

ARNICA

Prokit 777 Robomeat

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

При использовании своего кухонного комбайна Вы поймете правильность сделанного Вами выбора. Наша цель - предложить Вам больше, нежели то, за что Вы заплатили. Ваш выбор - это показатель достижения этой цели. Спасибо, что остановили свой выбор на нашем изделии. После прочтения настоящей инструкции по эксплуатации и при использовании своего кухонного комбайна в соответствии с указаниями Вы убедитесь, что все очень просто. Таким образом, Вы сможете лучше использовать технические характеристики своего устройства. Надеемся, что Вам это понравится.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные правила безопасности и инструкция по применению
2. Общее описание устройства
3. Техническая характеристика
4. Использование
5. Чистка и техническое обслуживание

1. ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ И ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Внимательно прочитайте инструкцию.
- В случае использования устройства детьми или вблизи места нахождения детей необходим тщательный присмотр. Никогда не оставляйте прибор без присмотра и храните его вне зоны доступа детей, людей с ограниченными возможностями и недееспособных людей.
- Устройство не приспособлено для использования людьми с (включая детей) с физическим, сенсорным или умственным недугом, а также теми, кто не обладает достаточными знаниями и опытом по его использованию, за исключением случаев, когда они используют устройство под особым присмотром и под руководством лиц, ответственных за их безопасность.
- Присматривайте за детьми во избежание использования прибора ими.
- Лезвия острые, обращайтесь с ними осторожно.
- Соковыжималка для фруктов: не используйте устройство, если вращающийся сетчатый фильтр поврежден.
- Не используйте пустой стакан блендера. Не перемешивайте сухую, густую или тяжелую смесь более 60 секунд, а любую другую смесь - более 3 минут, не выключая блендер.
- Перед использованием убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует указанному на заводской бирке.
- Всегда отключайте устройство из сети в случаях, если не используете его, а также перед его разборкой или демонтажем деталей, техническим обслуживанием и чисткой.
- Избегайте контакта с движущимися деталями. Во избежание травм и/или повреждения прибора избегайте контакта рук, волос, одежды, кулинарных лопаток и прочей утвари с принадлежностями и лопатками работающего прибора.
- Не используйте устройство при наличии повреждения провода или штепсельной вилки, возникновения неисправности, а также в случае падения или иного повреждения. Доставьте устройство в ближайший авторизованный сервисный центр для проверки, ремонта, технической или механической наладки.
- Использование иных принадлежностей, нежели рекомендованные или проданные производителем, может вызвать пожар, электрошок или телесные повреждения. Не используйте эти принадлежности или части прибора.
- Не используйте прибор вне помещения.

- Убедитесь в том, что провод не свисает с угла стола или поверхности.
- Перед чисткой или мойкой снимайте принадлежности с комбайна.
- Перед включением прибора убедитесь в том, что крышка чаши или соковыжималки плотно закрыта. Перед включением прибора убедитесь, что защитная крышка или стакан блендера зафиксированы надлежащим образом (рис. 1).
- Не перегружайте комбайн и не превышайте максимальную вместимость.

2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

A. ОСНОВНОЙ БЛОК

A1. Приводной вал

A2. Переключатель

1. Низкая скорость

2. Средняя скорость

3. Высокая скорость

Выключение

P- пульсирование

A3. Основание двигателя

A4. Защитная крышка

A5. Крышка отделения для хранения принадлежностей

A6. Выдвижная полка для хранения принадлежностей

B. ЧАША

B1. Чаша

B2. Крышка чаши

B3. Толкатель для крышки чаши

B4. Трубка для заполнения

C. НАБОР ДИСКОВ

C1. Диск для нарезки ломтиками

C2. Диск-нож (фри)

C3. Диск-терка мелкая

C4. Диск-терка средняя

C5. Диск-терка крупная

C6. Держатель диска

C7. Шток для дисков

D. ЦИТРУСОВОВЫЙ ПРЕСС

D1. Конус

D2. Фильтр

E. ЛОПАТКА

F. НАБОР НОЖЕЙ

F1. Нож-измельчитель металлический

F2. Тестомешалка пластмассовая

G. БЛЕНДЕР

G1. Пробка для крышки блендера

G2. Крышка блендера

G3. Стакан блендера

H. СОКОВЫЖИМАЛКА

H1. Толкатель для соковыжималки

H2. Крышка соковыжималки

H3. Сетчатый фильтр/ фильтр соковыжималки

H4. Емкость для сбора мякоти

K. НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

L. МЯСОРУБКА

L1. Крепежная гайка алюминиевая

L2. Съёмный лоток

L3. Отверстие горловины

L4. Горловина

L5. Шнек

L6. Режущий нож из нержавеющей стали

L7. Дисковый нож

L8. Воронка для приготовления восточных сосисок и воронка для приготовления сосисок «хот дог»

L9. Воронка для приготовления биточков (фарша)

L10. Фланец

L11. Зажимной винт

3. ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Напряжение: 220-230 В, 50-60 Гц

IEC мощность: 800 Вт

Вместимость чаши: 300-1200 г/ 1500 мл

Соковыжималка: 600 мл

Вместимость цитрусового пресса: 1500 мл

Вместимость блендера: 1000 мл

Срок работы: 7 лет

Макс. уровень шума: менее 70 дБ (А) EN ISO 7779

Для установки правильной скорости установите переключатель на 1,2 или 3 скорость. Для остановки устройства верните переключатель в позицию 0. Функция пульсирования остается включенной до тех пор, пока переключатель останется в позиции Р (пульсирование) (рис. 2). В таблицах с указаниями по применению и режимам работы вы увидите установки скорости «1-→2» Это значит, что сначала следует установить переключатель в позицию 1, а затем переключить его в позицию 2.

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

СМЕШИВАНИЕ И ЗАМЕШИВАНИЕ (рис. 4)

- С использованием ножа-измельчителя или тестомешалки вы можете перемешать или замесить до 1000 г супа, теста, теста для мучных изделий.
- Поместите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3)
- Установите нож-измельчитель или тестомешалку на шток, находящийся в центре чаши (рис. 4).
- Накройте чашу крышкой. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока крепежные лапки не попадут во внутренние запорные пазы, находящиеся на основании и ручке (рис. 5)
- При замешивании теста или выполнении работы по приготовлению теста для мучных изделий сначала не добавляйте воду в чашу. Налейте воду через трубку для заполнения в процессе работы комбайна. Добавляйте воду или иную жидкость медленно и равномерно, по мере впитывания их сухими ингредиентами. Если жидкость хлюпает или разбрызгивается, прекратите добавлять ее, но не останавливайте комбайн. Подождите до полного перемешивания ингредиентов в чаше, затем медленно добавьте оставшуюся жидкость.
- Применение и режим работы указаны в таблице 1.

НОЖ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (Ф1)

Ингредиент	Количество	Настройка скорости	Время работы
Суп	1000 мл	1-- >3	20 сек.

ТЕСТОМЕШАЛКА (Ф2)

Ингредиент	Количество	Настройка скорости	Время работы
Сдобное тесто	1000 г	3	20 сек.
Теста для торта/ хлеба	1000 г	3	20 сек.
Дрожжевое слоеное тесто	1000 г	3	20 сек.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ (рис. 4)

- Для измельчения используется нож- измельчитель.
- Поместите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте ее против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3)
- Установите нож-измельчитель на шток, находящийся в центре чаши. Поместите ингредиенты в чашу. Перед тем как помещать в чашу, предварительно порежьте крупные ингредиенты на более мелкие куски. Если вы рубите мясо, используйте только мясо без костей (рис. 4).

- Накройте чашу крышкой. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока крепежные лапки не попадут во внутренние запорные пазы, находящиеся на основании и ручке (рис. 5)
- Применение и режим работы указаны в таблице 2.

Нож- измельчитель

Таблица 2

Ингредиент	Количество	Скорость	Время работы
Овощи	600 г	2	10 сек.
Морковь	600 г	2	30 сек.
Помидоры	600 г	2	20 сек.
Репчатый лук, чеснок	500 г	Пульсирование	5 сек.
Травы, петрушка	100 г	Пульсирование	5 сек.
Орехи, грецкие орехи	500 г	2	5 сек.
Сыр	300 г	Пульсирование, 2	10 сек.
Салями, хот-дог	500 г	Пульсирование, 2	10 сек.
Мясо, рыба, птица	500 г	Пульсирование, 2	20 сек.
Мороженые фрукты	1000 г	2	20 сек

СМЕШИВАНИЕ/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ (рис. 12)

- Для смешивания или приготовления пюре используется блендер.
- Чаша и крышка чаши должны быть зафиксированы в рабочей позиции блендера. В чашу не нужно вставлять никаких ножей, дисков или других аксессуаров
- Установите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3).
- Накройте чашу крышкой. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока крепежные лапки не попадут во внутренние запорные пазы, находящиеся на основании и ручке (рис. 5).
- Снимите защитную крышку блендера, поворачивая ее по часовой стрелке до тех пор, пока она не разблокируется и ее можно будет снять.
- Поместите стакан блендера на основание двигателя, поворачивайте стакан против часовой стрелки до тех пор, пока он не зафиксируется (рис. 12).
- Поместите ингредиенты в стакан блендера.
- Накройте стакан блендера крышкой и поворачивайте против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется (рис. 12).
- Нажатием вниз зафиксируйте пробку крышки.
- После использования всегда снимайте стакан с основания двигателя и устанавливайте защитную крышку блендера. Снимите стакан, придерживая его за ручку и поворачивая стакан против часовой стрелки.
- Применение и режим работы указаны в таблице 3.

Стакан блендера

таблица 3

Напитки, молочные шейки, лимонад, пахта	Наполните стакан мин. на ¼. Не забудьте оставить место для пены.
---	--

Молотый кофе	Кофейные зерна перемалываются достаточно мелко для настаивания или использования в кофе-машине с аэратором. За 1 раз перемалывайте ¼ чашки зерен.
Лед	Для того, чтобы перемолоть лед, поместите в стакан 1 чашку кубиков льда, ¼ чашки воды. Используйте режим пульсирования. Время- примерно 15 сек.
Супы, соусы	Для приготовления пюре поместите в стакан не менее 1000 мл смеси. Скорость 2-3 до достижения желаемой консистенции.
Майонез, соусы	Поместите в стакан смесь, за исключением масла. Наливайте масло постепенно через отверстие в крышке при работающем двигателе. Перемешивайте на 2 скорости.
Взбитые сливки	Возьмите 1 чашку сливок, сахар и ванильный сахар, поместите в чашу. Смешивайте до загустения.
Вареный горох, фасоль, картофель	Поместите вареные овощи в стакан для приготовления пюре. В случае необходимости и в целях улучшения консистенции смеси добавьте немного жидкости, напр. молока или воды.
Фрукты	Поместите фрукты (напр., яблоки, персики, бананы) в стакан для приготовления пюре. При необходимости добавьте немного лимонного сока для того, чтобы избежать изменения цвета фруктов. Для достижения консистенции нежного пюре добавьте немного жидкости.

СМЕШИВАНИЕ, ВЗБИВАНИЕ (рис. 7)

- Для смешивания и взбивания используется насадка для взбивания.
- Установите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3).
- Установите насадку для взбивания на шток, находящийся в центре чаши. Поместите ингредиенты в чашу (рис. 7).
- Накройте чашу крышкой. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока крепежные лапки не попадут во внутренние запорные пазы, находящиеся на основании и ручке (рис. 5).
- Применение и режим работы указаны в таблице 4.

Насадка для взбивания

Таблица 4

Ингредиент	Количество	Скорость	Время работы
Майонез	600 мл	1	15 сек.
Соус	600 мл	1	20 сек.
Яйцо	10 шт.	1-→2	5 сек.
Мороженое	500 г	1-→2	20 сек.
Взбитые сливки	500 г	1-→2	20 сек.
Лимонад, пахта	700 мл.	2	10 сек.
Сладкое тесто	700 г	1-→2	1 мин.

Салями. хот-дог	500 г	Пульсирование, 2	10 сек.
Мясо, рыба, птица	500 г	Пульсирование, 2	20 сек.
Мороженые фрукты	1000 г	2	20 сек

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ НА ТЕРКЕ/ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ/ НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ ФРИ(рис. 6)

- Для измельчения на терке, нарезки ломтиками и нарезки картофеля фри используется набор дисков.
- Установите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3).
- Наденьте нужный диск на держатель дисков гладкой стороной вверх. Для этого сначала найдите углубление вдоль одной из длинных сторон диска, рядом с которым написано "PUSH". Вставьте удерживающий паз в противоположную сторону держателя. Затем осторожно нажмите на тот участок диска, на котором написано "PUSH". Металлический диск встанет на место, издав щелчок. Установите держатель на шток так, чтобы пазы на поверхности штока вошли в нижнюю часть держателя. Поместите держатель и шток на приводной шток, находящийся в центре чаши.
- Накройте чашу крышкой. Поворачивайте крышку против часовой стрелки до тех пор, пока крепежные лапки не попадут во внутренние запорные пазы, находящиеся на основании и ручке. (рис. 6).
- Перед тем как помещать в чашу, предварительно порежьте крупные ингредиенты на более мелкие куски.
- Закладывайте ингредиенты через отверстие для заполнения, используйте толкатель. Никогда не проталкивайте ингредиенты по трубке с помощью пальцев (рис. 9).
- Независимо от того, какая насадка будет использоваться, рекомендуется использовать 2 скорость или режим пульсирования. В случае необходимости можете увеличить скорость до 3. Не используйте 1 скорость.
- Применение и режим работы указаны в таблице 5.

ДИСК- ТЕРКА КРУПНАЯ И СРЕДНЯЯ (С5, С4)

таблица 5

Репчатый лук, картофель, сельдерей, груши	Закладывайте овощи в отверстие для заполнения и переработайте с использованием сильного давления. Очистите от кожуры и порежьте на куски, помещающиеся в отверстие.
Морковь, огурец, помидоры, капуста	Подготовьте овощи и закладывайте их в отверстие для заполнения. При вертикальной закладке куски будут более короткие, нежели при горизонтальной закладке. Переработайте с использованием сильного давления.
Сыр	Порежьте сыр на куски, помещающиеся в отверстие для закладки. Переработайте с использованием маленького давления толкателя, чтобы избежать образования комков.

ДИСК- ТЕРКА МЕЛКАЯ (С3)

Шоколад	Поломайте шоколад на куски, помещающиеся в отверстие для закладки. Переработайте с использованием сильного давления.
Репчатый лук	Очистите лук и разрежьте его наполовину. Закладывайте в отверстие для заполнения, линией разреза вниз. Переработайте с использованием сильного давления.
Чеснок	Очистите и поместите в отверстие для заполнения. Перерабатывайте мин. 250 г с использованием сильного давления. Для очистки от остатков, залейте ¼ чашки

	оливкового масла.
--	-------------------

ДИСК ДЛЯ НАРЕЗКИ ЛОМТИКАМИ (С1)

Репчатый лук	Очистите лук и разрежьте его наполовину. Закладывайте в отверстие для заполнения, подтолкните.
Морковь, баклажан, бананы, огурцы	Для получения колец закладывайте овощи в отверстие для заполнения вертикально, разрезав их так, чтобы они были одинаковой длины. Для получения ломтиков закладывайте овощи горизонтально и перерабатывайте с использованием сильного давления.
Грибы	Закладывайте грибы боком в отверстие для закладывания, перерабатывайте с использованием сильного давления.
Яблоки, груши, фасоль, зеленый перец	По желанию очистите от кожуры и разрежьте фрукты на 4 части. Закладывайте в отверстие боком. Разрежьте вдоль, закладывайте горизонтально и перерабатывайте с использованием сильного давления.
Сыр	Порежьте сыр на большие куски, помещающиеся в отверстие для закладывания. Перерабатывайте с использованием маленького давления толкателя, чтобы избежать образования комков.
Салат-латук	Отделите листья салата, крепко скрутите их в трубки, закладывайте в отверстие и перерабатывайте с использованием сильного давления.
Сырое мясо, рыба, курятина	Отделите сало и хрящи, порежьте на куски, помещающиеся в отверстие для закладывания. Заморозьте до частичной заморозки и перерабатывайте с использованием сильного давления.
Саями, сосиски, вареное мясо	Порежьте на куски, помещающиеся в отверстие для закладывания, закладывайте вертикально. Перерабатывайте с использованием сильного давления.
Картофель, сельдерей	Очистите от кожуры, в случае необходимости разрежьте на куски, помещающиеся в отверстие, и перерабатывайте с использованием сильного давления.

ДИСК-НОЖ (ФРИ) (С2)

Картофель	Очистите картофель от кожуры, поместите в отверстие для закладывания и перерабатывайте с использованием сильного давления. С помощью этого диска нарезается картофель фри.
Морковь, баклажан, бананы, огурцы	Для получения колец закладывайте овощи в отверстие для заполнения вертикально, разрезав их так, чтобы они были одинаковой длины. Для получения ломтиков закладывайте овощи горизонтально и перерабатывайте с использованием сильного давления.

СОКОВЫЖИМАЛКА (рис. 10)

- Соковыжималка используется для выжимки сока из любых мягких фруктов или овощей.
- Установите чашу на приводной шток, затем - на основание двигателя, поворачивайте чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксируется в надлежащем положении (рис. 3).
- Установите механизм соковыжималки на шток, находящийся в центре чаши так, чтобы центральная часть находилась над центральным приводным штоком. Закройте чашу крышкой так, чтобы она

поместилась над 3 пазами, находящимися во внутренней части верха чаши комбайна, поворачивайте против часовой стрелки, пока крышка не зафиксирована (рис. 10).

- Овощи и фрукты перед выжимкой сока должны быть порезаны на кубики, помещающиеся в отверстие. Снимите кожуру с цитрусовых, ананасов, дыни и т.п. Извлеките косточки из вишни, слив, абрикосов персиков и т.п.
- Включите устройство до того, как поместите фрукты или овощи в соковыжималку.
- В случае возникновения сильной вибрации время от времени выключайте прибор для извлечения мякоти из фильтра и емкости для сбора мякоти.
- Рекомендуется использование 2 скорости. Не используйте 3 скорость.

ОТЖИМ/ ЦИТРУССОВЫЙ ПРЕСС (рис. 8)

- Цитрусовый пресс используется для отжима цитрусовых фруктов, таких как лимоны, апельсины, грейпфруты.
- Установите чашу на приводной шток, затем- на основание двигателя, поворачивайте чашу против часовой стрелки до тех пор, пока она не зафиксирована в надлежащем положении (рис. 3).
- Поместите фильтр цитрусового пресса в чашу, крепежная лапка должна находиться слева от ручки. Поворачивайте фильтр против часовой стрелки до тех пор, пока лапка не закрепится на ручке (рис. 8)
- Установите конус для цитрусовых на шток.
- Разрежьте цитрусовые наполовину, поместите половину на конус, придерживая, включите комбайн на 1 скорость и выжимайте до получения сока.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

- Отключите прибор от сети.
- Снимите чашу с устройства.
- Установите мясорубку на шток, находящийся на корпусе комбайна.
- Поверните мясорубку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать ее на комбайне.
- Вставьте горловину в моторный отдел.
- Придерживая горловину, вставьте в нее шнек.
- Вставьте нож острой частью к наружной части оси шнека.
- Установите дисковый нож спереди ножа.
- Поставьте крышку мясорубки на место.
- Закрутите винт
- Поместите съемный лоток на верхнюю часть горловины.

Рекомендации

- Перед перемалыванием отделите мясо от костей, хрящей и нервов.
- Порубите мясо на маленькие куски и положите их на лоток.
- Поставьте миску под крышку мясорубки.
- Включите прибор с помощью переключателя.
- Закладывайте мясо в мясорубку через горловину. **ВНИМАНИЕ!** В целях своей собственной безопасности никогда не проталкивайте мясо в горловину с помощью пальцев.

Использование воронки для приготовления сосисок (рис. 13)

- При использовании этого приспособления можно приготовить различные сосиски на ваш вкус.
- Сначала перемелите мясо и добавьте различные приправы и ароматизаторы по вкусу.
- Снимите крышку мясорубки.
- Снимите лоток и нож.
- На шнек наденьте фланец, а затем воронку для сосисок.
- Установите крышку мясорубки.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных сосисок!
- Перед сменой приспособлений убедитесь в том, что аппарат выключен или отключен от сети.

Использование воронки для приготовления биточков (фарша) (рис. 13)

- При использовании этого приспособления можно приготовить различные биточки на ваш вкус.
- Сначала перемелите мясо и добавьте различные приправы и ароматизаторы по вкусу.

- Снимите крышку мясорубки.
- Снимите лоток и нож.
- На шнек наденьте фланец, а затем воронку для сосисок.
- Установите крышку мясорубки.
- Ваш прибор готов к приготовлению вкусных биточков!
- Перед сменой приспособлений убедитесь в том, что аппарат выключен или отключен от сети.

5. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед разборкой или чисткой принадлежностей всегда отключайте прибор от сети.
- Снимите чашу, повернув ее по часовой стрелке.
- В целях упрощения чистки сполосните съемные принадлежности и чашу непосредственно после использования, сразу после разборки.
- Вымойте и высушите принадлежности и чашу. Избегайте использования губки для мытья, агрессивных моющих средств и абразивных материалов. Просушите мягкой чистой тканью.
- Протрите моторный отдел слегка влажной тканью, не погружайте его в воду.
- В случае, если ваш прибор не работает, сначала проверьте, правильно ли вставлена штепсельная вилка в розетку. Проверьте, правильно ли размещены детали. Проверьте, правильно ли поставлена крышка на место. Если прибор все еще не работает, обратитесь к местному сервисному агенту.
- Сначала снимите горловину, а затем лоток и крышку. Отделите нож, дисковый нож и фланец.
- Промойте все части в мыльной воде, затем протрите чистой тканью.
- Нож и дисковый нож подлежат смазке. Всегда смазывайте их после мытья.
- Никогда не кладите основной корпус и провод в воду и не лейте воду на их поверхность!
- Протрите внешнюю часть прибора мыльной влажной тряпкой и просушите чистой тканью.
- Не используйте химические вещества для чистки мясорубки.
- Храните принадлежности в отделении для хранения принадлежностей, а провод – в чехле.
- Храните прибор вне зоны доступа детей.