

# VIATTO™



## VA-SM1005

### МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Перед использованием, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

Только для бытового применения  
220-240 В; 50/60 Гц  
1000 В

Перед использованием, внимательно прочтите руководство по эксплуатации.

## Только для бытового применения



## Инструкции по технике безопасности

1. Перед использованием этого прибора прочтите внимательно инструкцию.
2. Перед установкой и снятием насадок отключайте прибор.
3. Держите пальцы вдали от движущихся компонентов и отверстия в насадке.
4. Перед применением убедитесь, что компоненты надежно закреплены.
5. Используйте прибор только для предусмотренных бытовых целей. Производитель не несет ответственности, если прибор использовался не по назначению или не в соответствии с настоящими инструкциями.
6. Не оставляйте прибор без присмотра, особенно, если рядом находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
7. Убедитесь, что номинальное напряжение прибора действительно соответствует параметрам электросети. (Любая ошибка подключения аннулирует гарантию)
8. Прибор должен подключаться к заземленной электрической розетке.
9. Если необходимо использовать электрический удлинитель, его необходимо заземлить и исключить возможность спотыкания об него.
10. Сразу после завершения использования прибора отключите его от розетки, затем очистите его.
11. Не используйте насадку и/или прибор, если они были повреждены. Необходимо связаться с уполномоченным сервисным центром.
12. Любые работы на приборе, за исключением штатного ухода и очистки персоналом клиента, должны выполняться уполномоченным сервисным центром.
13. Не погружайте прибор, сетевой шнур или вилку в воду или другие жидкости.

14. Сетевой шнур должен находиться вне досягаемости детей, не соприкасаться с нагреваемыми компонентами прибора, любыми другими источниками тепла или любыми острыми краями.
15. Если сетевой шнур или вилка повреждены, не используйте прибор. Во избежание какого-либо риска они должны заменяться уполномоченным сервисным центром.
16. Не помещайте насадки, содержащие металл, в микроволновую печь.
17. Перед заменой насадок или движущихся во время работы компонентов выключите прибор и отключите его от сети.
18. Во время работы прибора не прикасайтесь к венчику, лопасти мешалки или месильному крюку.
19. Одновременно можно использовать только одну насадку, и во время работы чаша должна быть накрыта крышкой.
20. Во время замешивания теста не давайте прибору работать дольше 15 минут, выждите 15 минут перед следующим использованием.
21. Это прибор не предназначен для самостоятельного и бесконтрольного использования детьми и другими лицами, если их умственные, сенсорные или физические способности не позволяют им безопасно его эксплуатировать.
22. Необходимо присматривать за детьми и не разрешать им играть с прибором.

## Описание

- I Переключатель скорости
2. Кнопка-фиксатор многофункциональной головки
3. Светодиодный индикатор
4. Таймер
5. Крышка чашки
6. Чашка из нержавеющей стали с ручкой
7. Венчик из нержавеющей стали
8. Взбивалка
9. Крюк для теста
- II Многофункциональная головка
12. Съёмная крышка для гнезда
13. Кнопка
14. Привод гнезда
15. Корпус режущего механизма
16. Червячный вал
17. Режущее лезвие
18. Диск для крупного измельчения
19. Диск для мелкого измельчения
20. Диск для среднего измельчения
21. Кольцо с резьбой
22. Толкатель
23. Поддон



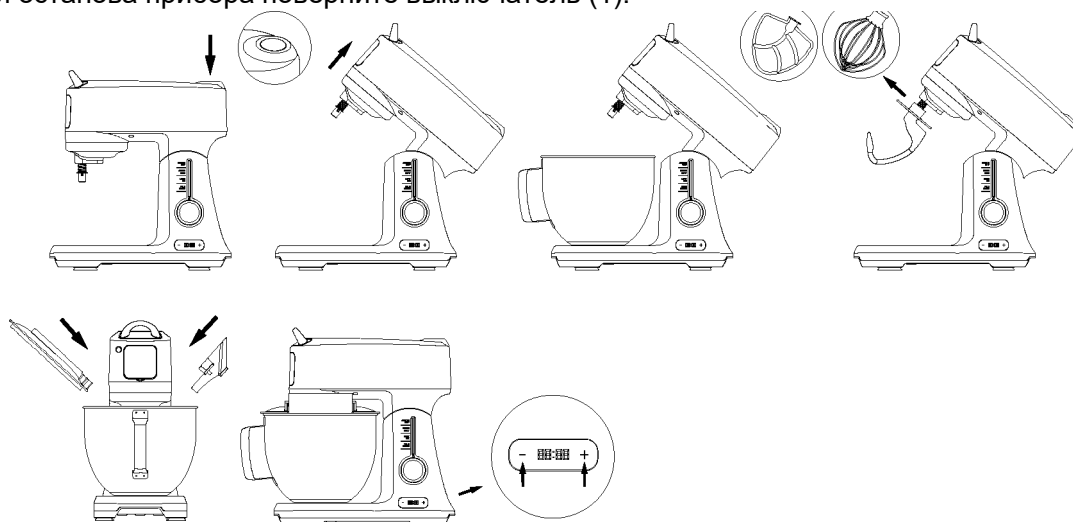
# Использование прибора

## ◆ СМЕШИВАНИЕ/ЗАМЕШИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ/ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ

(См. рис. А).

В зависимости от характера ингредиентов чашу (6) с крышкой можно использовать для приготовления 1 кг теста (500 г муки).

1. Для разблокирования многофункциональной головки (11) нажмите кнопку (2) и поднимите головку в вертикальное положение.
2. Установите чашу (6) на прибор, повернув ее до фиксации в рабочем положении, и поместите ингредиенты в чашу, взвесив их, как указано в функции взвешивания.
3. Поместите крышку (5) на чашу с загрузочным отверстием впереди прибора.
4. Установите требуемую насадку (7, 8, 9, 10) в гнездо привода, надавливая на вал насадки и поворачивая ее на четверть к себе до фиксации ее на месте.
5. Опустите многофункциональную головку прибора в горизонтальное положение и повторно нажмите кнопку (должен раздаться щелчок).
6. Установите таймер (4) для контроля времени, указанного в рецепте, от нуля до 30 минут с шагом 30 секунд.
7. Во время приготовления через отверстие в крышке можно добавлять ингредиенты.
8. Для остановки прибора поверните выключатель (1).



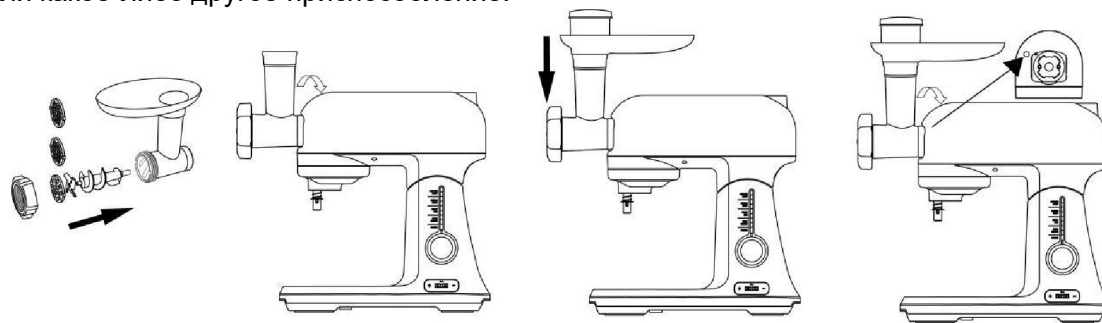
## ◆ МЯСОРУБКА (В СООТВЕТСТВИИ С МОДЕЛЬЮ D)

(См. рис. В)

1. Возьмите загрузочную трубку корпуса режущего механизма (15), при этом самое большое отверстие должно быть направлено вверх.
2. Вставьте червячный вал (16) (направляющими штырями вперед) в корпус режущего механизма (15).
- Установите режущее лезвие (17) на вал, при этом режущие кромки должны быть направлены вверх.
3. Установите выбранную пластину с отверстиями (18, 19, 20) на лезвие, убедившись, что два выступа вошли в две выемки на корпусе режущего механизма.
4. Полностью накрутите кольцо с резьбой (21) на корпус режущего механизма.
5. Собранную насадку мясорубки, наклоненную к себе, поднесите к приводу гнезда (14) и полностью введите в зацепление. Верните загрузочную трубку в вертикальное положение, повернув ее назад, пока она не застопорится (должен раздаться щелчок).
6. Установите съемный поддон (23) на загрузочной трубке.

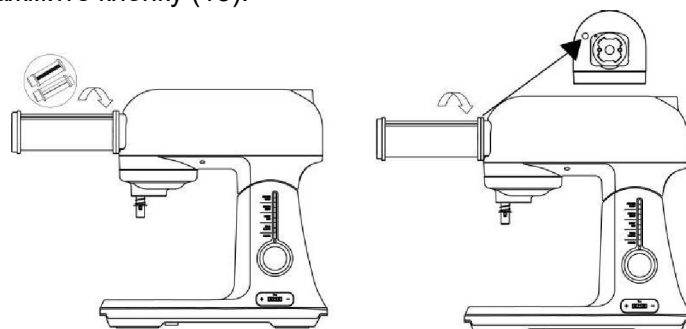
## ОСТОРОЖНО:

1. Для отсоединения корпуса режущего механизма (22) необходимо нажать кнопку (13).
2. Закладывайте куски мяса в загрузочную трубку с помощью толкателя (22), не используйте для этого пальцы или какое-либо другое приспособление.



## ◆ НАСАДКА ДЛЯ ПАСТЫ (См. рис. С).

1. Возьмите насадку, вставьте ее в привод гнезда (14) и поворачивайте пока привод со щелчком не встанет на место. Можно вращать ее в обе стороны, если вал вошел в зацепление; поверните насадку таким образом, чтобы штифт был в вертикальном положении, затем введите штифт в паз.
2. Для разблокировки нажмите кнопку (13).



## Очистка

1. Отключите прибор от розетки.
2. Запрещается погружать блок двигателя в воду или промывать его под струей воды. Протрите его мягкой сухой или слегка влажной тканью.
3. Для облегчения очистки споласкивайте насадки сразу после использования.
4. Если насадки окрасились продуктами питания (морковь, апельсины и т.д.), потрите их слегка кухонным полотенцем, смоченным в растительном масле, а затем очистите как обычно.
5. После использования каждый раз очищайте насадки, чтобы избежать загрязнения продуктов питания. Не погружайте насадки в горячую воду температурой более 50 градусов или не мойте в посудомоечной машине, чтобы избежать окисления поверхности или появления ржавчины.

# Руководство по обработке

Насадка	Продукты	Максимум	Время операции	Скорости
Венчик	Сливки (38% жирности)	250 л	10 минут	5-Макс
	Яичный белок/яйцо	12 шт. (мин.: 2 шт.)	2-10 минут	Мин-2 (3 мин.) 5-Макс (7 мин)
Крюк для теста	Мука	500 г	15 минут	Мин-3 (5 мин.) 4 (10 мин)
	Соль	5 г		
	Дрожжи	7 г		
	Сахар	10 г		
	Вода	300 г		
	Масло	40 г		
Взбивалка	Мука	100 г	5 минут	Мин-4
	Сахарная пудра	100 г		
	Сливочное масло	100 г		
	Яйцо	2 шт.		

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение: 220-240 В ~, 50/60 Гц

Мощность: 1000 Вт

## Обращение с отходами



Приведенный выше символ, нанесенный на изделие, обозначает, что изделие классифицируется как электрическое или электронное оборудование, и его запрещается утилизировать вместе с другими бытовыми отходами в конце срока службы.

Директива по утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/ЕС) была введена в действие для утилизации изделий с помощью наилучших существующих методик вторичного использования и переработки, чтобы минимизировать воздействие на окружающую среду, перерабатывать любые опасные вещества и исключить расширение свалок. Информацию о правильной утилизации электрического и электронного оборудования можно получить в местных органах власти.