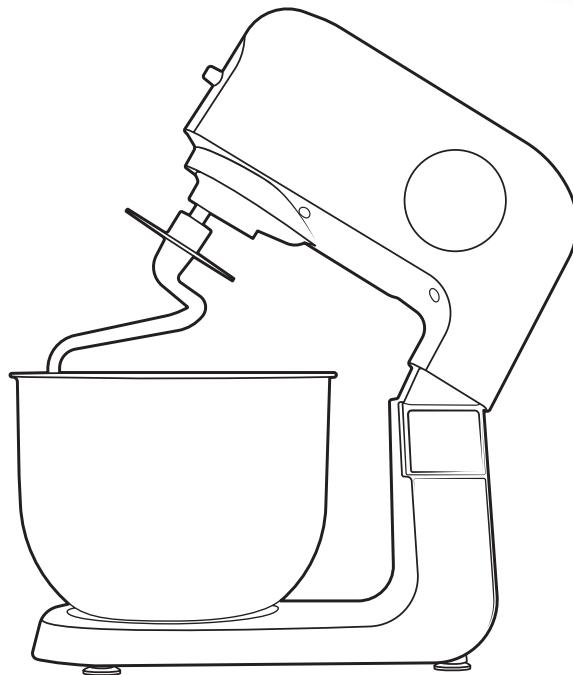


THOMSON



KM10S01

Руководство пользователя

Кухонная машина

Уважаемый покупатель,

благодарим Вас за выбор кухонной машины Thomson!

Изделия Thomson объединяют в себе технологичный продукт с элегантным запоминающимся дизайном и удобное интуитивно понятное управление. Многофункциональная кухонная машина 3 в 1 станет настоящим помощником на Вашей кухне.

Просим Вас внимательно ознакомиться с инструкцией по эксплуатации прибора перед началом эксплуатации. После прочтения данной инструкции у Вас не возникнет затруднений в использовании изделия Thomson. Данную инструкцию следует сохранить и держать в легкодоступном месте.

Мы постоянно совершенствуем свои изделия и оставляем за собой право на внесение изменений, не влияющих на функционирование и безопасность прибора.

Содержание

Устройство прибора.....	4
Меры предосторожности.....	5
Эксплуатация прибора.....	7
Очистка и уход	16

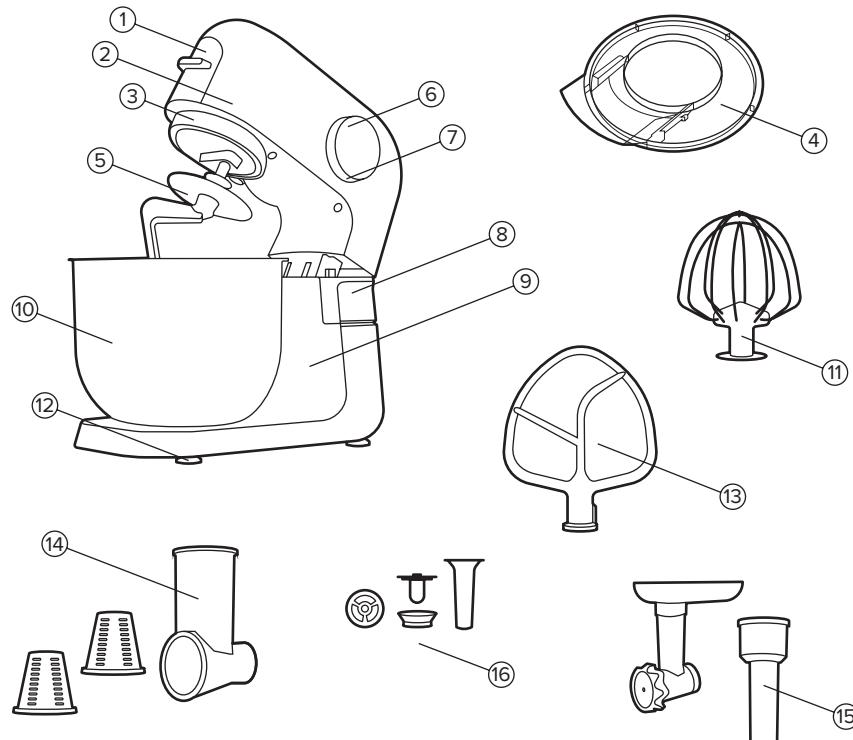
THOMSON

Данная продукция произведена и реализуется под контролем ООО «Элко Рус». THOMSON и логотип «THOMSON» являются товарными знаками «Текниколор (Эс-Эй)» или ее аффилированных лиц, и используются ООО «Элко Рус» на основании лицензии. Любые другие продукты, услуги, компании, фирменные и продуктовые наименования, логотипы, упомянутые в настоящем Соглашении, не подлежат заверению и не спонсируются «Текниколор (Эс-Эй)» или ее аффилированными лицами.
This product has been manufactured and sold under the responsibility of ELKO Rus LTD. THOMSON and the THOMSON logo are trademarks of Technicolor (S.A.) or its affiliates and are used under license by ELKO Rus LTD. Any other product, service, company, trade or product name and logo referenced herein are neither endorsed nor sponsored by Technicolor (S.A.) or its affiliates.



Сохраняйте кассовый чек, инструкцию по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. Гарантийный талон, прилагаемый к прибору, при утере не возобновляется. Модель и комплектация конкретной модели, приобретенной Вами, может иметь отличия от изображений в инструкции.

Устройство прибора



1. Крышка выпускного патрубка
2. Основной блок
3. Фиксатор насадок
4. Крышка чаши
5. Насадка для замешивания теста
6. LED-дисплей
7. Декоративное кольцо
8. Фиксатор
9. Основание
10. Чаша из нержавеющей стали

11. Насадка-венчик
12. Прорезиненные ножки
13. Насадка для перемешивания
14. Блок овощерезки
15. Блок мясорубки
16. Разборный толкатель мясорубки с отсеком для хранения насадок
17. Насадка для приготовления колбасок и кеббе

Меры предосторожности

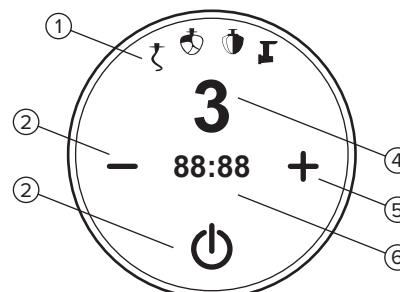
- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходиимо заменить в компании Thomson или авторизованном сервисном центре Thomson из соображений безопасности.
- Перед поднятием или снятием инструментов и насадок, а также после использования и перед очисткой обязательно выключите кухонную машину и отсоедините сетевой шнур от розетки.
- Не касайтесь пальцами вращающихся частей и установленных насадок.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не пользуйтесь неисправным прибором.
- Не допускайте, чтобы электрический шнур свисал вниз там, где его могут схватить дети.
- Следите за тем, чтобы вода не попала на блок привода, электрический шнур или штепсельный разъем.
- Используйте только предназначенные для этой машины насадки. Запрещается одновременное использование нескольких насадок.
- Не превышайте максимально допустимый объем.
- Будьте осторожны при удалении насадок из чаши после длительного пользования прибором, так как они могут быть горячими.
- При использовании насадки ознакомьтесь с указаниями по мерам предосторожности, которые вы найдете в комплекте поставки.

- Не переносите и не поднимайте головку миксера с установленной насадкой, поскольку кухонная машина может потерять устойчивость.
- При перемещении прибора всегда поднимайте его за основание пьедестала и головку машины. НЕ СЛЕДУЕТ поднимать или переносить прибор за ручку чаши.
- Не устанавливайте машину на край рабочей поверхности.
- Поднимая этот прибор, будьте осторожны, поскольку он тяжелый. Перед подъемом убедитесь в том, что головная часть электроприбора зафиксирована, а емкость, насадки, крышки и сетевой шнур надежно закреплены.
- Прибор не предназначен для использования детьми.
- Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны находиться под присмотром. Не разрешайте детям играть с прибором.

- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Во избежание повреждения устройства не используйте чаши машины в зонах с высокой температурой, таких как духовки, микроволновые печи или кухонные плиты.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации в быту и аналогичных условиях, например:
 - в зонах кухни персонала в магазинах, офисах или других рабочих помещениях;
 - в загородных домах;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
 - в мини-отелях.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Thomson не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

ВАЖНО: Сохраните эту инструкцию

Эксплуатация прибора



1. Индикаторы насадок
2. Кнопка — уменьшение значения параметра
3. Вкл/Выкл
4. Индикатор скорости
5. Кнопка + увеличение значения параметра
6. Индикатор времени работы
7. Таймер

Общие правила работы с прибором

1. Подключите прибор к электросети, прозвучит звуковой сигнал, на индикаторе скорости и индикаторе времени отобразятся нулевые значения.
2. На дисплее отображаются от 1 до 7 скоростей.
3. С помощью кнопок — и + выберите необходимую скорость, на дисплее также будут отображаться индикаторы насадок, рекомендуемых для работы на каждой скорости. Индикаторы скорости и насадок будут мигать.
4. Если Вам не нужно устанавливать таймер, после выбора скорости нажмите кнопку ⏹ дважды, машина начнет работу, время начнет отсчет. Нажмите ⏹ для остановки.

Прибор остановится автоматически согласно таблице ниже:

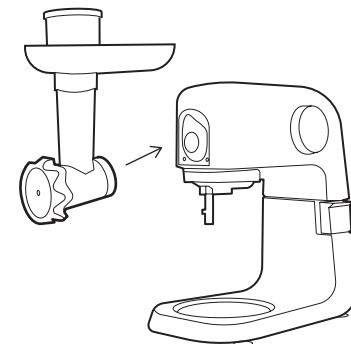
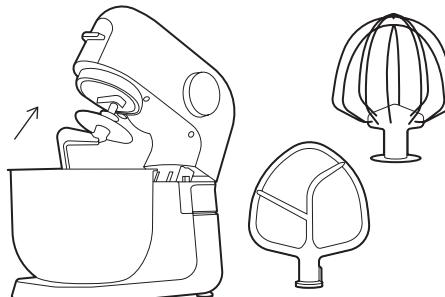
Выбор скорости	Время непрерывной работы	Диапазон режимов
1	10 мин	1- 10 мин
2	10 мин	1- 10 мин
3	10 мин	1- 10 мин
4	10 мин	1- 10 мин
5	10 мин	1- 10 мин
6	10 мин	1- 10 мин
7	10 мин	1-10 мин

Рекомендуемые установки скорости

Аксессуар	Изображение	Скорость	Объем	Рекомендуемое время
Насадка для замешивания теста		1-3	200-1000г	6 мин
Применение:				
Взбивание теста, например дрожжевого, хлебного, на пиццу, макароны и выпечку. Подмешивание в тесто ингредиентов, таких как зерна.				
Насадка для взбивания/перемешивания		3-5	200-1000г	5 мин
Применение:				
Средней консистенции для разнородного типа теста (печенье, кексы). Картофельное пюре.				

Аксессуар	Изображение	Скорость	Объем	Рекомендуемое время
Насадка-венчик		5-7	200-800мл	6 мин
Применение:				
Взбивание яичных белков и сливок (мин. 30%), майонез, соусы. Замешивание легких видов теста, например бисквитное.				
Мясорубка		4-5	≥ 1000г	6 мин
Овощерезка и шинковка		4-5	≥ 1000г	6 мин

ВНИМАНИЕ: Время непрерывной работы прибора ограничено 10 минутами. Рекомендуемый перерыв между включениями — 10 минут. После однократного использования, машину следует охладить в течение 30 мин. Во избежание перегрузки машины не вмешивайте за один раз более 1 кг муки в тесто. После приготовления теста, следует охладить машину в течение 30 мин. Эксплуатируйте прибор с установленными насадками только в соответствии с таблицей ниже. Не мойте насадки в посудомоечной машине.



Никогда не включайте прибор вхолостую! Не касайтесь вращающихся частей прибора! Не используйте разные насадки одновременно.

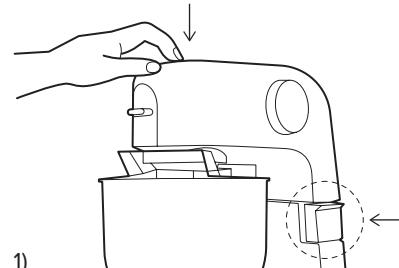
ВНИМАНИЕ: Обязательно отключайте прибор от электросети перед сменой насадок. Ни в коем случае не используйте оригинальные детали и принадлежности для других приборов.

Машина может продолжать кратковременное движение после отключения по инерции.

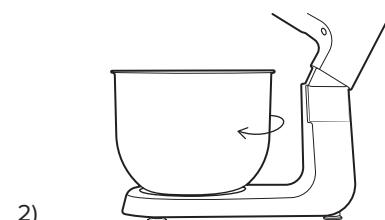
Использование насадок

Насадка для взбивания, венчик, насадка для замешивания теста

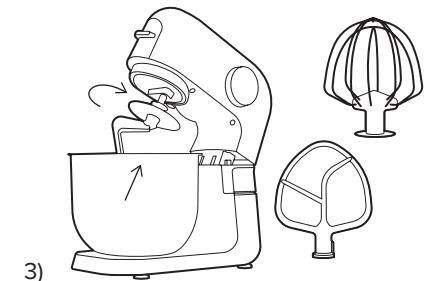
- Надавите головку основного блока одной рукой вниз. Второй рукой надавите на кнопку фиксатора и откиньте основной блок до характерного щелчка.



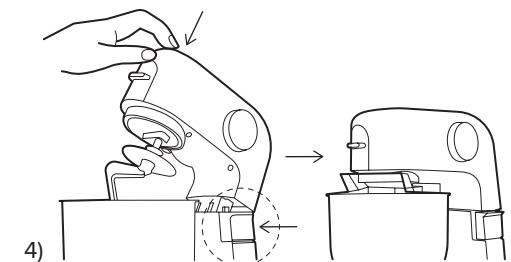
- Для установки чаши совместите ее выступы с пазами на приборе, поверните по часовой стрелке. Чтобы снять чашу, поверните ее против часовой стрелки (рис. 2).



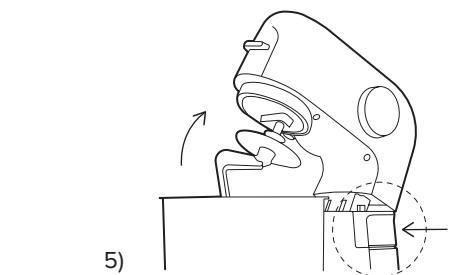
- Выберите необходимую насадку, вставьте ее в отверстие фиксатора насадок до упора (выступы на оси насадки должны войти в пазы фиксатора), поверните по часовой стрелке (рис. 3).



- Надавите головку основного блока одной рукой вниз. Второй рукой надавите на кнопку фиксатора и откиньте основной блок до характерного щелчка (рис. 4). Установите нужную скорость.

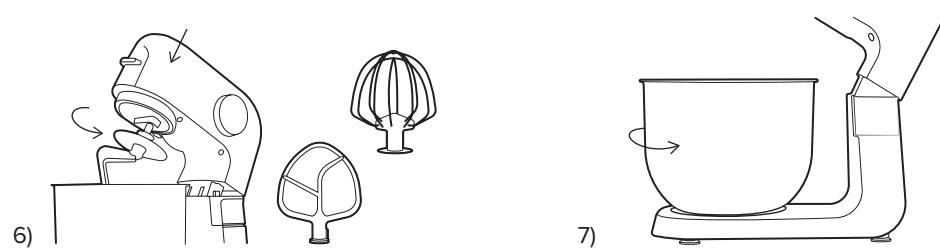
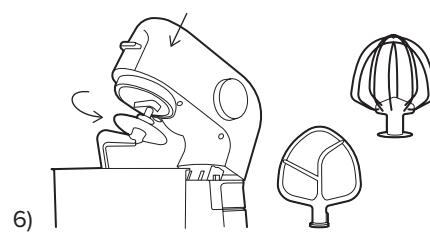


- После приготовления массы, нажмите кнопку **OFF**, отключив питание. Надавите головку основного блока одной рукой вниз. Второй рукой надавите на кнопку фиксатора и откиньте основной блок до характерного щелчка (рис. 5).



- Чтобы снять насадку, надавите на нее снизу вверх, придерживая основной блок, аккуратно поверните против часовой стрелки и потяните (рис. 6).

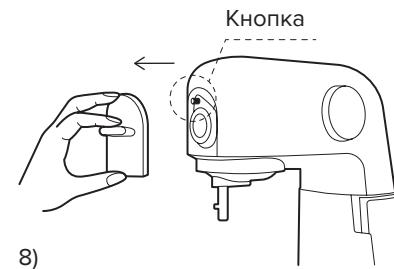
- Снимите чашу, повернув против часовой стрелки (рис. 7).



Мясорубка

1. Снять защитную шторку (рис. 8).

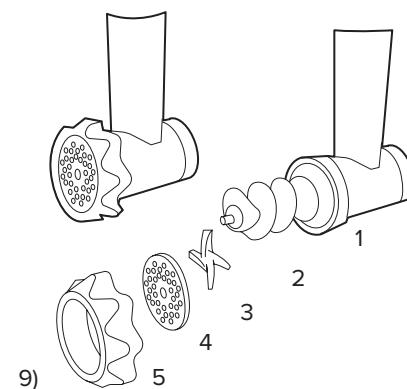
Нажмите на кнопку одновременно, нажимая на рычаг вниз до характерного щелчка.



2. Приготовление фарша

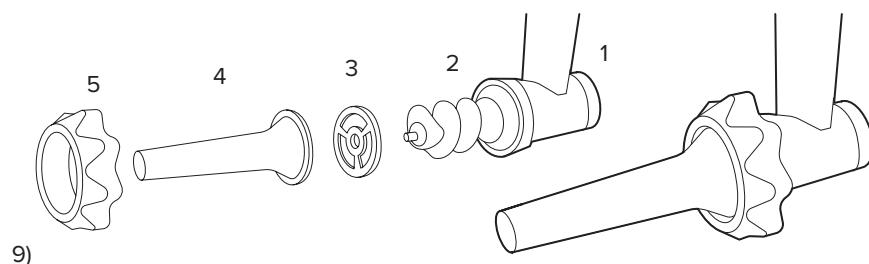
Соблюдая последовательность как изображено на картинке, соберите мясорубку (рис. 9).

ВНИМАНИЕ: При сборке устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке прибора. Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крутонарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.



3. Приготовление колбасок

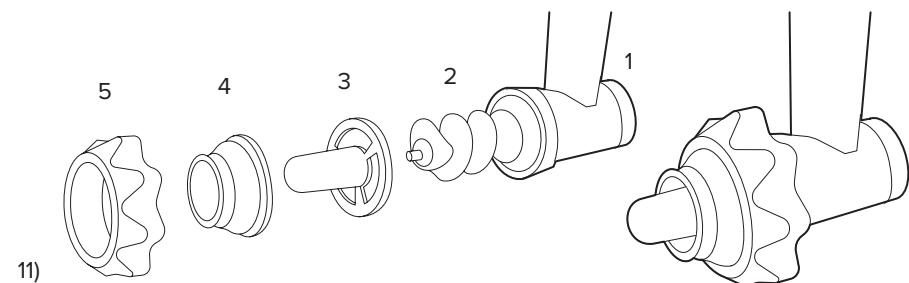
Соблюдая последовательность как изображено на картинке, соберите насадки для приготовления колбасок (рис. 10). Приготовьте фарш, замочите оболочку колбасы в теплой воде на 20 минут, полностью наденьте ее на конус насадки и завяжите свободный конец на расстоянии 1-2 см от выходного отверстия. Снимайте оболочку с насадки по мере ее наполнения фаршем. Когда колбаска достигнет желаемой длины, выключите прибор и перевяжите оболочку у выходного отверстия насадки и отрежьте. Повторите с остальным фаршем.



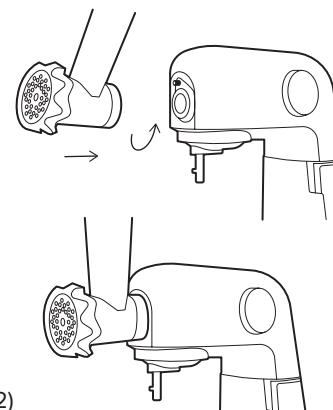
4. Приготовление кеббе

Соблюдая последовательность как изображено на картинке, соберите насадки для приготовления кеббе. Подготовьте фарш для внешней оболочки и начинку. Защипните конец выходящей из отверстия насадки полой колбаски. Когда колбаска достигнет желаемой длины, выключите прибор и обрежьте колбаску возле самой насадки. Наполните колбаску подготовленной начинкой и защипните ее (рис. 11).

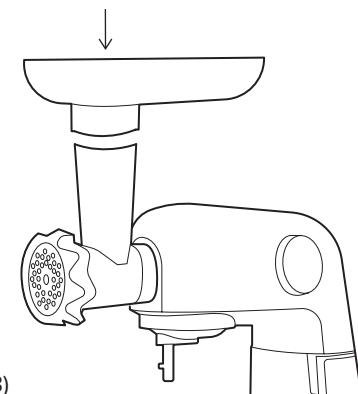
ВНИМАНИЕ: Пожалуйста, не забудьте снять режущий блок при разборке мясорубки.



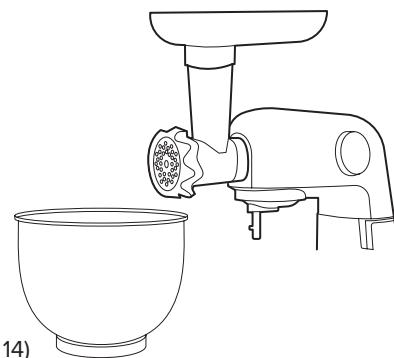
5. Вставьте корпус мясорубки в соединительное отверстие (гнездо) против часовой стрелки (рис. 12).



6. Установите загрузочный лоток сверху загрузочного патрубка мясорубки (рис. 13).

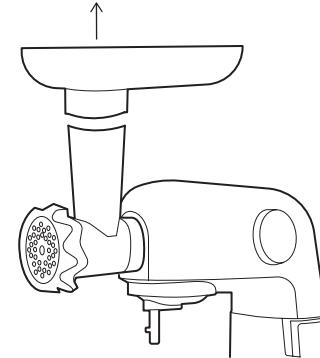


7. Выберете на дисплее нужную скорость. Подготовьте продукты. Крупные куски предварительно измельчите, чтобы они проходили в загрузочный патрубок без усилия (рис. 14).



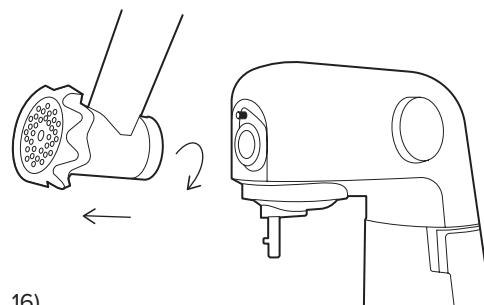
14)

8. Когда завершите процесс, нажмите на кнопку **OFF**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки. Снимите загрузочный лоток и толкатель (рис. 15).



15)

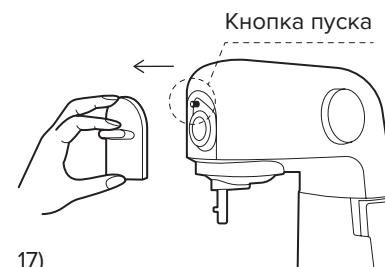
9. Нажмите на запирающую кнопку и поверните мясорубку против часовой стрелки (рис. 16).



16)

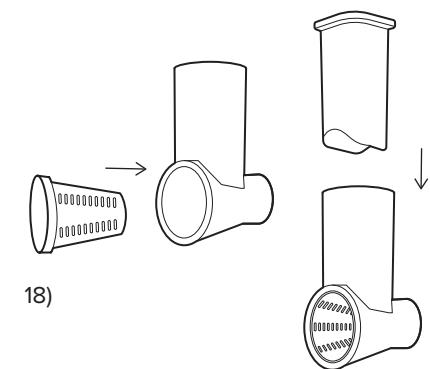
Овощерезка и шинковка

1. Снять защитную шторку (рис. 17).



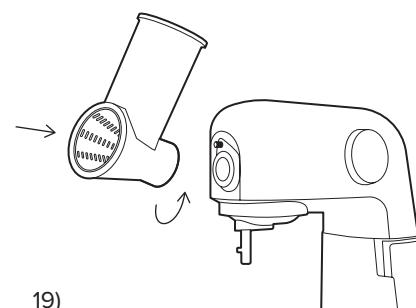
17)

2. Выполняйте последовательно действия (рис. 18) чтобы собрать шинковку.



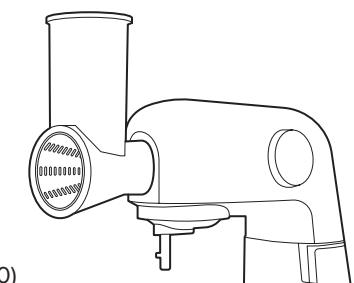
18)

3. Вставьте корпус шинковки в соединительное отверстие (гнездо) против часовой стрелки (рис. 19).



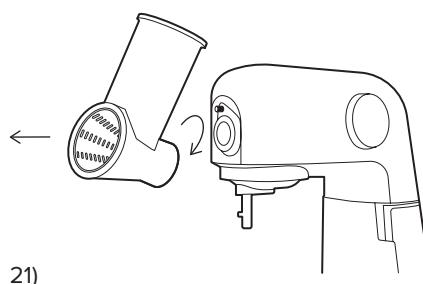
19)

4. Установите шинковку как показано на рисунке (рис. 20).

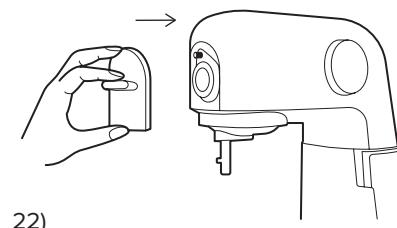


20)

5. Когда завершите процесс, нажмите на кнопку **OFF**. Дождитесь полной остановки привода. Извлеките вилку из розетки. Снимите загрузочный лоток и толкатель. Снимите шинковку по часовой стрелке (рис. 21).



6. Наденьте защитную шторку (рис. 22).



22)

21)

Очистка и уход

- НЕ погружайте блок под проточную воду и не мойте в посудомоечной машине.
- НЕ используйте абразивные моющие средства. При необходимости протрите основной блок влажной тканью с использованием моющего средства. Затем вытрите насухо. Не мойте пластиковые детали в посудомоечной машине.
- После мытья и сушки поместите насадки в защитный чехол для хранения.

Рекомендации

Насадка-венчик

Минимум 4 яичных белка
Скорость 6
На 5 минут

Насадка для взбивания/перемешивания

Крем или соус
Скорость 3-4
На 5 минут

Насадка для замешивания теста

500г муки	3 яичных желтков
100г сахара	8г соли
25г сухого молока	225 мл воды
10г дрожжей	Скорость 1-3
75г масла	На 6 минут



Важная информация по правильной утилизации изделия согласно директиве ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Утилизируйте адаптер электропитания.
- Изготовитель и уполномоченное им лицо не несут ответственности за исполнение Покупателем требований законодательства по утилизации и способов утилизации прибора, выбранные Покупателем.

Срок службы прибора указан в гарантийном талоне. Гарантийный срок на прибор, условия гарантии указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон является неотъемлемой частью товаросопроводительной документации, входящей в комплект поставки данного прибора. При отсутствии гарантийного талона в комплекте поставки, требуйте его у Продавца.

Гарантийный талон, предоставляемый Продавцом должен соответствовать установленной Изготовителем форме.

Изготовитель и уполномоченное лицо изготовителя снимают с себя любую ответственность за возможный вред, прямой или косвенно нанесенный данным прибором людям, животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки прибора, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, а также в случае ситуаций, вызванных природными или антропогенными форс-мажорными явлениями.

THOMSON

mythomson.com