BR1501

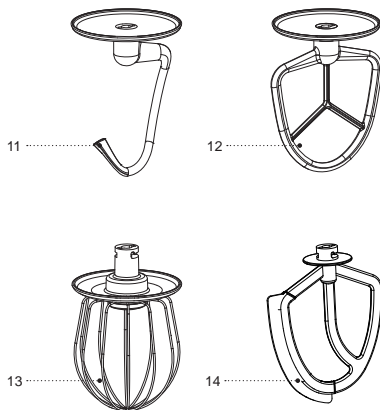
The kitchen machine with a planetary mechanism is intended to be used for dough kneading, minced meat stirring, mixing of various ingredients, cooking of sauces, mayonnaise, whipped cream, etc.

The planetary mechanism ensures either effective "heavy dough" kneading or various desserts making.

DESCRIPTION

1. Motor unit
2. Motor unit lock lever
3. Operation mode switch knob
4. Bowl lid installation place
5. Attachments installation shaft
6. Food bowl
7. Bowl installation place
8. Base
9. Bowl lid
10. Food adding opening
11. Dough kneading attachment
12. Mixing attachment
13. Beater
14. Mixing attachment with a flexible edge





Pic. 1



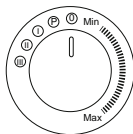
Pic. 2



Pic. 3



Pic. 4



Pic. 5



Pic. 6

SAFETY MEASURES AND OPERATION RECOMMENDATIONS

Read the operation manual carefully before using the kitchen machine; after reading, keep it for future reference.

- Use the unit for its intended purpose only, as it is stated in this manual.
- Mishandling the kitchen machine can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property and it is not covered by warranty.
- Make sure that the operating voltage of the unit indicated on the label corresponds to your home mains voltage.

ATTENTION! A continuous operation should not exceed 3-5 minutes, take a break for at least 10-15 minutes after two operation cycles.

- Do not use the unit outdoors.
- It is recommended not to use the unit during lightning storms.
- Place and use the kitchen machine only on a dry flat and stable surface, away from heat sources, open flame and direct sunlight.
- Do not use the unit near heating appliances, heat sources or open flame.
- Do not use the kitchen machine in places where aerosols are stored, used or sprayed, and in proximity to inflammable liquids.

- Protect the unit from blows, drops, vibrations and other mechanical stress.
- Do not block the ventilation openings on the unit body during the kitchen machine operation; this may lead to the electric motor overheating.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Do not immerse the kitchen machine body, the power cord or the power plug into water or any other liquids.
- Do not use the unit in proximity to the kitchen sink, in bathrooms, near swimming pools or other containers filled with water.
- If the unit is dropped into water, unplug it immediately, and only then you can take the unit out of water. Apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- Do not let the power cord touch hot surfaces and sharp edges of furniture.
- Handle the power cord with care, avoid twisting it and periodically straighten the cord.
- Do not use the power cord as a carrying handle for the kitchen machine.
- Do not touch the unit body, the power cord and the power plug with wet hands.
- Unplug the unit after usage or before cleaning. When unplugging the unit, hold the power plug and carefully remove it from the mains socket, do not pull the power cord, as this can lead to its damage and cause a short circuit.

- Before using the unit for the first time, wash thoroughly all the removable parts of the kitchen machine that will contact food.
- Use only the parts supplied with the kitchen machine.
- Before installing the required attachment, make sure the power plug is not connected to an electrical outlet.
- Before using the unit, make sure that all parts of the kitchen machine are installed correctly and the attachment is securely fixed.
- Be careful when setting the motor unit in the operation position, avoid any foreign objects to get between the motor unit and the base of the kitchen machine.
- Before connecting the power plug to an electrical outlet, make sure the operation mode switch knob is in the «0» position.
- Do not use the kitchen machine to mix hard butter or frozen dough.
- Do not touch the rotating attachment during the kitchen machine operation, avoid any foreign objects to get in the attachment rotating zone.
- When you have finished cooking food, turn off the kitchen machine, disconnect the power plug from the electrical outlet, lift the motor unit and detach the attachment.
- Regularly clean the kitchen machine body and the parts which were used during the operation.
- For child safety reasons do not leave polyethylene bags used as packaging unattended.

ATTENTION! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- The unit is not intended for usage by children.
- Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
- Do not allow children to touch the unit body, the power cord or the power plug during operation of the unit.
- Be especially careful if children or disabled persons are near the operating unit.
- During the unit operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
- The unit is not intended for usage by physically, sensory, psychically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Before using the kitchen machine, check the power cord integrity. If the power cord is damaged, it should be replaced by the manufacturer, a maintenance service or similar qualified personnel to avoid danger.
- Do not repair the unit by yourself. Do not disassemble the unit by yourself, if any malfunction is detected, and after the unit was dropped, unplug it and apply to the service center.

- To avoid damages, transport the unit in the original package.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY, DO NOT USE THE UNIT FOR COMMERCIAL OR LABORATORY PURPOSES.

BEFORE THE FIRST USE

After the unit transportation or storage at negative temperature, unpack it and wait for at least 3 hours before using it.

- Unpack the unit and remove all the packaging materials.
- Keep the original package.
- Read the safety measures and operating recommendations.
- Check the delivery set.
- Examine the unit for damages, in case of damage do not plug it into the mains.
- Make sure that specified specifications of power supply voltage of the unit correspond to the specifications of your mains. When the unit is used in the mains with 60 Hz frequency, it does not need any additional settings.
- Wash the attachments (11, 12, 13, 14), the lid (9), the bowl (6) with warm water and a neutral detergent, rinse and dry.

- Wipe the motor unit (1) and the base (8) with a soft, slightly damp cloth, then wipe dry.

USING THE ATTACHMENTS

Dough kneading attachment (11)

- Use the attachment (11) to knead yeast dough or short pastry, to stir minced meat, etc.
- Mix dry ingredients at a low speed, while kneading the dough, periodically increase or decrease the attachment (1) rotation speed by turning the operation mode switch knob (3).

Mixing attachment (12)

- You can use the attachment (12) to knead pancake or biscuit dough or to make mashed potatoes. Adjust the attachment (12) rotation speed by turning the operation mode switch knob (3).

Beater (13)

- Use the beater (13) for whipping cream, egg whites, puddings, cocktails, cream, mayonnaise, sauces and mixing liquid foods. Set the operation mode switch knob (3) to the maximum attachment (13) rotation speed.

Ingredients mixing attachment with a flexible edge (14) (fig. 6)

- Wash the attachment (14) in a similar way as the attachment (12).

- The flexible edge on the attachment (14) cleans the ingredients well from the inside of the bowl (6), so that the liquid ingredients are stirred more thoroughly.
- The attachment (14) can be used to clean the inner surface of the bowl (6) after cooking.

ATTENTION! Do not use the attachment (14) to clean the bowl (6), if the product residues have hardened; pour water and wait a while for the product residues to get softened, and then clean the bowl (6) from them.

ATTACHMENTS USAGE

Attachment		Usage	Description
Dough kneading attachment (11).		Ingredients mixing and yeast dough kneading.	Bread, rolls, pizza dough.
Ingredients mixing attachment (12). Ingredients mixing attachment with a flexible edge (14).		Ingredients mixing	Mashed potatoes, biscuit dough, shortcrust pastry, cream icing, confection mix.

Whisk (13)		Light fluffy mixes making.	Beaten eggs or egg whites, whipped cream, icing, mayonnaise.
------------	--	----------------------------	--

Note: the maximum flour weight for dough kneading should not exceed 900 g, the flour to water ratio (flour: water = 1:0.65).

USING THE KITCHEN MACHINE

ATTENTION!

- Before installing the attachments, make sure that the power plug is not connected to an electrical outlet and that the operation mode switch knob (3) is set to the «0» position.
- This kitchen machine has been designed with covers for the installation places of additional attachments (not included), the covers removed activate the system preventing the kitchen machine switching-on with no attachment installed. Always check the correct covers installation before using this kitchen machine, otherwise it will not turn on.
- The continuous operation should not exceed 3-5 minutes, take a break for at least 10-15 minutes after two operation cycles.

- Hold the motor unit (1) with your hand and press the lock lever (2) towards the "I" symbol, the motor unit (1) will be fixed in the upper position.
- Set the bowl lid (9) in its installation place (4) (fig. 1).
- Turn the lid (9) to fix it (fig. 2).
- Set the bowl (6) in its installation place (7) and turn it clockwise to the "I" position until tight.
- Install one of the attachments (11, 12 or 14) on the shaft (5), to do this, slightly press the attachment upwards and turn it counterclockwise until tight (fig. 3, 4). Make sure that the attachment is properly fixed.
- Place the required ingredients in the bowl (6).
- Press the lock lever (3) and hold it, press the upper part of the motor unit (1), lower it to the operation position and release the lever (3). Make sure that the motor unit (1) is securely fixed in the operation position.
- Connect the power plug to an electrical outlet, the "0" symbol on the scale of the operation mode switch (2) will light up.

Note: If the "0" symbol is not lighting up, make sure that the covers for the installation places of additional attachments are correctly set and fixed, check that the power plug is properly connected to the electrical outlet and ensure that there is voltage in it by plugging-in an electrical device known as fault-free.

- To activate the kitchen machine turn the operation mode switch knob (3) clockwise and set the required attachment rotation speed.

Note: on the scale of the operation mode switch (3) you can see the symbols of the recommended operation speeds for the attachment installed (fig. 5).



- You can add the required ingredients during the operation through the opening (10) in the lid (9).
- To switch the kitchen machine on for a short time, turn the operation mode switch (3) to the "P" position. To switch the kitchen machine off, set the switch (3) to the "0" position.

Kitchen machine operation timer (fig. 5).

- turn the operation mode switch (3) to the "I" position, the kitchen machine will be on, the speed will automatically increase from the minimum to ¼ speed, the operation time is 1 minute.
- turn the operation mode switch (3) to the "II" position, the kitchen machine will be on, the speed will automatically increase from the minimum to ¼ speed, the operation time is 2 minutes.
- turn the operation mode switch to the "III" position, the kitchen machine will be on, the speed will automatically increase from the minimum to the maximum, the operation time is 3 minutes.

Note: the kitchen machine has a smooth start function, the unit is activated at a low speed, and then the speed increases to the set one with no liquid ingredients splashed out from the bowl (6).

- Upon completion set the operation mode switch knob (2) to the «0» position and disconnect the power plug from the electrical outlet.

- Hold the motor unit (1) with your hand and press the lock lever (2) towards the «» symbol, the motor unit (1) will be fixed in the upper position.
- Remove the installed attachment by turning it clockwise (fig. 4).
- Turn the lid (9) and remove it (fig. 2).
- Remove the bowl (6) by turning it counterclockwise to the «» position.
- Remove food from the bowl (6).
- Wash the used attachment and the bowl (6) with warm water and a neutral detergent, rinse and dry.

CLEANING AND MAINTENANCE


- After using the kitchen machine, turn it off by turning the operation mode switch knob (3) to the «0» position and disconnect the power plug from the electrical outlet.
- Wash the used attachment, the lid (9) and the bowl (6) with warm water and a neutral detergent, rinse and dry.
- Wipe the motor unit (1) and the base (8) with a soft, slightly damp cloth, then wipe dry.
- Do not use metal brushes, abrasive cleaners and solvents to clean the kitchen machine.
- Do not immerse the kitchen machine, the power cord and the power plug in water or any other liquid.
- When cleaning the kitchen machine, avoid water and cleaning agents to get into the motor unit (1) and the joint between the motor unit (1) and the base (8).





- The attachments (11, 12, 13, 14) and the bowl (6) are dishwasher safe.


STORAGE

- Before storing the kitchen machine, make sure that all attachments and the body are clean and dry.
- Keep the unit in a dry cool place out of reach of children and disabled persons.

ATTACHMENTS USAGE AND BASIC COOKING RECIPES

Speed	Operation	Description	Attachments
Minimum speed	Slow start	For slow ingredients mixing. Use the minimum speed to add flour and dry ingredients to the dough, as well as to add liquid to the dry ingredients.	

<p>¼ speed; the timer operates for 1 minute. The timer operates for 2 minutes.</p>	Slow mixing	For slow ingredients mixing or stirring. Use these modes to knead yeast or liquid dough, to make mashed potatoes, vegetable puree etc.	
2/4 speed	Mixing/whipping	Use this mode to mix sugar and fat while making shortcrust pastry and adding sugar to egg whites to make meringue cakes.	
3/4 speed	Whipping	The mode for medium fast making of biscuit dough and light cake creams.	
Maximum speed; The timer operates for 3 minutes.	Quick whipping	The operating mode to make beaten eggs or egg whites, whipped cream, icing and mayonnaise.	

Pulse mode	Short-time operation mode	The maximum ingredients mixing speed at which the original ingredients may be ground a little.	
------------	---------------------------	--	---

Note: the speed and time operation modes given are recommendatory and depend on the ingredients used and their amount.

BASIC RECIPES

Whipped cream

- 220 ml cold heavy whipping cream
- 40 g (2 tablespoons) sugar, honey or maple syrup
- 2.5 g (½ teaspoon) vanilla sugar
 - Cool the bowl (6) in a freezer for at least 20 minutes.
 - Place all ingredients in the bowl (6).
 - Use the attachment (13) to whip the cream until done.
 - The cooking time is about 1 minute at the maximum attachment (13) speed.

Basic biscuit dough recipe

- 4 eggs (room tempered)
- 225 g powdered sugar
- 225 g flour
- 10 g (2 teaspoons) baking powder
- 225 g room tempered margarine or soft butter.
 - Mix eggs, powdered sugar, baking powder and butter using the attachment (12 or 14).
 - Cooking time/operation mode: the timer operates for 1 minute;
 - Add flour to the mix and proceed.
 - Cooking time/operation mode: the timer operates for 2 minutes.

Basic pizza dough

- 200 ml warm water
- 14 g yeast
- 5 g (1 teaspoon) salt
- 300 g flour
- A little bit unrefined olive oil
 - Place all ingredients in the bowl (6) and mix them at a low speed using the attachment (11).
 - Cooking time/operation mode: The timer operates for 1 minute;
 - Continue to knead the dough until the flour is completely mixed with the ingredients.
 - Cooking time/operation mode: - the timer operates for 2 minutes.

Note: these recipes, speed and time operation modes are recommendatory, the cooking time is approximate and depends on the ingredients used and their amount.

DELIVERY SET

1. Kitchen machine – 1 pc.
2. Bowl – 1 pc.
3. Bowl lid – 1 pc.
4. Attachments – 3 pcs.
5. Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Power supply: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Maximum power consumption: 1200 W
- Bowl capacity: 8 liter

RECYCLING

To prevent possible damage to the environment or harm to the health of people by uncontrolled waste disposal, after expiration of the service life of the unit or the batteries (if included), do not discard them with usual household waste, take the unit and the batteries to specialized stations for further recycling.

The waste generated during the disposal of products is subject to mandatory collection and consequent disposal in the prescribed manner.

For further information about recycling of this product apply to a local municipal administration, a household waste disposal service or to the shop where you purchased this product.

The manufacturer reserves the right to change the design, structure and specifications not affecting general operation principles of the unit, without prior notice.

The unit operating life is 3 years

The manufacturing date is specified in the serial number.

In case of any malfunctions, it is necessary to apply promptly to the authorized service center.

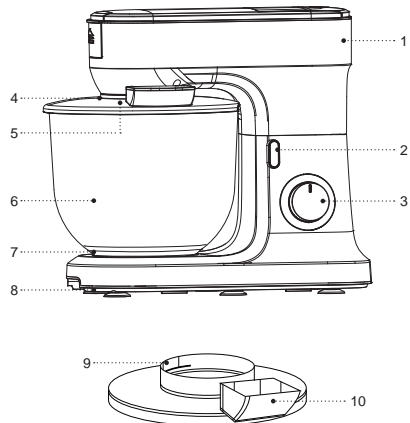
KÜCHENMASCHINE BR1501

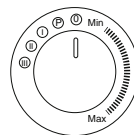
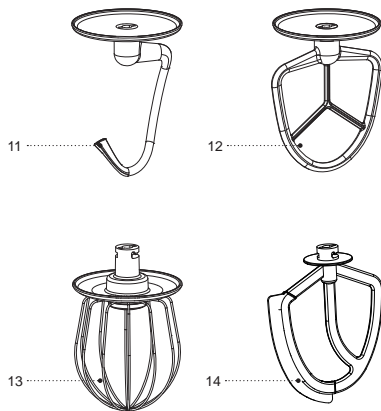
Die Küchenmaschine mit einem Planetenmechanismus ist zum Teigkneten, Hackfleischrühren, Mischen verschiedener Zutaten, Zubereiten von Soßen, Mayonnaise, Schlagsahne usw. bestimmt.

Der Planetenmechanismus ermöglicht sowohl das effektive Kneten von «schwerem Teig» als auch das Zubereiten verschiedener Desserts.

BESCHREIBUNG

1. Motoreinheit
2. Verriegelungshebel der Motoreinheit
3. Betriebstufenschaltergriff
4. Behälterdeckel-Aufstellplatz
5. Aufsatzaufstellwelle
6. Nahrungsmittelbehälter
7. Behälter-Aufstellplatz
8. Boden
9. Behälterdeckel
10. Einfüllöffnung
11. Teigknetaufsatz
12. Mischaufsatz
13. Schlagbesen
14. Mischaufsatz mit flexibler Kante





SICHERHEITSHINWEISE UND BEDIENUNGSANLEITUNG

Bevor Sie den Küchenmaschine benutzen, lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie zum späteren Gebrauch auf.

- Benutzen Sie das Gerät nur bestimmungsmäßig und laut dieser Bedienungsanleitung.
- Missbrauch des Küchenmaschinen kann zu seiner Störung führen, den Benutzer oder sein Eigentum beschädigen und ist kein Garantiefall.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Bezeichnungszettel angegebene Betriebsspannung und die Netzspannung übereinstimmen.

ACHTUNG! Ein ununterbrochener Betrieb soll 3-5 Minuten nicht überschreiten, nach zwei Betriebszyklen machen Sie eine Pause von mindestens 10-15 Minuten.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu benutzen.
- Es ist nicht empfohlen, das Gerät bei Gewitter zu benutzen.
- Stellen Sie den Küchenmaschine auf eine trockene, ebene und standfeste Oberfläche fern von Wärmequellen, offenem Feuer und direkten Sonnenstrahlen und benutzen Sie ihn ebenda.
- Benutzen Sie das Gerät in direkter Nähe von Heizgeräten, Wärmequellen oder offenem Feuer nicht.

- Es ist verboten, den Küchenmaschine an Orten zu verwenden, an denen Aerosole gelagert, verwendet oder gesprüht werden, sowie in der Nähe von leichtentzündbaren Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Stürzen, Vibrationen und anderen mechanischen Einwirkungen.
- Sperren Sie keine Lüftungsöffnungen am Gerätegehäuse während des Küchenmaschinebetriebs ab, das kann zur Überhitzung des Elektromotors führen.
- Lassen Sie das ans Stromnetz angeschlossene Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Es ist nicht gestattet, das Küchenmaschinegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker ins Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.
- Benutzen Sie das Gerät in der Nähe von Spülbecken, in Badezimmern und neben Wasserbecken oder anderen mit Wasser gefüllten Behältern nicht.
- Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose sofort heraus, erst danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser heraus. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst, um das Gerät prüfen oder reparieren zu lassen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen und scharfe Möbelkanten nicht berührt.
- Behandeln Sie das Netzkabel vorsichtig, vermeiden Sie dessen Verdrehung und richten Sie das Netzkabel regelmäßig aus.

- Verwenden Sie das Netzkabel als Griff zum Tragen des Küchenmaschinen nicht.
- Berühren Sie das Gerätegehäuse, das Netzkabel und den Netzstecker mit nassen Händen nicht.
- Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch oder vor der Reinigung vom Stromnetz ab. Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz abtrennen, halten Sie den Netzstecker fest und ziehen Sie ihn aus der Steckdose vorsichtig heraus; ziehen Sie das Netzkabel nicht, da es zu seiner Beschädigung und einem Kurzschluss führen kann.
- Vor dem ersten Gerätebetrieb spülen Sie alle mit den Nahrungsmitteln zu kontaktierenden abnehmbaren Küchenmaschineteile sorgfältig durch.
- Benutzen Sie nur die mitgelieferten Küchenmaschineteile.
- Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen des gewünschten Aufsatzes, dass der Netzstecker an keine Steckdose angeschlossen ist.
- Vergewissern Sie sich vor der Geräteverwendung, dass alle Teile der Küchenmaschine korrekt installiert und der Aufsatz sicher befestigt sind.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Motoreinheit in die Betriebsposition bringen, lassen Sie keine Fremdkörper zwischen der Motoreinheit und dem Boden der Küchenmaschine gelangen.
- Bevor Sie den Netzstecker an eine Steckdose anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Betriebstufenschaltergriff auf «0» eingestellt ist.
- Es ist verboten, die Küchenmaschine zum Mischen von harter Butter oder gefrorenem Teig zu verwenden.
- Es ist verboten, den drehenden Aufsatz während des Küchenmaschinenbetriebs zu berühren, lassen Sie keine Fremdkörper in den Aufsatzdrehbereich gelangen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine nach der Nahrungsmittelzubereitung aus, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, heben Sie die Motoreinheit an und trennen Sie den Aufsatz ab.
- Reinigen Sie das Küchenmaschinegehäuse und die während des Betriebs verwendeten Teile regelmäßig.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie die als Verpackung verwendeten Plastiktüten nie ohne Aufsicht.

ACHTUNG! Lassen Sie Kinder mit Plastiktüten oder Verpackungsfolien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Das Gerät ist nicht für Kinder bestimmt.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, damit sie das Gerät als Spielzeug nicht benutzen.
- Lassen Sie Kinder das Gerätegehäuse, das Netzkabel oder den Netzstecker während des Gerätebetriebs nicht berühren.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während des Gerätebetriebs in der Nähe aufhalten.

- Während des Betriebs und der Pausen zwischen den Betriebszyklen stellen Sie das Gerät an einen für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Das Gerät ist für Personen (darunter Kinder) mit Körper-, Nerven- oder Geistesstörungen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse nicht geeignet, wenn sie sich unter Aufsicht der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, nicht befinden oder entsprechende Anweisungen über die Gerätenutzung nicht bekommen haben.
- Überprüfen Sie die Unversehrtheit des Netzkabels, bevor Sie den Küchenmaschine verwenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, soll es vom Hersteller, vom Kundendienst oder von ähnlich qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät selbständig zu reparieren. Nehmen Sie das Gerät selbständig nicht auseinander; bei der Feststellung jeglicher Beschädigungen, sowie im Sturzfall, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab und wenden Sie sich an einen Kundendienst.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, transportieren Sie das Gerät nur in der Fabrikverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET, ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT ZU GESCHÄFTS- ODER LABORZWECKEN ZU BENUTZEN.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

Packen Sie das Gerät aus und warten Sie mindestens 3 Stunden ab, nachdem es bei einer negativen Temperatur transportiert oder aufbewahrt worden ist.

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
- Bewahren Sie die Originalverpackung auf.
- Machen Sie sich mit den Sicherheitsmaßnahmen und Bedienungsempfehlungen bekannt.
- Prüfen Sie die Vollständigkeit.
- Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen; wenn es beschädigt ist, schließen Sie es ans Stromnetz nicht an.
- Vergewissern Sie sich, dass die angegebenen Parameter der Geräteversorgungsspannung und die Stromnetzparameter übereinstimmen. Beim 60-Hz-Stromnetz-Gerätebetrieb sind keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich.
- Waschen Sie die Aufsätze (11, 12, 13, 14), den Deckel (9) und den Behälter (6) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittels, spülen und trocknen Sie sie ab.

- Wischen Sie die Motoreinheit (1) und den Boden (8) mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, danach trocknen Sie sie ab.

NUTZUNG DER AUFSÄTZE

Teigknetaufsatz (11)

- Verwenden Sie den Aufsatz (11), um Hefen- oder Mürbeteig zu kneten, Hackfleisch zu rühren usw.
- Mischen Sie trockene Zutaten mit niedriger Geschwindigkeit, beim Teigkneten erhöhen oder verringern Sie die Drehgeschwindigkeit des Aufsatzes (1) regelmäßig, indem Sie den Betriebstufenschaltergriff (3) drehen.

Mischaufsatz (12)

- Verwenden Sie den Aufsatz (12) zum Kneten des Pfannkuchen- und Biskuitteigs sowie zum Kartoffelpüreezubereiten. Stellen Sie die Drehgeschwindigkeit des Aufsatzes (12) durchs Drehen des Betriebstufenschaltergriffs (3) ein.

Schlagbesen (13)


- Verwenden Sie den Besen (13) zum Schlagen von Sahne und Eiweiß, Zubereiten von Puddings, Cocktails, Creme, Mayonnaise und Soßen sowie zum Mischen von flüssigen Nahrungsmitteln. Stellen Sie die maximale Drehgeschwindigkeit des Aufsatzes (13) mit dem Betriebstufenschaltergriff (3) ein.



Mischaufsatz mit flexibler Kante (14) (Abb. 6)

- Benutzen Sie den Aufsatz (14) ähnlich wie den Aufsatz (12).
- Die flexible Kante am Aufsatz (14) reinigt die Zutaten gut von der Innenseite der Schale (6), wodurch die flüssigen Zutaten gründlicher gemischt werden.
- Mit dem Aufsatz (14) kann die Innenfläche der Schale (6) nach der Nahrungsmittelzubereitung gereinigt werden.

ACHTUNG! Es ist verboten, den Aufsatz (14) zum Reinigen der Schale (6) zu verwenden; beim Erhärten der Nahrungsmittelreste können Sie diese von der Schale (6) entfernen, indem Sie Wasser eingießen und eine Zeitlang bis zur Erweichung der Nahrungsmittelreste warten.

AUFSATZVERWENDUNG

Aufsatz		Verwendung	Beschreibung
Teigknetaufsatz (11).		Zutatenmischen und Hefenteigkneten	Brot, Brötchen, Pizzateig.

Mischaufsatz (12). Zutatenmisch- aufsatz mit flexibler Kante (14)		Zutatenmischen	Картофельное пюре, тесто для бисквитов, песочное тесто, кремовая глазурь, смесь для приго- товления конфет
Besen (13)		Zubereitung von leichten Schaummis- chungen.	Schlageier oder -eiweiß, Schlagsahne, Glasur, Mayonnaise.



Anmerkung: das maximale Mehlgewicht zum Teigneten soll 900 g nicht überschreiten, das Mehl-Wasser-Verhältnis (Mehl:Wasser = 1:0,65).

NUTZUNG DER KÜCHENMASCHINE

ACHTUNG!

- Vergewissern Sie sich vor dem Aufstellen der Aufsätze, dass der Netzstecker an keine Steckdose angeschlossen ist und der Betriebstufenschaltergriff (3) auf «0» eingestellt ist.
- Die Konstruktion dieses Küchenmaschinenmodells sieht die Deckel für die Aufstellplätze der Zusatzaufsätze (nicht mitgeliefert) vor, bei

abgenommenen Deckeln wird ein Sperrsystem gegen Einschalten der Küchenmaschine ohne Aufsatz aktiviert. Prüfen Sie immer die korrekte Deckelaufstellung, bevor Sie diese Küchenmaschine benutzen, da sich die Küchenmaschine sonst nicht einschalten lässt.

- Ein ununterbrochener Betrieb soll 3-5 Minuten nicht überschreiten, nach zwei Betriebszyklen machen Sie eine Pause von mindestens 10-15 Minuten.
- Halten Sie die Motoreinheit (1) mit Ihrer Hand und drücken Sie den Verriegelungshebel (3 2) zum Symbol «»), die Motoreinheit (1) rastet in der oberen Position ein.
- Stellen Sie den Behälterdeckel (9) auf den Aufstellplatz (4) auf (Abb. 1).
- Drehen Sie die Deckel (9), um ihn zu befestigen (Abb. 2).
- Stellen Sie die Behälter (6) an seinen Aufstellplatz (7) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn in die «»-Position bis zum Anschlag.
- Stellen Sie einen der Aufsätze (11, 12 oder 14) auf der Welle (5) auf, drücken Sie dazu den Aufsatz leicht nach oben und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. 3, 4). Vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz sicher befestigt ist.
- Legen Sie die erforderlichen Zutaten in den Behälter (6).

- Drücken Sie den Verriegelungshebel (2) und halten Sie ihn fest, drücken Sie auf den oberen Teil der Motoreinheit (1), lassen Sie sie in die Betriebsposition herunter und lassen Sie den Hebel (2) los. Vergewissern Sie sich, dass die Motoreinheit (1) in der Betriebsposition sicher befestigt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein, dabei leuchtet das Symbol «0» auf der Skala des Betriebsstufenschalters (3).

Anmerkung: wenn das Symbol «0» nicht leuchtet, vergewissern Sie sich, dass die Deckel der Aufstellplätze für Zusatzaufsätze korrekt aufgestellt und befestigt sind, stellen Sie sicher, dass der Netzstecker an die Steckdose korrekt angeschlossen ist, und prüfen Sie die Spannung in der Steckdose durchs Anschließen eines bekanntermaßen funktionierenden Elektrogeräts.

- Um die Küchenmaschine einzuschalten, drehen Sie den Betriebstufenschaltergriff (3) im Uhrzeigersinn und stellen Sie die gewünschte Aufsatzdrehgeschwindigkeit ein.

Anmerkung: auf der Skala des Betriebsstufenschalters (3) sind die Symbole der empfohlenen Betriebsgeschwindigkeiten für den aufgestellten Aufsatz (Abb. 5) kennzeichnet.



- Um die Küchenmaschine kurzzeitig einzuschalten, drehen Sie den Betriebsstufenschalter (3) auf «P».
- Um die Küchenmaschine auszuschalten, stellen Sie den Schalter (3) auf «0».

Küchenmaschine-Betriebszeittimer (Abb. 5).

- drehen Sie den Betriebsstufenschalter (3) auf «I», die Küchenmaschine schaltet sich ein, die Geschwindigkeit erhöht sich automatisch von minimaler auf $\frac{1}{4}$ Geschwindigkeit, die Betriebszeit beträgt 1 Minute.
- drehen Sie den Betriebsstufenschalter (3) auf «II», die Küchenmaschine schaltet sich ein, die Geschwindigkeit erhöht sich automatisch von minimaler auf $\frac{1}{4}$ Geschwindigkeit, die Betriebszeit beträgt 2 Minuten.
- drehen Sie den Betriebsstufenschalter auf «III», die Küchenmaschine schaltet sich ein, die Geschwindigkeit erhöht sich automatisch von minimaler bis maximaler, die Betriebszeit beträgt 2 Minuten.

Anmerkung: die Küchenmaschine hat eine Sanftstart-Funktion, das Gerät startet mit niedriger Geschwindigkeit, und dann erhöht sich die Geschwindigkeit auf den eingestellten Wert ohne Herausspritzen flüssiger Zutaten aus der Schale (6).

- Um die Küchenmaschine kurzzeitig einzuschalten, drehen Sie den Betriebstufenschaltergriff (2) in die «P»-Position und halten Sie ihn gedrückt. Lassen Sie den Griff (2) los, um die Küchenmaschine auszuschalten.
- Nach dem Betrieb stellen Sie den Betriebstufenschaltergriff (3) auf «0» ein und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus.

- Halten Sie die Motoreinheit (1) mit Ihrer Hand und drücken Sie den Verriegelungshebel (2) zum Symbol «», die Motoreinheit (1) rastet in der oberen Position ein.
- Nehmen Sie den aufgestellten Aufsatz ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 4).
- Drehen Sie den Deckel (9) und nehmen Sie ihn ab (Abb. 2).
- Entfernen Sie den Behälter (6), indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn in die «»-Position drehen.
- Nehmen Sie die Nahrungsmittel aus dem Behälter (6) heraus.
- Waschen Sie den verwendeten Aufsatz und den Behälter (6) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie und trocknen Sie sie ab.

REINIGUNG UND PFLEGE



- Schalten Sie die Küchenmaschine nach dem Gebrauch aus, indem Sie den Betriebstufenschaltergriff (3) auf «0» stellen und den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen.
- Waschen Sie den verwendeten Aufsatz (9) und den Behälter (6) mit Warmwasser und einem neutralen Reinigungsmittel, spülen Sie und trocknen Sie sie ab.
- Wischen Sie die Motoreinheit (1) und den Boden (8) mit einem weichen, leicht feuchten Tuch, dann trocknen Sie sie ab.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Küchenmaschine keine Metallbürsten, Scheuer- oder Lösungsmittel.





- Es ist verboten, die Küchenmaschine, das Netzkabel und den Netzstecker in Wasser oder jegliche andere Flüssigkeiten einzutauchen.
- Lassen Sie beim Reinigen der Küchenmaschine kein Wasser oder Reinigungsmittel in die Motoreinheit (1) und die Verbindungsstelle zwischen der Motoreinheit (1) und dem Boden (8) gelangen.
- Die Aufsätze (11, 12, 13, 14) und der Behälter (6) sind spülmaschinenfest.

AUFBEWAHRUNG

- Vergewissern Sie sich vor dem Aufbewahren der Küchenmaschine, dass alle Aufsätze und das Gehäuse sauber und trocken sind.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, kühlen und für Kinder und behinderte Personen unzugänglichen Ort auf.

AUFSATZVERWENDUNG UND GRUNDZUBEREITUNGSREZEPTE

Geschwindigkeit	Betrieb	Beschreibung	Aufsätze
Minimalgeschwindigkeit	Langsamer Start	Zum langsamen Zutatenmischen. Verwenden Sie die Minimalgeschwindigkeit, um dem Teig Mehl und trockene Zutaten sowie den trockenen Zutaten Flüssigkeit hinzuzufügen.	
¼ Geschwindigkeit; die Timerbetriebszeit beträgt 1 Minute; Die Timerbetriebszeit beträgt 2 Minuten.	Langsames Mischen	Zum langsamen Zutatenmischen oder -rühren. Verwenden Sie diese Betriebe, um Hefen- oder flüssigen Teig zu kneten oder Kartoffel-, Gemüsepüree usw. zu zubereiten.	

2/4 Geschwindigkeit	Schlagen/Mischen	Verwenden Sie diesen Betrieb, um Zucker und Fett für Mürbeteig zu mischen und Eiweiß/Zucker für Schaumgebäck hinzuzufügen.	
¾ Geschwindigkeit	Schlagen	Betrieb zur mittelschnellen Zubereitung von Biskuitteig und leichten Tortencremes.	
Maximalgeschwindigkeit; Die Timerbetriebszeit beträgt 3 Minuten.	Schnellschlagen	Betrieb zum Eier-, Eiweiß-, Sahneschlagen sowie Glasur- und Mayonnaisezubereiten.	
Pulsbetrieb	Kurzzeitbetrieb	Die maximale Zutaten-Mischgeschwindigkeit mit möglichem geringem Zerkleinern von Ausgangszutaten.	

Anmerkung: die angegebenen Geschwindigkeits- und Zeitbetriebe sind empfehlend und hängen von den zu verwendenden Zutaten und deren Menge ab.

GRUNDREZEPTE

Schlagsahne

- 220 ml kalte Doppelsahne zum Schlagen
- 40 g (2 Esslöffel) Zucker, Honig oder Ahornsirup
- 2,5 g (½ Teelöffel) Vanillezucker
 - Kühlen Sie die Schale (6) mindestens 20 Minuten lang in einer Gefrierkammer ab.
 - Legen Sie alle Zutaten in die Schale (6).
 - Benutzen Sie den Aufsatz (13) und schlagen Sie die Sahne, bis sie fertig ist.
 - Die Zubereitungszeit beträgt ca. 1 Minute bei maximaler Drehgeschwindigkeit des Aufsatzes (13).

Biskuitteig-Grundrezept

- 4 Eier (raumtemperiert)
- 225 g Puderzucker
- 225 g Mehl
- 10 g (2 Teelöffel) Backpulver
- 225 g Margarine oder weiche raumtemperierte Butter.
 - Mischen Sie Eier, Puderzucker, Backpulver und Butter mit dem Aufsatz (12 oder 14).
 - Zubereitungszeit/Betrieb: - die Timerbetriebszeit

beträgt 1 Minute.

- Fügen Sie der Mischung Mehl hinzu und setzen Sie den Betrieb fort.
- Zubereitungszeit/Betrieb: die Timerbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

Basispizzateig

- 200 ml Warmwasser
- 14 g Hefe
- 5 g (1 Teelöffel) Salz
- 300 g Mehl
- Etwas unraffiniertes Olivenöl
 - Legen Sie alle Zutaten in die Schale (6) und mischen Sie diese mit dem Aufsatz (11) bei niedriger Geschwindigkeit.
 - Zubereitungszeit/Betrieb: - die Timerbetriebszeit beträgt 1 Minute.
 - Kneten Sie den Teig weiter, bis das Mehl vollständig mit den Zutaten vermischt ist.
 - Zubereitungszeit/Betrieb: - die Timerbetriebszeit beträgt 2 Minuten.

Anmerkung: die angegebenen Geschwindigkeits- und Zeitbetriebe sind empfehlend, die Zubereitungszeit ist ungefähr und hängt von den zu verwendenden Zutaten und deren Menge ab.

LIEFERUMFANG

1. Küchenmaschine – 1 Stk.
2. Behälter – 1 Stk.
3. Behälterdeckel – 1 Stk.
4. Aufsätze – 3 Stk.
5. Betriebsanleitung – 1 Stk.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Stromversorgung: 220-240 V ~ 50-60 Hz
- Maximale Aufnahmeleistung: 1200 W
- Fassungsvermögen des Behälters: 8 Liter

ENTSORGUNG



Um möglichen Schaden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, werfen Sie das Gerät und die Batterien (falls mitgeliefert) nach Beendigung ihrer Nutzungsdauer

zusammen mit gewöhnlichen Haushaltsabfällen nicht weg, geben Sie das Gerät und die Batterien in die Spezialpunkte für weitere Entsorgung über.

Die bei Entsorgung der Erzeugnisse entstehenden Abfälle sind unbedingt zu sammeln und weiter ordnungsmäßig zu entsorgen.

Mehrere Informationen zur Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer lokalen Stadtverwaltung, einem

Abfallentsorgungsdienst oder beim Geschäft, wo Sie dieses Produkt gekauft haben.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Design, die Konstruktion und die das allgemeine Gerätebetriebsprinzip nicht beeinflussenden technischen Eigenschaften ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Gerätenutzungsdauer beträgt 3 Jahre

Das Herstellungsdatum ist in der Fabrikationsnummer angegeben.

Bei Störungsfeststellung wenden Sie sich baldigst an einen autorisierten Kundendienst.

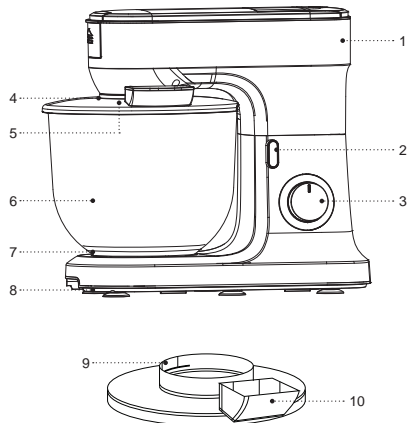
КУХОННАЯ МАШИНА BR1501

Кухонная машина с планетарным механизмом предназначена для замешивания теста, перемешивания фарша, смешивания различных ингредиентов, приготовления соусов, майонеза, взбитых сливок и т.п.

Планетарный механизм обеспечивает эффективное замешивание как «тяжелого теста», так и приготовление различных десертов.

ОПИСАНИЕ

1. Моторный блок
2. Рычаг фиксатора моторного блока
3. Ручка переключателя режимов работы
4. Место установки крышки чаши
5. Вал для установки насадок
6. Чаша для продуктов
7. Место установки чаши
8. Основание
9. Крышка чаши
10. Отверстие для добавления продуктов
11. Насадка для замешивания теста
12. Насадка для смешивания
13. Венчик для взбивания
14. Насадка для смешивания с гибкой кромкой



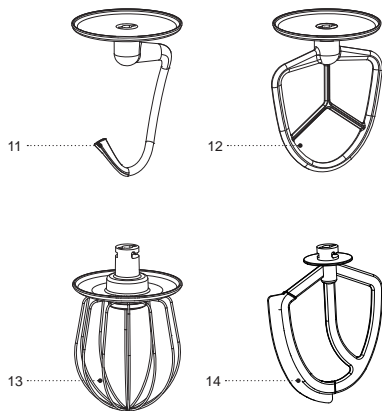


Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3



Рис. 4

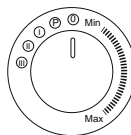


Рис. 5



Рис. 6

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием кухонной машины внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации, после прочтения сохраните его для использования в будущем.

- Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции.
- Неправильное обращение с кухонной машиной может привести к её поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу и не является гарантийным случаем.
- Убедитесь, что рабочее напряжение устройства, указанное на этикетке, соответствует напряжению электросети.

ВНИМАНИЕ! Время непрерывной работы не должно превышать 3-5 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 10-15 минут.

- Запрещается использовать устройство вне помещений.
- Не рекомендуется использовать устройство во время грозы.
- Устанавливайте и используйте кухонную машину на сухой, ровной и устойчивой поверхности, вдали от источников тепла, открытого пламени и прямых солнечных лучей.
- Не используйте устройство в непосредственной близости от нагревательных приборов, источников тепла или открытого пламени.

- Запрещается использовать кухонную машину в местах, где хранятся, используются или распыляются аэрозоли, а также вблизи от легковоспламеняющихся жидкостей.
- Оберегайте устройство от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.
- Во время работы кухонной машины не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву электромотора.
- Не оставляйте устройство, включённое в сеть, без присмотра.
- Не погружайте корпус кухонной машины, шнур питания или вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.
- Не используйте устройство вблизи от кухонной раковины, в ваннных комнатах, около бассейнов или других ёмкостей, наполненных водой.
- Если устройство упало в воду, немедленно выньте вилку шнура питания из электрической розетки, и только после этого можно достать устройство из воды. Обратитесь в сервисный центр для осмотра или ремонта устройства.
- Не допускайте, чтобы шнур питания касался горячих поверхностей и острых кромок мебели.
- Аккуратно обращайтесь со шнуром питания, не допускайте перекручивания и периодически распрямляйте шнур питания.
- Запрещается использовать шнур питания в качестве ручки для переноски кухонной машины.

- Не прикасайтесь к корпусу устройства, к шнуру питания и к вилке шнура питания мокрыми руками.
- Отключайте устройство от электросети после использования или перед чисткой. При отключении устройства от электрической сети держитесь за вилку шнура питания и аккуратно выньте её из электрической розетки, не тяните за шнур питания — это может привести к его повреждению и вызвать короткое замыкание.
- Перед первым использованием устройства тщательно промойте съёмные детали кухонной машины, которые будут контактировать с продуктами.
- Используйте только детали кухонной машины, которые входят в комплект поставки.
- Прежде чем установить нужную насадку, убедитесь, что вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку.
- Перед использованием устройства, убедитесь, что все детали кухонной машины установлены правильно и насадка надёжно зафиксирована.
- Соблюдайте осторожность при установке моторного блока в рабочее положение, не допускайте попадания посторонних предметов между моторным блоком и основанием кухонной машины.
- Перед тем, как вставить вилку шнура питания в электрическую розетку, убедитесь, что ручка переключателя режимов работы установлена в положении «0».
- Запрещается использовать кухонную машину для смешивания твёрдого сливочного масла или замороженного теста.
- Запрещается прикасаться к вращающейся насадке во время работы кухонной машины, не допускайте попадания посторонних предметов в зону вращения насадки.
- По окончании приготовления продуктов, выключите кухонную машину, выньте вилку шнура питания из электрической розетки, приподнимите моторный блок и отсоедините насадку.
- Регулярно проводите чистку корпуса кухонной машины и деталей, которые были использованы во время работы.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

ВНИМАНИЕ! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой.
Опасность удушья!

- Устройство не предназначено для использования детьми.
- Осуществляйте надзор за детьми, чтобы не допустить использования устройства в качестве игрушки.
- Не разрешайте детям прикасаться к корпусу устройства, к шнуру питания или к вилке шнура питания во время работы устройства.

- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего устройства находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Во время работы и в перерывах между рабочими циклами размещайте устройство в местах, недоступных для детей.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность, об использовании прибора.
- Проверяйте целостность шнура питания перед использованием кухонной машины. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Запрещается самостоятельно ремонтировать устройство. Не разбирайте устройство самостоятельно, при возникновении любых неисправностей, а также после падения устройства отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Во избежание повреждений перевозите устройство в заводской упаковке.

- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УСТРОЙСТВО В КОММЕРЧЕСКИХ ИЛИ ЛАБОРАТОРНЫХ ЦЕЛЯХ.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при отрицательной температуре, распакуйте его и подождите не менее 3 часов перед использованием.

- Распакуйте устройство и удалите все упаковочные материалы.
- Сохраните заводскую упаковку.
- Ознакомьтесь с мерами безопасности и рекомендациями по эксплуатации.
- Проверьте комплектацию.
- Осмотрите устройство на наличие повреждений, при наличии повреждений не включайте его в электрическую сеть.
- Убедитесь, что указанные параметры напряжения питания устройства соответствуют параметрам электрической сети. При использовании устройства в электрической сети частотой 60 Гц, никаких дополнительных действий не требуется.

- Насадки (11, 12, 13, 14), крышку (9), чашу (6) промойте тёплой водой с добавлением нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.
- Моторный блок (1) и основание (8) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Насадка для замешивания теста (11)

- Используйте насадку (11) для замешивания дрожжевого или песочного теста, перемешивания фарша и т.п.
- Сухие ингредиенты смешивайте на малой скорости, при замешивании теста периодически увеличивайте или уменьшайте скорость вращения насадки (1), поворотом ручки переключателя режимов работы (3).

Насадка для смешивания ингредиентов (12)

- Вы можете использовать насадку (12) для замешивания теста для блинов, бисквитов или приготовления картофельного пюре. Скорость вращения насадки (12) регулируйте поворотом ручки переключателя режимов работы (3).

Венчик для взбивания (13)

- Используйте венчик (13) для взбивания сливок, яичного белка, приготовления пудингов, коктейлей, крема, майонеза, соусов, а также для сме-

шивания жидких продуктов. Устанавливайте ручкой переключателя режимов работы (3) максимальную скорость вращения насадки (13).

- Насадка для смешивания ингредиентов с гибкой кромкой (14) (рис. 6)
- Используйте насадку (14) аналогично насадке (12).
- Гибкая кромка на насадке (14) хорошо счищает ингредиенты с внутренней стороны чаши (6), в результате жидкие ингредиенты более тщательно перемешиваются.
- Насадку (14) можно использовать для очистки внутренней поверхности чаши (6) после приготовления продуктов.

ВНИМАНИЕ! Запрещается использовать насадку (14) для очистки чаши (6), если остатки продуктов затвердели, для очистки чаши (6) от затвердевших продуктов, необходимо налить воду и подождать некоторое время необходимое для размягчения остатков продуктов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК

Насадка	Базовый рецепт	Описание
Насадка для замешивания теста (11)		Смешивание ингредиентов и замешивание дрожжевого теста
		Хлеб, булочки, тесто для пиццы

<p>Насадка для смешивания ингредиентов (12).</p> <p>Насадка для смешивания ингредиентов с гибкой кромкой (14).</p>		<p>Смешивание ингредиентов</p>	<p>Картофельное пюре, тесто для бисквитов, песочное тесто, кремовая глазурь, смесь для приготовления конфет</p>
<p>Венчик (13)</p>		<p>Приготовление лёгких, воздушных смесей</p>	<p>Взбитые яйца или яичные белки, взбитые сливки, глазурь, майонез</p>



Примечание: максимальный вес муки для замешивания теста не должен превышать 900 г, соотношение муки с водой (мука:вода = 1:0,65).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

ВНИМАНИЕ!

- Перед установкой насадок убедитесь в том, что вилка шнура питания не вставлена в электрическую розетку, а ручка переключателя режимов работы (3) установлена в положение «0».
- В конструкции данной модели кухонной машины имеются крышки закрывающие места установки

дополнительных насадок (насадки не входят в комплект поставки), снятые крышки включают систему блокировки от включения кухонной машины без установленной насадки. Всегда перед использованием данной кухонной машины, проверяйте правильность установки крышек, в противном случае кухонная машина не включится.

- Время непрерывной работы не должно превышать 3-5 минут, после двух циклов работы сделайте перерыв не менее 10-15 минут.
- Придерживайте рукой моторный блок (1) и нажмите на рычаг фиксатора (2) по направлению к символу «», моторный блок (1) зафиксируется в верхнем положении.
- Установите крышку чаши (9) на место установки (4) (рис.1).
- Поверните крышку (9) для её фиксации (рис. 2).
- Установите чашу (6) на место установки (7) и поверните её по часовой стрелке в положение «» до упора.
- На вал (5) установите одну из насадок (11, 12 или 14), для этого слегка нажмите на насадку по направлению вверх и поверните её против часовой стрелки до упора (рис. 3, 4). Убедитесь в надёжной фиксации насадки.

- В чашу (6) поместите необходимые ингредиенты.
- Нажмите на рычаг фиксатора (2) и удерживайте его, нажмите на верхнюю часть моторного блока (1), опустите его в рабочее положение, отпустите рычаг (2). Убедитесь в надёжной фиксации моторного блока (1) в рабочем положении.
- Вставьте вилку шнура питания в электрическую розетку, при этом загорится символ «0» на шкале ручки переключателя режимов работы (3).

Примечание: если символ «0» не светится, убедитесь, что крышки мест установки дополнительных насадок установлены правильно и зафиксированы, проверьте правильность положения вилки шнура питания в электрической розетке, убедитесь в наличии напряжения в электрической розетке, включив в неё заведомо исправное электрическое устройство.

- Для включения кухонной машины поверните ручку переключателя режимов работы (3) по часовой стрелке и установите необходимую скорость вращения насадки.

Примечание: на шкале ручки переключателя режимов работы (3) нанесены символы рекомендованных скоростей работы для установленной насадки (рис. 5).

- Во время работы вы можете добавлять необходимые ингредиенты, для этого в крышке (9) предусмотрено отверстие (10).



- Для кратковременного включения кухонной машины, поверните ручку переключателя режимов работы (3) в положение «Р». Для выключения кухонной машины, установите ручку (3) в положение «0».

Таймер времени работы кухонной машины (рис. 5).

- поверните ручку переключателя режимов работы (3) в положение «I», кухонная машина включиться, скорость будет автоматически увеличиваться с минимальной до ¼ скорости, время работы 1 минута.
- поверните ручку переключателя режимов работы (3) в положение «II», кухонная машина включиться, скорость будет автоматически увеличиваться с минимальной до ¼ скорости, время работы 2 минуты.
- поверните ручку переключателя режимов работы в положение «III», кухонная машина включиться, скорость будет автоматически увеличиваться с минимальной до максимальной, время работы 3 минуты.

Примечание: кухонная машина имеет функцию плавного запуска, устройство включается на низкой скорости, а затем скорость увеличивается до установленной, при этом предотвращается выплескивание жидких ингредиентов из чаши (6).

- После завершения работы, установите ручку переключателя режимов работы (3) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.

- Придерживайте рукой моторный блок (1), нажмите на рычаг фиксатора (2) по направлению к символу «», моторный блок (1) зафиксируется в верхнем положении.
- Снимите установленную насадку, повернув её по часовой стрелке (рис. 4).
- Поверните крышку (9) и снимите её (рис. 2).
- Снимите чашу (6), повернув её против часовой стрелки в положение «».
- Извлеките продукты из чаши (6).
- Промойте используемую насадку, и чашу (6) тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства, ополосните и просушите.

ЧИСТКА И УХОД



- После использования кухонной машины, выключите её, установив ручку переключателя режимов работы (3) в положение «0» и выньте вилку шнура питания из электрической розетки.
- Промойте используемую насадку, крышку (9) и чашу (6) тёплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.
- Моторный блок (1) и основание (8) протрите мягкой, слегка влажной тканью, после чего вытрите насухо.
- Для чистки кухонной машины запрещается использовать металлические щётки, абразивные чистящие средства и растворители.

- Запрещается погружать кухонную машину, шнур питания и вилку шнура питания в воду или любые другие жидкости.
- Во время чистки кухонной машины, не допускайте попадания воды и чистящих средств в моторный блок (1) и в соединение моторного блока (1) с основанием (8).
- Насадки (11, 12, 13, 14) и чашу (6) можно мыть в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать кухонную машину на хранение, убедитесь в том, что все насадки и корпус, чистые и сухие.
- Храните устройство в сухом прохладном месте, недоступном для детей и людей с ограниченными возможностями.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК И БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Скорость	Действие	Описание	Насадки
Минимальная скорость	Медленный старт	Для медленного перемешивания ингредиентов используйте минимальную скорость для добавления муки и сухих ингредиентов в тесто, а также для добавления жидкости к сухим ингредиентам	
1/4 скорости; Режим работы таймера 1 минута; Режим работы таймера 2 минуты.	Медленное смешивание	Для медленного перемешивания или смешивания ингредиентов. Используйте эти режимы работы для замешивания дрожжевого теста или жидкого теста, для приготовления картофельного пюре, овощного пюре и т.п.	

2/4 скорости	Смешивание взбивание	Используйте этот режим для смешивания сахара и жира, при приготовлении песочного теста, а также при добавлении сахара в яичные белки для приготовления пирожного беже	
3/4 скорости	Взбивание	Режим для средне-быстро приготовления бисквитного теста, приготовления лёгких кремов торта.	
Максимальная скорость; Режим работы таймера 3 минуты.	Быстрое взбивание	Режим работы для приготовления взбитых яиц или яичных белков, взбитых сливок, глазури, майонеза.	
Импульсный режим	Импульсный режим	Максимальная скорость перемешивания ингредиентов, при которой возможно некоторое измельчение исходных ингредиентов.	

Примечание: приведённые скоростные и временные режимы работы, носят рекомендательный характер и зависят от используемых ингредиентов и от их количества.

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Взбитые сливки

- 220 мл холодных жирных сливок для взбивания
- 40 г (2 столовые ложки) сахара, меда или кленового сиропа
- 2,5 г (½ чайной ложки) ванильного сахара
 - Охладите чашу (6) в морозильной камере холодильника не менее 20 минут.
 - Поместите все ингредиенты в чашу (6).
 - Используйте насадку (13), взбивайте сливки до готовности.
 - Время приготовления около 1 минуты при максимальной скорости вращения насадки (13).

Базовый рецепт бисквитного теста

- 4 яйца (комнатной температуры)
- 225 г сахарной пудры
- 225 г муки
- 10 г (2 чайные ложки) разрыхлителя
- 225 г маргарина или мягкого сливочного масла комнатной температуры.

- Смешайте яйца, сахарную пудру, разрыхлитель и масло, используя насадку (12 или 14).
- Время приготовления/режим работы: - режим работы таймера 1 минута.
- Добавьте в смесь муку и продолжайте работу.
- Время приготовления/режим работы: режим работы таймера 2 минуты.

Базовое тесто для пиццы

- 200 мл теплой воды
- 14 г дрожжей
- 5 г (1 чайная ложка) соли
- 300 г муки
- немного нерафинированного оливкового масла
 - Поместите все ингредиенты в чашу (6) и смешайте их на низкой скорости, используя насадку (11).
 - Время приготовления/режим работы: - режим работы таймера 1 минута.
 - Продолжайте замешивать тесто, пока мука полностью не смешается с ингредиентами.
 - Время приготовления/режим работы: - режим работы таймера 2 минуты.

Примечание: приведённые рецепты, скоростные и временные режимы работы, носят рекомендательный характер, время приготовления, указано ориентировочно и зависит от используемых ингредиентов и от их количества.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Кухонная машина – 1 шт.
2. Чаша – 1 шт.
3. Крышка чаши – 1 шт.
4. Насадки – 4 шт.
5. Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Электропитание: 220-240 В ~ 50-60 Гц
- Максимальная потребляемая мощность: 1200 Вт
- Объем чаши: 8 литров

УТИЛИЗАЦИЯ



Чтобы предотвратить возможный вред окружающей среде или здоровью людей от неконтролируемой утилизации отходов, после окончания срока службы устройства или элементов питания (если входят в комплект), не выбрасывайте их вместе с обычными бытовыми отходами, передайте прибор и элементы питания в специализированные пункты для дальнейшей утилизации.

Отходы, образующиеся при утилизации изделий, подлежат обязательному сбору с последующей утилизацией в установленном порядке.

Для получения дополнительной информации об утилизации данного продукта обратитесь в местный муниципалитет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели данный продукт.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн, конструкцию и технические характеристики, не влияющие на общие принципы работы устройства, без предварительного уведомления.

Срок службы устройства — 3 года

Дата производства указана в серийном номере.

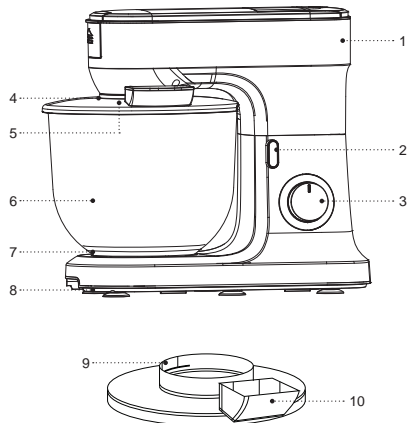
В случае обнаружения каких-либо неисправностей необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

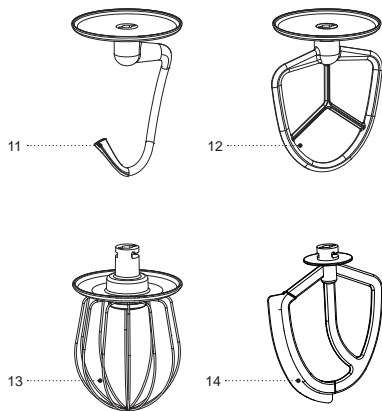
АСҮЙЛІК МАШИНА BR1501

Асүйлік машина қамыр илеуге, тартылған етті араластыруға, әртүрлі ингредиенттерді араластыруға, тұздықтар, майонез, көпіршітілген кілегей және т.б. әзірлеуге арналған.

СИПАТТАМАСЫ

1. Моторлық блок
2. Мотор блогін бекітетін тетік
3. Жұмыс режимдерінің ауыстырғышы тұтқасы
4. Тостаған қақпағын орнатуға арналған орын
5. Қондырғыларды орнатуға арналған білік
6. Өнімдерге арналған тостаған
7. Тостағанды орнатуға арналған орын
8. Негізі
9. Тостаған қақпағы
10. Өнімдерді қосуға арналған төсік
11. Қамыр илеуге арналған қондырма
12. Араластыруға арналған қондырма
13. Көпіршітуге арналған бұлғауыш
14. Иілгіш жиектері бар араластыруға арналған қондырма





Сyp. 1



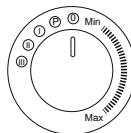
Сyp. 2



Сyp. 3



Сyp. 4



Сyp. 5



Сyp. 6

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУҒА БЕРУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚТАР

Асүйлік машинаты пайдалану алдында қолдану жөніндегі басшылықпен мұқият танысып шығыңыз, оқыған соң, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Құрылғыны осы нұсқаулықта баяндалғандай, оның тікелей тағайыны бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Асүйлік машинаты дұрыс қолданбау оның бұзылуына, және пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруге әкеп соғуы мүмкін және кепілдік жағдайы болып табылмайды.
- Заттаңбада көрсетілген құрылғының жұмыс кернеуі, электр желісінің кернеуіне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 3-5 минуттан аспауы керек, жұмыстың екі циклынан кейін 10-15 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.

- Құрылғыны үй-жайдан тыс жерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны найзағай кезінде пайдалану ұсынылмайды.
- Асүйлік машинаты тек құрғақ, тегіс және тұрақты бетке орнатыңыз, жылу, ашық жалын және тікелей күн сәулесі көздерінен алыс жерде пайдаланыңыз.

- Құрылғыны жылыту аспаптарының, ашық оттың немесе жылу көздерінің тікелей жанында пайдаланбаңыз.
- Асүйлік машинаты аэрозольдер пайдаланылатын немесе шашырайтын жерлерде, сондай-ақ тез тұтанатын сұйықтықтарға жақын жерлерде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны соққыдан, құлаудан, дірілден және басқа да механикалық әсерлерден сақтаңыз.
- Асүйлік машинатың жұмыс істеуі барысында құрылғы корпусындағы желдету саңылауларын жаппаңыз, бұл электромотордың қызып кетуіне әкеп соғуы мүмкін.
- Желіге қосылған құрылғыны, қараусыз қалдырмаңыз.
- Асүйлік машина корпусын, қуаттандыру бауын немесе қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға салмаңыз.
- Құрылғыны асүйлік раковинасына жақын жерде, жуынатын бөлмеде, бассейндер немесе басқа да су толтырылған сыйымдылықтарға жақын жерде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғы суға құлап кетсе, дереу қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз, содан кейін ғана құрылғыны судан алып шығуға болады. Құрылғыны тексерту немесе жөндету үшін сервис орталығына жүгініңіз.
- Қуаттандыру бауы ыстық беттерге және жиһаздың өткір жиектеріне тиюін болдырмаңыз.

- Қуаттандыру бауын ұқыпты ұстаңыз, бұралып қалуына жол бермеңіз және қуаттандыру бауын мезгілімен түзетіп отырыңыз.
- Қуаттандыру бауын Асүйлік машинаты тасымалдауға арналған қолсап ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғы корпусын, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын су қолмен ұстамаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін немесе тазалау алдында электр желісінен ажыратыңыз. Құрылғыны электр желісінен ажыратқан кезде тек желі бауының ашасынан ұстаңыз, және оны электр розеткасынан абайлап шығарыңыз, қуаттандыру бауынан тартпаңыз — бұл оның зақымдануына әкеліп, қысқа тұйықталуын тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны алғаш пайдалану алдында өнімдермен түйсетін, Асүйлік машинатың барлық шешілмелі бөлшектерін мұқият жуыңыз.
- Жеткізілім жиынтығына кіретін Асүйлік машина бөлшектерін ғана пайдаланыңыз.
- Қажетті қондырманы орнатпас бұрын, қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына салынбағандығына көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны пайдаланар алдында, асүйлік машинаның барлық бөлшектері дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз және қондырма сенімді бекітілгендігіне көз жеткізіңіз.
- Моторлық блокты жұмыс күйіне орнату кезінде абайлық сақтаңыз, моторлық блок пен асүйлік

машина негізі арасында бөгде заттардың түсіп кетуін болдырмаңыз.

- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткаға салардан бұрын, жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы күйіне «0» орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Асүйлік машинаны қатқан сары майды немесе қатқан қамырды араластыру үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Асүйлік машина жұмыс істеп тұрған кезде айналып тұрған қондырмасына тиісуге тыйым салынады, қондырма айналымының аймағына бөгде заттардың түсіп кетуін болдырмаңыз.
- Өнімдерді дайындау аяқталғаннан кейін, асүйлік машинаны өшіріңіз, электр розеткасынан қуаттандыру бауының ашасын суырып алыңыз, мотор блогін көтеріңкіреп, қондырманы ажыратыңыз.
- Жұмыс кезінде пайдаланылған, Асүйлік машина корпусы мен бөлшектерін мезгілімен тазалап отырыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі үшін қаптама ретінде пайдаланылатын, полиэтилен пакеттерді қадағалаушы қалдырмаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Балаларға полиэтилен пакеттермен немесе қаптамалық үлдірмен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Құрылғы балалардың пайдалануына тағайындалмаған.
- Құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға жол бермеу үшін, балаларды қадағалаңыз.
- Балаларға құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде моторлық блок корпусын, қуаттандыру бауына және қуаттандыру бауының ашасын ұстауға рұқсат етпеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған құрылғының жанында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдар болса, онда ерекше назарда болыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында және жұмыс циклдері арасындағы үзілістерде құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерге орналастырыңыз.
- Дене, жүйке немесе сана мүмкіндіктері төмендетілген тұлғалардың (балаларды қоса алғанда) немесе оларда тәжірибесі немесе білімі болмаса, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғамен аспапты пайдалану туралы нұсқаулықтар берілген болмаса, аспап олардың пайдалануына арналмаған.
- Асүйлік машинаты қолданар алдында қуаттандыру бауының бүтіндігін тексеріңіз. Қуаттандыру бауы зақымданда, қауіп тудырмау үшін оны дайындаушы, сервистік қызмет немесе баламалы білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Құрылғыны өздігінен жөндеуге тыйым салынады. Құрылғыны өздігінен бөлшектемеңіз, кез- келген ақаулықтар пайда болғанда, сондай-ақ құрылғы

құлағаннан кейін, оны электр желісінен ажыратыңыз және сервис орталығына жүгініңіз.

- Зақымдануды болдырмау үшін, құрылғыны зауыттық қаптамада ғана тасымалдаңыз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТҰРМЫСТЫҚ ПАЙДАЛАНУҒА ҒАНА АРНАЛҒАН, ҚҰРЫЛҒЫНЫ КОММЕРЦИЈАЛЫҚ НЕМЕСЕ ЗЕРТХАНАЛЫҚ МАҚСАТТАРДА ПАЙДАЛАНУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛУ АЛДЫНДА

Құрылғыны төмен температурада тасымалдағаннан кейін немесе сақтаған болсаңыз, оны қаптамадан шығарыңыз және пайдалану алдында 3 сағаттан кем емес уақыт күтіңіз.

- Құрылғыны қаптамадан шығарыңыз және барлық қаптама материалдарын жойыңыз.
- Зауыт қаптамасын сақтап қойыңыз.
- Қауіпсіздік шаралары мен пайдалануға беруге қатысты ұсыныстармен танысыңыз.
- Жинақталымын тексеріңіз.
- Құрылғыны зақымдануына қатысты тексеріп алыңыз, зақымдануы болған жағдайда оны желіге қоспаңыз.
- Құрылғыда көрсетілген қуаттандыру кернеуі параметрлері электр желісінің параметрлеріне сәйкес

келетініне көз жеткізіңіз. Құрылғыны 60 Гц жиіліктегі электр желісінде пайдаланғанда ешқандай қосымша әрекет ету талап етілмейді.

- Қондырмаларды (11, 12, 13, 14), қақпақты (9), тостағанды (6) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуыңыз, шайып жіберіңіз және кептіріңіз.
- Мотор блогі (1) және негізін (8) біраз ылғалды, жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.

ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Қамыр илеуге арналған қондырма (11)

- Қондырманы (11) ашытқысы бар немесе үгілмелі қамыр илеуге, тартылған етті араластыруға және т.б. пайдаланыңыз.
- Құрғақ ингредиенттерді төмен жылдамдықпен араластырыңыз, қамырды илеу кезінде қондырманың (1) айналу жылдамдығын мезгіл-мезгіл көбейтіңіз немесе азайтыңыз, ол үшін жұмыс режимдерінің ауыстырғы тұтқасын (3) бұраңыз.

Ингредиенттерді араластыруға арналған қондырма (12)

- Сіз қондырманы (12) құймақтың, бисквит қамырын илеуге немесе картоп езбесін әзірлеуге пайдалана аласыз. Қондырманың (12) айналы жылдамдығы жұмыс режимдерін ауыстырғыш тұтқасын (3) бұру арқылы реттеңіз.

Көпіршітуге арналған бұлғауыш (13)

- Бұлғауышты (13) кілегей, жұмыртқа ақуызын көпіршітуге, пудинг, коктейльдер, крем, майонез, тұздықтар әзірлеуге, сонымен қатар сұйық өнімдерді араластыру үшін пайдаланыңыз. Жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы (3) арқылы қондырманың (13) максималды айналу жылдамдығын белгілеңіз.

Иілгіш жиектері бар араластыруға арналған қондырма (14) (сур. 6)

- Қондырманы (14) қондырма (12) тәрізді пайдаланыңыз.
- Қондырманың иілгіш жиегі (14) тостағанның (6) ішкі жағынан ингредиенттерді жақсы тазартады, нәтижесінде сұйық ингредиенттер біршама жақсырақ араластырылады.
- Қондырманы (14) өнімдерді әзірлегеннен кейін тостағанның (6) ішкі бетін тазарту үшін қолдануға болады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Тостағанды (6) тазарту үшін қондырманы (14) пайдалануға тыйым салынады, егер өнімдердің қалдықтары қатып қалған болса, тостағанды (6) қатып қалған өнімдерден тазарту үшін су құйып, өнімдер қалдықтарын жұмсарту үшін біраз уақыт күту керек.



ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Қондырма	Қолдануы	Сипаттамасы
Қамыр илеуге арналған қондырма (11)	 Ингредиенттерді араластыру және ашытқысы бар қамырды илеу	Нан, тоқаштар, пиццаға арналған қамыр.
Ингредиенттерді (12) араластыруға арналған қондырма. Ингредиенттерді араластыруға арналған жиегі иілгіш қондырма (14).	  Ингредиенттерді араластыру	Картоп езбесі, бисквитке арналған қамыр, үгілмелі қамыр, крем глазури, көмпит әзірлеуге арналған қоспа.
Бұлғауыш (13)	 Жеңіл, әуе қоспаларын әзірлеу.	Шайқалған жұмыртқа мен жұмыртқаның ақуызы, шайқалған кілегей, глазури, майонез.

Ескертпе: қамыр илеуге арналған ұнны максималды салмағы 900 г-нан аспауы тиіс, ұн мен судың қатынасы (ұн:су = 1:0,65).

АСҮЙЛІК МАШИНАНЫ ПАЙДАЛАНУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

- Қондырмаларды орнатпас бұрын, қуаттандыру бауының ашасы электр розеткасына салынбағанына және жұмыс режимдері ауыстырғышының тұтқасы (3) күйіне «0» орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Асүйлік машинаның осы моделінің құрастырылымында қосымша қондырмаларды орнату орындарын жабатын қақпақтар бар (қондырмалар жеткізу жиынтығына кірмейді), шешіліп алынған қақпақтар асүйлік машинаның қондырмасыз қосуды бұғаттайтын жүйесін қосады. Өрқашан осы асүйлік машинаны қолданар алдында, қақпақтардың дұрыс орнатылғанын тексеріңіз, әйтпесе асүйлік машина қосылмайды.
 - Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 3-5 минуттан аспауы керек, жұмыстың екі циклынан кейін 10-15 минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.
- Мотор блогын (1) қолыңызбен ұстап, бекіткіш тетігін (3 2) таңбаға қарай «» басыңыз, моторлық блок (1) жоғарғы күйінде бекітіледі.
 - Тостаған қақпағын (9) орнату орнына (4) орнатыңыз (сур.1).
 - Қақапты (9) бекіту үшін бұрыңыз (сур. 2).
 - Тостағанды (6) орнату орнына (7) орнатыңыз және оны «» күйіне тірелгенге дейін сағат тілі бағытымен бұрыңыз.

- Білікке (5) қондырмалардың (11, 12 немесе 14) бірін орнатыңыз, ол үшін қондырманы жоғары қарай сәл басыңыз және оны сағат тілі бағыты бойынша бұрыңыз (сур. 3, 4). Қондырманың сенімді бекігеніне көз жеткізіңіз.
- Тостағанға (6) қажетті ингредиенттерді салыңыз.
- Бекіткіш тетігіне (2) басыңыз және оны басып ұстап тұрыңыз, мотор блогінің (1) жоғарғы бөлігін басыңыз, оны жұмыс күйіне түсіріңіз, тетікті (2) босатыңыз. Мотор блогінің (1) жұмыс күйіне сенімді бекігендігіне көз жеткізіңіз.
- Қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасына салыңыз, осы ретте жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасының шкаласындағы (3) таңба «0» жанады.

Ескертпе: егер таңба «0» жанбаса, қосымша қондырмаларды орнату орындарының қақпақтары дұрыс орнатылғанына және бекітілгеніне көз жеткізіңіз, электр розеткасындағы қуаттандыру бауының ашасы дұрыс орналасуын тексеріңіз, электр розеткасында кернеудің бар екеніне көз жеткізіңіз, ол үшін оған анық жарамды электр құрылғысын қосыңыз.

- Асүйлік машинаны қосу үшін жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын (3) сағат тілі бойынша бұрыңыз және қондырманың қажетті айналым жылдамдығын белгілеңіз.

Ескертпе: жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасының шкаласында (3) орнатылған қондырма үшін



ұсынылған жұмыс жылдамдықтарының таңбалары белгіленген (сур. 5).

- Жұмыс кезінде қажетті ингредиенттерді қоса аласыз, ол үшін қақпақта (9) тесік (10) қарастырылған.
- Асүйлік машинаны қысқа мерзімге қосу үшін, жұмыс режимі ауыстырғышының тұтқасын (3) күйіне «P» бұрыңыз Асүйлік машинаны сөндіру үшін тұтқаны (3) күйіне «0» орнатыңыз.

Асүйлік машина жұмысының уақыт таймері (сур. 5).

- жұмыс режимі ауыстырғышы тұтқасын (3) күйіне «I» бұрыңыз, асүйлік машина қосылады, жылдамдық автоматты түрде минималдыдан $\frac{1}{4}$ жылдамдыққа дейін артады, жұмыс уақыты 1 минут.
- жұмыс режимін ауыстырғышының тұтқасын (3) күйіне «II» бұрыңыз, асүйлік машина қосылады, жылдамдық автоматты түрде минималдыдан $\frac{1}{4}$ жылдамдыққа дейін артады, жұмыс уақыты 2 минут.
- жұмыс режимдері ауыстырғышы тұтқасын күйіне «III» бұраңыз, асүйлік машина қосылады, жылдамдық автоматты түрде минималдыдан максималдыға дейін артады, жұмыс уақыты 3 минут.

Ескертпе: асүйлік машина біртіндеп іске қосылады, содан кейін сұйық ингредиенттерді тостағаннан (6) төгіліп кетуіне жол бермеу үшін жылдамдығы белгіленгенге дейін жоғарылайды.

- Жұмыс аяқталғаннан кейін жұмыс режимдерінің ауыстырғышын (2) күйіне «0» белгілеңіз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Мотор блогын (1) қолыңызбен ұстап, бекіткіш тетігін (3 2) таңбаға қарай «» басыңыз, моторлық блок (1) жоғарғы күйінде бекітіледі.
- Орнатылған қондырманы шешіп алыңыз, ол үшін оны сағат тілі бағыты бойынша бұрыңыз (сур. 4).
- Қақпақты (9) бұрыңыз және оны шешіп алыңыз (сур. 2).
- Тостағанды (6) шешіп алыңыз, ол үшін оны сағат тілі бағытымен күйіне «» бұрыңыз.
- Тостағаннан (6) өнімдерді шығарыңыз.
- Пайдаланылған қондырманы, және тостағанды (6) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және кептіріңіз.

ТАЗАЛАУЫ ЖӘНЕ КҮТІМІ

- Асүйлік машинаны пайдаланғаннан кейін, оны өшіріңіз, ол үшін жұмыс режимдері ауыстырғышы тетігін (3) күйіне «0» белгілеңіз және қуаттандыру бауының ашасын электр розеткасынан суырыңыз.
- Пайдаланылған қондырманы, қақпақты (9) тостағанды (6) бейтарап жуу құралы қосылған жылы сумен жуып жіберіңіз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Мотор блогін (1) және негізін (8) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз, содан кейін құрғатып сүртіңіз.




- Асүйлік машинаны тазалау үшін металл қылшақтарды, абразивті тазартқыш құралдарды және еріткіштерді пайдалануға тыйым салынады.
- Асүйлік машинаны, қуаттандыру бауын және қуаттандыру бауының ашасын суға немесе кез келген басқа сұйықтыққа батыруға тыйым салынады.
- Асүйлік машинаны тазарту кезінде, мотор блогіне (1) және мотор блогін (1) негізбен (8) қосылатын жеріне судың және тазартқыш құралдарының тиюін болдырмаңыз.
- Қондырмаларды (11, 12, 13, 14) және тостағанды (6) ыдыс жуғыш машинада жууға болады.


САҚТАЛУЫ

- Машинаны сақтауға алып қоймас бұрын, барлық қондырмалары мен корпусы таза әрі құрғақ екенге көз жеткізіңіз.
- Құрылғыны салқын және құрғақ жерде, балалардың және мүмкіндігі шектеулі адамдардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ҚОНДЫРМАЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ӨЗІРЛЕ- УДІҢ БАЗАЛЫҚ РЕЦЕПТЕРІ

Жылдам- дық	Өрекет өтуі	Сипаттамасы	Қондырмалар
Минималды жылдамдық	Баяу бастау	Ингредиенттерді баяу араластыру үшін. Қамырға үн мен құрғақ ингредиенттерді қосу үшін, сондай-ақ құрғақ ингредиенттерге сұйықтық қосу үшін минималды жылдамдықты пайдаланыңыз.	
1/4 жылдамдығы; Жұмыс таймерінің режимі 1 минут; Таймердің жұмыс режимі 2 минут.	Баяу араластыру	Ингредиенттерді баяу араластыру немесе илеу үшін. Бұл жұмыс режимдерін ашытқысы бар қамырды немесе сұйық қамырды илеу үшін, қартп езбесін, көкөніс езбесін және т. б. үшін қолданыңыз.	

2/4 жылдамдық	Араластырып шайқау	Бұл режимді үгілмелі қамырды дайындау кезінде, қант пен майды араластыру үшін, сондай-ақ пирожный безе жасау үшін жұмыртқаның ағуына қант қосқан кезде қолданыңыз.	
3/4 жылдамдық	Шайқау	Бисквит қамырын орташа жылдам дайындауға, жеңіл торт кремдерін дайындауға арналған режим.	
Максималды жылдамдық; Жұмыс таймер режимі 3 минут.	Жылдам шайқау	Шайқалған жұмыртқаны немесе жұмыртқаның ақуызын, шайқалған кілегей, глазурь, майонез дайындауға арналған жұмыс режимі.	

Импульстік режим	Импульстік режим	Импульстік режим	
------------------	------------------	------------------	---

Ескертпе: берілген жұмыстың жылдамдық және уақыттық режимдері, ұсынымдық сипатқа ие, өзірлеу уақыты шамамен қолданылатын ингредиенттер мен олардың санына байланысты.

БАЗАЛЫҚ РЕЦЕПТЕР

Көпіршітілген кілегей

- 220 мл суық майлы кілегей шайқау үшін
- 40 г (2 ас қасық) қант, бал немесе үйеңкі шәрбаты
- 2,5 г (½ шай қасық) ванильді қант
 - Тостағанды (6) тоңазытқыштың мұздатқышында кем дегенде 20 минут салқындатыңыз.
 - Барлық ингредиенттерді тостағанға (6) салыңыз.
 - Қондырманы (13) қолданыңыз, кілегейді дайын болғанға дейін шайқаңыз.
 - Өзірлеу уақыты қондырманың максималды айналу жылдамдығымен (13) шамамен 1 минут.

Бисквит қамырының базалық рецепті

- 4 жұмыртқа (бөлме температурасында)
- 225 г қант ұнтағы
- 225 г ұн
- 10 г (2 шай қасық) қопсытқыш
- 225 г бөлме температурасындағы маргарин немесе жұмсақ сары май.
 - Жұмыртқа, ұнтақ қант, қопсытқыш және майды қондырманы (12 немесе 14) пайдаланып араластырыңыз.
 - Өзірлеу уақыты/жұмыс режимі: - таймердің жұмыс режимі 1 минут.
 - Қоспаға ұн қосып, жұмысты жалғастырыңыз.
 - Өзірлеу уақыты/жұмыс режимі: таймердің жұмыс режимі 2 минут.

Пиццаға арналған базалық қамыр

- 200 мл жылы су
- 14 г ашытқы
- 5 г (1 шай қасық) тұз
- 300 г ұн
- аздап тазартылмаған зәйтүн майы
 - Барлық ингредиенттерді тостағанға (6) салыңыз және оларды қондырмамен (11) төмен жылдамдықта араластырыңыз.
 - Өзірлеу уақыты/жұмыс режимі: - таймердің жұмыс режимі 1 минут.
 - Ұн ингредиенттермен толығымен араласқанша қамырды илеуді жалғастырыңыз.

- Өзірлеу уақыты/жұмыс режимі: - таймердің жұмыс режимі 2 минут.

Ескертпе: берілген рецептер, жұмыстың жылдамдық және уақыттық режимдері, ұсынымдық сипатқа ие, өзірлеу уақыты шамамен қолданылатын ингредиенттер мен олардың санына байланысты.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИЫНТЫҒЫ

1. Асүйлік машина – 1 дн.
2. Тостаған – 1 дн.
3. Тостаған қақпағы – 1 дн.
4. Қондырмалар – 4 дн.
5. Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

- Электрқуаттандыруы: 220-240 В ~ 50-60 Гц
- Максималды қажет ететін қуаты: 1200 Вт
- Тостаған көлемі: 8 литр

КӘДЕГЕ АСЫРУ



Қалдықтардың бақыланбай кәдеге асыруынан қоршаған ортаға немесе адамдардың денсаулығына зиян келтірмеу үшін, құрылғының немесе қуаттандыру элементтерінің (егер жиынтыққа кірсе) қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оларды әдеттегі тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз, аспапты және қуаттандыру элементтерін одан әрі кәдеге асыру үшін арнайы пункттерге жіберіңіз.

Бұйымдарды кәдеге асыру кезінде пайда болатын қалдықтар белгіленген тәртіп бойынша келесі кәдеге асырылатын тәртіппен міндетті түрде жинауға жатады.

Берілген өнімді кәдеге асыру туралы қосымша ақпаратты алу үшін жергілікті муниципалитетке, тұрмыстық қалдықтарды пайдаға асыру қызметіне немесе осы өнімді сатып алған дүкенге жүгініңіз.

Өндіруші алдын-ала ескертусіз, құрылғының дизайнын, конструкциясы мен оның жалпы жұмыс ұстанымдарына әсер етпейтін техникалық сипаттамаларын өзгерту құқығын өзіне қалдырады.

Құрылғының қызмет ету мерзімі — 3 жыл

Өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген.

Қандай да бір ақаулықтар табылған жағдайда дереу авторландырылған сервистік орталыққа жүгіну керек.

Hergestellt für «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Wien,
Österreich

Produced for «Ruste GmbH»,
Berggasse 18/18, 1090 Vienna, Austria

Изготовлено по заказу Русте Гмбх,
Бергассе 18/18, 1090 Вена, Австрия

Уполномоченное изготовителем
лицо: ООО «Грантэл»
143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А
т.: +7 (495) 297-50-20,
e-mail: info@brayer.su

Made in China/Произведено в Китае

brayer.ru



<https://tm.by>
Интернет-магазин