

GFGRIL

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА GF-KP100



Узнайте больше:
инструкция, гарантия, рецепты*



* Сканлируйте QR-код для подробной информации о вашем товаре.

НАЗНАЧЕНИЕ КУХОННОЙ МАШИНЫ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор **многофункциональной кухонной машины GF-KP100**.

Кухонная машина GF-KP100 – это современный инновационный многофункциональный прибор, который заменит собой несколько устройств одновременно и превратит рутинное приготовление пищи в увлекательный и быстрый процесс. Благодаря встроенному электронному алгоритму, который автоматически рассчитывает время и температуру приготовления, кухонная машина осуществляет все этапы приготовления, экономя Ваше время. GF-KP100 приготовит рецепты любой сложности на завтрак, обед и ужин для всей семьи.

Кухонная машина выполнена в привлекательном стильном дизайне, оснащена 7-ми дюймовым цветным сенсорным дисплеем, электронным управлением и расширенным функционалом. GF-KP100 заменит собой мультиварку, мясорубку, кухонный комбайн, пароварку, блендер, миксер, медленноварку, су-вид, кофемолку, весы, йогуртницу и много других кухонных приборов. Кухонная машина сможет эффективно и быстро взбивать крем для тортов, яичные белки, соусы, замешивать разные виды теста, измельчать как кофемолка, готовить фарш, блюда для детей, десерты, фруктовые и овощные коктейли, мороженое, блюда здоровой пищи и многое другое.

Благодаря высокой мощности 1700 Вт (700 Вт двигатель + 1000 Вт нагрев), 10ти скоростям работы ножа, таймеру до 12 часов и температуре приготовления от 0 до 120°C Вы с легкостью приготовите множество разнообразных блюд и полезных напитков.

Прибор оснащен чашей из нержавеющей стали объемом 4,7 л (максимальный рабочий объем 3,2 л), многофункциональным ножом, лопаткой для замешивания, лопаткой для жарки, насадкой для взбивания «Бабочка», мультирезкой с набором терок, лопаткой и пароваркой с многоуровневой системой приготовления, что позволит Вам приготовить несколько блюд одновременно. Крышка-мерный стакан позволяет добавлять ингредиенты во время приготовления и защитит от брызг.

Благодаря высокой производительности и скорости вращения многофункционального ножа Вы можете быстро и качественно переработать до 1,5 кг мяса в минуту и приготовить вкусные и полезные домашние блюда. Использование кухонной машины в качестве блендера позволит Вам приготовить смузи, молочные или протеиновые коктейли, крем-супы, а также измельчить лед или орехи, не прерывая процесса приготовления.

Ножки с присосками надежно фиксируют корпус прибора на рабочей поверхности. В интерфейс прибора встроена книга рецептов с подробными пошаговыми инструкциями, что позволит Вам раскрыть все возможности кухонной машины, а весы помогут точно отмерить нужное количество ингредиентов.

Насадка для очистки чаши облегчит уход за прибором.

Отличительной особенностью данной кухонной машины является наличие мобильного приложения, благодаря которому вы можете дистанционно контролировать процессы приготовления прямо со своего смартфона.

Многофункциональная кухонная машина GF-KP100 – отличный выбор для современной кухни. GF-KP100 поможет как профессионалу, так и новичку сэкономить время, предоставляя бесконечную свободу для творчества и открытия новых горизонтов кулинарного искусства.

Данное устройство предназначено для личного использования. Оно не предназначено для использования в коммерческих целях любого рода.

Чтобы использовать все преимущества кухонной машины GF-KP100, внимательно изучите руководство по эксплуатации и следуйте правилам ухода и техники безопасности. Это продлит срок службы Вашего прибора.

Сохраните это руководство по эксплуатации для использования в будущем или при передаче устройства другому лицу. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: <https://www.gfgril.ru>

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОЧИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ!

ВНИМАНИЕ! Запрещено использование кухонной машины в промышленных и коммерческих целях. Производитель не несет ответственности за повреждения/ущерб, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

! При использовании этого или любого другого электроприбора всегда соблюдайте основные правила техники безопасности:

- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Держите упаковочные материалы подальше от детей. Утилизируйте упаковку правильно.
- Не включайте прибор в электросеть, напряжение которой выходит за пределы, указанные в технических характеристиках.
- Не оставляйте устройство без присмотра во время его использования.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями, если только они не находятся под контролем или инструктированием по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность. Дети не должны играть с элементами прибора. Использование, обслуживание и чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.

! **ВНИМАНИЕ!** Это устройство должно подключаться только в заземленную розетку! В случае короткого замыкания электрической цепи заземление уменьшает риск поражения электрическим током.

- Всегда используйте прибор на чистой, ровной, сухой поверхности, оставив свободными не менее 30 см сверху и 10 см по бокам прибора.
- Не допускайте блокирование вентиляционных отверстий. Это может привести к повреждению прибора.
- Не ставьте устройство рядом с источниками тепла, внутри или на верхней части нагретой духовки.
- Не используйте устройство рядом с водой или другими жидкостями: попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса может привести к серьезным повреждениям прибора и/или поражению электрическим током.

- Не используйте прибор на улице, а также в помещениях с повышенной влажностью воздуха и при температуре окружающей среды ниже 0°C. Не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений. Не устанавливайте прибор на влажной поверхности, а также в местах задымления и пылеобразования.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если устройство упало в воду, немедленно отключите его от электрической розетки. Не трогайте и не доставайте его из воды, пока оно подключено к сети.
- Не ставьте прибор на шнур электропитания, т.к. шнур может погнуться и сломаться.
- Не подключайте и не отключайте устройство в/из розетки мокрыми руками.
- Храните прибор вдали от нагретых поверхностей.
- Никогда не используйте этот прибор, если у него поврежден шнур электропитания или вилка, или они не работают должным образом; если шнур был удален, поврежден или подвергался воздействию воды или других жидкостей.
- Если шнур электропитания поврежден, он должен быть заменен производителем или квалифицированным специалистом.
- Устройство должно быть заземлено.
- Не переносите прибор, держа его за шнур электропитания. Переносите кухонную машину, придерживая корпус прибора двумя руками.
- После использования не обматывайте шнур электропитания вокруг прибора, так как со временем это может привести к излому провода.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки и сборки прибора. Убедитесь, что к вилке имеется свободный доступ.
- Запрещается подключать прибор к таймерам или розеткам с дистанционным управлением. Всегда следите за прибором во время его работы!
- Не погружайте корпус прибора в воду и не прикасайтесь к включенному в сеть прибору мокрыми руками. Запрещено использование паровых очистителей.
- Не прикасайтесь к многофункциональному ножу, особенно если прибор работает. Нож очень острый! Придерживайте нож за верхнюю часть лезвия, когда снимаете или снова вставляете его.

- Перед сменой насадок отключайте прибор от электросети. Насадки можно присоединять или снимать лишь после полной остановки электродвигателя.
- Не касайтесь пальцами, ложками, лопатками и другими предметами движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к травмам и поломке прибора. В случае поломки не пользуйтесь неисправным прибором или насадками.
- Лопатка используется только для извлечения продуктов из чаши. Не используйте ее во время эксплуатации прибора с установленным многофункциональным ножом.
- Не вынимайте мерный стакан, когда прибор работает на максимальной скорости, чтобы избежать разбрызгивания жира и жидкости.
- Не пытайтесь открыть крышку чаши или замочный механизм во время работы прибора. Крышку можно открыть только после того, как устройство будет полностью остановлено, замочный механизм разблокирован.
- Не накрывайте прибор во время его использования, так как это может препятствовать свободному выходу пара.
- Не используйте насадку «Бабочка» при длительном приготовлении блюд, например, при тушении, томлении или ферментации.
- Не прикасайтесь к чаше прибора при приготовлении пищи при температуре 60°C и более во избежание получения ожогов.
- Количество жидкости в чаше не должно превышать максимальную отметку (3,2 л), а при приготовлении блюд на пару – 1,5 л.

MAX = IIII

- При нагреве выше 90°C:
 - Рабочая скорость будет ограничена от 0 до 4.
 - Прибор автоматически снизит скорость работы до 4й скорости, даже если текущая рабочая скорость на уровне 5-10.
- Никогда не смешивайте кипящее масло и воду в чаше кухонной машины.
- Прибор можно использовать только с прилагаемой пароваркой. Не используйте пароварки иных производителей.
- Во время использования пароварки не прикасайтесь ни к каким ее частям кроме ручек.

- Не используйте пароварку без крышки.
- Открывая крышку пароварки, будьте осторожны: можно обжечься горячим паром.
- **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что прибор выключен, прежде чем извлекать чашу из корпуса прибора.
- Не измельчайте кости, орехи в скорлупе и другие твердые продукты и предметы.
- Время работы на 8-10 скоростях не должно превышать 2 минут во избежание перегрева двигателя. Отключите прибор не менее, чем на 1 минуту, для охлаждения двигателя, затем продолжайте работу.
- Используйте все части прибора только с насадками, идущими в комплекте. Применение аксессуаров других производителей, не входящих в комплект поставки прибора, лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Перед использованием убедитесь, что уплотнительное кольцо многофункционального ножа установлено правильно, а узел крепления ножа в основании чаши надежно собран. Если прибор неправильно собран, это приведет к утечке пищи и повреждению прибора.
- Не передвигайте работающую кухонную машину.
- Не опускайте руки в чашу прибора! Соблюдайте осторожность при обращении с острым ножом, при опорожнении чаши прибора и его очистке.
- При измельчении горячих продуктов через отверстие в крышке выходит пар.
- Не используйте чашу кухонной машины для хранения блюд и напитков.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

- Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной работы его с другими приборами на высокой номинальной мощности на той же электрической цепи.
- Подключение прибора к сети электропитания должно производиться только с помощью индивидуальной розетки с заземляющим контактом.
- Можно использовать только шнур питания, поставляемый с этим продуктом. Не рекомендуется использование удлинителя.

 **Производитель не несёт ответственность за ущерб, нанесённый изделию, подключенному к розетке без заземляющего контакта.**

1. **Крышка пароварки.**
2. **Верхний лоток пароварки.**
3. **Основная корзина пароварки.**
4. **Внутренняя паровая корзина.**

Внутренняя паровая корзина подходит для приготовления продуктов небольшого размера и круп. Она может быть использована для процеживания различных жидкостей, сливания воды после приготовления макарон или лапши, а также для варки яиц. При выпаривании жидкости (например, из соусов) можно установить паровую корзину вместо мерного стаканчика на крышку миксерной чаши в качестве защиты от брызг.

5. **Насадка для смешивания «Бабочка».**

С помощью насадки «Бабочка» можно взбивать сливки или яичный белок. Кроме того, насадка «Бабочка» улучшает результат приготовления множества других блюд, например, пудинга или соусов. Она обеспечивает равномерное смешивание ингредиентов с небольшой скоростью и предотвращает, таким образом, прилипание или пригорание к дну чаши.

6. **Мультирезка с 4 видами терок.**

А. Для нарезки крупной соломкой; Б. Терка + для нарезки ломтиками (двусторонняя); В. Для измельчения в пюре.

7. **Лопатка для замешивания.**

Используется в основном для замеса теста.

8. **Многофункциональный нож** – основной аксессуар кухонной машины.

При приготовлении на небольшой скорости нож перемешивает ингредиенты, на средней скорости – размешивает и измельчает, а на высокой скорости – смешивает и пюрирует.

9. **Лопатка для жарки.**

Используется в основном для смешивания продуктов при жарке.

10. **Мерный стакан.**

Мерный стакан закрывает отверстие в крышке чаши, предотвращает потерю тепла и разбрызгивание смешиваемых продуктов и приготавливаемой

пищи. С его помощью можно измерять количество жидкостей. На мерном стакане имеются отметки 10 мл, 50 мл и 100 мл. Чтобы долить небольшое количество жидкости, не нужно снимать стакан с крышки. Для этого нужно медленно долить жидкость рядом с мерным стаканом на крышку чаши. Жидкость постепенно протечет в чашу. Если нужно добавить в чашу большое количество жидкости или твердые ингредиенты, необходимо извлечь мерный стакан из отверстия крышки, повернув его против часовой стрелки и потянув вверх.

11. Крышка чаши.

Из соображений безопасности кухонную машину можно запустить только в том случае, если будет надлежащим образом установлена и зафиксирована крышка чаши.

12. Чаша из нержавеющей стали.

В чаше из высококачественной стали можно обрабатывать и нагревать блюда. Максимальный рабочий объём наполнения – 3,2 литра (отметка MAX).

MAX –	– 3,2 л
–	– 3 л
–	– 2,5 л
–	– 2 л
–	– 1,5 л
–	– 1 л
–	– 0,5 л

13. Корпус прибора с моторным блоком.

14. Сенсорный TFT-дисплей/Панель управления.

15. Поворотная кнопка «Старт/Стоп/Пауза»/Регулятор температуры, скорости, мощности и времени приготовления.

16. Лопатка.

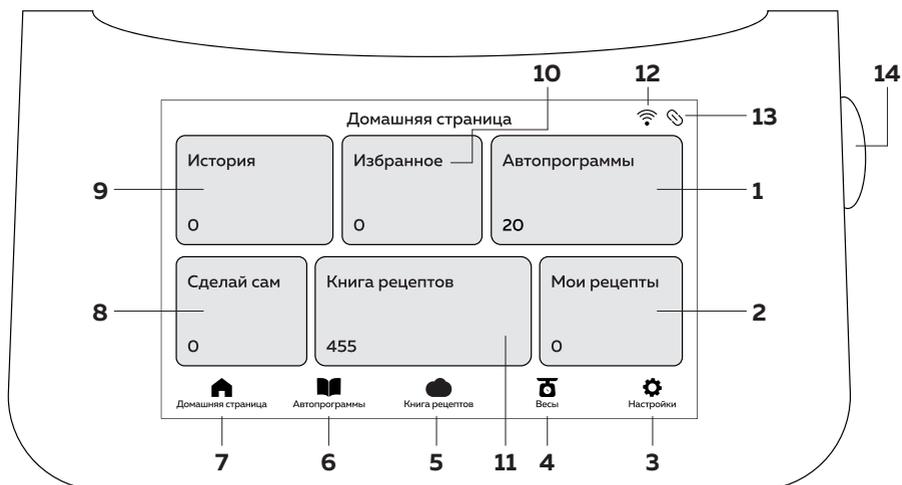
Используется для соскабливания продуктов со стенок чаши, а также для извлечения внутренней паровой корзины из чаши.

 **Внимание!** Используйте лопатку только тогда, когда кухонная машина выключена и крышка чаши снята.

17. Насадка для очистки чаши.
18. Ножки на присосках.
19. Шпиндель (держатель для насадок).
20. Уплотнительное кольцо.
21. Фиксирующая гайка.
22. Кнопки блокировки крышки.
23. Кнопка Включения/Выключения.

Используется для включения прибора.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Автопрограммы
2. Мои рецепты
3. Кнопка «Настройки»
4. Кнопка «Весы»
5. Кнопка «Книга рецептов»
6. Кнопка «Автопрограммы»
7. Кнопка «Домашняя страница»
8. Программа «Сделай сам»
9. История
10. Избранное
11. Книга рецептов
12. Индикатор сигнала Wi-Fi
13. Состояние приложения для телефона
14. Поворотный регулятор температуры, скорости, мощности и времени приготовления/Кнопка «Старт/Стоп/Пауза»

Более подробное описание см. в разделе «Эксплуатация прибора».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

- Извлеките из коробки все элементы прибора и проверьте наличие всех комплектующих.
- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, если они имеются.
- Внимательно осмотрите прибор на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта или к продавцу. Во избежание поражения электрическим током не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.
- Запрещается использовать прибор, если его детали повреждены.
- Перед первым использованием прибора внимательно ознакомьтесь с его устройством.
- Внимательно прочитайте все указания по эксплуатации и меры предосторожности, изложенные в данной инструкции.
- Перед первым использованием вымойте все съемные части кухонной машины теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Корпус прибора протрите снаружи мягкой, слегка влажной тканью.



ВНИМАНИЕ! Тщательно просушите все вымытые элементы прибора перед тем, как подключать его к электросети. Запрещается погружать корпус прибора в любые жидкости и мыть его водой.

- Перед подключением убедитесь, что кнопка «Включения/выключения» на корпусе прибора находится в положении «Выключено».
- Перед включением кухонной машины убедитесь, что все съемные детали (такие как чаша, уплотнительное кольцо, шпиндель, фиксирующая гайка, крышка, мерный стакан и т.д.) полностью установлены согласно инструкции раздел «СБОРКА».

ПРИМЕЧАНИЕ: во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления прибора. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Осуществляйте сборку в соответствии с руководством и используйте прибор только в собранном виде.

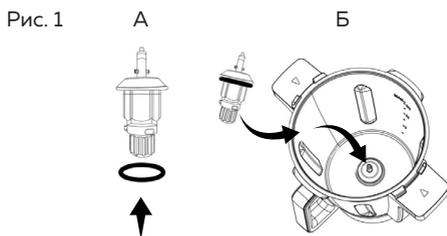
Установка шпинделя (держателя для насадок)

1. Наденьте резиновое уплотнительное кольцо на держатель для насадок (шпиндель) (рис. 1 А).

ПРИМЕЧАНИЕ: при неправильной установке уплотнительного кольца жидкость может вытекать в корпус прибора.

2. Вставьте шпиндель через шестигранное отверстие внутри чаши (рис. 1 Б).

ПРИМЕЧАНИЕ: шпиндель можно полностью установить в шестигранное отверстие только в трех положениях. Если шпиндель не входит в отверстие в чаше, поверните его на один паз и вставьте.



3. Удерживая одной рукой шпиндель, переверните чашу вверх дном. Возьмите прижимную гайку другой рукой и, расположив стрелку на гайке на одной линии со значком открытого замка на основании чаши (рис. 2), нажмите на прижимную гайку вниз. Затем с некоторым усилием поверните гайку по часовой стрелке, пока стрелка не совпадет с символом закрытого замка на чаше (рис. 3).

Убедитесь, что шпиндель и прижимная гайка плотно зафиксированы.

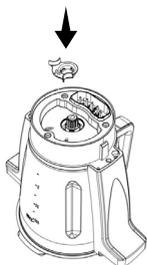


Рис. 2

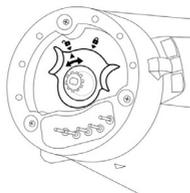
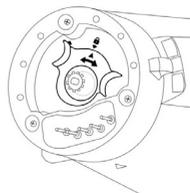


Рис. 3

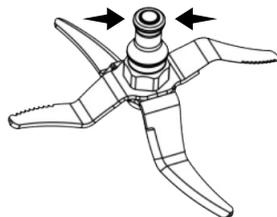


Установка/снятие многофункционального ножа

- !** **ВАЖНО:** Соблюдайте особую осторожность при обращении с этим аксессуаром, так как лезвия очень острые и при неправильном обращении могут привести к травмам.

Установка многофункционального ножа:

1. Установите чашу на корпус прибора в правильном положении.
2. Возьмите нож за верхнюю часть, как показано на рисунке.



- !** **ВАЖНО!** НЕ беритесь за острые края лезвия и не прикасайтесь к ним.

3. Опустите нож на верхнюю часть шпинделя (рис. 1), убедившись, что выступы на шпинделе совпадают с пазами в нижней части ножа (рис. 2). С некоторым усилием надавите и поверните нож против часовой стрелки (рис. 3).

Рис. 1

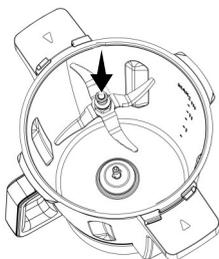


Рис. 2

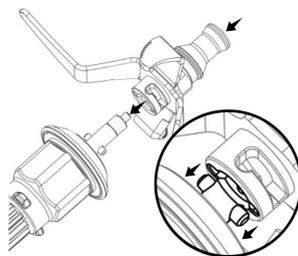
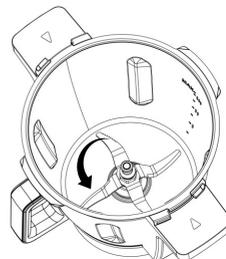
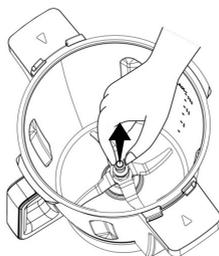


Рис. 3



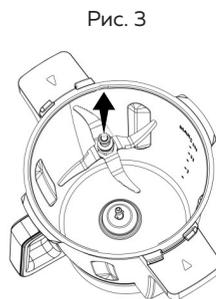
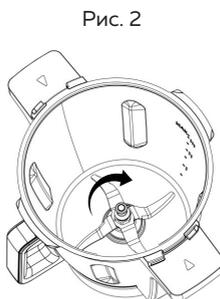
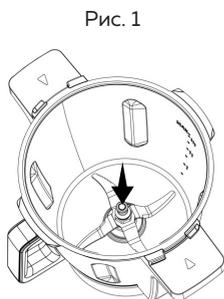
4. Потяните нож вверх, чтобы убедиться, что он надежно зафиксирован на шпинделе.



- !** **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, установить нож не получится.

Снятие многофункционального ножа:

1. Для извлечения ножа установите чашу на корпус прибора в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть ножа (рис. 1), с некоторым усилием надавите на него и поверните по часовой стрелке (рис. 2), затем потяните его вверх (рис. 3).



! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, извлечь нож не получится.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Осторожно устанавливайте и извлекайте нож. Лезвие ножа очень острое, держитесь только за верхнюю часть ножа или используйте кухонную рукавицу.

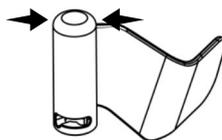
ПРИМЕЧАНИЕ: обязательно правильно установите шпindelь и уплотнительное кольцо перед установкой ножа. В противном случае продукты вытекут и повредят прибор.

Установка/снятие лопатки для замешивания

ВАЖНО: Не используйте лопатку для замешивания теста со скоростью, превышающей 3.

Установка лопатки для замешивания:

1. Установите чашу на корпус прибора в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки, как показано на рисунке справа.



- Установите лопатку для замешивания на верхнюю часть шпинделя (рис. 1), убедившись, что выступы на шпинделе совпадают с пазами в нижней части лопатки (рис. 2). С некоторым усилием надавите и поверните лопатку против часовой стрелки (рис. 3).

Рис. 1

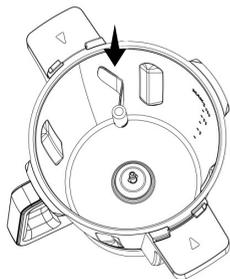


Рис. 2

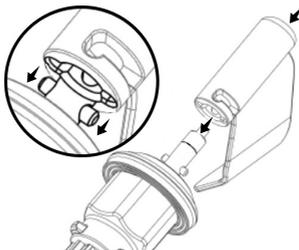
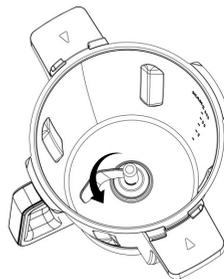


Рис. 3



- Потяните лопатку вверх, чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована.



! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, установить лопатку не получится.

Снятие лопатки для замешивания:

- Для извлечения лопатки установите чашу на корпус прибора в правильном положении.
- Возьмитесь за верхнюю часть лопатки (рис. 1), с некоторым усилием надавите на нее и поверните по часовой стрелке (рис. 2), затем потяните ее вверх (рис. 3).

Рис. 1

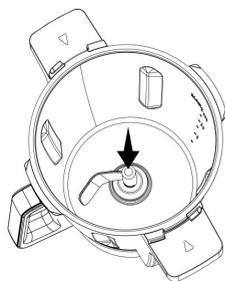
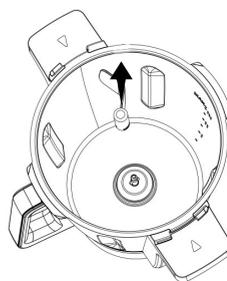


Рис. 2



Рис. 3



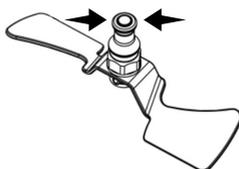
! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, извлечь лопатку не получится.

Установка/снятие лопатки для обжаривания

ВАЖНО: Не используйте лопатку для обжаривания на скорости, превышающей 2.

Установка лопатки для обжаривания:

1. Установите чашу в корпус прибора в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть лопатки для обжаривания, как показано на рисунке ниже.



- Установите лопатку для обжаривания на верхнюю часть шпинделя (рис. 1), убедившись, что выступы на шпинделе совпадают с пазами в нижней части лопатки (рис. 2). С некоторым усилием надавите и поверните лопатку для обжаривания против часовой стрелки (рис. 3).

Рис. 1

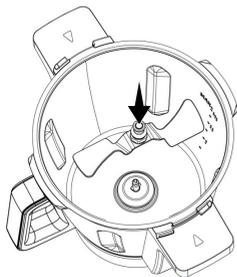


Рис. 2

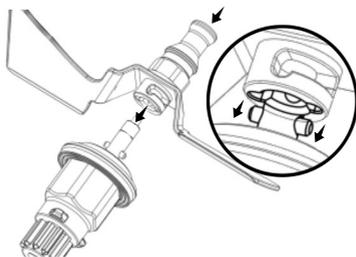
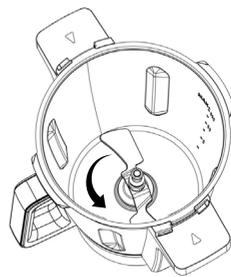
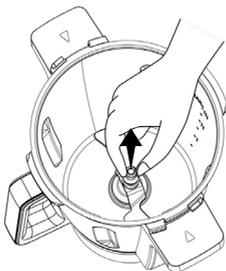


Рис. 3



- Потяните лопатку для обжаривания вверх, чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована.



! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, установить лопатку для обжаривания не получится.

Снятие лопатки для обжаривания:

- Для извлечения лопатки для обжаривания установите чашу на корпус в правильном положении.
- Возьмитесь за верхнюю часть лопатки для обжаривания (рис. 1), с некоторым усилием надавите на нее и поверните по часовой стрелке (рис. 2), затем потяните ее вверх (рис. 3).

Рис. 1

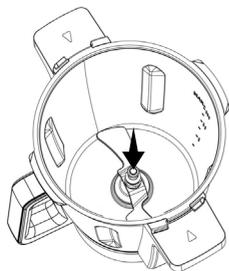


Рис. 2

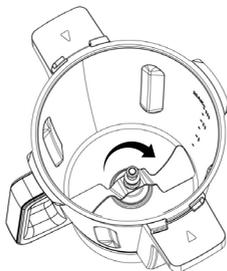
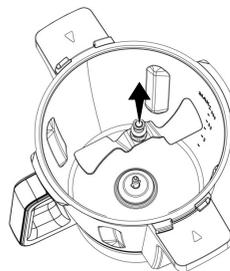


Рис. 3



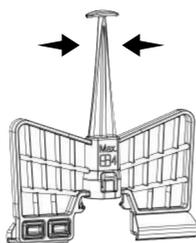
! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, извлечь лопатку не получится.

Установка/снятие насадки для смешивания «Бабочка»

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Не используйте насадку «Бабочка» на скорости, превышающей 4.
- Не добавляйте ингредиенты в чашу во время работы прибора с установленной насадкой для смешивания «Бабочка» во избежание повреждения насадки.

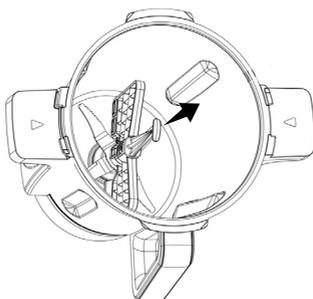
1. Возьмитесь за верхнюю часть насадки для смешивания «Бабочка», как показано на рисунке ниже.



- Установите насадку для смешивания «Бабочка» на верхнюю часть многофункционального ножа и с некоторым усилием надавите, убедившись, что она плотно зафиксирована.



- Для извлечения насадки для смешивания «Бабочка» возьмитесь за верхнюю часть насадки и потяните ее вверх.

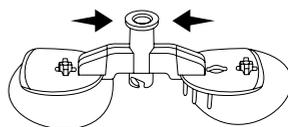


Установка/снятие насадки для очистки чаши

ВАЖНО: Не используйте насадку для очистки чаши на скорости, превышающей 3.

Установка насадки для очистки чаши:

- Установите чашу в корпус прибора в правильном положении.
- Возьмитесь за верхнюю часть насадки для очистки чаши, как показано на рисунке справа.



3. Установите насадку для очистки чаши на верхнюю часть шпинделя (рис. 1), убедившись, что выступы на шпинделе совпадают с пазами в нижней части насадки (рис. 2). С некоторым усилием надавите и поверните насадку для очистки чаши против часовой стрелки (рис. 3).

Рис. 1

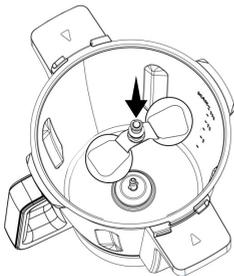
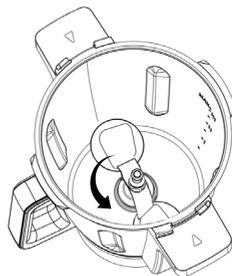


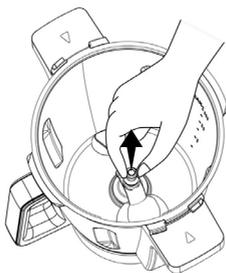
Рис. 2



Рис. 3



4. Потяните насадку для очистки чаши, чтобы убедиться, что она надежно зафиксирована.



! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, установить насадку для очистки чаши не получится.

Снятие насадки для очистки чаши:

1. Для извлечения насадки для очистки чаши установите чашу на корпус в правильном положении.
2. Возьмитесь за верхнюю часть насадки для очистки чаши (рис. 1), с некоторым усилием надавите на нее и поверните по часовой стрелке (рис. 2), затем потяните ее вверх (рис. 3).

Рис. 1

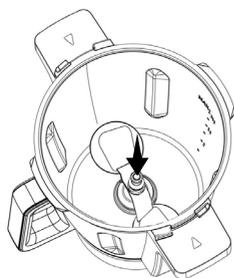


Рис. 2

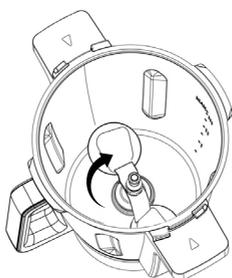
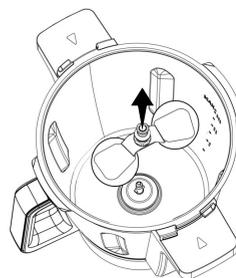


Рис. 3

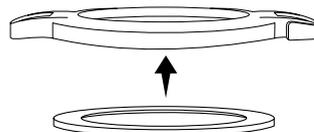


! **ВАЖНО:** Если чаша установлена неправильно, извлечь насадку для очистки чаши не получится.

Установка чаши и крышки

ВАЖНО: С наружной и внутренней стороны чаши нанесены отметки объема чаши. Не превышайте максимальный объем 3,2 л для смешивания и подогрева.

Установите уплотнительное кольцо для крышки в соответствии с приведенным рисунком:



1. Установите на чашу крышку с уплотнительным кольцом (рис.1), плотно прижмите к чаше и поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше (рис. 2).

Рис. 1

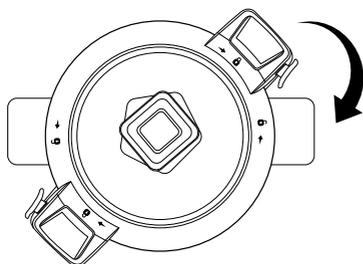
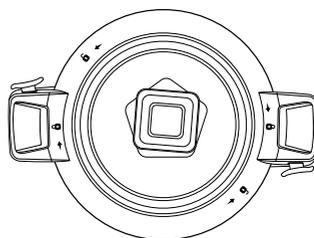


Рис. 2



ПРИМЕЧАНИЕ: если крышка не установлена и не зафиксирована должным образом, на некоторых режимах прибор не будет работать, а на дисплее появится сообщение об ошибке.

2. Чтобы снять крышку, нажмите кнопки снятия блокировки на ручках крышки (рис. 1), поверните крышку против часовой стрелки (рис. 2), затем поднимите крышку вверх и снимите ее.

Рис. 1

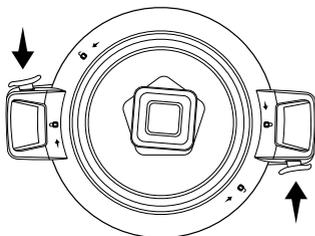
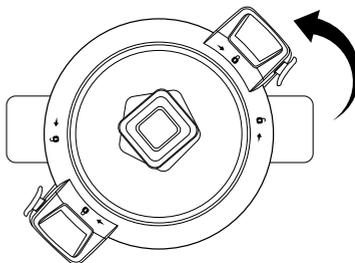
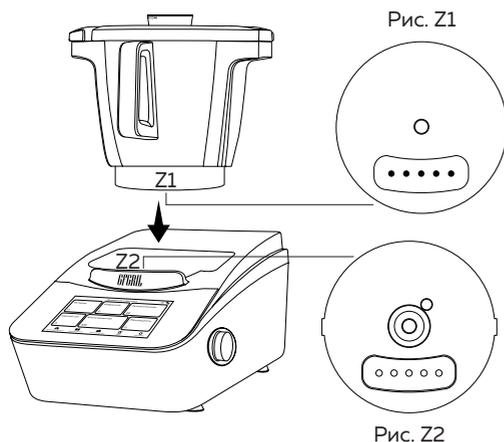


Рис. 2

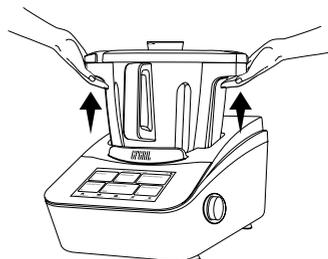


3. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора ручкой на себя. Убедитесь, что выступы на основании чаши (рис. Z1) совпадают с углублениями в корпусе (рис. Z2). Слегка нажмите на крышку чаши, чтобы убедиться, что чаша хорошо зафиксирована в корпусе прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: если чаша не установлена надлежащим образом, прибор не будет работать, а на дисплее появится сообщение об ошибке.



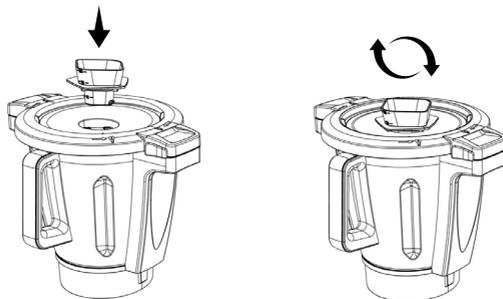
4. Чтобы извлечь чашу, возьмите ее за обе боковые ручки и извлеките из корпуса прибора, аккуратно потянув вверх.



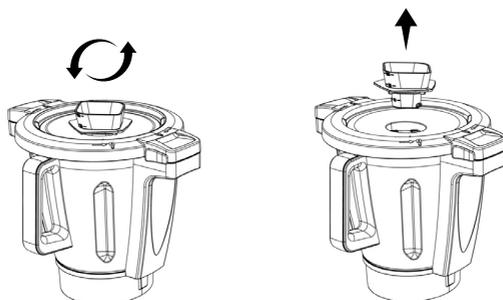
Установка мерного стакана

Мерный стакан предотвращает вытекание пищи и жидкостей из отверстия в крышке.

1. Чтобы установить мерный стакан на крышку, вставьте его в отверстие крышки и поверните по часовой стрелке, чтобы зафиксировать его на месте.



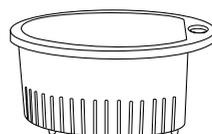
2. Чтобы извлечь мерный стакан, поверните его против часовой стрелки и потяните вверх.



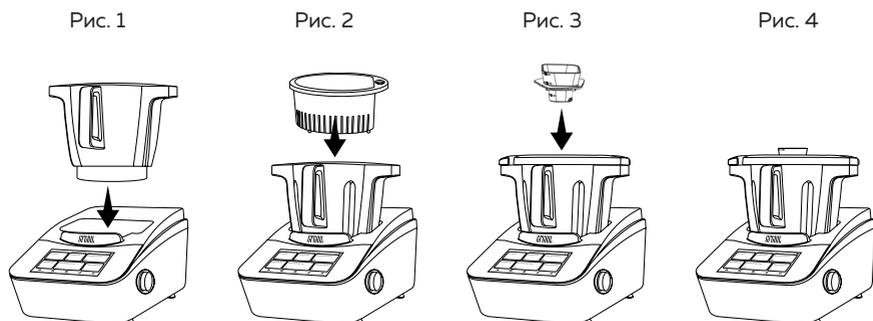
- !** **ВАЖНО:** Не закрывайте отверстие в крышке чаши какими-либо другими предметами, такими как полотенце, бумага, стаканы, тарелки и т.д., так как это может привести к травмам или повреждению прибора, используйте только мерный стакан, идущий в комплекте с прибором.

Установка внутренней паровой корзины

Внутренняя паровая корзина подходит для приготовления небольших продуктов и круп, таких, как рис. Она может быть использована для процеживания различных жидкостей, сливания воды после приготовления макарон или лапши, а также для варки яиц.



1. Установите чашу с установленным многофункциональным ножом на корпус прибора.
2. Добавьте воду в чашу.
3. Установите внутреннюю паровую корзину с продуктами в чашу.
4. Накройте чашу крышкой. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше. Установите мерный стакан на крышку и поверните для фиксации по часовой стрелке.



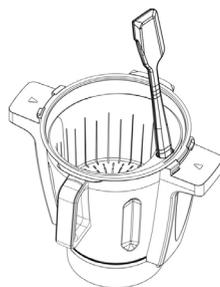
Предупреждение!

- Объем воды не должен превышать более 800 мл и уровень под корзиной, если готовите на пару в ней.
- Будьте осторожны, открывая крышку, во избежание получения ожогов горячим паром.
- Не прикасайтесь к металлической части чаши, пока она горячая. Держите только ручку чаши, чтобы переместить ее.

Извлечь внутреннюю паровую корзину можно при помощи лопатки, идущей в комплекте поставки.

Примечание.

- Лопатка предназначена для удаления продуктов и жидкостей со стенок чаши. Не используйте другие аксессуары, так как это может привести к повреждению внутренней поверхности чаши.
- Используйте лопатку только при выключенном приборе и снятой крышке чаши.



Установка многоуровневой пароварки

Пароварка подходит для приготовления овощей, мяса, рыбы, десертов на пару и многих других полезных блюд.



Возможно использование пароварки в двух комбинациях:

Комбинация 1: крышка + верхний лоток + основная корзина пароварки.

- Используйте эту комбинацию для раздельного приготовления блюд, например, мясо и овощи.

Комбинация 2: крышка + основная корзина пароварки.

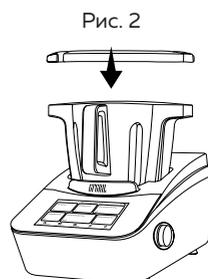
- Используйте эту комбинацию для большого количества одного вида продуктов, например, овощей, картофеля или больших кусков мяса, рыбы.

1. Вставьте чашу в гнездо корпуса прибора. Убедитесь, что выступы на основании чаши совпадают с углублениями в корпусе (рис. 1).



2. Налейте воду (не более 1,5 л) в чашу с установленным многофункциональным ножом. **Внимание:** объем воды в чаше должен быть более 500-600 мл.

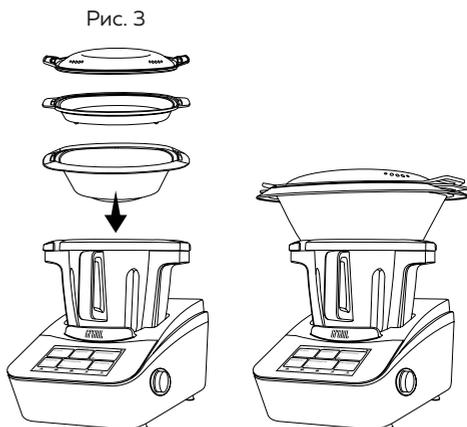
3. Накройте чашу крышкой без мерного стакана. Поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше, чтобы зафиксировать ее на чаше (рис. 2).



- Установите пароварку в необходимой комбинации на крышку чаши (рис. 3).
- Выложите продукты в основную корзину и верхний лоток, а затем накройте крышкой.

Предупреждение!

- ЗАПРЕЩЕНО** использовать пароварку с открытой крышкой – опасность получения ожога горячим паром и горячей конденсированной водой.
- Продукты не приготовятся должным образом, если крышка пароварки не закрыта или закрыта неплотно.
- Никогда не оставляйте мерный стакан на крышке чаши при использовании пароварки!**
- Компоненты пароварки нельзя использовать в микроволновой печи или в любом другом электроприборе.



Установка мультирезки

- Установите чашу со шпинделем в корпус прибора в правильном положении.
- Возьмитесь за верхнюю часть втулки мультирезки, как показано на рисунке справа.
- Установите втулку на верхнюю часть шпинделя (рис. 1), убедившись, что выступы на шпинделе совпадают с пазами в нижней части втулки (рис. 2).

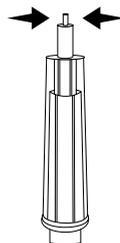


Рис. 1

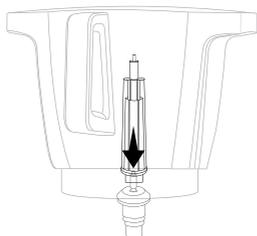
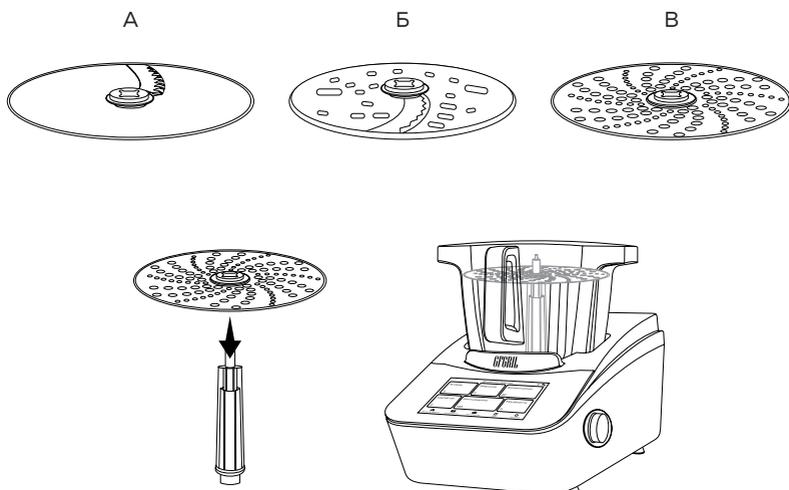


Рис. 2

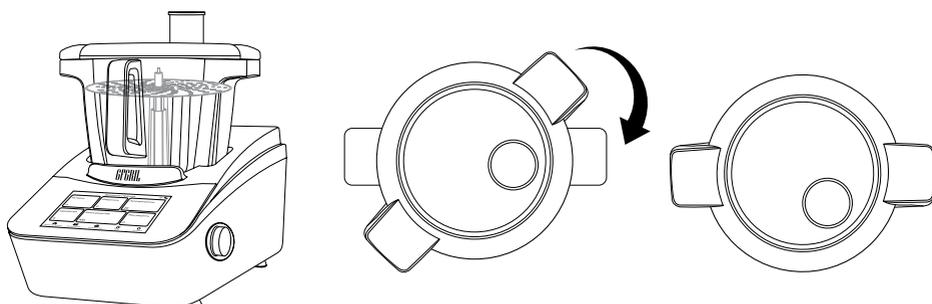


4. Установите нужную терку на втулку:

- А. Для нарезки крупной соломкой,
- Б. Терка + ломтики (двусторонняя),
- В. Для измельчения в пюре.



5. Далее установите крышку с загрузочным отверстием на чашу и поверните крышку по часовой стрелке так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на чаше.

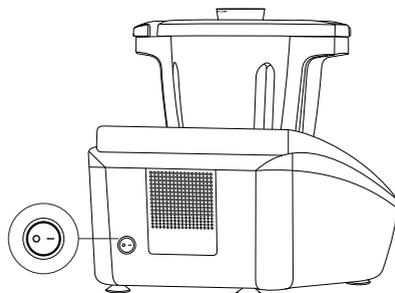


! **ВНИМАНИЕ.** Во время использования Мультирезки пользуйтесь специальным толкателем, идущим в комплекте поставки.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение и выключение прибора

Кнопка «Включения/Выключения» находится на задней части устройства.



Используйте этот переключатель для включения или выключения устройства.

После нажатия на кнопку включения сенсорный экран загорится и на нем появится Домашняя страница меню.



ПРИМЕЧАНИЕ: если чаша не установлена или установлена неправильно, а крышка не зафиксирована на чаше, прибор не начнет работу. Исключение – программа Весы и функция нагрева. Если крышка чаши не установлена, нагрев может быть запущен, но нож не будет вращаться, пока крышка чаши не будет установлена и зафиксирована на чаше.

Подключение Wi-Fi

1. После включения устройства на экране отобразится домашняя страница и появится уведомление: «Wi-Fi не подключен, перейдите к настройкам для подключения Wi-Fi».



Примечание: для использования «Книги рецептов», устройство должно быть подключено к Wi-Fi.

2. Нажмите кнопку «Подключить», на экране отобразится список активных подключений к Wi-Fi.
3. Выберите активное подключение Wi-Fi и введите свой пароль.

Примечание: если подключение Wi-Fi не отображается в списке, убедитесь, что не используется подключение 5G, сеть не является WEP, так как данные виды подключения не поддерживаются устройством.

4. После подключения устройства к Wi-Fi Вы можете использовать все доступные функции устройства, в том числе и Книгу рецептов.

Работа с панелью управления



- I. **Автопрограммы** — используется для выбора предустановленных программ. По умолчанию установлено 20 программ. Нажмите на «Автопрограммы» или кнопку с таким же названием в нижней части экрана, чтобы получить доступ к предустановленным программам.

Автопрограммы
20

Название программ и их описание

1. **Очистка.** Программа для очистки внутренней чаши от загрязнений.

- Установите насадку «Бабочка».
- Налейте в чашу 500 мл чистой воды и 1-2 капли жидкости для мытья посуды.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

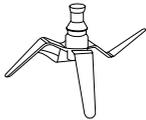
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	4	-	Насадка «Бабочка»	Добавьте несколько капель средства для мытья посуды
Температура (°C)	70	-		
Уровень мощности	7	-		
Время, мин	5	1-15		

2. Тушение. Программа для приготовления блюд, требующих длительного процесса приготовления.

- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте ингредиенты в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

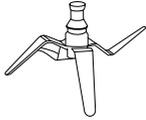
Примечание: программа состоит из трех этапов. Устройство автоматически перейдет к следующему шагу после завершения предыдущего.

Шаг 1

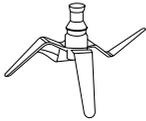
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, час	См. примечание	1-12 *		

* Примечание: по умолчанию установлено 3 часа, это общее время для всех шагов, время можно изменить на шаге 3.

Шаг 2

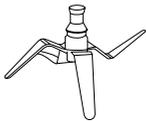
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	5	-		

Шаг 3

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	95	-		
Уровень мощности	2	-		
Время, час	3	1-12		

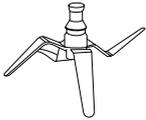
3. Смузи. Программа для измельчения овощей, мяса, специй и колки льда всего за несколько секунд. Готовьте молочные коктейли, соусы, дипы, кремы с гладкой и шелковистой текстурой.

- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание	
Скорость	10	-		На 10-м уровне скорости прибор может измельчить практически все продукты	
Температура (°C)	0	-			Попробуйте увеличить время на 5 секунд, если требуется
Уровень мощности	0	-			
Время, мин	0,5	0,5-2			

4. Подогрев. Программа позволяет сохранить еду теплой до подачи на стол.

- Установите многофункциональный нож.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-	Многофункциональный нож	
Температура (°C)	80	-		
Уровень мощности	2	-		
Время, час	1	1-12		

5. Освежающая очистка (Промывка). Программа очистки при температуре 50°C позволяет очистить мясо от пены и крови, овощи и фрукты от остатков пестицидов и т. д.

- Установите многофункциональный нож.
- Налейте в чашу 1,5 литра прохладной (не горячей и не ледяной) воды.
- Установите внутреннюю паровую корзину в чашу.
- Положите продукты в корзину.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	6	4-7		
Температура (°C)	50	-		
Уровень мощности	5	1-10		
Время, мин	5	1-5		

6. Разогрев. Программа позволяет разогревать приготовленную пищу до 95°C.

- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу предварительно приготовленную пищу.

Примечание: добавляйте только предварительно размороженные продукты.

- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска програаммы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	95	60-95		
Уровень мощности	5	-		
Время, мин	30	1-60		

7. Быстрый суп. Программа подходит для приготовления овощного супа. Ингредиенты сначала измельчаются, а затем готовятся.

- Установите многофункциональный нож.
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Примечание: эта программа состоит из трех этапов. Устройство автоматически перейдет к следующему шагу после завершения предыдущего шага. Процесс приготовления занимает в общей сложности 32 минуты и 30 секунд. На 3-ем этапе Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления.

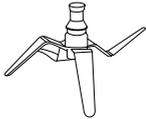
Шаг 1

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	10	-		
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, мин	0,5	-		

Шаг 2

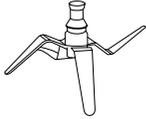
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	120	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	2	-		

Шаг 3

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	2	-		
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	30	15-60		

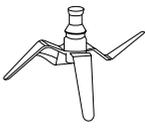
8. Кипячение. Программа доведёт продукты залитые водой до кипения и отключится через 1-2 минуты после закипания.

- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте ингредиенты в чашу.
- Налейте в чашу воду так, чтобы она покрыла все ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		<p>Если Вам необходимо продолжить приготовление, установите дополнительное время вручную</p>
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	Выключится примерно через одну или две минуты после закипания	-		

9. Измельчение. Программа для измельчения продуктов: мяса, рыбы, фруктов и овощей.

- Установите многофункциональный нож.
- Поместите ингредиенты в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

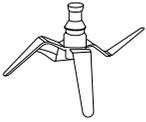
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	5	5-7	Многофункциональный нож	-
Температура (°C)	0	-		-
Уровень мощности	0	-		-
Время, мин	1	1-5		Попробуйте увеличить время на 5 секунд, если потребуется

10. Йогурт. Программа для приготовления домашних йогуртов. Прибор будет поддерживать температуру ферментации.

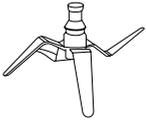
- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу предварительно подготовленные ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Примечание: программа состоит из двух этапов, общее время составляет 8 часов, время можно регулировать от 3 до 12 часов во время Шага 2. Устройство автоматически перейдет к Шагу 2 после завершения Шага 1.

Шаг 1

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 	Смешайте йогурт или закваску с молоком, затем перемешивайте в течение получаса
Температура (°C)	37	-		
Уровень мощности	2	-		
Время, мин	30	-		

Шаг 2

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-	Многофункциональный нож 	На шаге 2 многофункциональный нож не нужен, но он остается внутри, чтобы не пришлось останавливать процесс приготовления
Температура (°C)	37	-		
Уровень мощности	1	-		
Время, час	7,5	3-12		

11. Жарка. Программа для обжаривания и быстрого приготовления при высокой температуре.

- Установите лопатку для жарки.
- Добавьте немного масла и ингредиенты в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

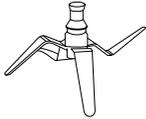
Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	1-2	Лопатка для жарки	
Температура (°C)	120	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	5	1-30		

12. Ризотто. Программа для приготовления ризотто - это итальянское блюдо из крахмалистого круглого риса. Отрегулируйте количество воды по вкусу.

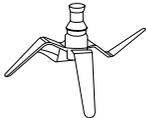
- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу рекомендуемое количество риса и воды.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Примечание: эта программа состоит из двух шагов. Устройство автоматически перейдет к следующему шагу после завершения предыдущего шага.

Шаг 1

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	6	-		
Время, мин	Перейдет к шагу 2 после того, как температура достигнет 90°C	-		

Шаг 2

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	96	-		
Уровень мощности	4	-		
Время, мин	18	-		

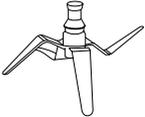
13. Смешивание. Программа для смешивания и перемешивания продуктов во время приготовления, обеспечивает равномерный нагрев и достижение идеальной текстуры. Подходит для ризотто, салатов с пастой, заварного крема или горячего шоколада.

- Установите насадку «Бабочка».
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	2	0-3	Насадка «Бабочка»	
Температура (°C)	100	90-120		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	30	5-60		

14. Каша. Программа для приготовления каши.

- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу предварительно приготовленные ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	2	1-2	Многофункциональный нож	
Температура (°C)	90	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	12	10-30		

15. Тесто. Программа для приготовления теста.

- Установите лопатку для замешивания.
- Добавьте ингредиенты в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Ингредиенты	Примечание
Скорость	3	-	Лопатка для замешивания	Макс 500 г	
Температура (°C)	0	0 или 37			
Уровень мощности	0	-		Мука + 300 мл воды	
Время, мин	6	3-20			

16. Рисовая каша/конджи. Программа для приготовления рисовой каши/конджи.

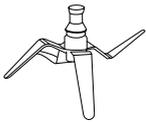
- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу предварительно приготовленные ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Примечание: эта программа состоит из двух этапов. Устройство автоматически перейдет к Шагу 2 после завершения Шага 1, общее время составляет 46 минут и 30 секунд.

Шаг 1

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	120	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	6,5	-		

Шаг 2

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	1	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	98	-		
Уровень мощности	5	-		
Время, мин	40	30-60		

17. Приготовление на пару.

Программа для приготовления одновременно нескольких полезных блюд на пару.

- Установите многофункциональный нож.
- Соберите пароварку.
- Добавьте не более 1,5 литров прохладной (не горячей и не ледяной) воды в чашу.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши надежно зафиксирована.
- Снимите мерный стакан с крышки чаши, если он установлен.
- Поместите пароварку с ингредиентами на крышку чаши, накройте ее крышкой.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-	Пароварка	
Температура (°C)	120	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	20	15-60		

18. Густой суп. Программа для медленного приготовления густых и крем-супов.

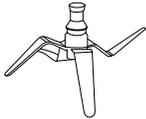
- Установите многофункциональный нож.
- Добавьте в чашу предварительно приготовленные ингредиенты.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Примечание: эта программа состоит из восьми шагов. Устройство автоматически перейдет к следующему шагу после завершения предыдущего шага.

Шаг 1

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-	Многофункциональный нож	
Температура (°C)	100	-		
Уровень мощности	10	-		
Время, мин	Перейдет к шагу 2 через 1-2 минуты после закипания	-		

Шаг 2

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	0	-		
Температура (°C)	110	-		
Уровень мощности	4	-		
Время, мин	20	-		

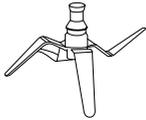
Шаг 3

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	3	-		
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, мин	См. примечание ниже	-		

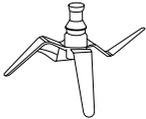
Примечание: Шаг 3 будет продолжаться до тех пор, пока температура ингредиентов не снизится до 90°C или ниже, а затем автоматически перейдет к Шагу 4.

Для Шага 3 нет установленного времени, поскольку оно зависит от температуры окружающей среды, типа ингредиентов и их количества, т.к. они будут остывать с разной скоростью.

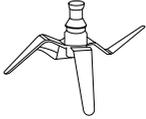
Шаг 4

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	6	-		
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, сек	5	-		

Шаг 5

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	7	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, сек	5	-		

Шаг 6

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	8	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, сек	5	-		

Шаг 7

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	9	-	Многофункциональный нож 	
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, сек	5	-		

Шаг 8

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	10	-		
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, мин	1	-		

Примечание: эта программа состоит из восьми шагов. Устройство автоматически перейдет к следующему шагу после завершения предыдущего.

19. Глубокая очистка. Программа для интенсивной очистки внутренней поверхности чаши.

- Установите насадку для очистки.
- Добавьте в чашу 500 мл чистой воды и 1-2 капли жидкости для мытья посуды.
- Закройте чашу крышкой. Убедитесь, что крышка чаши и мерный стакан надежно зафиксированы.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	2	2-3		
Температура (°C)	90	70-90		
Уровень мощности	9	-		
Время, мин	5	3-7		

20. Мультирезка.

Программа для нарезки продуктов.

- Установите мультирезку с нужной теркой.
- Закройте чашу крышкой мультирезки. Убедитесь, что крышка надежно зафиксирована.
- Нажмите кнопку «Старт» для запуска программы.

! **ВНИМАНИЕ.** Во время использования Мультирезки пользуйтесь специальным толкателем, идущим в комплекте поставки.

Настройки по умолчанию		Настройки	Аксессуары	Примечание
Скорость	4	3-4		
Температура (°C)	0	-		
Уровень мощности	0	-		
Время, мин	2	1-10		

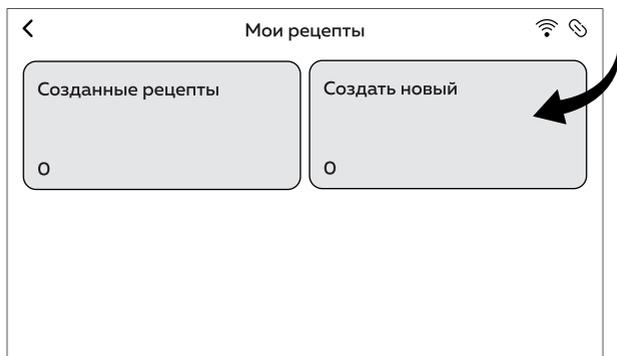
II. Мои рецепты. В данном разделе Вы можете создавать и сохранять свои рецепты.

Мои рецепты

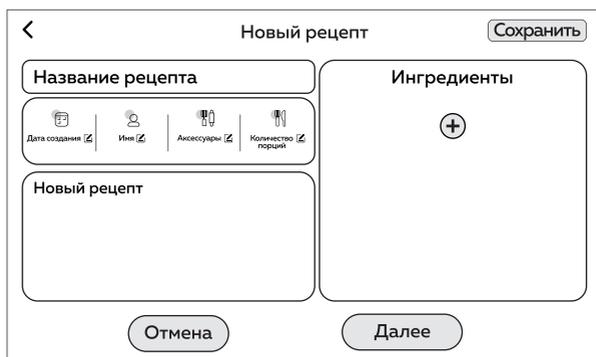
0

Для создания собственных рецептов выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку «Создать новый».



Откроется форма для создания нового рецепта «Новый рецепт».



2. Заполните поле «Название рецепта» – название рецепта, затем поля:

- «Дата создания» – дата, когда рецепт был создан;
- «Имя» – имя создателя рецепта;
- «Аксессуары» – аксессуары, которые Вы использовали для приготовления;
- «Количество порций» – количество порций, полученных при приготовлении по этому рецепту.

Новый рецепт

Сохранить

Дата создания

Имя

Аксессуары

Количество порций

OK

3. Нажмите кнопку «+» в разделе «Ингредиенты», появится окно. Добавьте используемый ингредиент и его количество, затем нажмите кнопку «Да» для сохранения введенных данных. Повторите для всех ингредиентов.

Новый рецепт

Сохранить

Название рецепта

Ингредиенты

Дата создания

Имя

Новый рецепт

Нет

Да

Отмена

Далее





Новый рецепт

Сохранить

Жареная курица

Дата создания | Имя | Аксессуары | Количество порций

Жареная курица

Ингредиенты

750 г куриного филе, нарезанного
50 г репчатого лука, нарезанного
50 г соуса барбекю
20 г растительного масла

Отмена

Далее

4. Нажмите кнопку «Далее» в правом нижнем углу экрана, чтобы войти в меню «Добавить шаг».

Новый рецепт

Сохранить

Жареная курица

Дата создания | Имя | Аксессуары | Количество порций

Жареная курица

Ингредиенты

750 г куриного филе, нарезанного
50 г репчатого лука, нарезанного
50 г соуса барбекю
20 г растительного масла

Отмена

Далее



Добавить шаг

Сохранить

СОВЕТ: Вы можете заполнить эти элементы, например

Количество | Единицы

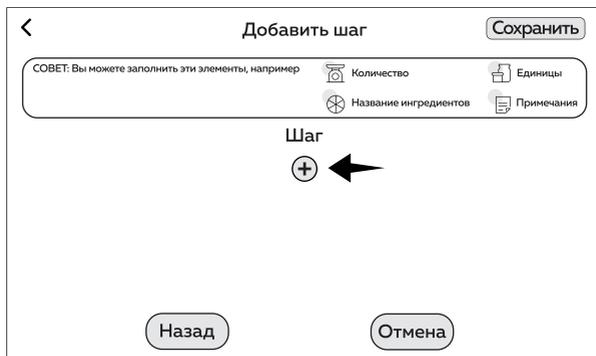
Название ингредиентов | Примечания

Шаг

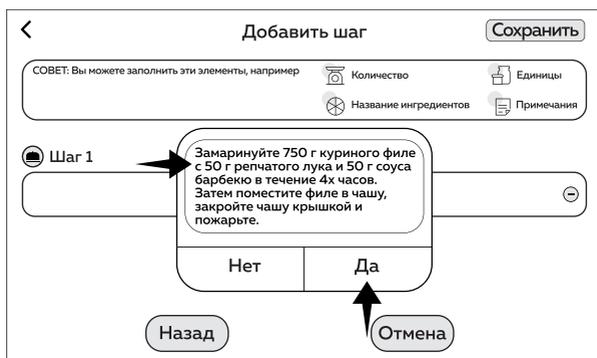
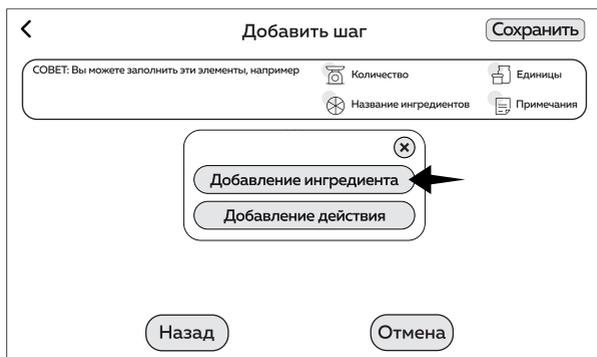
Назад

Отмена

5. Нажмите кнопку «+» в разделе «Шаг», появится окно с опциями «Добавление ингредиента» и «Добавление действия».

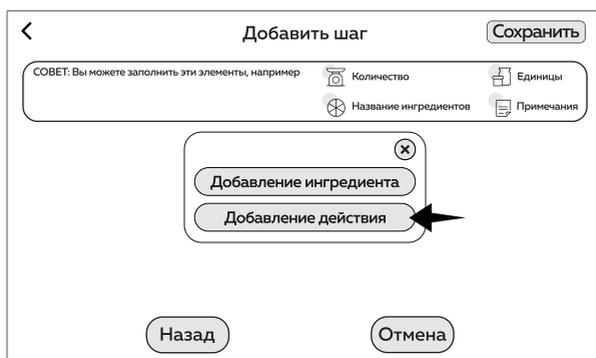
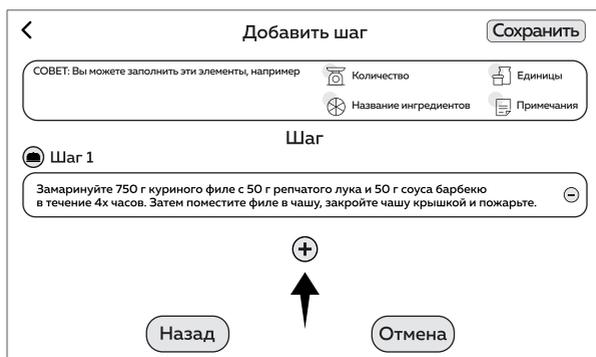


6. Для добавления ингредиентов нажмите кнопку «Добавление ингредиента», появится поле ввода, нажмите на поле ввода, появится окно. Введите необходимый ингредиент и его количество, затем нажмите кнопку «Да» для сохранения.





7. Для добавления действия нажмите кнопку «Добавление действия», появится поле для установки времени, скорости, температуры и мощности. Повторите для всех шагов.





Примечание: рекомендовано добавлять ингредиент на 1 шаге.

Примечание: добавление ингредиента и добавление действия являются независимыми шагами, Вам нужно ввести ингредиенты на первом шаге и установить скорость, температуру, время и мощность на втором шаге.

8. Нажмите кнопку «Сохранить» для сохранения рецепта. Сохраненный рецепт Вы можете найти в разделе «Созданные рецепты».



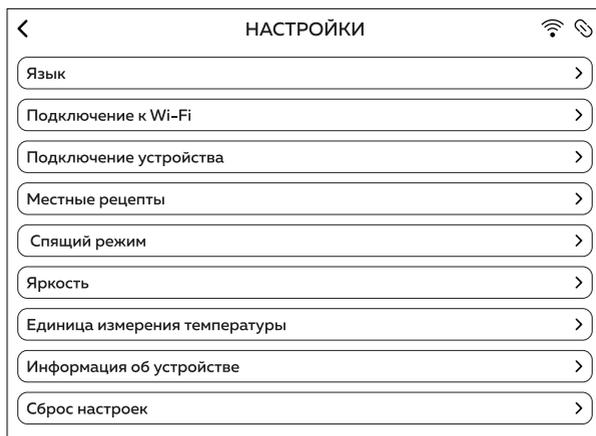
Примечание: рецепт не сохранится, если не заполнено поле «Название рецепта» с названием рецепта.

Примечание: для перехода на предыдущую страницу, нажмите кнопку «Назад» в левом нижнем углу экрана.

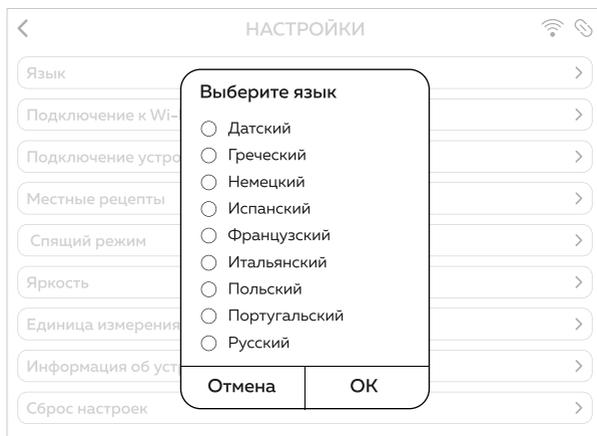
Примечание: для очистки формы нажмите кнопку «Отмена» в правом нижнем углу экрана - вся введенная информация и данные будут отменены.

Примечание: рекомендовано сохранять рецепт своевременно во избежание потери данных.

9. В разделе «Созданные рецепты» будут сохранены все рецепты, которые Вы сохранили в разделе «Создать новые». Нажмите кнопку «Созданные рецепты», списком будут выведены все сохраненные рецепты. Нажмите на один из них, войдете в него. Для запуска процесса приготовления нажмите кнопку «Запуск».
 10. Для внесения изменений в рецепт нажмите кнопку «Редактировать» и внесите необходимые изменения. Для удаления рецепта нажмите на значок в правом верхнем углу экрана.
- III. Кнопка «Настройки».** Чтобы открыть меню настройки, нажмите кнопку настройки , расположенную в правом нижнем углу сенсорного экрана.



Настройка языка. При помощи данной настройки можно выбрать разные языки.



Подключение к WI-FI. Для подключения WI-FI нажмите кнопку Подключение к WI-FI, на экране отобразится список активных подключений Wi-Fi. Выберите активное подключение Wi-Fi и введите свой пароль.

Примечание: если подключение Wi-Fi не отображается в списке, убедитесь, что не используется подключение 5G или сеть с WEP-шифрованием, так как данные виды подключения не поддерживаются устройством.



Подключение устройства. Для удаленного управления прибором необходимо загрузить приложение Smart Life на Ваш планшет или смартфон.

ПРИМЕЧАНИЕ: для работы через приложение прибору требуется активное подключение к Wi-Fi.

Примечание: устройство не поддерживает подключение 5G или сети с WEP-шифрованием.

Установка приложения Smart Life

- Откройте приложение Apple®, App Store или Google Play Store.
- В поле поиска введите «Smart Life».
- Загрузите приложение со значком Smart Life  .

Подключение смарт-устройства

- Откройте приложение «Smart Life» на своем смарт-устройстве и выберите опцию «Зарегистрироваться» для создания учетной записи.
- После ознакомления с политикой конфиденциальности и пользовательским соглашением нажмите кнопку «Согласен».
- Введите действующий адрес электронной почты или номер мобильного телефона, и нажмите «Получить проверочный код». На Ваш электронный адрес или номер телефона будет отправлен проверочный код.
- Введите код для подтверждения.
- Создайте пароль, который должен состоять минимум из 6 символов и содержать, как минимум, одну букву и одну цифру. После ввода выбранного пароля нажмите кнопку «Готово».
- После входа в свою учетную запись нажмите кнопку «+» - добавить устройство, расположенную в правом верхнем углу главного экрана приложения. После этого Вы будете перенаправлены в раздел с дополнительными инструкциями.
- Нажмите кнопку «Ручное сканирование», расположенную в правом верхнем углу приложения управления.
- Нажмите кнопку «Настройки», расположенную в правом нижнем углу сенсорного экрана кухонной машины. Затем нажмите «Подключение устройства», в котором отобразится QR-код для сканирования.



- После того как вы выбрали «Ручное сканирование» на своем смарт-устройстве, поднесите камеру к QR-коду, расположенному на сенсорном экране прибора, и отсканируйте его.
- Добавление устройства может занять до 2 минут, после чего появится уведомление «Добавлено успешно».
- После добавления устройства Вы сможете управлять кухонной машиной при помощи своего смарт-устройства.

Примечание: к кухонной машине одновременно может быть подключено только одно устройство.

Примечание: кухонная машина будет работать через приложение только в том случае, если смарт-устройство подключено к сети Wi-Fi.

Инструкция к приложению Smart Life

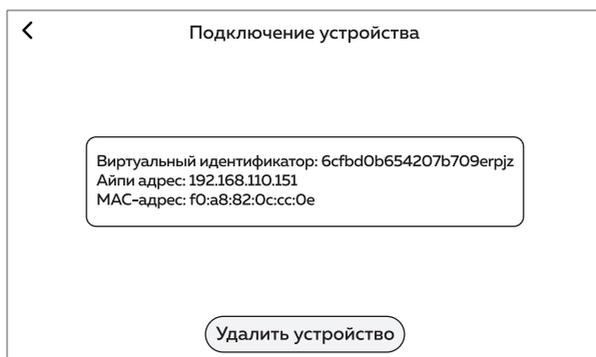


1. Редактирование названия прибора
2. История
3. Сделай сам
4. Автопрограммы
5. Книга рецептов
6. Автопрограммы
7. Домашняя страница
8. Книга рецептов
9. Избранное

Удаление смарт-устройства

Для удаления подключенного устройства:

- Нажмите кнопку «Настройки», расположенную в правом нижнем углу сенсорного экрана.
- Нажмите кнопку «Подключение устройства», которая отобразит текущее подключение.
- Нажмите кнопку «Удалить устройство», расположенную в нижней части сенсорного экрана.

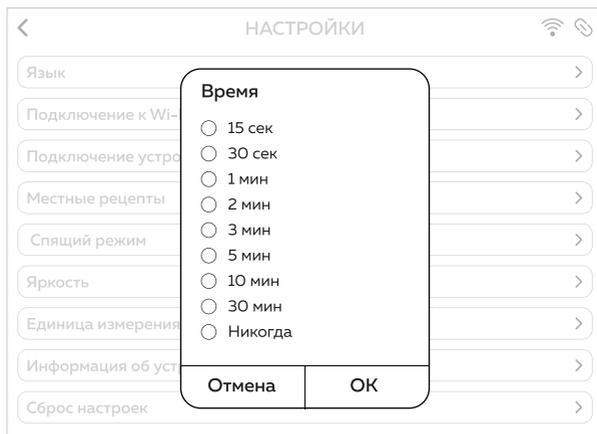


Спящий режим

- Нажмите кнопку «Спящий режим», чтобы изменить время.

Примечание: установленное по умолчанию время ухода в «Спящий режим» – 10 минут.

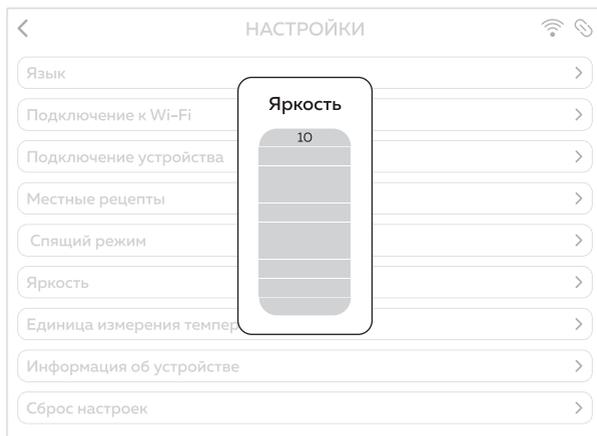
- Выберите время, через которое экран прибора погаснет и он отключится. Нажмите ОК.



ВНИМАНИЕ! Если в течение установленного времени ожидания Вы не производите никаких действий с кухонной машиной, то она уходит в «Спящий режим» и экран гаснет. Для выхода из режима ожидания нажмите на Поворотный регулятор.

Яркость

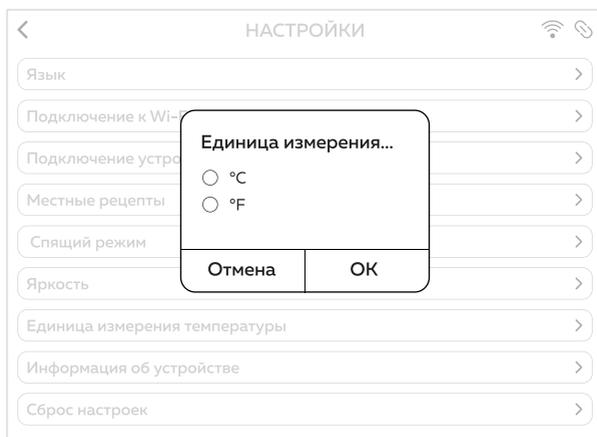
Вы можете отрегулировать яркость в зависимости от Ваших предпочтений в диапазоне от 1 до 10, где 1 - самая темная, а 10 - самая яркая.



Единица измерения температуры

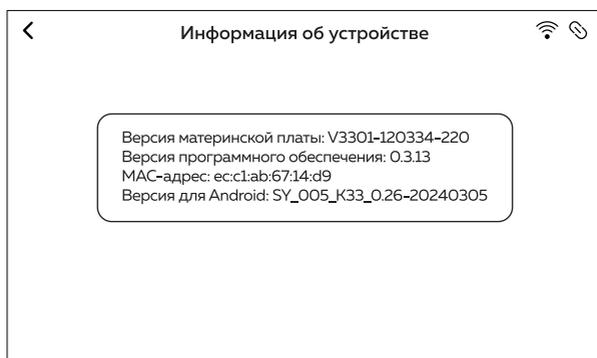
В приборе предусмотрена настройка единицы измерения температуры – в °C или °F. Для переключения значений нажмите кнопку «Единица измерения температуры» и выберите нужную единицу измерения.

Примечание: по умолчанию установлена единица измерения в °C.



Информация об устройстве

В данном разделе отображается текущая версия материнской платы, версия программного обеспечения, MAC-адрес и версия для Android устройства.



Сброс настроек

Данная функция позволяет сбросить настройки устройства до заводских. Для сброса настроек нажмите кнопку «Сброс настроек», появится уведомление «Вы хотите сбросить настройки этого устройства?». Нажмите кнопку «Да» для сброса настроек, нажмите «Нет» для отмены операции.

Примечание: после сброса настроек все данные и информация, сохраненная в приборе, будут удалены.



IV. Кнопка «Весы».

Используется для взвешивания продуктов от 1 до 4999 г с шагом 1 г.

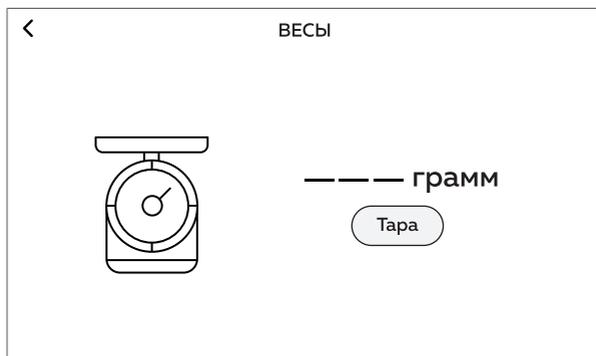
- Использовать функцию весов можно только, если работа прибора остановлена или он находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку «Весы» - на экране появится значение «0 грамм».



- Положите продукты в чашу/на крышку чаши – на экране отобразится вес нетто продуктов, единица измерения – грамм.

Примечание: если в чашу уже добавлены ингредиенты и добавляются новые, весы сложат оба значения, а на дисплее отобразится общий вес в чаше.

- Для обнуления показания весов нажмите на кнопку «Тара».



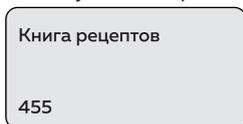
Внимание! Во время взвешивания не прикасайтесь к кухонной машине. А также следите за тем, чтобы ничего не находилось под кухонной машиной. В противном случае результат взвешивания будет неправильным.

Примечание: добавление ингредиентов после выхода из функции весов и повторного входа не отобразит общий вес. На экране отобразится только вес недавно добавленных ингредиентов и только в режиме весов.

Примечание: на экране могут отображаться отрицательные значения, при извлечении продуктов из чаши или при извлечении чаши из корпуса прибора.

V. Кнопка «Книга рецептов» отображает список рецептов из облачного хранилища.

- Нажмите на кнопку «Книга рецептов»  или на «Книга рецептов» на главном экране



На экране отобразятся категории блюд: десерты, закуски, напитки, основные блюда, основы, соусы, супы и последние рецепты.



- Нажмите на выбранную категорию. После выбора категории над рецептами появится строка заголовков. Вы можете пролистывать различные категории или выбрать опцию «Все», чтобы отобразить все рецепты сразу.



Примечание: в правом верхнем углу книги рецептов находится строка поиска, нажмите на нее, чтобы вручную найти рецепт с помощью клавиатуры на сенсорном экране.

- Нажмите на выбранный рецепт. После выбора рецепта отобразится список необходимых ингредиентов и шаги, необходимые для приготовления рецепта.



Примечание: только когда Ваш телефон подключен к прибору, на его экране будет отображаться время приготовления по выбранному рецепту (см. раздел «Подключение устройства»).

Примечание: время загрузки книги рецептов будет зависеть от скорости интернет-соединения.

- Вы можете поделиться рецептом через WhatsApp. Для этого нажмите на значок  в правом верхнем углу рецепта и отсканируйте QR-код с помощью WhatsApp.

VI. Кнопка «Домашняя страница» – используется для переключения на главную страницу в режимах «Книга рецептов» и «Автопрограммы».

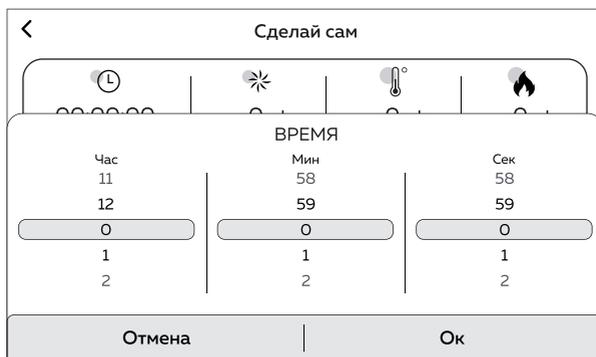
VII. «Сделай сам» используется для ручной установки времени, скорости, температуры, мощности, запуска и остановки кухонной машины.

Примечание!

- Для смешивания продуктов установите только скорость работы и время.
- Для смешивания и нагрева продуктов установите скорость, время и температуру, тогда прибор будет работать в режиме смешивания и нагрева.

Таймер

- На экране отображаются часы, минуты и секунды.
- Нажмите опцию время, на экране отобразится прокручиваемое меню от 00 до 12 часов. Чтобы выбрать желаемое время, Вы можете использовать сенсорный экран или регулятор, расположенный на корпусе прибора. Шаг регулировки - 1 секунда, минута, час.



- Нажмите на значение час, выберите нужное значение, прокрутив значения вниз и вверх. Повторите для минут и секунд.
- Для регулировки времени при помощи регулятора, поверните его по или против часовой стрелки.
- После выбора желаемого времени нажмите «ОК».

Примечание: для начала работы нажмите кнопку , расположенную в правом нижнем углу экрана, устройство начнет автоматический обратный отсчет времени.

Скорость

- Нажмите опцию скорость. На экране отобразится прокручивающееся меню от 0 до 10. «0» – низкая скорость, «10» – высокая. Установите нужную скорость вращения ножа, прокрутив значения вниз и вверх.



- Вы можете использовать сенсорный экран или регулятор, расположенный на корпусе прибора. Шаг регулировки – 1.
- Для регулировки скорости при помощи регулятора, поверните его по или против часовой стрелки.
- После выбора желаемой скорости нажмите «ОК».

Примечание: для начала работы нажмите кнопку , расположенную в правом нижнем углу экрана, устройство начнет автоматический обратный отсчет времени.

Если для скорости не был установлен таймер в режиме «Сделай сам», заданное время будет следующим:

Скорость 1 - 4	Максимальное время 1 час
Скорость 5 - 10	Максимальное время до 5 минут

Температура

- Нажмите опцию температура. На экране отобразится прокручивающееся меню от 0 до 120 °С. Установите нужную температуру приготовления, прокрутив значения вниз и вверх.
- Вы можете использовать сенсорный экран или регулятор, расположенный на корпусе прибора. Шаг регулировки - 1°С.
- Для регулировки температуры при помощи регулятора, поверните его по или против часовой стрелки.
- После выбора желаемой температуры нажмите кнопку «ОК».



Примечание: для начала работы нажмите кнопку , расположенную в правом нижнем углу экрана, устройство начнет автоматический обратный отсчет времени.

Мощность

- Нажмите опцию мощность. На экране отобразится прокручивающееся меню от 0 до 10, где «0» - низкая, а «10» - высокая мощность, при ней нагрев до заданной температуры будет происходить быстрее.
- Вы можете использовать сенсорный экран или регулятор, расположенный на корпусе прибора. Шаг регулировки - 1.
- Для регулировки мощности при помощи регулятора, поверните его по или против часовой стрелки.

- После выбора желаемой мощности нагрева нажмите кнопку «ОК».



Примечание: для начала работы нажмите кнопку , расположенную в правом нижнем углу экрана, устройство начнет автоматический обратный отсчет времени.

Примечание: рекомендуется выбирать низкую мощность при приготовлении жирной пищи, чтобы избежать подгорания.

Примечание: функция мощности не активируется, пока не будет установлена температура.

- За 3 секунды до окончания приготовления прибор издаст звуковой сигнал и по завершении перейдет в режим ожидания.
- После окончания процесса приготовления выключите прибор при помощи кнопки включения/выключения на корпусе прибора. Снимите чашу с корпуса прибора и снимите крышку.
- Извлеките приготовленные продукты из чаши.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

- Во избежание получения ожогов не прикасайтесь к металлической части чаши, пока она горячая.
- При перемещении чаши держите ее за ручки, а не за корпус.
- Запрещено использовать функцию нагрева, когда чаша пуста.

- Время работы, скорость, мощность и температуру можно изменить в процессе приготовления.

VIII. История. В данном разделе отображается дата и время ранее приготовленных рецептов из «Книги рецептов».

- Чтобы удалить рецепт из истории, проведите по рецепту влево, чтобы получить доступ к символу , затем нажмите на него.
- Нажмите на символ  в правом верхнем углу экрана, чтобы очистить историю.

IX. Избранное. В данном разделе отображаются Ваши любимые сохраненные рецепты. Чтобы добавить рецепт в «Избранное»:

- Нажмите на кнопку «Книга рецептов» на главном экране.
- Выберите рецепт, который Вы хотите добавить в «Избранное». Нажмите на значок , который находится рядом с названием рецепта. Значок окрасится в красный цвет .
- Рецепт добавлен в «Избранное».
- Чтобы удалить рецепт из списка «Избранное», нажмите опцию «Избранное» на главном экране и нажмите значок , расположенный рядом с названием рецепта.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СКОРОСТЬ И ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ДЛЯ КАЖДОГО АКСЕССУАРА

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** не собирайте и не используйте лопатку для замешивания и внутреннюю паровую корзину для варки на пару одновременно.

Аксессуары	Изображение	Функция	Скорость	Время использования
Многофункциональный нож		Измельчение (+)	5	1 минута
		Измельчение (++)	10	
Лопатка для замешивания. <i>**не собирайте и не используйте лопатку для замешивания и внутреннюю паровую корзину одновременно</i>		Замешивание теста для хлеба, пиццы и т.д.	2-3	5-20 минут
		Замешивание теста для лапши	3	3 минуты
Насадка «Бабочка»		Смешивание	1-3	30 минут
		Взбивание яичных белков или сливок	4	10 минут
Пароварка		Приготовление овощей на пару	-	15 минут
		Приготовление мяса на пару	-	20-30 минут
Лопатка для жарки		Обжаривание	1-2	5-20 минут
		Перемешивание	1-2	5-20 минут
Мультирезка		Нарезка ломтиками, соломкой, терка	3-4	1-10 минут
Насадка для очистки чаши		Глубокая очистка	2-3	3-7 минут

ОЧИСТКА И УХОД

! **ВНИМАНИЕ!** Перед очисткой прибора отключите его от электросети.

! **ЗАПРЕЩЕНО** погружать корпус прибора в воду или иные жидкости!

Аксессуар	Изображение	Можно мыть в посудомоечной машине	
		Только при низкой температуре нагрева (45°-60°C)	Нет
Многофункциональный нож		✓	-
Лопатка для замешивания		✓	-
Лопатка для жарки		✓	-
Насадка «Бабочка»		✓	-
Пароварка		✓	-
Чаша		✓	-
Крышка чаши		✓	-
Мерный стакан		✓	-
Лопатка		✓	-
Внутренняя паровая корзина		✓	-
Мультирезка		✓	-
Насадка для очистки чаши		✓	-



Очищайте прибор сразу после использования, особенно элементы конструкции, контактирующие с продуктами питания. Остатки продуктов могут засыхать и затруднять разборку деталей и очистку или даже привести к ухудшению функционирования прибора.

- Отсоедините все насадки и нож от чаши прибора.
- Очищайте все элементы конструкции устройства только в разобранном виде. Промойте их в теплой воде с мягким моющим средством. Затем ополосните детали чистой водой и сразу же вытрите насухо.
- Для профилактики появления ржавчины рекомендуется смазать нож растительным маслом.
- Запрещено использование бензина, бензола, растворителей, горячей воды, едких и абразивных чистящих средств, острых металлических или грубых щеток. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители, т.к. проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- Корпус прибора протрите влажной тканью.
- Для удаления прилипших загрязнений из миксерной чаши используйте специальное моющее средство для нержавеющей стали.
- Следите за тем, чтобы корпус и металлическая чаша всегда были сухими и чистыми.
- **Если чашу и нож трудно очистить, можно воспользоваться функцией «Глубокая очистка», добавив немного мыльной воды в чашу и установив насадку для очистки.**

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

- Храните прибор в сухом, прохладном, недоступном для детей месте. Вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей, желательно в оригинальной упаковке.
- Перед хранением и транспортировкой устройства необходимо тщательно очистить прибор и полностью просушить.
- При осуществлении транспортировки и хранения устройства запрещается подвергать его механическим воздействиям извне, так как они могут привести к повреждению устройства, нарушению его конструкции или повреждению внешней упаковки. Берегите упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.
- После транспортировки или хранения прибора при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	СПОСОБ РЕШЕНИЯ
E01	Предохранительный выключатель не активирован	Крышка чаши неправильно установлена на чаше или не зафиксирована в нужном положении	Убедитесь, что крышка чаши установлена правильно и плотно зафиксирована
		Чаша неправильно установлена на корпусе	Убедитесь, что чаша правильно установлена на корпусе
E02	Датчик температуры не обнаружен	Чаша не установлена, установлена неправильно или повреждено подключение датчика температуры к основанию чаши	Убедитесь, что чаша правильно установлена в корпусе
			Убедитесь, что соединительные штифты под чашей не деформированы и не сломаны
E03	Заклинило двигатель и/или лопасти	В чашу было добавлено слишком много ингредиентов	Уменьшите объем продуктов в чаше
		Ингредиенты слишком крупные	Нарежьте продукты на более мелкие кусочки и снова запустите прибор
E04	Слишком высокая температура	В чаше нет продуктов или их недостаточно, если в течение длительного времени установлена высокая температура	Положите продукты в чашу или добавьте еще продуктов
E05	Слишком высокая температура двигателя	Прибор слишком долго работал с высокой нагрузкой (например, при замешивании теста) или на высокой скорости без периода остывания	Перед повторным запуском выключите и дайте прибору остыть
			Время использования и периоды охлаждения указаны в разделе «Скорость» данного руководства

E07	Неисправность скоростной коробки передач	Коробка передач переключается на другую передачу при переключении с группы скоростей 1-5 на группу скоростей 6-10. Если передача по какой-либо причине не переключается, на дисплее отобразится сообщение об ошибке	Остановите прибор, затем перезагрузите его
E08	Неисправность датчика температуры двигателя	Если датчик температуры двигателя не будет обнаружен при запуске, на дисплее отобразится сообщение об ошибке	Остановите прибор, затем перезапустите
Устройство не включается после подключения к сети	Шнур питания неправильно вставлен в розетку или в розетке нет напряжения	Заново подключите шнур в розетку или подключите устройство к другому источнику питания	
	Не включена кнопка Включения/Выключения на корпусе прибора	Включите кнопку Включения/Выключения на корпусе прибора	
	Неправильно установлена чаша	Установите чашу в соответствии с инструкцией	
Устройство не нагревает	Возможно, не была выбрана температура	Установите нужную температуру	
Устройство останавливается во время работы	Чаша перегружена продуктами	Уменьшите объем загружаемых продуктов и/или добавьте немного жидкости	
Устройство неправильно взвешивает	Возможно, устройство установлено ненадлежащим образом	Убедитесь, что устройство стоит на ровной, чистой и нескользкой поверхности	
		Не прикасайтесь к устройству во время всего процесса взвешивания	
Прибор самостоятельно отключился в процессе работы	Сработала система защиты от перегрева	Отключите устройство от сети питания и дайте ему остыть в течение 30 минут	
Посторонний запах в первое время работы устройства	Это нормальное явление	Посторонний запах уйдет спустя некоторое время	

В случае возникновения неисправностей, которые не прописаны в данной инструкции, следует сразу обратиться в авторизованный сервисный центр. Для ремонта могут быть использованы только оригинальные запасные детали. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.

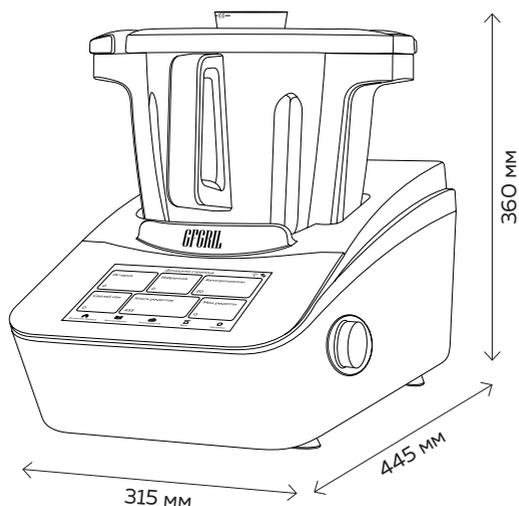


ВАЖНО! Во время работы прибора будет слышен звук работающего электродвигателя и создаваться легкая вибрация. Это нормально и не является неисправностью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	GF-KP100
Мощность	1700 Вт
Мощность двигателя	700 Вт
Мощность с нагревом	1000 Вт
Напряжение / Частота тока	220-240 В , 50/60 Гц
Материал чаши	Нержавеющая сталь, SUS304
Материал корпуса	Пластик
Материал ножа, лопатки для замешивания, лопатки для жарки	Нержавеющая сталь, SUS304
Материал пароварок	PP пластик
Материал насадки «Бабочка»	PP пластик + силикон
Материал лопатки	Силикон
Материал насадки для очистки	PP пластик + нержавеющая сталь
Материал мультирезки	PP пластик + нержавеющая сталь SUS430
Защита от перегрева и перегрузок	Есть
Ножки на присосках	Есть
Длина шнура электропитания	100 см
Вес нетто с аксессуарами / Вес брутто с аксессуарами	6,5 кг / 8,7 кг
Габаритные размеры (ШxГxВ): -Корпус с чашей: -Внутренняя паровая корзина: -Крышка пароварки: -Верхний лоток пароварки: -Основная корзина пароварки:	315 x 445 x 360 (высота с пароваркой: 465) мм 190 x 95 мм 310 x 240 x 55 мм 400 x 275 x 40 мм 405 x 300 x 115 мм
Объем чаши / макс рабочий	4,7 л / 3,2 л
Дисплей	7-дюймовый цветной сенсорный экран

Производитель оставляет за собой право для разных партий поставок без предварительного уведомления изменять комплектующие части изделия, не влияя при этом на основные технические параметры изделия. Это может повлечь за собой изменение веса и габаритов изделия, но не более чем на +/- 5-10%.



УТИЛИЗАЦИЯ



Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде. Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.