

COSO  
DESIGN

## Кухонная комбайн КМ 1200 Chef



Артикульный номер 3151

Braukmann GmbH (Браукманн ГмбХ)

Райффайзенштрассе 9

59757 Арнсберг, Германия

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 77

eMail: [kundenservice@caso-germany.de](mailto:kundenservice@caso-germany.de)

Самую актуальную версию инструкции по эксплуатации можно найти также на нашем сайте:  
[www.caso-germany.de](http://www.caso-germany.de)

Номер документа: 3151 25-04-2017

Возможны опечатки

© 2017 Braukmann GmbH

|           |   |           |
|-----------|---|-----------|
| <b>1</b>  | <b>Инструкция по эксплуатации</b>                                     | <b>10</b> |
| 1.1       | Общая информация  | 10        |
| 1.2       | Информация в отношении данной инструкции                              | 10        |
| 1.3       | Предупредительные указания  | 10        |
| <b>2</b>  | <b>Безопасность</b>   | <b>11</b> |
| 2.1       | Применение в соответствии с назначением                               | 11        |
| 2.2       | Общие указания по технике безопасности                                | 12        |
| 2.3       | Опасность получения травмы  | 14        |
| 2.4       | Опасность, связанная с электрическим током                            | 17        |
| <b>3</b>  | <b>Ограничение ответственности</b>                                    | <b>17</b> |
| <b>4</b>  | <b>Охрана авторских прав</b>  | <b>18</b> |
| <b>5</b>  | <b>Ввод в эксплуатацию</b>  | <b>18</b> |
| 5.1       | Указания по безопасности  | 18        |
| 5.2       | Объем поставки и осмотр после транспортировки                         | 18        |
| 5.3       | Распаковка  | 19        |
| 5.4       | Утилизация упаковки   | 19        |
| 5.5       | Требования к месту установки  | 19        |
| 5.6       | Электрический привод  | 20        |
| <b>6</b>  | <b>Конструкция и принцип работы</b>                                   | <b>20</b> |
| 6.1       | Паспортная табличка   | 20        |
| 6.2       | Общий обзор   | 21        |
| 6.3       | Сборка  | 25        |
| <b>7</b>  | <b>Управление и эксплуатация</b>                                      | <b>30</b> |
| 7.1       | Перед первым использованием   | 30        |
| 7.2       | Дисплей   | 30        |
| 7.2.1     | Ручной режим  | 30        |
| 7.2.2     | Автоматический режим  | 30        |
| 7.3       | Использование функции перемешивания                                   | 31        |
| 7.4       | Использование насадки-блендера  | 32        |
| 7.5       | Использование насадки-терки   | 32        |
| 7.6       | Использование мясорубки   | 32        |
| 7.7       | Приготовление колбасы   | 32        |
| 7.8       | Изготовление продуктов из теста, например, печенья из песочного теста | 33        |
| <b>8</b>  | <b>Очистка и уход</b>   | <b>33</b> |
| 8.1       | Указания по безопасности  | 33        |
| 8.2       | Очистка   | 34        |
| <b>9</b>  | <b>Устранение неисправностей</b>                                      | <b>34</b> |
| 9.1       | Указания по безопасности  | 34        |
| 9.2       | Неисправности   | 34        |
| <b>10</b> | <b>Утилизация старого прибора</b>                                     | <b>34</b> |
| <b>11</b> | <b>Гарантия</b>   | <b>35</b> |
| <b>12</b> | <b>Технические характеристики</b>                                     | <b>35</b> |

# 1 Инструкция по эксплуатации

## 1.1 Общие положения

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.

Если вы будете обращаться со своей кухонной машиной KM 1200 Chef и ухаживать за ней надлежащим образом, то вы сможете пользоваться ей многие годы. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

## 1.2 Информация в отношении данной инструкции

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью KM 1200 Chef (называемой далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.

Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

прибора. Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором его следующим владельцам.

## 1.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:

### **! ОПАСНОСТЬ**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.**

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к смерти или тяжелым травмам.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать опасности смерти и нанесения тяжелых травм людям.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.**

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.

## **! ВНИМАНИЕ**

**Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.**

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.

## **УКАЗАНИЕ**

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

## **2 Безопасность**

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

### **2.1. Применение по назначению**

Данный прибор предназначен только для бытового использования внутри помещения для

- перемешивания, взбивания и измельчения продуктов питания (элементы для перемешивания)
- смешивания с помощью миксера соусов, песто, каши для детей и тому подобного (насадка-блендер)
- нарезки и измельчения на терке продуктов питания (насадка-терка)
- приготовления фарша и бифштекса по-татарски (поставляемая в виде опции мясорубка)

Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

**Прибор НЕ предназначен для переработки кубиков льда, замороженных продуктов, продуктов с твердым ядром (например, вишни) или подобных твердых продуктов питания.**

## **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**Опасность из-за ненадлежащего применения!**

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

- ▶ Прибор следует использоваться только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данной инструкции по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены.

Риск несет только пользователь.

## 3.2 Общие указания по безопасности

### **УКАЗАНИЕ**

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

Перед началом использования прибора внимательно прочитайте эти указания и рассмотрите иллюстрации в данной инструкции по эксплуатации.

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора новый кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Этим прибором нельзя пользоваться людям со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний.
- ▶ Детям нельзя пользоваться этим прибором. Прибор и электрический кабель следует держать в месте, недоступном для детей.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Детям не разрешается выполнять работы по очистке прибора и его техническому обслуживанию.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у изготовителя. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- ▶ Ремонт прибора в течение срока гарантии может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются.

### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- ▶ Используйте только принадлежности, которые поставляются вместе с прибором. Гарантия на прибор теряет силу, если используются принадлежности других производителей.
- ▶ Перед первым использованием тщательно вымойте все детали, которые будут контактировать с продуктами питания.
- ▶ Сразу после использования вынимайте вилку из розетки.
- ▶ Не перерабатывайте кости, орехи и другие твердые ингредиенты.
- ▶ Мясорубка: Перерабатывайте куски мяса без связок, костей и жира.
- ▶ Используйте прибор непрерывно в течение не более 10 минут (с насадкой-блендером - максимально в течение 1,5 минут). Потом дайте

прибору остыть в течение примерно 30 минут.

- ▶ Прибор нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не перегружайте прибор и не позволяйте ему работать на холостом ходу.
- ▶ Убедитесь, что все детали правильно смонтированы и сидят прочно.
- ▶ Не используйте прибор для других целей, выходящих за рамки обычных бытовых.
- ▶ Прибор не предназначен для использования с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

#### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Не перегружайте загрузочную горловину / корпус шнека и не прижимайте ингредиенты толкателем слишком сильно, прибор может быть поврежден.
- ▶ Всегда используйте только одну насадку (элементы для смешивания, насадку-терку, насадку-мясорубку или насадку-блендер). Держите кожухи не используемых насадок/приводов закрытыми.
- ▶ Даже если вы используете насадку-терку, насадку-мясорубку или насадку-блендер, чаша для смешивания должна быть вставлена, а ее крышка плотно закрыта.
- ▶ Не используйте для переработки замороженные ингредиенты. Прибор может быть поврежден.
- ▶ В случае перегрева прибор отключается. Выньте вилку из розетки и дайте прибору полностью остыть, прежде чем снова его использовать.
- ▶ Во время работы нельзя передвигать прибор.
- ▶ Не превышайте максимально допустимый уровень наполнения насадки-блендера.

### **3.3 Опасность получения травмы**

#### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

При ненадлежащем применении прибора существует опасность получения травмы.

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать травм:

- ▶ Ни в коем случае нельзя совать руки в корпус шнека насадки-мясорубки / в загрузочную горловину насадки-терки, всегда следует пользоваться толкателем.

## **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Никогда не используйте свои пальцы или какое-либо другое вспомогательное средство, чтобы продвинуть ингредиенты глубже в корпус шнека или загрузочную горловину, когда прибор включен. Для этой цели пользуйтесь только толкателем.
- ▶ Никогда не касайтесь оснастки, если прибор работает.
- ▶ Убедитесь, что мотор и принадлежности остановились, прежде чем касаться прибора.
- ▶ Терочный барабан насадки-терки, нож насадки-мясорубки и лезвия насадки-блендера являются острыми, берите их осторожно. Будьте осторожны в обращении с лезвиями/ножами при опорожнении или очистке насадок.
- ▶ Никогда не опускайте руки в чашу для смешивания и не трогайте элементы для смешивания, насадку-блендер, насадку-терку или насадку-мясорубку, если они смонтированы и вилка прибора вставлена в розетку.
- ▶ Используйте блендер и чашу для смешивания только с закрытой крышкой. Открывайте крышку только при полной остановке прибора и в том случае, если поворотная кнопка находится в положении «0».

### **▶ Для вашей собственной безопасности:**

Никогда не используйте насадку-блендер без оригинальной крышки, которая входит в объем поставки. Кроме того, никогда не опускайте руки во время работы в стакан/емкость миксера.

- ▶ Никогда не проталкивайте продукты рукой, не опускайте пальцы в загрузочную горловину и корпус шнека, используйте для этой цели толкатель.
- ▶ Не дотрагивайтесь до подвижных деталей.

## **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Следите за тем, чтобы свободная одежда, длинные волосы или электрический кабель не касались подвижных деталей.
- ▶ Не помещайте в загрузочную горловину, корпус шнека, насадки или чашу для смешивания никакие предметы (например, столовые приборы). Существует опасность получения травмы, а прибор может быть поврежден.
- ▶ Если что-то блокирует терочный барабан, ножи или лезвия, вытащите сначала вилку из розетки и подождите, пока прибор полностью остановится. Потом попытайтесь осторожно ликвидировать блокировку.
- ▶ Перед монтажом/демонтажом насадки-блендера, элементов для смешивания (крюка для вымешивания теста, лопатки-мешалки,

венчика), насадки-терки (с барабаном) или насадки-мясорубки (с составными элементами) вынимайте вилку из розетки.

- ▶ Всегда сначала вынимайте вилку из розетки, прежде чем удалять насадку-блендер или чашу для смешивания.
- ▶ Вытащите вилку из розетки и подождите полной остановки всех подвижных деталей, прежде чем их демонтировать.
- ▶ Вынимайте вилку из розетки, если прибор не находится под надзором, перед проведением очистки и перед демонтажом и монтажом принадлежностей или узлов.
- ▶ Мясорубка: Никогда не наклоняйте лицо над корпусом шнека с загрузочным лотком, если работает мотор. Если при подготовке ингредиентов вы не заметили костей или других твердых компонентов, они могут вылететь, как и куски мяса.

Внимание: Опасность получения травмы!

### 3.4 Опасность, связанная с электрическим током

**! ОПАСНОСТЬ**      **Опасность для жизни от электрического тока!**

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями существует опасность для жизни!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его повредили или уронили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его сервисной службой или лицом, имеющим такую же квалификацию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.

### 3. Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией. На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.

Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- Несоблюдения инструкции
- Применения не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Использования не разрешенных к применению запасных частей.
- Технических изменений, модификаций прибора

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется. Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

### 4 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены. Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат компании Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

### 5. Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

#### 5.1 Указания по безопасности

##### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

**При вводе прибора в эксплуатацию может быть нанесен ущерб людям и предметам!**

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасностей.

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность задохнуться.

#### 5.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Кухонная машина KM 1200 стандартно поставляется со следующими компонентами:

- корпус мотора, элементы для смешивания (крюк для вымешивания теста, лопатка-мешалка, венчик)
- чаша для смешивания с крышкой (защита от брызг)
- насадка-блендер с крышкой
- насадка-терка, состоящая из: загрузочной горловины, толкателя, 4 барабанов (дольки, стружка, грубая нарезка, мелкая нарезка)
- Опционально: насадка-мясорубка, состоящая из: толкателя, загрузочного лотка, корпуса шнека, шнека, ножа, дисков с отверстиями (мелкими, средними, большими), фиксирующего кольца/накидной гайки. Вы можете приобрести насадку-мясорубку отдельно, артикульный номер Caso 3152
- Инструкция по эксплуатации

#### УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.

#### УКАЗАНИЕ

- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

### 5.3 Распаковка

При распаковке выньте прибор из коробки и удалите как упаковочный материал как внутри, так и снаружи.



### 5.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию.

Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".

#### УКАЗАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

### 5.5 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

- Прибор следует устанавливать на ровную и устойчивую поверхность.
- Выбирайте место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до прибора.
- Прибор не предназначен для встраивания в стену или шкаф.
- Не используйте прибор вне помещения.
- Прибору необходима достаточная циркуляция воздуха (минимальное расстояние 15 см).
- Не устанавливайте прибор в горячей, мокрой или очень влажной среде или поблизости от горячего материала.
- Установка прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.

## 5.6 Электрический привод

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.  
В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.
- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм<sup>2</sup>. Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

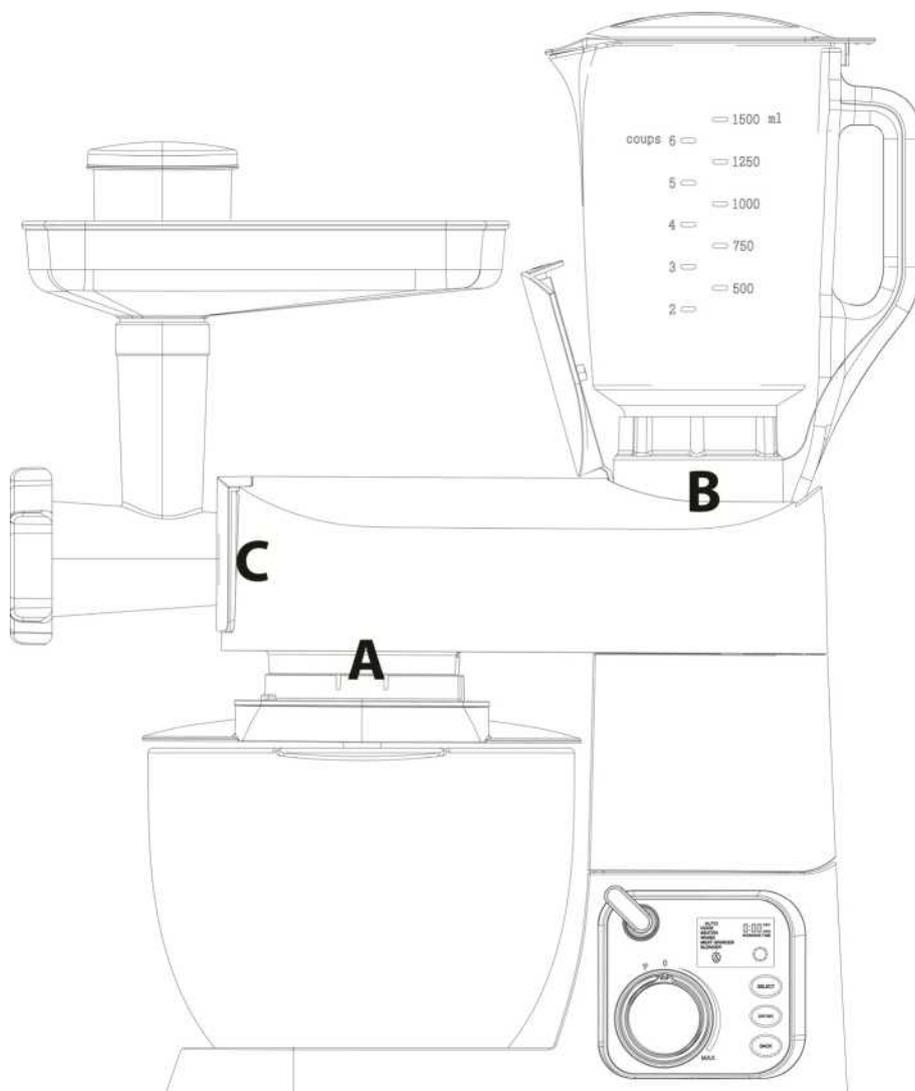
## 6. Конструкция и работа

В этой главе содержатся важные указания по конструкции и работе прибора.

### 6.1. Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится с нижней стороны прибора

## 6.2. Общий обзор

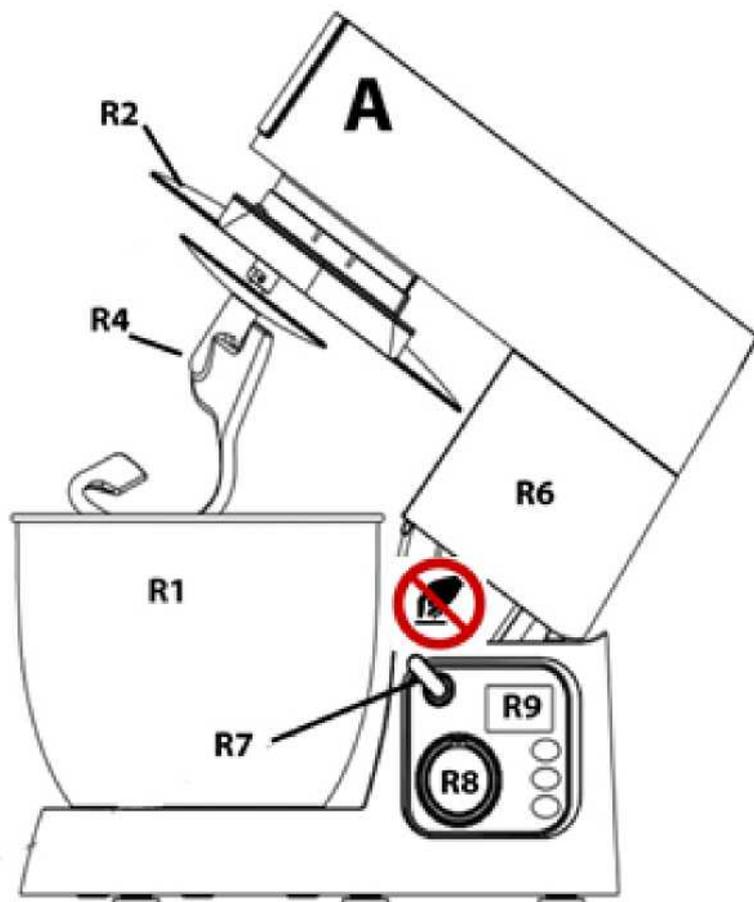


- A Привод для элементов для перемешивания
- B Привод для насадки-блендера
- C Привод для насадки-терки или насадки-мясорубки

### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Прибор можно использовать только в том случае, если вставлена чаша для смешивания с крышкой.
- ▶ Всегда можно использовать только одну насадку.
- ▶ Держите кожухи не используемых насадок/мест подключения закрытыми.

## Функция смешивания



A Привод для элементов для смешивания

R1 Чаша для смешивания

R2 Крышка (защита от брызг) с отверстием

R3 Венчик

R4 Крюк для вымешивания теста

R5 Лопатка-мешалка

R6 Корпус мотора (здесь в откинутаом состоянии)

R7 Рычаг деблокировки для корпуса мотора

R8 Поворотная ручка для регулирования скорости

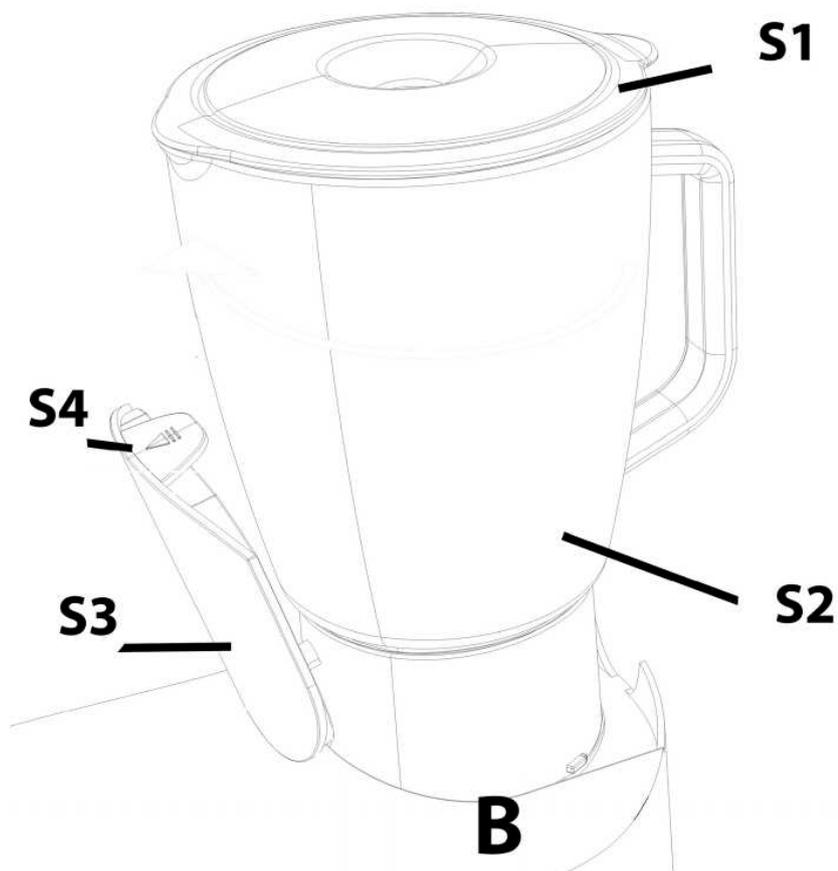
R9 Дисплей



### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

▶ Следите за тем, чтобы не зажать пальцы рук между откиннутым корпусом мотора и основанием прибора. Опасность получения травмы!

▶ Значение символа  = не прикасаться!



## Функция блендера

В Привод для насадки-блендера

S1 Крышка

S2 Блендер/Емкость миксера

S3 Верхний клапан

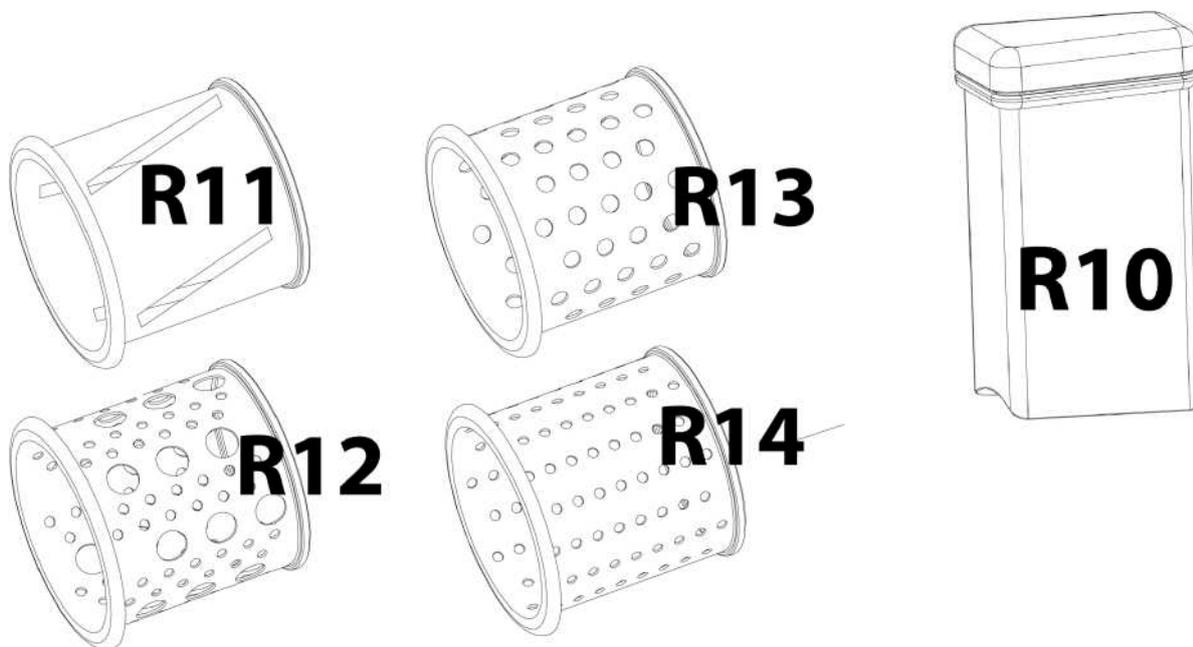
S4 Кнопка для открывания верхнего клапана

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

#### ► Для вашей собственной безопасности:

Никогда не используйте насадку-блендер без оригинальной крышки, которая входит в объем поставки. Кроме того, во время работы никогда не помещайте руки в стакан/емкость миксера.

## Функция терки



R10 Толкатель

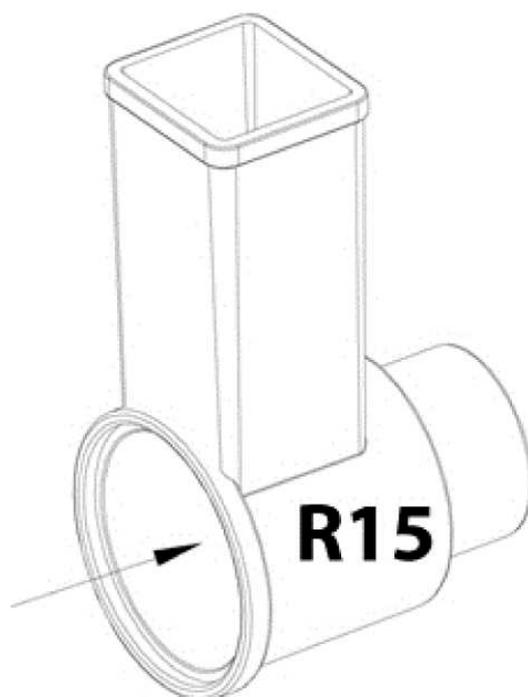
R11 Барабан для ломтиков

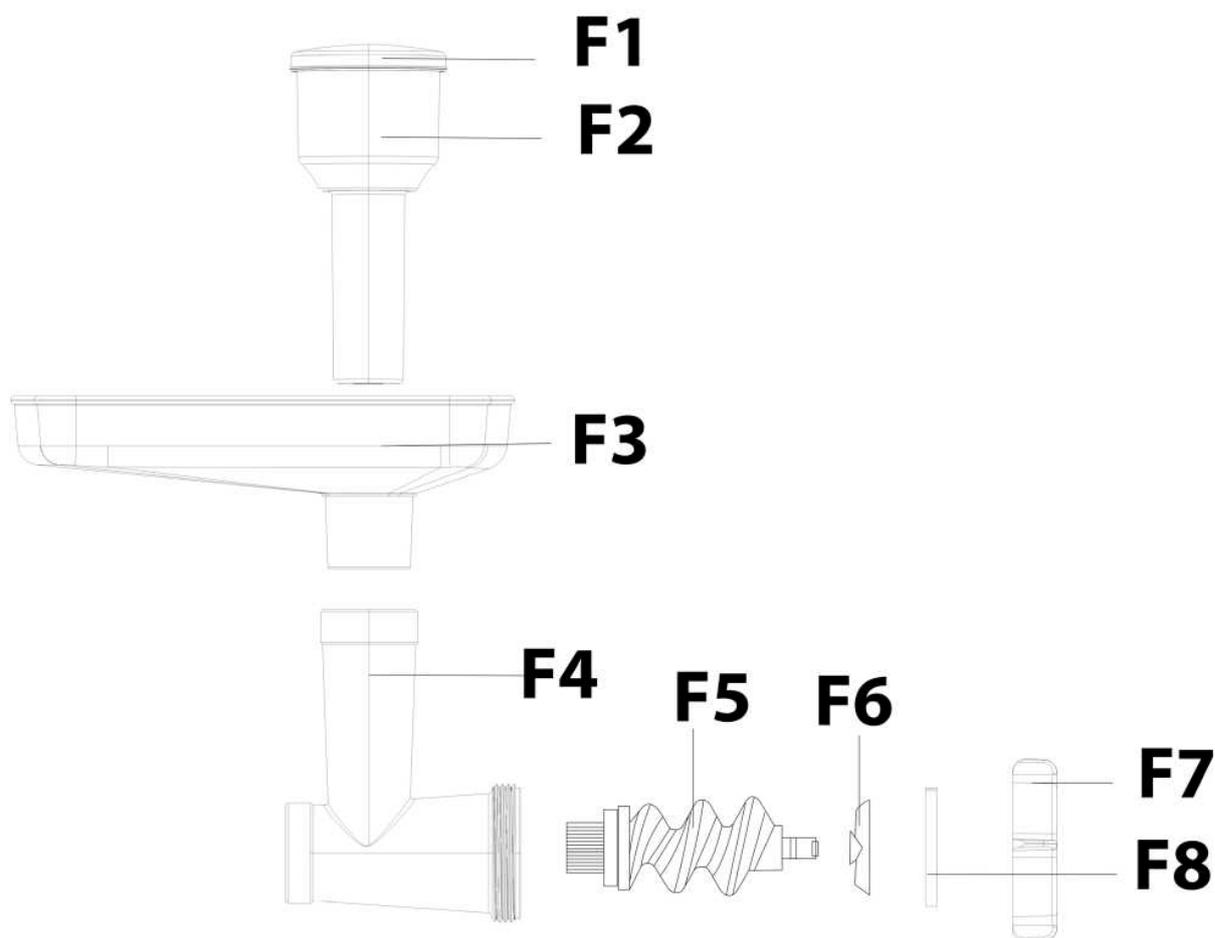
R12 Барабан для стружки

R13 Грубая нарезка

R14 Мелкая нарезка

R15 Насадка-терка / Загрузочная горловина





### Опциональная функция мясорубки

(Вы можете приобрести насадку-мясорубку отдельно, артикульный номер Caso 3152)

F1 Толкатель-крышка

F2 Толкатель

F3 Загрузочный лоток

F4 Корпус шнека / загрузочная горловина

F5 Шнек

F6 Нож

F7 Фиксирующее кольцо/ накидная гайка

F8 Диск с отверстиями (большими, средними, мелкими)

### 6.3 Сборка

#### **УКАЗАНИЕ**

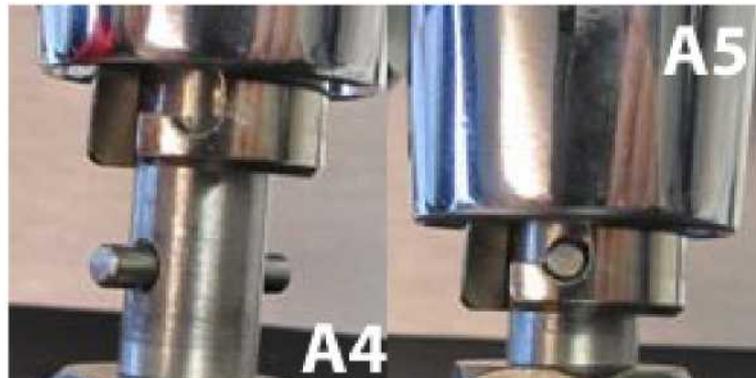
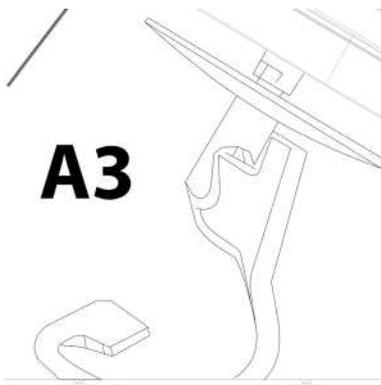
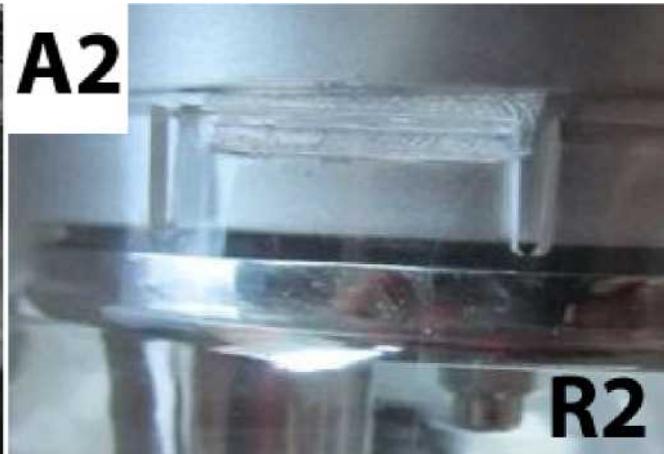
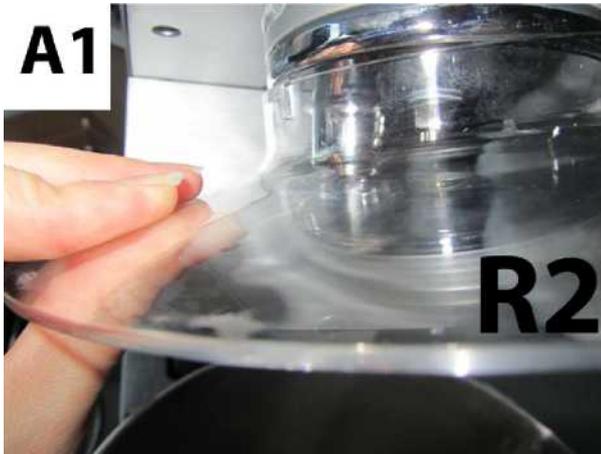
- ▶ Прибор можно использовать только в том случае, если вставлена чаша для смешивания с крышкой.
- ▶ Всегда можно использовать только одну насадку.
- ▶ Держите кожухи не используемых насадок/мест подключения закрытыми.



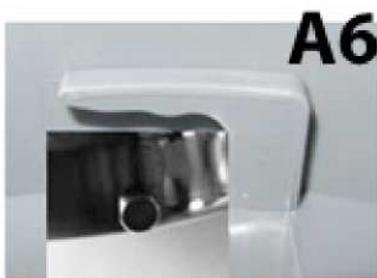
Поставьте корпус мотора на стол.

Поставьте рычаг деблокировки (R7) на символ открытого замка  и откиньте корпус мотора назад до его фиксации.

Установите крышку на чашу для смешивания (R2), прижав ее вверх (рисунок A1), чтобы крепления с левой и правой стороны вошли друг в друга (рисунок A2).



Установите элемент для смешивания (крюк для вымешивания теста, лопатку-мешалку или венчик, рисунок A3) в привод для элементов для смешивания, вставив элемент для смешивания по направлению вверх и вправо до фиксации штифтов в креплении (рисунок A4-A5).

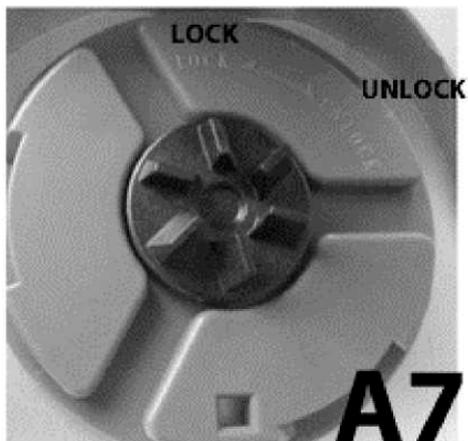


Установите чашу для смешивания на цоколь и поверните ее по часовой стрелке до срабатывания фиксатора. При этом штифты задвигаются под стопорные устройства (рисунок A6).

Для того чтобы снять чашу для смешивания, поверните ее против часовой стрелки и поднимите вверх.

## Функция блендера

Нажмите на кнопку верхнего клапана (S4) и потом сдвиньте клапан вверх и откиньте его вперед.



Установите насадку-блендер, чтобы символ открытого замка  находился над маркировкой UNLOCK (рисунок A7), потом поверните насадку-блендер против часовой стрелки до ее фиксации.

## **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Лезвия в насадке-блендере очень острые. Не прикасайтесь к ним. Опасность получения травмы!



## Функция терки

Нажмите на передний клапан и сдвиньте его вверх, чтобы его снять (рисунок A8).



Установите насадку-терку под углом 45 градусов (рисунок A9) и поверните ее против часовой стрелки до фиксации (рисунок A10).

Вставьте в насадку-терку нужный барабан (рисунок A11).

**! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Обращайтесь с терочными барабанами осторожно, они острые. Опасность получения травмы!

Вставьте толкатель в насадку-терку.

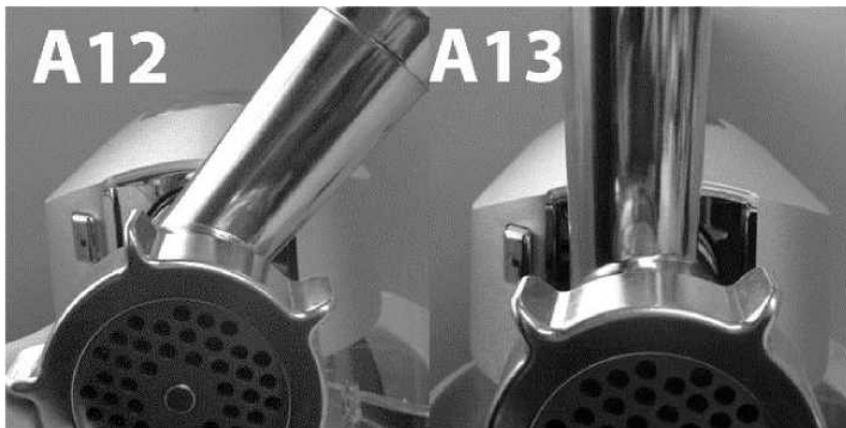


Если вы хотите снова удалить насадку-терку, следует нажать кнопку деблокировки и снова повернуть насадку-терку по часовой стрелке в положение 45 градусов.



**Насадка-мясорубка (опционально)**

Нажмите на передний клапан и сдвиньте его вверх, чтобы его снять (рисунок A8).



Установите насадку-мясорубку под углом 45 градусов (рисунок A12) и поверните ее против часовой стрелке до фиксации (рисунок A13).



Вставьте шнек в корпус для шнека, потом установите на шейку нож, как показано на рисунке A14, а потом нужный диск с отверстиями, как показано на рисунке A15.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

► Нож острый, обращайтесь с ним осторожно. Опасность получения травмы!



Установите фиксирующее кольцо / накидную гайку и прочно закрутите его по часовой стрелке (рисунок A16).

На корпусе шнека установите загрузочный лоток (рисунок A17) и вставьте толкатель.



Если вы хотите снова удалить насадку-мясорубку, следует нажать кнопку деблокировки и снова повернуть насадку-мясорубку по часовой стрелке в положение 45 градусов.



## 7. Управление и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### **! ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ**

- ▶ Не оставляйте прибор во время работы без надзора, чтобы суметь вовремя вмешаться при возникновении опасности.

### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Перед использованием прибора охладите корпус шнека (F4) в холодильнике или ополосните его холодной водой, это облегчает переработку.
- ▶ Прибор можно включать только в том случае, если он правильно собран, а верхний кожух либо закрыт, либо вставлена насадка-блендер.

### 7.1 Перед первым использованием

Помойте прибор, смотри главу "Очистка".



### 7.2 Дисплей

#### 7.2.1 Ручной режим.

Вставьте вилку в розетку. Нажмите кнопку , выбран ручной режим (MANUAL), с помощью поворотной кнопки вы можете управлять скоростью.

AUTO



#### 7.2.2 Автоматический режим.

Вставьте вилку в розетку. Нажмите кнопку  и потом

с помощью кнопки  переключите на автоматический

режим (AUTO), подтвердите кнопкой .



С помощью кнопки  вы можете выбрать одну из пяти функций:

Hook = крюк для вымешивания теста

Beater = лопатка-мешалка

Whisk = венчик

Meat Grinder = мясорубка

Blender = блендер

Подтвердите нажатием кнопки .

С помощью кнопки  вы можете снова вернуться к выбору.

## Функция Крюк для вымешивания теста (Hook)

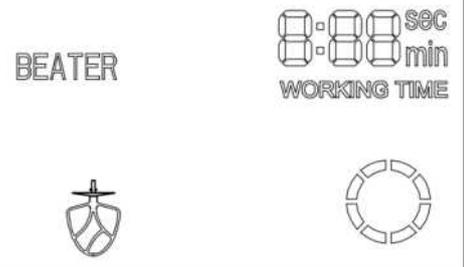
С помощью кнопки  вы можете выбрать 500 г, 1000 г, 1500 г. Подтвердите нажатием кнопки . Прибор работает автоматически.

500 г = 3 минуты; 1000 г = 4 минуты; 1500 г = 5 минут.

На дисплее показывается оставшееся время.

## Функция Лопатка-мешалка (Beater)

Прибор работает автоматически, пока вы не остановите его кнопкой . На дисплее показывается прошедшее время.



## Функция Венчик

На выбор имеются три опции: 2-4 яйца, 5-8 яиц или 9-12 яиц. Подтвердите нажатием кнопки . На дисплее показывается оставшееся время.

## Функция Мясорубка

Прибор работает автоматически, пока вы не остановите его кнопкой . На дисплее показывается прошедшее время.

## Функция Блендер

На выбор имеются две опции "Ice crushen" и "normal", подтвердите нажатием кнопки . Ice crushen: Работает 2 секунды, потом пауза 2 секунды. Цикл повторяется 7 раз. Normal: Прибор работает 1 минуту, потом автоматически останавливается. На дисплее показывается оставшееся время.

Вы можете остановить прибор в любое время, нажав кнопку .

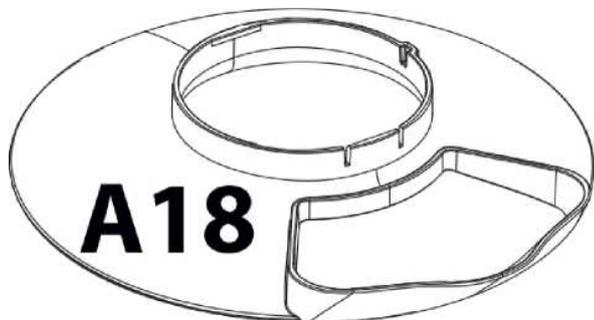
## 7.3 Использование функции перемешивания

Положите нужные ингредиенты в чашу для смешивания и снова опустите корпус мотора вниз.

Для этого поставьте деблокирующий рычаг на символ открытого замка , чтобы деблокировать функцию фиксации и снова опустите корпус мотора вниз до его фиксации. Теперь элемент для смешивания висит в чаше для смешивания, а она закрыта крышкой.

 Вставьте вилку в розетку, поверните поворотную ручку в положение 0, нажмите кнопку и после этого выберите нужную ступень скорости (0-Max) (пример для ручного режима).

Ступень скорости P = Прибор работает на максимальной скорости, пока поворотная ручка удерживается в положении P.



#### УКАЗАНИЕ

- ▶ Если во время процесса переработки вы захотите добавить еще ингредиентов, то это можно сделать через отверстие в крышке чаши для смешивания (рисунок А18). Поставьте поворотную ручку на 0 и добавьте нужные ингредиенты.

#### ! ВНИМАНИЕ

- ▶ Не находитесь близко от отверстия в крышке чаши для смешивания, когда прибор работает. Ингредиенты могут выплескиваться.

### 7.4 Использование насадки-блендера

Порежьте нужные ингредиенты большими кусками и положите их в насадку-блендер, потом закройте крышку.

Вставьте вилку в розетку, поверните поворотную ручку в положение 0, нажмите кнопку  и после этого выберите нужную ступень скорости (0-Max) (пример для ручного режима).

Ступень скорости P = Прибор работает на максимальной скорости, пока поворотная ручка удерживается в положении P.

### 7.5 Использование насадки-терки

Порежьте нужные ингредиенты большими кусками и положите их в загрузочную горловину, осторожно прижмите ингредиенты толкателем.

Вставьте вилку в розетку, потом действуйте так же, как описано в пункте о насадке-блендере.

### 7.6 Использование мясорубки

Порежьте мясо кусками. Удалите все кости, связки и хрящи. Не используйте замороженное мясо! Дайте замороженному мясу полностью разморозиться! Положите мясо в загрузочный лоток. Осторожно сдвигайте мясо толкателем в корпус шнека.

Если вы хотите приготовить бифштекс по-татарски, пропустите мясо через мясорубку дважды, используя диск со средними отверстиями.

Вставьте вилку в розетку, потом действуйте так же, как описано в пункте о насадке-блендере.

### 7.7 Приготовление колбасы

Установите на шнек нож и диск с отверстиями. Установите на нож и диск насадку для приготовления колбасы. Прочно закрепите фиксирующее кольцо.



Уже прокрученную через мясорубку и приправленную специями массу для колбасы добавьте в загрузочный лоток и осторожно продвигайте массу толкателем в корпус шнека.

Оболочку для колбасы не менее чем на 10 минут замочите в воде, прежде чем ее заполнять. После замачивания натяните оболочку для колбасы на насадку для приготовления колбасы и работайте с прибором, как обычно. Если оболочка для колбасы прилипнет к насадке, смочите ее немного водой.

## 7.8 Изготовление продуктов из теста, например, печенья из песочного теста



Вам понадобится насадка для теста с шаблоном.

Установите на шнек нож и диск с отверстиями.

- а) Установите на нож и диск насадку для печенья из песочного теста. Прочно закрутите фиксирующее кольцо.
- б) Вставьте шаблон для различных вариантов печенья сквозь насадку для приготовления печенья.
- в) Потом, как обычно, установите для корпус шнека загрузочный лоток и используйте толкатель для продвижения теста в корпус шнека.

## 8. Очистка и уход

В этой главе содержатся важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной очистки и гарантировать безотказную работу прибора.

### 8.1 Указания по безопасности

#### **! ВНИМАНИЕ**

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Перед очисткой и в том случае, если прибор не используется, выньте вилку из розетки.
- ▶ Прибор, кабель и штепсельную вилку нельзя погружать в воду и другие жидкости, а также помещать в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте для очистки металлическую щетку или другие острые, абразивные предметы.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Терочный барабан насадки-терки, нож насадки-мясорубки и лезвия насадки-блендера являются острыми, берите их осторожно. Будьте осторожны в обращении с лезвиями/ножами при опорожнении или очистке насадок.

## 8.2 Очистка

Снимите использованные насадки с прибора и вымойте все детали, которые соприкасались с продуктами, в горячей воде. Очищайте все детали сразу после использования. После мытья в мыльной воде основательно промойте все детали горячей водой и сразу высушите их мягким полотенцем. Протрите корпус мотора влажной мягкой тканью.

## 9 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

### 9.1 Указания по безопасности

#### **! ВНИМАНИЕ**

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

### 9.2 Неисправности

| Проблема                   | Решение  |
|----------------------------|--|
| Прибор не начинает работу. | Убедитесь, что вилка правильно вставлена в розетку.<br>Убедитесь, что прибор собран правильно.   |
| Прибор останавливается.    | Прибор перегрелся. Выньте вилку из розетки и выключите прибор. Разберите прибор и удалите ингредиенты из прибора. Дайте прибору остыть в течение примерно 60 минут. Свяжитесь с сервисной службой, если защита от перегрева срабатывает часто. |

#### **! ВНИМАНИЕ**

- ▶ Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

#### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Вымойте прибор, прежде чем отправлять его в сервисную службу.

## 10 Утилизация старого прибора

Электрические и электронные старые приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В остаточных отходах или при неправильной обработке они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.



Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусор.

#### **УКАЗАНИЕ**

- ▶ Используйте организованные в Вашем населенном пункте сборные пункты для сдачи и утилизации электрических и электронных старых приборов. При необходимости получите информацию в Вашей ратуше, службе вывоза мусора или у продавца.
- ▶ Позаботьтесь о том, чтобы Ваш старый прибор до вывоза хранился в недоступном для детей месте.

## **11 Гарантия**

Для этого продукта мы берем на себя гарантию за недостатки, обусловленные ошибками при изготовлении или дефектами материалов, в течение 24 месяцев с даты продажи.

## **12 Технические характеристики**

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Прибор                     | КМ 1200 Chef                                   |
| Артикульный номер          | 3151   |
| Характеристики привода     | 220 -240 В, 50-60 Гц                           |
| Потребляемая мощность:     | 1200 Вт  |
| Габаритные размеры (Ш/В/Г) | Макс.49 x 60 x 30 см<br>Мин. 37 x 36,5 x 30 см |
| Вес                        | Макс. 12,5 кг<br>Мин. 10,1 кг                  |