

oursson®



bon appétit

Руководство по эксплуатации
с гарантийным талоном



Кухонная машина КМ1010HSD



Скачайте сборник
кулинарных рецептов



Поздравляем с приобретением новой кухонной машины!

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

- 4 Инструкция по безопасности
- 6 Рекомендации по установке, эксплуатации, уходу и хранению
- 7 Назначение
- 7 Полезные советы
- 8 Специальные возможности
- 8 Особенности
- 9 Элементы конструкции
- 10 Комплектация
- 11 Описание панели управления
- 13 Описание индикации дисплея
- 14 Принадлежности

Основные операции

- 19 Включение прибора
- 19 Установка миксерной чаши
- 19 Выбор режима работы
- 20 Назначение режимов работы
- 20 Электронные часы
- 20 Спящий режим

Порядок работы

- 21 Установка времени приготовления
- 22 Режим «НАГРЕВ»
- 22 Выбор скорости вращения
- 22 Режим «ПОМЕШИВАНИЕ»
- 22 Режим «МИКСЕР/БЛЕНДЕР»
- 22 Сочетание двух режимов «НАГРЕВ» и «ПОМЕШИВАНИЕ/БЛЕНДЕР/МИКСЕР»
- 23 Режим «ТУРБО»
- 23 Режим «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»
- 23 Режим «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»
- 24 Приготовление на пару
- 24 Электронные весы
- 25 Последовательность действий при работе

Основные функции

- 26 Основные функции

Возможные проблемы и способы их решения

- 30 Система защиты электродвигателя

Прочее

- 32 Технические характеристики
- 33 Чистка и уход
- 35 Сервисное обслуживание

ВВЕДЕНИЕ

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Символ опасности

Напоминание пользователю о высоком напряжении.



Символ предупреждения

Напоминание пользователю о проведении всех действий в соответствии с инструкцией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:

- Используйте прибор согласно данному руководству по эксплуатации.
- Не используйте устройство в помещениях, где в воздухе могут содержаться пары легко воспламеняющихся веществ.
- Используйте только приспособления, входящие в комплект устройства.
- Чтобы предотвратить риск пожара или удара током, избегайте попадания в устройство воды и эксплуатации в условиях высокой влажности. Если по каким-то причинам вода попала внутрь прибора, обратитесь в Уполномоченный Сервисный Центр (УСЦ) OURSSON AG.
- Никогда самостоятельно не вскрывайте устройство – это может стать причиной поражения электрическим током, привести к выходу прибора из строя и аннулирует гарантийные обязательства производителя.
- Для ремонта и технического обслуживания обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные для ремонта изделий

торговой марки OURSSON.

- Не подвергайте прибор воздействию прямых солнечных лучей, низких и высоких температур и повышенной влажности. Избегайте резких перепадов температуры и влажности.
- Для электропитания устройства используйте электросеть с надлежащими характеристиками.
- При перемещении устройства из прохладного помещения в теплое и наоборот распакуйте его перед началом эксплуатации и подождите 1–2 часа, не включая.
- Устанавливайте прибор на твердую, ровную, сухую, ненагреваемую поверхность.
- Не поднимайте и не перемещайте кухонную машину во время работы.
- Не устанавливайте на устройство посторонние предметы.
- Оберегайте прибор от ударов, падений, вибраций и иных механических воздействий.

• **Помните: дисплей устройства хрупкий и может быть поврежден даже незначительным усилием.**

- Не используйте при чистке кухонной машины абразивные материалы и агрессивные органические соединения (алкоголь, бензин и т. д.). Для чистки корпуса устройства допускается использование небольшого количества нейтрального моющего средства.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и не устанавливайте прибор в местах, где нормальное охлаждение устройства во время работы невозможно.
- Для подключения кухонной машины к сети электропитания используйте только розетки, оснащенные контактом заземления.
- В целях предотвращения поражения электротоком не допускайте погружения проводов или всего изделия в воду.
- Избегайте попадания воды или грязи внутрь корпуса.

- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети электропитания.
- Не оставляйте детей без присмотра у работающей кухонной машины.
- Не позволяйте детям играть с изделием.
- Обязательно отключайте устройство от сети перед началом мойки или протирки влажной тканью.
- По окончании использования не забывайте отключать изделие от сети.
- Не устанавливайте прибор вблизи газовых и электрических плит, а также духовок.
- Не используйте кухонную машину при поврежденном шнуре питания, а также в случаях, если нарушена нормальная работа изделия, если оно падало или было повреждено каким-либо другим образом.
- Этот прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или нехваткой опыта и знаний. Они могут пользоваться изделием только под наблюдением человека, ответственного за их безопасность, или после инструктажа по безопасному использованию прибора.
- Сетевой шнур специально сделан относительно коротким во избежание риска получения травмы.
- Не подключайте кухонную машину к сети, перегруженной другими электроприборами, – это может привести к тому, что изделие не будет функционировать должным образом.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Настоящее изделие предназначено только для применения в быту.
- При отключении прибора от сети держите только за вилку, не тяните за провод – это может привести к повреждению провода или розетки и вызвать короткое замыкание.
- Не допускайте свисания шнура через острый край стола или его касания нагретых поверхностей.
- Используйте изделие по прямому назначению.
- Сетевая вилка должна оставаться легкодоступной.
- Никогда не наклоняйтесь над работающим прибором.
- Соблюдайте достаточное расстояние над прибором (до подвесных шкафов, полок) во избежание их повреждения горячим паром при использовании пароварки.

ПРИМЕЧАНИЕ! При первом включении возможно появление легкого характерного запаха обгорания, который может выделяться при первом нагреве внутренних деталей нагревательного элемента прибора. При дальнейшем использовании данный запах не выделяется.

ВНИМАНИЕ! При использовании режима «НАГРЕВ» происходит нагревание миксерной чаши. Не прикасайтесь к миксерной чаше незащищенными руками.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, УХОДУ И ХРАНЕНИЮ

- **Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с руководством по эксплуатации. Пожалуйста, сохраните данное руководство для использования в будущем.**
- **Все иллюстрации, приведенные в данной инструкции, являются схематическими изображениями реальных объектов, которые могут отличаться от приведенных изображений.**
- Осторожно распакуйте изделие и удалите весь упаковочный материал. Протрите корпус и внутренние части прибора чистой влажной тряпкой для удаления пыли.
- В случае возникновения дыма из прибора отключите его из розетки.
- Данный прибор не предназначен для отопления, использования в промышленных или лабораторных целях.
- Если шнур питания прибора поврежден, он должен быть заменен специалистом из сервисного центра OURSSON во избежание опасности.
- Прибор не должен находиться или встраиваться в шкаф во время работы.
- Данный прибор обязательно должен быть заземлен. В случае возникновения короткого

замыкания электрической сети заземление снижает риск поражения электрическим током.

- Прибор снабжен электрическим кабелем, имеющим провод заземления, и вилок с заземлением. Вилка должна быть подключена к розетке с заземлением и быть правильно установленной. Обратитесь к специалисту-электрику, если вы не уверены в том, что ваши розетки заземлены и правильно установлены.
- Включайте прибор только с правильно установленной чистой крышкой миксерной чаши.
- При приготовлении горячей пищи (температуры выше 60°C) не прикасайтесь к мерному стакану, который закрывает отверстие в крышке миксерной чаши незащищенными руками.
- Устанавливайте правильно мерный стакан, особенно при приготовлении горячей пищи на средних (3-6) и высоких (7-10) уровнях скорости, во избежание разбрызгивания горячей пищи из отверстия крышки миксерной чаши.
- Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к металлическим частям прибора

незащищенными руками до тех пор, пока части прибора полностью не остынут.

- Открывайте крышку миксерной чаши только после полного окончания процесса приготовления. Это особенно важно при использовании высоких скоростей (выше 4 уровня).
- Не пытайтесь с силой открыть крышку во время приготовления.
- Не накрывайте крышку миксерной чаши полотенцем или другими посторонними предметами.
- Берегите лицо и руки от пара, выходящего из воздушного клапана, во избежание получения ожогов.
- Не заменяйте миксерную чашу другими контейнерами.
- **Не используйте миксерную чашу для подогрева или приготовления еды на газовых, электрических плитах и печах.**
- Убедитесь, что прокладка миксерного ножа правильно установлена на основании ножа. В противном случае пища, помещенная в миксерную чашу, может просочиться и повредить прибор.
- **Для помешивания пищи в миксерной чаше используйте только лопатку**

с защитным диском, которая входит в комплектацию. **Никогда не используйте другие приспособления для помешивания (половники, ложки и т.п.), так как эти предметы могут зацепиться за вращающийся нож, что может привести к травме и повреждению прибора.**

- Блокируйте крышку миксерной чаши, прежде чем вставлять лопатку в отверстие миксерной чаши.

- Используйте только мерный стакан для закрытия отверстия в крышке миксерной чаши.

- **Не погружайте прибор в воду и не используйте большое количество воды при чистке.**

- Производите чистку только мягкой влажной тряпкой.

- Чистить прибор необходимо при условии полного остывания всех его частей.

ВНИМАНИЕ! Не касайтесь лезвий ножа. Они очень острые. При установке или снятии ножа держите его за верхнюю часть. Остерегайтесь горячего пара, который после снятия пароварки будет подниматься через отверстие в крышке миксерной чаши.

НАЗНАЧЕНИЕ

- Данный прибор взвешивает, варит, перемешивает, взбивает, растирает, дробит, шинкует, пассирует, жарит, тушит, парит, а также вымешивает тесто. Данный прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческого и промышленного использования.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- После загрузки ингредиентов в миксерную чашу отодвиньте прибор от края стола во избежание падения во время процесса приготовления.

- Устанавливайте прибор на твердую, ровную, сухую, ненагреваемую поверхность, так как при приготовлении теста и измельчении продуктов в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, которая может привести к перемещению всего прибора.

- При случайном нажатии клавиши на панели управления процесс работы прибора может быть нарушен.

- **Не превышайте максимальный объем наполнения миксерной чаши – 2 л.**

- **Не превышайте максимальную вместимость пароварки!**

- Пользуйтесь отметками уровня миксерной

чаши.

- При несоблюдении рекомендуемых норм закладки продуктов процесс приготовления может быть нарушен. Также это может привести к поломке механизма.

- Беритесь только за боковые ручки пароварки во избежание получения ожогов.

- Следите, чтобы отверстие крышки миксерной чаши и прорезей корзины и решетки пароварки были открыты, в противном случае может произойти неконтролируемый выброс пара.

- Крепко придерживайте мерный стакан при работе прибора на средних (3-6) и высоких (7-10) уровнях скорости.

- **Используйте только низкие уровни скорости (1-2) при приготовлении блюд на пару в пароварке СТЕМИО ПРО.**

- Снимайте крышку пароварки так, чтобы горячий пар и капли горячей воды не попали на вас.

- При приготовлении горячей пищи не используйте 4 уровень скорости или выше во избежание разбрызгивания или вспенивания жидкости.

- Вентиляционные отверстия с обеих сторон прибора должны сохраняться чистыми.

ВВЕДЕНИЕ

- В противном случае может произойти повреждение прибора.
- Время нагрева зависит от:
 - Начальной температуры ингредиентов.
 - Количества, веса, объема ингредиентов, теплоемкости продуктов, которые будут готовиться.
 - Уровня нагрева.
 - Уровня скорости.
 - Использования принадлежностей с/без корзинки для приготовления и пароварки).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

- Совмещение всех этапов приготовления пищи в одной емкости и одним прибором. Прибор объединяет в себе возможности нескольких кухонных приборов и может взвешивать ингредиенты, измельчать их с различной степенью измельчения от шинковки до пюре, перемешивать, взбивать, кипятить, варить, пассировать, тушить, а также вымешивать тесто.
- Пульсирующий режим для приготовления теста.
- Благодаря данной функции возможно получение высококачественного теста.

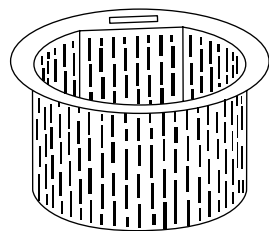
- Режим щадящего нагрева.
- Благодаря данному режиму температура повышается медленно, что приводит к щадящему приготовлению пищи.
- Наличие температуры 37°C позволяет готовить блюда с использованием меда и йогурта с сохранением при нагреве их полезных свойств.
- Специальная насадка ВЕНСЕР обеспечивает равномерное перемешивание ингредиентов в миксерной чаше, что предотвращает слипание и подгорание ингредиентов.
- Благодаря двухъярусной конструкции пароварки СТЕМИО ПРО возможно одновременное приготовление нескольких блюд на пару.
- Для малых порций можно использовать корзинку для приготовления.

ОСОБЕННОСТИ

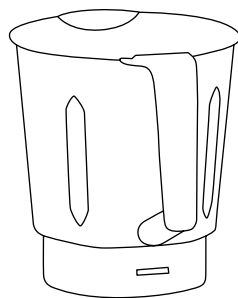
- Электронное управление.
- Информационный дисплей.
- Звуковой сигнал.
- Приготовление блюд на пару.
- Дискретная регулировка температуры нагрева от 37 °C до 100 °C.

- Дискретная регулировка скорости вращения от 110 до 8700 об./мин.
- Встроенная система нагрева.
- Автоматический контроль заданной температуры приготовления.
- Миксерная чаша из высококачественной нержавеющей стали объемом 2 л.
- Встроенные электронные часы.
- Встроенные электронные весы.
- Позволяют точно взвешивать ингредиенты перед приготовлением весом от 6 г до 3 кг.
- Безопасность в использовании:
 - Электронная защита двигателя от перегрузки.
 - Защита от перегрева.
 - Встроенный температурный датчик.
 - Автоблокировка крышки.
 - Датчик контроля наличия миксерной чаши.
 - Датчик контроля закрытия миксерной крышки.

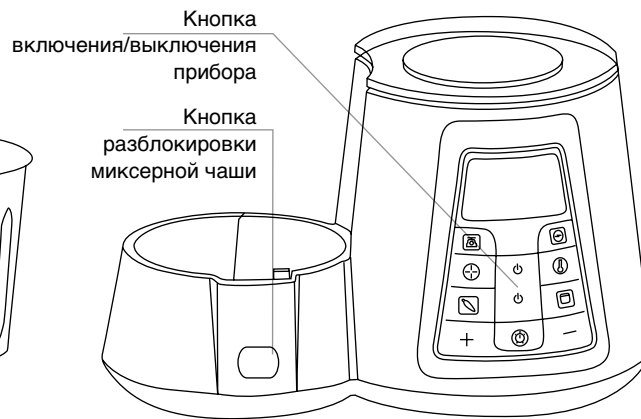
ЭЛЕМЕНТЫ КОНСТРУКЦИИ



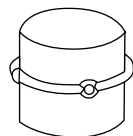
Корзинка
для приготовления



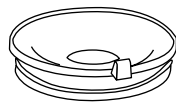
Миксерная чаша



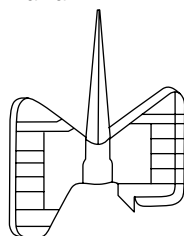
Кухонная машина



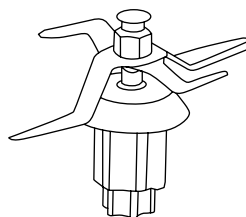
Мерный стакан



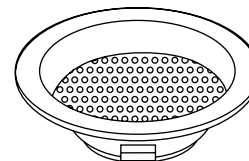
Крышка
миксерной чаши



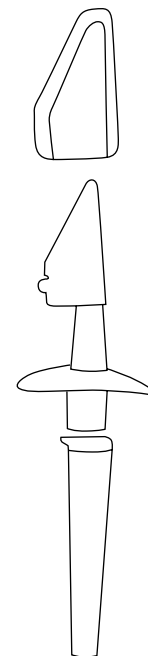
Насадка ВЕНСЕР



Миксерный нож



Пароварка
СТЕМИО Pro



Лопатка
для перемешивания

ВВЕДЕНИЕ

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Кухонный процессор	1 шт.
Миксерная чаша с крышкой	1 шт.
Пароварка СТЕМИО ПРО.....	1 шт.
Насадка ВЕНСЕР.....	1 шт.
Миксерный нож	1 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Лопатка для перемешивания	1 шт.
Корзинка для приготовления	1 шт.
Шнур питания	1 шт.
Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном.....	1 шт.

ПРИМЕЧАНИЕ! Пароварка, миксерная чаша и лопатка используются только в кухонном процессоре.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



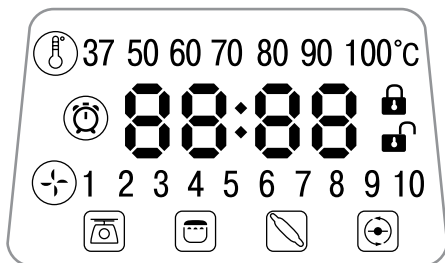
- 1 Включение процесса приготовления
- 2 Режим «ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ»
- 3 Выбор режимов «МИКСЕР/БЛЕНДЕР/ПОМЕШИВАНИЕ»
- 4 Режим «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»
- 5 Режим «ТУРБО»
- 6 Режим «НАГРЕВ»
- 7 Режим «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»
- 8 Ручное выключение процесса приготовления/
сброс сделанных настроек
- 9 Режим установки времени приготовления
- 10 Кнопки настройки времени приготовления, регулировки
скорости вращения и температуры нагрева

ВВЕДЕНИЕ

Режимы	
	Режим «ВЕСЫ» . При повторном нажатии на кнопку выполняется сброс значений.
	Режимы «МИКСЕР/БЛЕНДЕР/ПОМЕШИВАНИЕ» , установка/сброс скорости вращения.
	Режим «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» .
	Режим «ТУРБО» . Измельчение ингредиентов на максимальной скорости.
	Режим «НАГРЕВ» , установка температуры нагрева.
	Режим «ПРИГОТОВЛЕНИЕ» .
	Установка времени приготовления.
«+» И «-»	Используются для установки скорости вращения, температуры (перемещение по соответствующей шкале, высвеченной на дисплее) и времени приготовления. Нажатие этих кнопок в любом режиме приведет к увеличению или уменьшению соответствующих показателей.
 СТАРТ	Включение процесса приготовления.
 СТОП	Ручное выключение процесса приготовления/Сброс сделанных настроек.

ОПИСАНИЕ ИНДИКАЦИИ ДИСПЛЕЯ

Многофункциональный дисплей отображает режим взвешивания, время приготовления, индикацию режимов приготовления, температуру нагрева, скорость вращения, часы, блокировку крышки миксерной чаши, наличие миксерной чаши.



В процессе работы на дисплее будут высвечены все заданные установки и отсчет времени. Если выбран режим «НАГРЕВ», символ **С** в правом углу дисплея будет мигать, пока заданная температура не будет достигнута.

Индикация  означает режим «НАГРЕВ». Мигание индикатора означает включение режима установки температуры. Отсутствие мигания означает, что нужная температура установлена.

Индикация  означает режим «МИКСЕР/БЛЕНДЕР/ПОМЕШИВАНИЕ». Мигание индикатора означает возможность выбора скорости вращения. Отсутствие мигания означает фиксирование скорости вращения.

Индикация  означает включение режима «ВЕСЫ».

Индикация  означает режим «ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Мигание индикатора означает включение данного режима.

Индикация  означает режим «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА». Мигание индикатора означает включение данного режима.

Индикация  означает включение режима «ТУРБО».

Индикация  означает установку времени приготовления. Мигание индикатора означает процесс установки необходимого времени приготовления.

Индикация  означает наличие миксерной чаши и блокировку крышки миксерной чаши.

Индикация  означает отсутствие миксерной чаши и/или разблокировку крышки миксерной чаши.

ВВЕДЕНИЕ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

МИКСЕРНАЯ ЧАША

На внутренней и внешней сторонах миксерной чаши имеются метки, которые показывают уровень наполнения. Каждой метке соответствует 0,5 литра.

Максимальная вместимость миксерной чаши 2 литра.

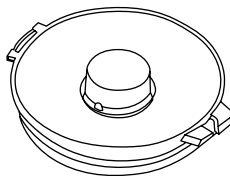
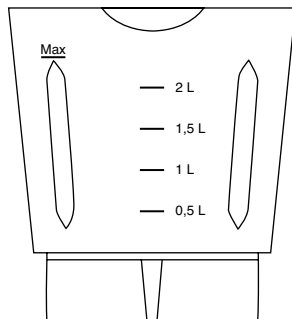
КРЫШКА МИКСЕРНОЙ ЧАШИ

Крышка предназначена для закрывания миксерной чаши.

ПРИМЕЧАНИЕ! Не нагревайте пустую миксерную чашу!

Следите за правильной установкой крышки.

ВНИМАНИЕ! Никогда не пытайтесь силой открыть крышку, если она заблокирована и на дисплее отображается 



ПРИМЕЧАНИЕ! Если крышка и миксерная чаша правильно установлены и заблокированы, то на дисплее отобразится . Если крышка и миксерная чаша неправильно установлены и разблокированы, то на дисплее отобразится . В целях безопасности прибор не начнет работать до тех пор, пока миксерная чаша и крышка не будут правильно установлены и заблокированы.

МЕРНЫЙ СТАКАН

Мерный стакан предназначен для закрытия отверстия крышки миксерной чаши для сохранения тепла и предотвращения разбрызгивания пищи. Также мерный стакан можно использовать для измерения ингредиентов.

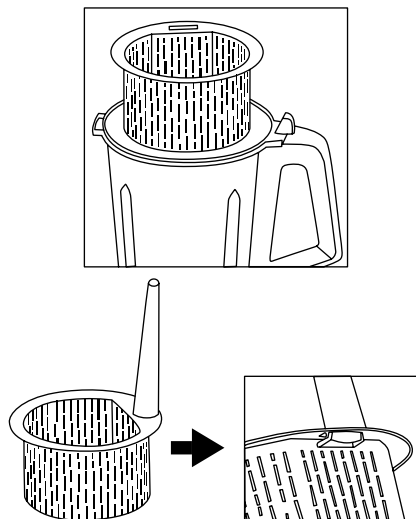
Емкость полного мерного стакана – 100 мл. Для того, чтобы добавить ингредиенты в миксерную чашу в процессе приготовления, поднимите мерный стакан и добавьте их через отверстие в крышке миксерной чаши.

КОРЗИНКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Корзинка для приготовления сделана из высококачественной нержавеющей стали.

Корзинка используется для приготовления таких блюд, где нужно избежать измельчения ингредиентов (мясные и рыбные фрикадельки, гарниры), или для тушения. Корзина также может быть использована как фильтр для процеживания фруктовых и овощных соков.

Пример: Измельчите и приготовьте пюре в приборе. Вставьте корзинку для приготовления в миксерную чашу и используйте ее как фильтр при выливании сока. Когда выливаете сок, придерживайте корзинку лопаткой.



ПРИМЕЧАНИЕ! Если необходимо выпарить жидкость из продуктов при приготовлении (например, томатного соуса), установите вместо крышки миксерной чаши пароварку СТЕМИО ПРО без верхней крышки.

ПРИМЕЧАНИЕ! Для того, чтобы вынуть корзинку из миксерной чаши, необходимо вставить ручку-лопатку для перемешивания в паз корзинки и поднять ее.

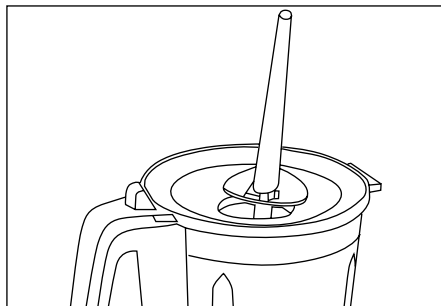
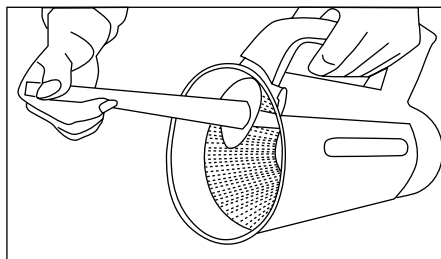
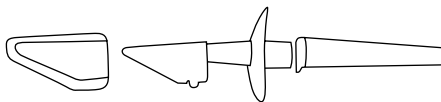
ВВЕДЕНИЕ

ЛОПАТКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

Для помешивания и извлечения ингредиентов из миксерной чаши используйте лопатку с защитным диском, входящую в комплектацию прибора, который предотвращает ее попадание в лезвия ножа.

Лопатка состоит из трех частей (как показано на рисунке). Перед использованием вставьте ручку в специальное отверстие в лопатке с защитным диском. Затем наденьте резиновый наконечник на лопатку с защитным диском.

ПРИМЕЧАНИЕ! Всегда используйте лопатку с резиновой насадкой во избежание повреждений миксерной чаши.



Также лопатку можно использовать во время измельчения и кипячения пищи. Для помешивания ингредиентов во время приготовления необходимо вставить лопатку в отверстие крышки миксерной чаши.

ВНИМАНИЕ! Заблокируйте крышку миксерной чаши перед тем, как вставить лопатку в отверстие крышки!

НАСАДКА ВЕНСЕР

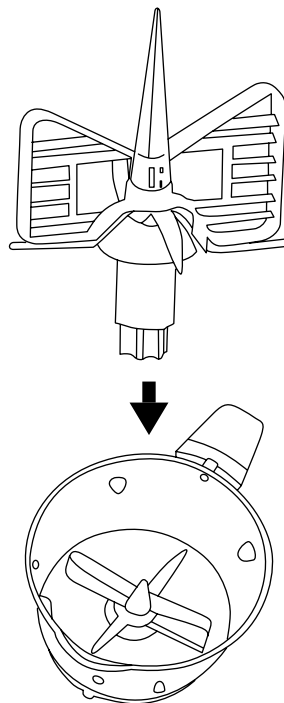
Насадка используется при взбивании сливок и яичных белков, приготовлении пудинга или крема, соуса, кипячении молока.

Насадку ВЕНСЕР установите плотно на нож и поверните ее против часовой стрелки для за блокирования.

При использовании насадки ВЕНСЕР устанавливайте мерный стакан открытой частью вниз в отверстие крышки миксерной чаши.

Насадка ВЕНСЕР обеспечивает равномерное перемешивание ингредиентов, что предотвращает их подгорание.

Для снятия насадки ВЕНСЕР возьмите за верхушку и потяните, вращая по часовой стрелке.



ВНИМАНИЕ! Включайте прибор только после установки насадки ВЕНСЕР.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ СКОРОСТЬ ВЫШЕ 4 УРОВНЯ, КОГДА ИСПОЛЬЗУЕТЕ НАСАДКУ ВЕНСЕР. Никогда

не оставляйте лопатку в миксерной чаше в процессе приготовления, когда установлена насадка ВЕНСЕР.

Не добавляйте ингредиенты, которые могут повредить или заблокировать насадку в момент вращения миксерного ножа с установленной на нем насадкой ВЕНСЕР.

ВВЕДЕНИЕ

ПАРОВАРКА СТЕМИО ПРО

Пароварка СТЕМИО ПРО состоит из трех частей: корзинка пароварки (снизу), решетка пароварки (посередине), крышка пароварки (сверху).

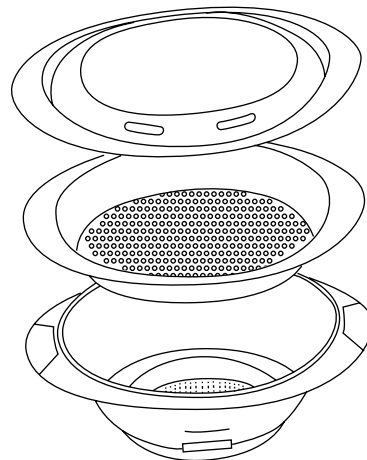
При приготовлении паровых блюд никогда не используйте пароварку СТЕМИО ПРО без крышки!

Установите пароварку СТЕМИО ПРО плотно в отверстие миксерной чаши и поверните ее по часовой стрелке для блокирования.

Если крышка пароварки СТЕМИО ПРО установлена неправильно, пар будет

выходить наружу, что приведет к нарушению процесса приготовления.

Отверстие крышки миксерной чаши, часть прорезей корзины и решетки пароварки СТЕМИО ПРО должны быть открыты, в противном случае может произойти неконтролируемый выброс пара.



ВНИМАНИЕ! При установке пароварки СТЕМИО ПРО убедитесь в том, что миксерная чаша правильно установлена и заблокирована. Не закрывайте крышкой отверстие миксерной чаши!

ПРИМЕЧАНИЕ! Используйте только режим «ПОМЕШИВАНИЕ» (скорости 1-2) при приготовлении в пароварке СТЕМИО ПРО.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Установите прибор на чистую, твердую, ровную, ненагреваемую поверхность, чтобы он не мог скользить.

Для обеспечения стабильной работы прибора и правильного взвешивания ингредиентов, прибор должен быть установлен горизонтально. Включите прибор в сеть электропитания. Затем переключите красный тумблер, расположенный рядом с разъемом для кабеля, в положение «-» для начала работы. Раздастся звуковой сигнал и загорится подсветка экрана, символизирующие о включении прибора.

На дисплее отобразится «ВРЕМЯ», прибор находится в режиме ожидания и готов к работе. Нажмите любую кнопку на панели управления кухонного процессора для выхода из режима ожидания.

Убедитесь в отсутствии натяжения кабеля для того, чтобы весы правильно работали.

Не ставьте прибор на кабель, иначе весы будут давать неправильные показания.

УСТАНОВКА МИКСЕРНОЙ ЧАШИ

Добавьте необходимые ингредиенты согласно рецепту в миксерную чашу (рис. 1).

Заблокируйте крышку миксерной чаши, повернув ее по часовой стрелке до отметки  на ручке миксерной чаши (рис. 2).

Закройте отверстие крышки миксерной чаши мерным стаканом (рис. 3). Перед установкой убедитесь, что в гнездо прибора не попали посторонние предметы или влага. Установите миксерную чашу ручкой вперед в гнездо прибора (рис. 4). Слегка нажмите на нее до легкого щелчка, чтобы зафиксировать ее.

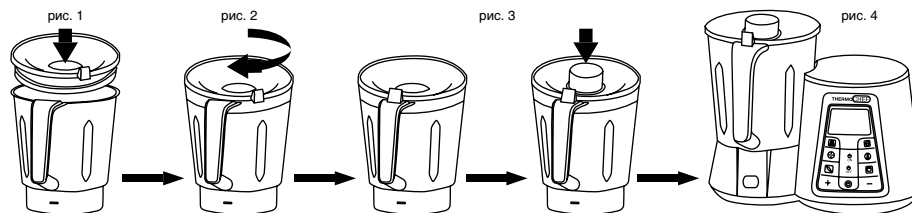
Затем включите кухонный процессор.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ

После того, как вы поместили ингредиенты по рецепту в миксерную чашу и установили ее в гнездо прибора, если нужно установите время приготовления по рецепту. Теперь необходимо выбрать режим работы.

На панели управления выберите один из режимов нажатием соответствующей кнопки: «ПОМЕШИВАНИЕ/МИКСЕР/БЛЕНДЕР», «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА», «ПРИГОТОВЛЕНИЕ», «НАГРЕВ» и «ТУРБО». Затем нажмите кнопку  «СТАРТ».

ПРИМЕЧАНИЕ! В целях безопасности во время работы крышка блокируется, что предотвращает ее открытие.



ОСНОВНЫЕ ОПЕРАЦИИ

На дисплее отобразится обратный отсчет времени приготовления.

По окончании процесса приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее будет отображено **«End»**.

Нажимайте кнопку  каждый раз когда на дисплее отображается **«End»**, чтобы перейти к любому другому действию.

Если необходимо взвесить ингредиенты перед их приготовлением, поместите их на стеклянную тарелку и нажмите кнопку **«ВЕСЫ»**. Максимальный вес для измерения на электронных весах – 3 кг.

НАЗНАЧЕНИЕ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

Режим **«ПОМЕШИВАНИЕ»**.

Подходит для мягкого помешивания пищи (при этом она не измельчается), а также для тушения.

Режим **«МИКСЕР/БЛЕНДЕР»**.

Подходит для грубого, мелкого и очень тонкого измельчения, смешивания и приготовления пюре.

Режим **«ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»**.

Используется для равномерного замеса

теста. Неравномерное движение ножей имитирует движение рук повара при замесе теста.

Режим **«ПРИГОТОВЛЕНИЕ»**.

Ютовка при 100 °С с помешиванием.

При приготовлении на пару используется только этот режим. Подходит для варки, пасировки, жарки, приготовления соусов.

Режим **«НАГРЕВ»**.

Позволяет подогреть или довести до кипения блюдо благодаря диапазону температуры от 37 до 100 градусов.

Режим **«ТУРБО»**.

Подходит для грубого измельчения большого количества продукта, а также для колки льда. Измельчение ингредиентов на сверхвысокой скорости. Процесс длится, пока нажата кнопка.

ПРИМЕЧАНИЕ! При отключении устройства от сети электропитания или выключении тумблера на задней панели устройства произойдет сброс всех настроек.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ

Электронные часы отображаются на дисплее кухонного процессора, когда прибор находится в спящем режиме и в выключенном состоянии.

Для изменения времени нажмите и удерживайте кнопку  в течение 2-х секунд, чтобы перейти в режим **«ЧАСЫ»** (24-часовой формат). Нажмите кнопки «+» или «-» для установки значения часов. После этого нажмите еще раз кнопку  чтобы установить значения минут.

Подтвердите установленное время нажатием кнопки , и прибор перейдет в режим ожидания.

СПЯЩИЙ РЕЖИМ

Если устройство подключено к сети электропитания, но не используется, через 15 минут оно автоматически переходит в спящий режим с целью экономии электропотребления. В этом режиме все функции устройства отключены, за исключением дисплея, на котором отображается текущее время. Потребление электричества в таком режиме меньше 1 Вт.

Для выхода из спящего режима нажмите на панели управления любую кнопку.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В режиме ожидания нажмите кнопку , после чего на дисплее загорится соответствующий символ и будет мигать минутный показатель. Нажмите кнопки «+» для увеличения или «-» для уменьшения времени приготовления. Для постепенного изменения времени нажимайте кнопку кратковременно.

Для быстрого увеличения нажмите и удерживайте соответствующую кнопку. Повторное нажатие на кнопку  приведет к переключению установки минутного показателя на секундный, после чего будет мигать секундный показатель, который также возможно изменить путем нажатия кнопок «+» и «-».

В процессе приготовления на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «End».

Максимальное время приготовления 60 минут.

Установленное время нельзя изменить после нажатия кнопки . Если необходимо остановить процесс приготовления до окончания установленного времени, нажмите кнопку . Если время приготовления не было установлено, а процесс приготовления был запущен, то процесс приготовления автоматически будет завершен через 15 минут. По окончании этого времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее отобразится «End».

ВНИМАНИЕ! В режиме «НАГРЕВ» происходит нагревание миксерной чаши. Не прикасайтесь к миксерной чаше незащищенными руками.

РЕЖИМ «НАГРЕВ»

Для включения режима «НАГРЕВ» нажмите в режиме ожидания кнопку , на дисплее загорится соответствующий символ.

Нажмите кнопки «+» для увеличения или «-» для уменьшения температуры приготовления. Данные кнопки используются для установки температуры в диапазоне от 37 °C до 100 °C по шкале выбора температуры.

После выбора температуры приготовления нажмите  для включения приготовления, на дисплее будет мигать символ **C** в правом верхнем углу дисплея до тех пор, пока установленная температура не будет достигнута.

Температуру нагрева можно изменять в процессе приготовления. Для этого необходимо нажать кнопку  и изменить заданную температуру на желаемую с помощью клавиш «+» или «-». После чего подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ВЫБОР СКОРОСТИ ВРАЩЕНИЯ

В приборе доступно 10 уровней скорости вращения при приготовлении.

Переходите на высокие уровни скорости

Режим	Скорость
Режим «ПОМЕШИВАНИЕ»	1-3
Режим «МИКСЕР/БЛЕНДЕР»	4-10
Режим «ТУРБО»	ТУРБО

постепенно во избежание разбрызгивания пищи.

Если Вы хотите изменить скорость вращения в процессе приготовления, нажмите клавишу  и выберите необходимую скорость вращения (1-10) кнопками «+» или «-».

Затем подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

РЕЖИМ «ПОМЕШИВАНИЕ»

Для выбора режима «ПОМЕШИВАНИЕ» нажмите кнопку , затем кнопками «+» или «-» выберите уровень скорости 1, 2 или 3. На дисплее будет мигать соответствующий символ.

РЕЖИМ «МИКСЕР/БЛЕНДЕР»

Для выбора режима «МИКСЕР/БЛЕНДЕР» нажмите кнопку , затем кнопками «+» или «-» выберите уровень скорости от 4 до 10. На дисплее будет мигать соответствующий символ.

В зависимости от уровня скорости возможно грубое, мелкое и очень тонкое измельчение, смешивание продуктов и приготовление пюре. Чем выше уровень скорости данного режима, тем более тонкое измельчение ингредиентов возможно получить.

При измельчении твердых продуктов (мясо, лед) необходимо давать устройству охладиться. После каждых 30 сек. работы надо делать перерыв на 30 сек.

При измельчении мяса в режиме «МИКСЕР/БЛЕНДЕР» максимальная продолжительность - 15 минут, максимальное количество мяса, которое можно измельчить за один раз - 200 г.

СОЧЕТАНИЕ ДВУХ РЕЖИМОВ «НАГРЕВ» И «ПОМЕШИВАНИЕ/БЛЕНДЕР/МИКСЕР»

Сочетание режимов позволяет готовить при любой выбранной температуре, помешивая, измельчая или взбивая ингредиенты. Порядок выбора режимов неважен. Можно вначале установить температуру, а затем скорость, а можно сначала скорость, а затем температуру. Заданные параметры температуры и скорости вращения в процессе приготовления можно изменять.

Если при «НАГРЕВЕ» используется «ПОМЕШИВАНИЕ» (1-3 скорости) температура в чаше повышается равномерно, что приводит к щадящему приготовлению пищи и позволяет избежать ее пригорания.

Если используются высокие температуры и 6-10 скорости режима «МИКСЕР/БЛЕНДЕР», то, когда температура в чаше станет выше 60 °С, кухонный процессор автоматически переключается на 5 скорость вращения во избежание разбрызгивания горячей пищи из миксерной чаши.

РЕЖИМ «ТУРБО»

В режиме ожидания нажмите кнопку  и удерживайте ее. На дисплее отобразится соответствующий символ и начнется отсчет времени.

При отпускании кнопки режим «**ТУРБО**» будет автоматически выключаться.

В данном режиме время не задается.

ВНИМАНИЕ! В режимах «**МИКСЕР/БЛЕНДЕР**» и «**ТУРБО**» в миксерной чаше наблюдается вибрация, что может привести к перемещению прибора. В связи с этим не оставляйте прибор без внимания во время включения данных режимов.

ПРИМЕЧАНИЕ! Режим «**ТУРБО**» предназначен для очень тонкого измельчения ингредиентов, так как работает на максимальной скорости приготовления.

РЕЖИМ «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА»

Для включения режима «**ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА**» нажмите на кнопку .

В режиме «**ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА**» электронная система автоматически блокирует систему нагрева во избежание перегрева теста, поэтому режим «**НАГРЕВ**» недоступен для включения.

Изменение скорости замешивания тоже невозможно. Возможна установка времени замеса, максимально – 2 минуты. Если время не установлено, процесс будет длиться 2 минуты.

При замешивании теста в миксерной чаше может наблюдаться вибрация, что может привести к перемещению всего прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ! Замес теста проходит в несколько этапов. Для следующих этапов можно сократить время до 1 минуты. Всего можно 5 раз подряд использовать эту функцию, после чего необходимо дать прибору остыть в течении 1 часа, прежде чем использовать его снова.

РЕЖИМ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ»

Готовка при 100 °С с помешиванием.

При приготовлении на пару используется только этот режим. Для включения режима «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**»

нажмите кнопку  в режиме ожидания, на дисплее будут мигать сразу 2 индикатора:  и .

По умолчанию установлена 1 скорость помешивания. Для изменения нажмите кнопки «+» и «-», выберите необходимую скорость помешивания (от 1 до 5). После чего при необходимости можно установить время приготовления (см. «**УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**»).

Затем нажмите кнопку  для начала процесса приготовления в соответствии с заданными установками.

Также на дисплее отобразится , символизирующий включение режима «**ПРИГОТОВЛЕНИЕ**».

Во время приготовления можно изменять скорость помешивания в режиме «**ПОМЕШИВАНИЕ**». Для этого в процессе приготовления необходимо нажать на кнопку , после чего нажатием на кнопки «+» и «-» изменить скорость помешивания.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Установите миксерную чашу в гнездо прибора. Пароварку СТЕМИО ПРО устанавливайте на правильно установленную и заблокированную миксерную чашу.

Отверстие миксерной чаши не закрывайте крышкой!

Плотно установите пароварку СТЕМИО ПРО в отверстие миксерной чаши и поверните ее по часовой стрелке для блокирования.

Возможны 2 варианта использования пароварки СТЕМИО ПРО.

ВАРИАНТ 1

При приготовлении нескольких видов продуктов одновременно (овощи с мясом или рыбой) или большого количества одного продукта (паровых пельменей) используйте все три части пароварки СТЕМИО ПРО (корзинку, решетку, крышку).

ВАРИАНТ 2

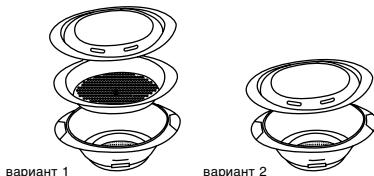
При приготовлении одного вида продукта (овощи, мясо) используйте корзинку пароварки и крышку пароварки.

Установите необходимое время приготовления и выберите режим

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ». Затем выберите скорость помешивания (1 или 2) и нажимайте кнопку $\phi_{\text{СТАРТ}}$.

Вода нагревается в миксерной чаше до температуры выше 100 °С, что приводит к образованию горячего пара.

Пар поднимается из миксерной чаши через отверстия паровой корзины. Таким образом продукты готовятся на пару.



вариант 1

вариант 2

ПРИМЕЧАНИЯ! При заполнении пароварки СТЕМИО ПРО помещайте продукты более длительного приготовления в корзинку пароварки, а более быстрого – в решетку пароварки. Используйте только низкие уровни скорости (1-2) при приготовлении в пароварке СТЕМИО ПРО.

ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕСЫ

В режиме ожидания нажмите кнопку $\phi_{\text{СТАРТ}}$, после чего на экране загорится соответствующий символ и отобразится значение «0000». Положите ингредиенты на стеклянную подставку, на экране отобразится соответствующий вес ингредиентов в граммах. Чтобы обнулить вес, нажмите на кнопку «ВЕСЫ» повторно, на экране отобразится «0000». Теперь вы можете продолжить взвешивание ингредиентов.

Данная функция недоступна в процессе приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ! Максимальный вес, допустимый для измерения на электронных весах, составляет 3 кг. В противном случае на дисплее отобразится «Е4», что означает превышение допустимой границы взвешивания.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ПРИ РАБОТЕ



ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

Прибор объединяет в себе возможности очень большого количества кухонных приборов. Он может взвешивать ингредиенты, измельчать их с различной степенью измельчения от шинковки до пюре, перемешивать, взбивать, кипятить, варить, пассировать, тушить, а также вымешивать тесто. Главное – возможно совмещение всех этапов приготовления пищи в одной емкости и одним прибором. Для всех процедур используется только одна емкость с одним универсальным ножом. Нет никакой необходимости перекладывать готовые продукты в несколько емкостей: используется одна миксерная чаша, что обеспечивает максимальную гигиеничность процесса и экономию времени.

Помешивание

Помешивание блюда во время приготовления – одно из самых нудных, однообразных и утомительных занятий на кухне, к тому же требующее постоянного внимания. Вращение ножей на скоростях 1-3 при одновременном нагреве обеспечивает бережное помешивание и позволяет избежать перегрева и подгорания ингредиентов в зоне нагрева, при этом продукты не измельчаются. Жидкость при помешивании нагревается равномернее.

Перемешивание

Перемешать ингредиенты можно, используя вращение ножей на скоростях 1-3 без нагрева. При этом продукты не измельчаются.

Измельчение

Измельчение продуктов – очень часто используемый прием при приготовлении. При этом продукты измельчают самыми разными приборами: просто режут ножом, пропускают через мясорубки и прессы, размалывают в мельницах, трут на терках, все варианты даже сложно перечислить. Кухонный процессор способна заменить весь этот «машинный парк», а долгие минуты, раньше затрачиваемые на измельчение продуктов, сократить до секунд. Так как для измельчения достаточно нескольких секунд, вначале для фруктов и овощей следует использовать небольшие скорости, определяя, какая степень измельчения соответствует вашему вкусу. В основном для измельчения используют скорости вращения ножей 4-10: Скорость 4: порезать сырые овощи на крупные куски. Удобно одновременно положить все ингредиенты овощного салата, сразу добавить заправку, измельчить и выложить в салатник.

Скорость 5-6: терка – для сыра нетвердых сортов, картофеля и т.п. рубка – для льда, орехов.

Скорость 7-8: рубка – для зелени, чеснока, приготовление фарша

Скорость 9-10: мельница для твердых продуктов – крупы, зерна, кофе, сахара, твердого сыра.

Турбо: тоже скорость 10, но прибор работает, пока вы нажимаете кнопку, так легче контролировать результат.

Перед измельчением крупные продукты надо нарезать примерно равными небольшими кусками (кубики со стороной 3 см). Не допускается измельчение более крупных кусков, так как вибрация может привести к падению устройства. Мясо на фарш надо очистить от жира, хрящей и соединительной ткани, разрезать на куски и подморозить в морозилке ~ 30 минут-1 час. Степень измельчения определяется временем.

Ориентировочные параметры измельчения различных продуктов приведены в таблице. Время приблизительное – оно зависит и от качества продукта, и от величины кусочков, и от нужной степени измельчения.

Продукт	Количество	Скорость	Время
Говядина	300 г	8	8-10 сек.
Зерно, мелкий помол	250 г	10	1 мин
Зерно, крупный помол	250 г	10	15 сек.
Капуста	400 г	4	10-12 сек.
Картофель (как на терке)	1000 г	5	10-15 сек.
Кофе	100 г	9	1 мин
Кофе	250 г	9	1,5 мин
Лед (кубики)	200 г	5	5 сек.
Лук	1 шт. (50 г)	5	3 сек.
Морковь	700 г	5	3 сек.
Орехи	200 г	6 или Турбо	5-7 сек. 2-3 раза
Пшено	250 г	10	10 сек.
Рис	100 г	10	30 сек.
Сахар (песок) - пудра	200 г	10	20 сек.
Сахар (кусковой) - песок	200 г	8	10 сек.
Сухой хлеб - на панировочные сухари	250 г	6	15 сек.
Сыр типа «Гауда»	200 г	5	5-7 сек.
Сыр «Пармезан»	100 г	10	15-20 сек.
Травы	20 г	8	3 сек.
Чеснок	1 зубчик	8	3 сек.
Шоколад (блок), мелко	200 г	8	5-7 сек.
Шоколад (блок), крупно	200 г	7	4-7 сек.
Яблоки	600 г	5	3 сек.

Пюрирование

Еще один вид измельчения.

При приготовлении овощных и фруктовых пюре, протертых супов чаще всего используются миксер или сито. В кухонном процессоре однородная консистенция пюре достигается за секунды. В зависимости от вида и жесткости продуктов используются скорости 5-10 и Турбо.

При приготовлении пюре с мясными продуктами или очень горячих блюд удобно начинать измельчение на скорости 5 и во время измельчения постепенно повышать скорость до 10. При приготовлении супа-пюре обычно достаточно нажать кнопку Турбо 10 секунд.

Взбивание

Для взбивания белков и сливок используется насадка «ВЕНСЕР». Ее нужно просто насадить на ножи. Использовать «ВЕНСЕР» можно только для смешивания жидких или очень однородных продуктов. Если используется «ВЕНСЕР», нельзя использовать лопатку и нельзя превышать скорость 4, т.к. это может привести к поломке насадки. Если надо закрыть отверстие в крышке, мерный стакан

ОСНОВНЫЕ ФУНКЦИИ

должен быть установлен отверстием вниз.

Продукт	Количество	Скорость	Время
Белок	3	4	2-3 мин
	7	4	3,5 мин
	10	4	5,5 мин

При взбивании сливок и время, и результат полностью зависят от качества продукта.

Если применение насадки «ВЕНСЕР» для взбивания по каким-либо причинам невозможно, используйте высокие скорости вращения ножей или кнопку Турбо.

Вымешивание

Режим «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» позволяет равномерно ввести муку в тесто и вымесить его. Если в рецепте не важен порядок закладки продуктов, соедините все ингредиенты, кроме муки, используя режим «ПОМЕШИВАНИЕ», а затем в режиме «ЗАМЕШИВАНИЕ ТЕСТА» постепенно вводите муку и доведите тесто до желаемой консистенции. Также этот режим удобен при приготовлении фарша.

Когда все ингредиенты уже измельчены и перемешаны, использование этого режима позволит хорошо выбить фарш.

Горячее приготовление

Кухонный процессор позволяет готовить различными способами, при этом будет осуществляться автоматический контроль заданной температуры приготовления.

- 1) Простой нагрев без помешивания.
Подъем дрожжевого теста, томление каши.
- 2) Нагрев с одновременным помешиванием.
Основной способ готовки для супов, тушеных блюд и т.д.
- 3) Приготовление на пару
Весь спектр паровых блюд. Возможно приготовление малого количества – в корзине для приготовления, большого количества – на двух уровнях пароварки СТЕМИО ПРО, и различных блюд – одновременно используя и корзину, и два уровня пароварки для различных продуктов.
- 4) Готовка при 100 °C
Тушение, варка и т.п., а также основной режим для приготовления блюд на пару.
Если время приготовления не установлено, будет задано время по умолчанию – 15 минут.

Приготовление в миксерной чаше

Этот вид приготовления особенно подходит для блюд, которые требуют первоначального измельчения компонентов. Например, для соусов, супов-пюре, густых супов, джемов сначала нужно в течение нескольких секунд измельчить компоненты в миксерной чаше, а затем готовить при желаемой температуре и скорости.

Приготовление в корзине для приготовления

Корзина для приготовления позволяет готовить в воде или на пару небольшое количество продуктов. При приготовлении бульонов в корзину помещаются все ингредиенты. После варки просто выньте ее из миксерной чаши, в ней останется чистый бульон. При варке заправочных супов в корзину лучше помещать крупы, чтобы крупинки остались целыми, и соединять ее с супом после окончания варки. Если готовится суп-пюре, и надо часть ингредиентов оставить целыми для украшения, сразу отложите их в корзину, перед пюрированием выньте ее из миксерной чаши. Добавьте целые кусочки сразу

в тарелку. В некоторые блюда при приготовлении кладут связанные пучки ароматических трав или целую луковицу, которые после варки надо удалить. Использование корзины позволит сделать это за секунду.

Приготовление на пару с пароваркой «СТЕМИО ПРО»

При использовании пароварки нужно налить в миксерную чашу не менее 0,5 л воды, если в рецепте не указано по-другому. В воду можно добавить ароматические травы и вино.

Удобно готовить в миксерной чаше, например, бульон и одновременно паровые блюда в пароварке.

Время приготовления продуктов приведено в таблице.

Быстрая очистка

При небольшом загрязнении просто налейте в миксерную чашу горячей воды, одну каплю моющего средства и размешайте на скорости 5 в течение 10-15 секунд. Вылейте жидкость и хорошо ополосните чашу, можно также на скорости 5 в течение 5-10 секунд.

Продукты	Количество	Время	Примечания
Овощи:			
цветная капуста	500 г	18 мин	разделить на соцветия
брокколи	500 г	12-14 мин	разделить на соцветия
шампиньоны	500 г	11-13 мин	нарезать ломтиками
китайская капуста	500 г	11-13 мин	нарезать полосками
горошек (замороженный)	500 г	16-18 мин	не размораживать
фенхель	500 г	16-18 мин	нарезать ломтиками
зеленая фасоль	500 г	22-24 мин	целиком
картофель	500 г	~ 30 мин	молодой, маленький
кольраби	500 г	~ 15 мин	нарезать палочками
морковь	500 г	17-19 мин	целиком, очень молодая
морковь	500 г	20-22 мин	нарезать ломтиками
паприка	500 г	10-12 мин	полоски в 1 см
порей	500 г	17-19 мин	нарезать кружками
спаржа	500 г	22-24 мин	средние палочки
шпинат	500 г	11-12 мин	
савойская капуста	500 г	21-23 мин	нарезать полосками
цуккини	500 г	15-17 мин	нарезать ломтиками в 1 см
Фрукты:			
груши	500 г	~ 11 мин	1/2 фрукта, спелого
яблоки	500 г	~ 12 мин	четвертинки
абрикосы	500 г	12-14 мин	половинки
вишни	500 г	~ 8 мин	целиком, с косточкой
персики	500 г	8-12 мин	1/2 фрукта
сливы	500 г	~ 12 мин	половинки
*спелость фруктов очень сильно влияет на процесс их приготовления на пару			
Мясо и колбаса			
куриная грудка	250 г	20-25 мин	
мясные фрикадельки	500 г	~ 25 мин	небольшие
индюшачье филе	250 г	~ 20 мин	
сарделька	5 шт.	10-15 мин	в зависимости от толщины
Рыба и дары моря			
минтай	200 г	13-15 мин	
лосось	200 г	~ 15 мин	
форель	2 шт.	~ 15 мин	
креветки	200 г	~ 13 мин	
мидии в ракушке	500 г	~ 20 мин	

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ

Система защиты электромотора следит за его состоянием, и в случае его перегрева либо в силу возможных повреждений она мгновенно приостанавливает его работу. Возможной причиной остановки устройства может послужить несоблюдение рекомендаций по количеству ингредиентов, в таком случае в процессе работы устройства произойдет сбой и на экране высветится «E5».

Чтобы восстановить работу устройства, необходимо сделать следующее:

1. Выключить устройство.
2. Проверить на наличие элементов, препятствующих работе ножей в блендере.
3. Выложить небольшое количество ингредиентов для приготовления из устройства и добавить немного жидкости.
4. Поставить на место все элементы устройства.
5. Подключить устройство к электропитанию и установить соответствующий режим приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ! Рекомендуется подождать 3-5 минут, чтобы устройство полностью остыло, прежде чем его перезапустить. Если на дисплее отображается надпись «E5», обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ И СПОСОБЫ ИХ РЕШЕНИЯ

Код ошибки	Значение ошибки	Возможные причины	Способы решения
E0	Миксерная чаша или крышка не установлены.	Крышка миксерной чаши не закрыта. Миксерная чаша неправильно установлена в гнездо прибора.	Закройте крышку миксерной чаши. Убедитесь в правильности установки миксерной чаши в гнезде прибора.
E2	Перегрев прибора.	Недостаточное количество воды.	Дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Долейте необходимое количество воды.
E3	Перегрев двигателя.	Перегрузка в работе двигателя в течение длительного периода из-за чрезмерного количества содержимого в миксерной чаше.	Дождитесь, пока прибор остынет до комнатной температуры. Уменьшите количество содержимого в миксерной чаше.
E4	Неисправности весов.	Масса взвешиваемых ингредиентов превышает 3 кг.	Уберите с тарелки весов необходимое количество продуктов до появления значений взвешивания.
E5	Остановка двигателя.	Двигатель остановился из-за чрезмерного количества содержимого в миксерной чаше.	Уменьшите количество содержимого в миксерной чаше. Выключите, а затем снова включите прибор.
E6	Не работает датчик температуры двигателя.	Поврежден датчик температуры двигателя.	Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.
E7	Отсутствует миксерная чаша. Датчик температуры миксерной чаши не работает.	Отсутствует миксерная чаша. Температурный датчик миксерной чаши поврежден.	Убедитесь в том, что миксерная чаша правильно зафиксирована в гнезде прибора. Выключите, а затем включите прибор. Если проблему не удалось разрешить, обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

ПРИМЕЧАНИЕ! Регулярно проверяйте кухонный процессор на наличие повреждений, которые могут повлиять на работу прибора. Если вы обнаружили какие-либо повреждения принадлежностей кухонного процессора, не используйте прибор. Обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON AG.

ПРОЧЕЕ

ПРИМЕЧАНИЕ! Пожалуйста, проверьте возможные причины неисправности, прежде чем обращаться в сервисный центр. Если после проверки кухонный процессор по-прежнему не работает, обратитесь в уполномоченный сервисный центр OURSSON. Ремонт кухонного процессора должен производиться только квалифицированным специалистом уполномоченного сервисного центра OURSSON.

Технические характеристики

Максимальная потребляемая мощность	1550 Вт
Мощность двигателя	550 Вт
Мощность нагревательного элемента	1000 Вт
Параметры электропитания	~220-230 В; 50 Гц
Объем миксерной чаши	2 л
Встроенные электронные весы	6 г – 3 кг
Корпус	Высококачественный пластик
Класс защиты от поражения электрическим током	I класс защиты
Габариты	466x425x410 мм
Габариты пароварки	358x282x143 мм
Вес прибора	7,24 кг

ЧИСТКА И УХОД

Уход за устройством

Перед использованием рекомендуется очистить все приспособления устройства.

Чистка миксерной чаши

Нажмите кнопку разблокирования миксерной чаши и вытащите ее из гнезда кухонного процессора.

Снимите крышку миксерной чаши и выньте нож.

Для того чтобы снять нож, одной рукой держите миксерную чашу, а другой рукой поверните подставку миксерной чаши на 30 градусов по часовой стрелке и снимите подставку миксерной чаши, потянув ее вниз.

Осторожно возьмитесь за верхнюю часть ножа и извлеките его вместе с прокладкой ножа. Протрите миксерную чашу внутри и снаружи мягкой тканью с теплой водой и моющим средством. Вытрите контактные штыри в основании миксерной чаши.

Они должны быть всегда чистыми и сухими.

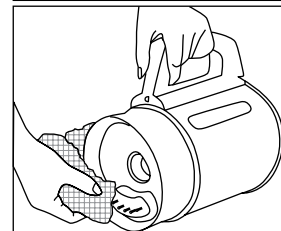
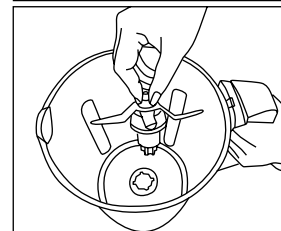
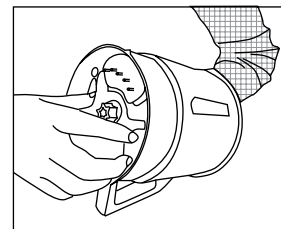
ПРИМЕЧАНИЕ! Не касайтесь лезвий ножа! Они очень острые. Снимая и устанавливая нож, держите его за верхнюю часть.

Не помещайте миксерную чашу в посудомоечную машину!

Чистка миксерного ножа

Миксерный нож вымойте под проточной водой, держа его вертикально, как показано на рисунке.

Не мойте лезвия под водой очень долго, так как это может повредить систему прокладок подшипника ножа.



ПРОЧЕЕ

После чистки ножа и миксерной чаши установите его обратно. Для этого поместите нож обратно в миксерную чашу и вставьте его в отверстие в основании миксерной чаши. Убедитесь, что прокладка миксерного ножа правильно установлена на основании ножа.

Если прокладка миксерного ножа будет неправильно установлена, то пища из миксерной чаши может протечь и повредить прибор.

Чистка пароварки

Аккуратно мойте корзину, решетку и крышку пароварки мягкой тканью в теплой воде с добавлением щадящего моющего средства. Пароварку также можно мыть в посудомоечной машине.

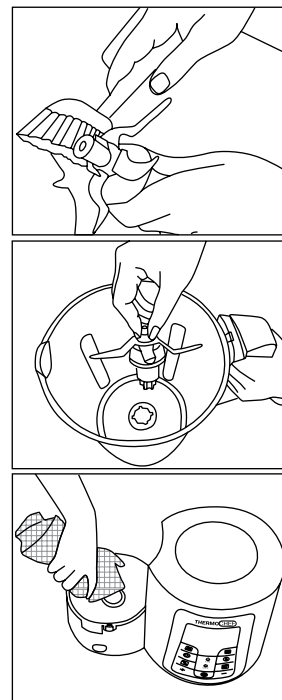
Если миксерная чаша, нож, крышка, мерный стакан несильно загрязнены, то налейте в миксерную чашу 1 литр воды, добавьте несколько капель щадящего моющего средства,

включите режим «МИКСЕР/БЛЕНДЕР» на 5 или 6 скорости. Выполните эту же операцию с чистой водой для ополаскивания.

Чистка основного корпуса

Перед чисткой основного корпуса отключите его от сети электропитания. Протрите корпус влажной мягкой тканью с щадящим моющим средством. Не погружайте прибор в воду. Избегайте попадания воды внутрь корпуса.

Для улучшения вентиляции во время хранения не закрывайте отверстие крышки миксерной чаши мерным стаканом.



Сервисное обслуживание

Компания OURSSON AG выражает вам огромную признательность за выбор нашей продукции. Мы сделали все возможное, чтобы данное изделие удовлетворяло вашим запросам, а качество соответствовало лучшим мировым образцам. В случае если ваше изделие марки OURSSON будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из Уполномоченных Сервисных Центров (далее – УЦ). С полным списком УЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте www.oursson.ru, а также позвонив по номеру телефона бесплатной горячей линии OURSSON AG. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией OURSSON AG, просим вас обращаться в письменном виде в организацию, уполномоченную на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А, либо по электронной почте info@oursson.ru. Украина: ООО "Универсальная Дистрибьюторская Компания", 03065, г. Киев, бульв. И.Лепсе/ Академика Каблукова, д. 51/16.

Условия гарантийных обязательств OURSSON AG:

1. Гарантийные обязательства OURSSON AG, предоставляемые УЦ OURSSON AG, распространяются только на модели, предназначенные OURSSON AG для производства или поставок и реализации на территории страны, где предоставляется гарантийное обслуживание, приобретенные в этой стране, прошедшие сертификацию на соответствие стандартам этой страны, а также маркированные официальными знаками соответствия.
2. Гарантийные обязательства OURSSON AG действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они предоставлены, и только при условии использования изделия исключительно для личных, семейных или домашних нужд. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на случаи использования товаров в целях осуществления предпринимательской деятельности, либо в связи с приобретением товаров в целях удовлетворения потребностей предприятий, учреждений, организаций.
3. OURSSON AG устанавливает на свои изделия следующие сроки службы и гарантийные сроки:

Название продукта	Срок службы, месяцев с даты выпуска	Гарантийный срок, месяцев со дня покупки
Микроволновые печи, хлебопечи, индукционные плиты	60	12
Мультиварки, кухонные процессоры, электрические чайники, электрические грили, ручные блендеры, ручные миксеры, мясорубки, блендеры, тостеры, термопоты, ростеры, соковыжималки, кофеварки, пароварки, измельчители	36	12
Кухонные весы	24	12

ПРОЧЕЕ

4. Гарантийные обязательства OURSSON AG не распространяются на перечисленные ниже принадлежности изделия, если их замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия:
 - Элементы питания.
 - Чехлы, ремни, шнуры для переноски, монтажные приспособления, инструмент, документация, прилагаемая к изделию.
5. Гарантия не распространяется на недостатки, возникшие в изделии вследствие нарушения потребителем правил использования, хранения или транспортировки товара, действия третьих лиц или непреодолимой силы, включая, но не ограничиваясь следующими случаями:
 - Если недостаток товара явился следствием небрежного обращения, применения товара не по назначению, нарушения условий и правил эксплуатации, изложенных в инструкции по эксплуатации, в том числе вследствие воздействия высоких или низких температур, высокой влажности или запыленности, следов вскрытия корпуса прибора и/или самостоятельного ремонта, несоответствия Государственным стандартам параметров питающих сетей, попадания внутрь корпуса жидкости, насекомых и других посторонних предметов, веществ, а также длительного использования изделия в предельных режимах его работы.
 - Если недостаток товара явился следствием несанкционированного тестирования товара или попыток внесения любых изменений в его конструкцию или его программное обеспечение, в том числе ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной OURSSON AG ремонтной организации.
 - Если недостаток товара явился следствием использования нестандартных (нетиповых) и (или) некачественных принадлежностей, аксессуаров, запасных частей, элементов питания.
 - Если недостаток товара связан с его применением совместно с дополнительным оборудованием (аксессуарами), отличным от дополнительного оборудования, рекомендованного OURSSON AG к применению с данным товаром. OURSSON AG не несет ответственность за качество дополнительного оборудования (аксессуаров), произведенного третьими лицами, за качество работы своих изделий совместно с таким оборудованием, а также за качество работы дополнительного оборудования производства компании OURSSON AG совместно с изделиями других производителей.
6. Недостатки товара, обнаруженные в период срока службы, устраняются уполномоченными на это ремонтными организациями (УСЦ). В течение гарантийного срока устранение недостатков производится бесплатно при предъявлении оригинала заполненного гарантийного талона и документов, подтверждающих факт и дату заключения договора розничной купли-продажи (товарный, кассовый чек и т. п.). В случае отсутствия указанных документов гарантийный срок исчисляется со дня изготовления товара. При этом следует учитывать:
 - Настройка и установка (сборка, подключение и т. п.) изделия, описанная в документации, прилагаемой к нему, не входит в объем гарантийных обязательств OURSSON AG и могут быть выполнены как самим пользователем, так и специалистами большинства Уполномоченных Сервисных Центров соответствующего профиля на платной основе.
 - Работы по техническому обслуживанию изделий (чистка и смазка движущихся частей, замена расходных материалов и принадлежностей и т. п.) производятся на платной основе.

7. OURSSON AG не несет ответственности за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный своей продукцией людям, домашним животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, хранения, транспортировки или установки изделия; умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.
8. Ни при каких обстоятельствах OURSSON AG не несет ответственности за какой-либо особый, случайный, прямой или косвенный ущерб или убытки, включая, но не ограничиваясь перечисленным, упущенную выгоду, убытки, вызванные перерывами в коммерческой, производственной или иной деятельности, возникающие в связи с использованием или невозможностью использования изделия.
9. Вследствие постоянного совершенствования продукции элементы дизайна и некоторые технические характеристики продукта могут быть изменены без предварительного уведомления со стороны производителя.

Использование изделия по истечении срока службы

1. Срок службы, установленный OURSSON AG для данного изделия, действует только при условии использования его исключительно для личных, семейных или домашних нужд, а также соблюдении потребителем правил эксплуатации, хранения и транспортировки. При условии аккуратного обращения с изделием и соблюдения правил эксплуатации фактический срок службы может превышать срок службы, установленный OURSSON AG.
2. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в Уполномоченный Сервисный Центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностике выполняются сервисными центрами на платной основе.
3. OURSSON AG не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в Уполномоченном Сервисном Центре, т.к. в этом случае оно может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Утилизация изделия

После окончания срока службы изделия его нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Вместо этого оно подлежит сдаче на утилизацию в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей переработки и утилизации в соответствии с федеральным или местным законодательством. Обеспечивая правильную утилизацию данного продукта, вы помогаете сберечь природные ресурсы и предотвращаете ущерб для окружающей среды и здоровья людей, который возможен в случае ненадлежащего обращения. Более подробную информацию о пунктах приема и утилизации данного продукта можно получить в местных муниципальных органах или на предприятии по вывозу бытового мусора.



ПРОЧЕЕ

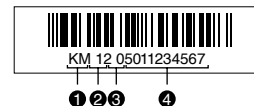
Дата производства

Каждому изделию присваивается уникальный серийный(заводской) номер в виде буквенно-цифрового ряда и дублируется штрихкодом, который содержит следующую информацию: название товарной группы, дату производства, порядковый номер изделия.

Дата производства может дублироваться на упаковке и/или изделии.

Серийный(заводской) номер располагается на задней панели продукта, на упаковке и в гарантийном талоне.

- ❶ Первые две буквы – соответствие товарной группе (кухонная машина – КМ).
- ❷ Первые две цифры – год производства.
- ❸ Вторые две цифры – неделя производства.
- ❹ Последние цифры – порядковый номер изделия.



ВНИМАНИЕ! Во избежание недоразумений убедительно просим вас внимательно изучить руководство по эксплуатации изделия и условия гарантийных обязательств, проверить правильность заполнения гарантийного талона. Гарантийный талон действителен только при наличии правильно и четко указанных: модели, серийного(заводского) номера изделия, даты покупки, четких печатей фирмы-продавца, подписи покупателя. Серийный номер и модель изделия должны соответствовать указанным в гарантийном талоне. При нарушении этих условий, а также в случае, когда данные, указанные в гарантийном талоне, изменены или стерты, талон признается недействительным.

Горячая линия OURSSON AG обеспечивает полную информационную поддержку деятельности компании в России, странах СНГ и Балтии. Профессиональные операторы быстро ответят на любой интересующий вас вопрос. Вы можете обращаться в единый центр по вопросам сервисного сопровождения, для рекомендаций специалистов по настройке и подключению, для информирования о местах продаж, с вопросами о рекламных акциях и розыгрышах, проводимых компанией, а также с любыми другими вопросами о деятельности компании на территории России, стран СНГ и Балтии.

Есть вопросы? Звоните, мы поможем!

Телефон горячей линии OURSSON AG (бесплатные звонки со стационарных телефонов): 8 800 100 8 708

Время работы горячей линии:

понедельник-пятница с 9:00 до 20:00 (по московскому времени); суббота, воскресенье и дни государственных праздников – выходные.

Настоящая инструкция является объектом охраны в соответствии с международным и российским законодательством об авторском праве.

Любое несанкционированное использование инструкции, включая копирование, тиражирование и распространение, но не ограничиваясь этим, влечет применение к виновному лицу гражданско-правовой ответственности, а также уголовной ответственности в соответствии со статьей 146 УК РФ и административной ответственности в соответствии со статьей 7.12 КоАП РФ (ст.150.4 КоАП в старой редакции).

Контактная информация:

1. Изготовитель товара – OURSSON AG (OPCON AG), Утоквай 39, 8008 Цюрих, Швейцария.
2. Организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товара ненадлежащего качества, – ООО «Управляющая сервисная компания», 109202, Москва, шоссе Фрезер, д. 17А, стр. 1А. Украина: ООО "Универсальная Дистрибуторская Компания", 03065, г. Киев, бульв. И.Лепсе/Академика Каблукова, д. 51/16.
3. Информация о сертификации продукта доступна на сайте www.oursson.com.
4. Импортёры продукции OURSSON AG:

РФ: ООО «Орсон», 125171, Россия, Москва, Ленинградское шоссе, 16А, стр. 2.

Republica Moldova: S.C. «PLAI VERDE» S.R.L. MD-2002, str. Muncești șos., 271/A, mun. Chișinău.

Україна: ТОВ «Універсальна Дистрибуторська Компанія», 03065, м. Київ, бульв. І.Лепсе/Академіка Каблукова, 51/16

Республика Беларусь: ООО «Никита плюс», 220094, г. Минск, 2-ой Велосипедный пер., д. 30, офис 603.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Заполняется фирмой продавцом

ГАРАНТИЯ

ИЗДЕЛИЕ

МОДЕЛЬ

СЕРИЙНЫЙ(ЗАВОДСКОЙ) НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ

АДРЕС ФИРМЫ-ПРОДАВЦА

ТЕЛЕФОН ФИРМЫ-ПРОДАВЦА

С УСЛОВИЯМИ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ОЗНАКОМЛЕН, РАБОТА И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ ПРОВЕРЕНА, ПРЕТЕНЗИЙ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ НЕ ИМЕЮ

ПОДПИСЬ ПОКУПАТЕЛЯ

ФИО И ПОДПИСЬ ОТВЕТСТВЕННОГО ЛИЦА ПРОДАВЦА

печать или штамп продавца

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, потребуйте от продавца полностью заполнить гарантийный талон, включая отрывные корешки внутри.

oursson®

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ, МОДЕЛЬ,
СЕРИЙНЫЙ
(ЗАВОДСКОЙ) НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ

печать или штамп
продавца

oursson®

oursson®

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ, МОДЕЛЬ,
СЕРИЙНЫЙ
(ЗАВОДСКОЙ) НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ

печать или штамп
продавца

oursson®

oursson®

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»

Заполняется фирмой-продавцом

ИЗДЕЛИЕ, МОДЕЛЬ,
СЕРИЙНЫЙ
(ЗАВОДСКОЙ) НОМЕР

ДАТА ПРОДАЖИ

ФИРМА-ПРОДАВЕЦ

печать или штамп
продавца

oursson®

A

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ МЕТКИ

печать сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «А»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ПРИИОМУ

ДАТА ВЫДАЧИ

ДАТА ВИДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДУ

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

ПРОЯВ ДЕФЕКТУ

МАСТЕР

МАСТЕР

IRIS КОД

IRS КОД

печать сервисного
центра

B

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ МЕТКИ

печать сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «Б»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ВЫДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

МАСТЕР

IRIS КОД

печать сервисного
центра

B

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ВЫДАЧИ

ОСОБЫЕ МЕТКИ

печать сервисного
центра

ОТРЫВНОЙ ТАЛОН «В»

Заполняется сервисным центром

ДАТА ПРИЕМА

ДАТА ВЫДАЧИ

НОМЕР ЗАКАЗ-НАРЯДА

ПРОЯВЛЕНИЕ ДЕФЕКТА

МАСТЕР

IRIS КОД

печать сервисного
центра

Горячая линия OURSSON AG
(бесплатные звонки со стационарных телефонов): 8 800 100 8 708

www.oursson.ru

