

## **БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ HiSTORY**

HiSTORY разрабатывает современную бытовую технику с характерным сочетанием стиля и производительности для удобства и комфорта наших покупателей. Компания использует международный опыт при разработке продукции и открыта пожеланиям пользователей, чтобы сделать технику надежным и желанным помощником в Вашем доме.

До установки, подключения и подготовки кухонной машины к работе просим Вас прочитать инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите возможные повреждения Вашей техники.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

Назначение прибора.....	3	Устройство прибора.....	10
Общие меры безопасности.....	3	Подготовка к работе.....	11
Специальные меры безопасности.....	6	Очистка, хранение и транспортировка.....	22
Ответственность производителя.....	7	Перед обращением в сервисный центр.....	23
Особенности прибора.....	8	Гарантийные обязательства.....	25
Технические характеристики.....	8	Экологические нормы и информация	
Комплектация базовая.....	9	об утилизации.....	27

## НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Данная кухонная машина представляет собой современный прибор с широким набором функций для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах или в других подобных помещениях непромышленного или некоммерческого назначения. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением инструкции по эксплуатации, и в этом случае, производитель не несет ответственности за возможные последствия. Не используйте прибор в целях, отличных от приготовления пищи и обработки продуктов питания. Любое иное использование прибора считается ненадлежащим.

## ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать Вашу технику, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Инструкции следует хранить в надежном месте и передать их вместе с прибором последующим пользователям. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации прибора. При работе с устройством пользователь должен руководствоваться здравым смыслом, быть осторожным и внимательным.

- Этот прибор нельзя использовать посредством системы дистанционного управления.
- Во избежание рисков, связанных с самопроизвольным изменением настроек теплового предохранителя,

данный прибор не следует подключать к сети посредством внешнего коммутатора, например, таймера, либо к контуру подачи питания, который постоянно включается и выключается коммунальным предприятием.

- Данный прибор может использоваться детьми старше восьми лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также людьми без соответствующего опыта и/или необходимых знаний о работе подобных приборов только под присмотром и после прохождения инструктажа о безопасном использовании прибора от лиц, несущих ответственность за их безопасность, и только при полном понимании и принятии на себя возможных рисков.
- Следите за тем, чтобы дети не использовали устройство и аксессуары/насадки прибора в качестве игрушки. Держите прибор и аксессуары в недоступном для детей месте. Дети не должны проводить чистку и обслуживание данной техники, если им менее восьми лет, и/или они находятся без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки во избежание травм или удушья.
- Включайте устройство только в заземленную розетку с напряжением и частотой, соответствующими техническим данным прибора (только переменный ток). Не используйте адаптеры и удлинители.
- Во избежание перегрузки электрической сети не рекомендуется включать одновременно несколько устройств с большим потреблением мощности.
- Доступ к сетевой вилке должен быть свободным, чтобы вилку можно было легко отключить от сети в случае аварийной ситуации.
- Не накрывайте прибор во время работы. Это может привести к его перегреву и поломке.
- Не допускайте попадания горючих материалов на или в устройство, не оставляйте его в местах хранения горючих материалов. При возгорании каких-либо частей работающего прибора не тушите их водой. Отключите прибор от сети, накройте пламя крышкой или покрывалом из огнестойкого материала или потушите специальным аппаратом для тушения огня.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не переносите и не перемещайте прибор во время использования.
- Не используйте устройство в ванной или вблизи открытых источников воды.
- Не используйте прибор вне дома. Избегайте влажных помещений. Предохраняйте прибор и сетевой

кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

- Во избежание поражения электротоком не погружайте прибор, откидной моторный блок, сетевой шнур или вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость. При намокании прибора сразу отключите его от сети.
- Не включайте в розетку и не прикасайтесь к работающему прибору влажными руками.
- Прибор должен всегда стоять в вертикальном положении; не допускается горизонтальное, наклонное или перевернутое положение.
- Устанавливайте прибор на устойчивую поверхность, защищенную от брызг жидкостей или масла.

** В случае повреждения шнура электрического питания использование устройства запрещено!**

- Вынимайте вилку электрического шнура из сетевой розетки, когда прибор не работает, перед выполнением очистки и в случае любой поломки.

- Не размещайте прибор вблизи или на газовых плитах и электрических плитах, внутри духовых печей, либо вблизи других источников тепла.
- Не тяните за шнур, чтобы вынуть вилку из сетевой розетки, и не касайтесь ее мокрыми руками.
- Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла, не оставляйте его в подвешенном состоянии. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
- Не используйте прибор, если его шнур или вилка неисправна, если прибор упал, возникли видимые повреждения корпуса, моторного блока, сетевого шнура или вилки, а также неисправности в работе. В каждом из этих случаев необходимо немедленно обратиться в специализированный сервис.

- Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Ремонт должен производиться исключительно специалистом сервисного центра.

- Используйте прибор только с оригинальными аксессуарами и насадками. Использование неоригинальных насадок лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

## СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никакие части моторного блока нельзя мыть в посудомоечной машине, погружать в воду или иные жидкости, помещать под струю воды.
- Моторный блок в процессе использования должен оставаться сухим. В случае попадания воды в моторный блок или на включенный прибор, незамедлительно отключите его от сети. При отключении тяните за вилку, а не за шнур.
- Устанавливайте прибор на ровную и твердую горизонтальную поверхность. Нельзя помещать прибор на поверхности, чувствительные к воздействию воды. Брызги могут нанести вред таким поверхностям.
- Перед началом работы убедитесь в том, что прибор правильно собран, чаша надежно зафиксирована, откидной моторный блок полностью опущен, рычаг блока в положении «закрыт», защитная крышка-экран плотно закреплена.

**⚠ Не включайте прибор без помещенных в чашу продуктов или жидкостей! Не допускайте переполнения чаши. Температура обрабатываемых продуктов не должна превышать 70 °С.**

- Избегайте контакта с движущимися деталями! Свободная одежда, украшения или длинные распущенные волосы могут попасть в движущиеся части работающего прибора. Нельзя находиться с длинными волосами непосредственно рядом с чашей прибора и работающим моторным блоком. Длинные волосы должны быть собраны и убраны под одежду или головной убор.
- Для предотвращения травм и/или повреждения прибора при его использовании не допускайте соприкосновения работающих насадок с руками, одеждой, а также с другими приборами и кухонными принадлежностями.

- Не опускайте посторонние предметы в отверстие крышки для подачи продуктов. Будьте аккуратны при использовании.
- Нельзя помещать в чашу какие-либо твердые пищевые продукты (например, орехи, зерна кофе, карамелизованный сахар, кости и подобное), а также любые замороженные пищевые продукты.
- Не проталкивайте продукты в загрузочное отверстие руками или посторонними предметами во избежание травм или поломки прибора. Для помощи в загрузке аккуратно используйте пластиковую лопатку или толкатель, не погружая их внутрь чаши работающего прибора.
- Не снимайте с блокировки и не удаляйте чашу во время работы прибора.
- Вынимайте вилку электрического шнура из сетевой розетки, когда прибор не работает, перед сборкой, установкой или снятием насадок, извле-

чением продуктов, разборкой, в случае прекращения использования или обнаружения неполадок в работе.

- После работы прибора и аксессуаров необходимо очистить все поверхности/части, которые контактировали с едой.
- Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора.
- Использование функциональных насадок, не рекомендованных фирмой HiSTORY, может привести к пожару, поражению электрическим током или травме. Будьте осторожны при работе насадок с ножами — они очень острые!
- Не удаляйте и не повреждайте этикетку с информацией о приборе и его серийном номере. Она необходима для точной идентификации прибора в случае возникновения неисправности.

## ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Производитель снимает с себя всякую ответственность за причиненный людям и имуществу ущерб в случае:

- непрочтения или игнорирования содержания руководства по эксплуатации;
- ненадлежащего использования прибора;
- несоблюдения мер предосторожности;
- нарушения целостности какой-либо части прибора;
- использования неоригинальных аксессуаров и запчастей.

## ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

- Сенсорный LED дисплей управления
- Регулировка времени (30 сек — 10 мин) и скорости (1–10)
- Плавный запуск работы
- Прочный литой алюминиевый корпус
- Стальной венчик, литые крюк и лопатка
- Стальная SUS304 чаша 7л с крышкой-экраном
- Мощный долговечный двигатель, чистая медная обмотка
- Надежные цельнометаллические шестерни креплений
- Низкий уровень шума (68–75 дБ, 1 м)
- Двойная защита от перегрева и перегрузки
- Защита от включения при неправильной сборке
- 4 в 1: дополнительные насадки\* — овощерезка, мясорубка с насадками для колбасок и кеббе, насадки для приготовления пасты.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение .....	220–240 В, 50 Гц	Дисплей.....	есть
Мощность.....	1800 Вт	Индикация работы.....	светодиодная, звуковая
Защита от поражения электротоком.....	класс I	Плавный пуск .....	есть
Управление .....	сенсорное	Таймер.....	есть

---

\* В зависимости от модели — не входят в базовую комплектацию и приобретаются отдельно.

Регулировка скорости (1–10).....	есть	Защита от перегрева.....	есть
Материал корпуса.....	литой алюминий	Защита от перегрузки.....	есть
Материал чаши.....	сталь	Защита от включения при неправильной сборке...	есть
Объем чаши.....	7 л	Ножки с присосками.....	есть
Крышка-экран с отверстием для продуктов.....	есть	Длина шнура.....	1 м
Стальной венчик.....	есть	Габаритные размеры (ШхВхГ).....	24х36х40 см
Насадка лопасть для смешивания.....	есть	Вес нетто.....	7,6 кг
Крюк для замешивания теста.....	есть	Страна производства.....	Китай

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях. В технических характеристиках допускается погрешность  $\pm 10\%$ .

## КОМПЛЕКТАЦИЯ БАЗОВАЯ

Кухонная машина — 1 шт.

Чаша — 1 шт.

Крышка-экран от брызг с отверстием для добавления продуктов — 1 шт.

Насадка венчик — 1 шт.

Насадка лопатка — 1 шт.

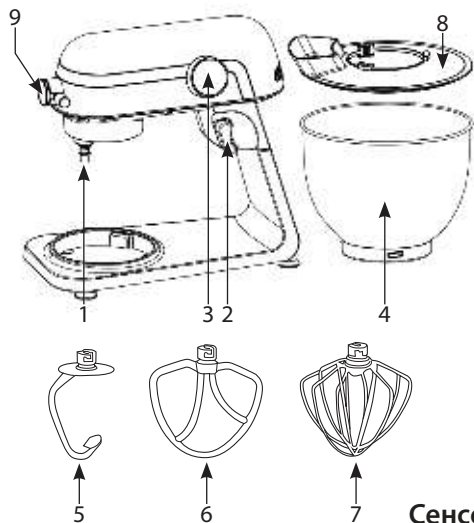
Насадка крюк — 1 шт.

Инструкция по эксплуатации — 1 шт.

Дополнительные насадки — овощерезка, мясорубка с насадками для колбасок и кеббе, насадки для приготовления пасты — не входят в базовую комплектацию. Их можно приобрести отдельно.

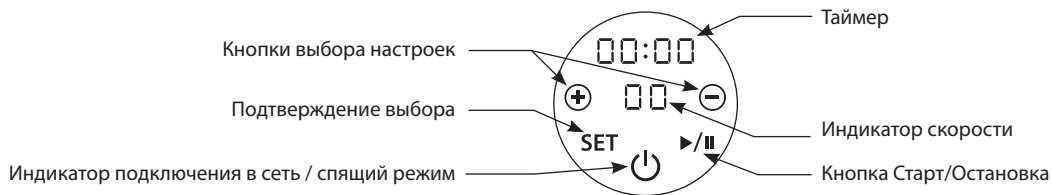


## УСТРОЙСТВО ПРИБОРА



1. Вал для установки насадок миксера
2. Рычаг фиксации моторного блока
3. Сенсорный LED дисплей управления
4. Чаша
5. Крюк для теста
6. Лопатка для смешивания негустых ингредиентов
7. Венчик для взбивания жидких ингредиентов
8. Крышка-экран для защиты от брызг с загрузочным отверстием
9. Заглушка соединительного гнезда для фронтального крепления дополнительных насадок (мясорубка, овощерезка, для приготовления пасты)

### Сенсорный LED дисплей управления



## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

**⚠** После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

Внимательно прочтите данное руководство перед использованием прибора. Несоблюдение указанных в руководстве правил может привести к травмам и повреждению имущества пользователя.

- Осторожно достаньте прибор из коробки. Убедитесь в том, что комплектация соответствует заявленной производителем, а также в том, что все элементы прибора и сам прибор не повреждены.
- Удалите все упаковочные материалы. Проверьте, что внутри прибора нет никаких посторонних пред-

метов или элементов упаковки. Протрите корпус прибора влажной тканью и тщательно просушите. Чашу и аксессуары (кроме насадок для приготовления пасты) промойте с помощью нейтрального моющего средства под проточной водой и тщательно просушите.

**⚠** Обязательно сохраните на месте предупреждающие наклейки, наклейки-указатели (при наличии) и табличку с серийным номером изделия на корпусе! Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает Вас права на гарантийное обслуживание.

- Поместите кухонную машину на сухую ровную твердую поверхность.
- Время непрерывной работы прибора ограничено 10 минутами. Рекомендуемый пере-

рыв между повторными включениями — 10 минут.

- Не используйте более одной функции прибора одновременно.

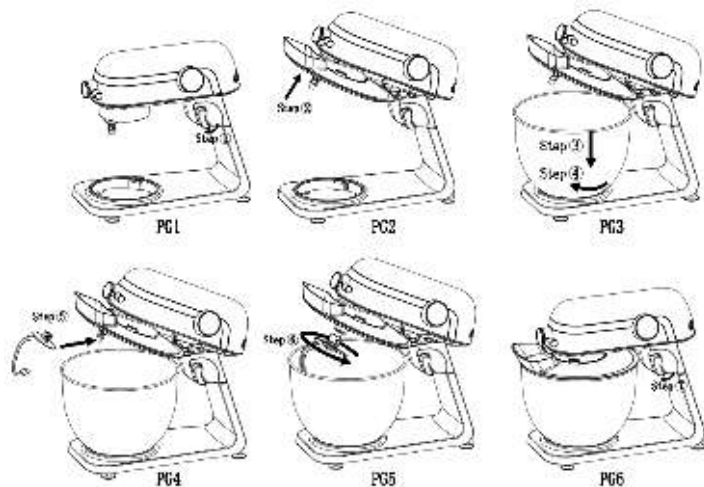
**⚠ Чтобы избежать травм:**

Запрещается включать прибор без установленной чаши, входящей в комплект.

После отсоединения блоков мясорубки, овощерезки или насадок для приготовления пасты не забывайте устанавливать защитную заглушку на соединительное гнездо установки насадок! Если дополнительные насадки не используются, перед включением прибора убедитесь, что защитная заглушка установлена.


Будьте аккуратны, когда опускаете моторный блок, берегите пальцы!






### Использование миксера



- Нажмите на моторный блок, затем — на рычаг фиксации моторного блока и поднимите блок вверх до упора (PG1–PG2)
- Поместите в чашу продукты, которые необходимо смешать (не более 2 кг).
- Обратите внимание, что количество яичных белков для взбивания должно составлять не менее двух-трех штук (зависит от сорта яиц). Перед пуском убедитесь, что установленная насадка достигает продукта в чаше. При необходимости увеличьте количество продукта.
- Помните, что при взбивании продукты могут увеличиться в объеме. При первом приготовлении рецепта заполняйте чашу не более, чем наполовину, чтобы понять

итоговый результат на практике, и начинайте обработку на минимальной скорости, при необходимости увеличивая ее.



- Поместите чашу в паз и зафиксируйте, повернув по часовой стрелке (PG3).
- Установите необходимую насадку на вал и поверните ее против часовой стрелки (PG4-PG5). Проверьте, что насадка надежно закреплена.
- Нажмите на рычаг фиксации моторного блока и опустите моторный блок вниз до упора (PG6).
- Подключите прибор к электросети. На дисплее отобразится индикатор .


- Включите прибор, нажав кнопку . Индикаторы на дисплее загорятся, индикатор скорости вращения будет мигать.
- Кнопками  и  выберите необходимую скорость вращения.
- Нажмите кнопку . Прибор начнет работу.
- Для прекращения работы нажмите кнопку .
- После окончания работы отключите устройство от электрической сети.
- Нажмите на рычаг фиксации моторного блока и поднимите моторный блок вверх до упора.
- При извлечении продуктов из чаши используйте силиконовую лопатку.

** В процессе работы вы можете менять скорость вращения нажатием кнопок  и .**




**Не превышайте количество ингредиентов! Общий вес готового теста при использовании насадки-крюка не должен превышать 2 кг.**

### Установка времени приготовления

- После установки скорости вращения нажмите кнопку **SET**. Индикатор времени приготовления будет мигать.
- Кнопками  и  установите необходимое время работы с шагом 10 сек.

- Для начала работы нажмите кнопку .
- По окончании обратного отсчета последует звуковой сигнал и прибор прекратит работу.
- После окончания работы отключите устройство от электрической сети.

- Нажмите на рычаг фиксации моторного блока и поднимите моторный блок вверх до упора.
- При извлечении продуктов из чаши используйте силиконовую лопатку.
- Обязательно отключайте прибор от электросети перед сменой насадок. Убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Не используйте насадку-венчик для приготовления густых смесей, это может привести к поломке.

Аксессуар	Изображение	Примеры	Скорость	Время непрерывной работы, мин	Максимальная масса/объем ингредиентов	Рекомендации по приготовлению
Крюк для теста		Крутое тесто, дрожжевое тесто, тесто для пиццы, пасты, для хлеба, тесто на основе творога (максимальный вес готовой смеси не более 2 кг)	1–3	3–5	1000 г муки и 538 г воды	1 скорость — 30 сек., далее, скорость 2–30 сек., затем, скорость 3 — 2–3 мин.
Лопатка для перемешивания		Мягкое и средней консистенции тесто для тортов и пирогов, смесь для кексов, песочное тесто, картофельное пюре, салаты, соусы, густые кремы, глазури. Не используйте для замеса густого теста для макаронных изделий (лазанья, ригатони, биголи и пр.)!	2–8	3–10	660 г муки и 840 г воды	2 скорость — 20 сек., затем 7 скорость — не менее 2 мин. 40 сек.
Венчик		Жидкие легкие смеси (с пузырьками воздуха), воздушные кремы, муссы, соусы, бисквитное тесто, взбитые сливки	8–10	3–10	Минимум 2–3 яичных белка	Скорость 8–10, не менее 3 минут

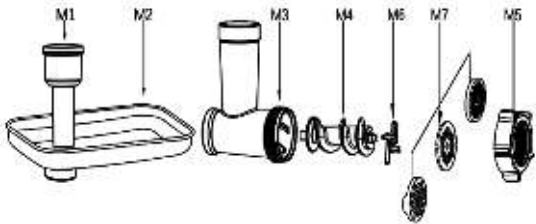
**Рекомендации:**

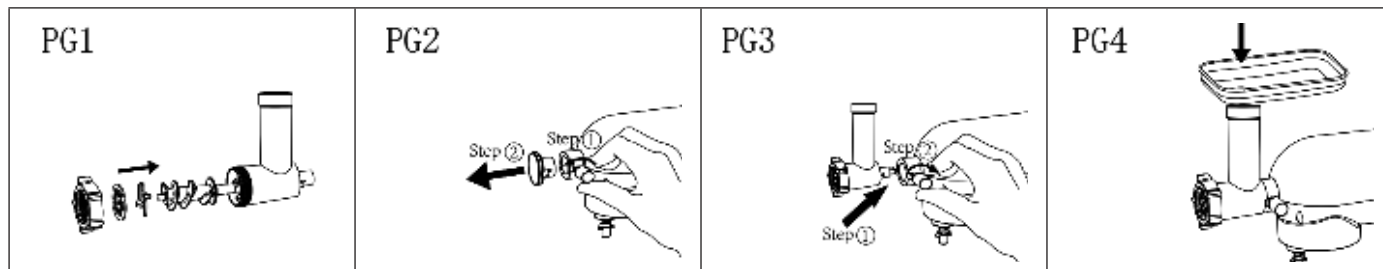
Старайтесь добавлять ингредиенты как можно ближе к краю чаши, не сыпьте их на вращающуюся насадку. Отверстие для ингредиентов в крышке-экране разработано с учетом этой необходимости.


Используйте минимальную скорость до полного размешивания ингредиентов. Затем скорость следует постепенно увеличить. Добавление мелких орехов, изюма или цукатов, как и любых твердых ингредиентов, следует производить в самом конце смешивания — взбитое тесто должно быть достаточно густым, чтобы цукаты или орехи не оседали на дно формы при выпечке. Слипающиеся фрукты следует присыпать мукой для более равномерного распределения в тесте.



Смеси с большим содержанием жидких ингредиентов рекомендуется начинать смешивать на более низкой скорости, чтобы тесто не выплёскивалось из чаши. Увеличивать скорость следует, как только смесь достаточно загустеет.

**Использование мясорубки (в комплект не входит, приобретается отдельно)**

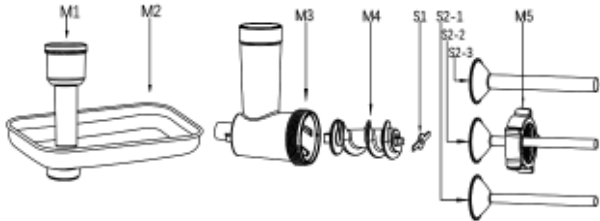
M1	Толкатель	
M2	Загрузочный лоток	
M3	Блок мясорубки	
M4	Шнек	
M5	Фиксирующее кольцо	
M6	Нож	
M7	Перфорированные диски	





- Установите шнек в блок мясорубки, затем на шнек установите нож, далее установите необходимый диск и затяните фиксирующее кольцо на блоке мясорубки (PG1).
- При сборке устанавливайте нож режущими кромками наружу. Неправильная установка ножа может привести к поломке прибора.
- Снимите заглушку с соединительного гнезда для фронтального крепления насадки на моторном блоке (PG2).
- Вставьте насадку мясорубки в соединительную втулку. Может потребоваться пробное вращение насадки по или против часовой стрелки для лучшей фиксации. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки. Затяните фиксатор насадки по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на моторном блоке (PG3).
- Установите загрузочный лоток на блок мясорубки (PG4).
- Поставьте емкость для фарша на выходе из мясорубки.
- Подготовьте мясо. Нарезьте его на куски толщиной не более 2,5 см.
- Не загружайте в мясорубку кости, шкуру, замороженное или крупно нарезанное мясо. Это сокращает срок службы прибора и может привести к поломке.
- Подключите прибор к электросети. Включите его, нажав кнопку .

- Положите мясо на лоток M2 и поместите его в отверстие лотка, используя толкатель. Для запуска мясорубки выберите скорость от 1 до 3 и нажмите кнопку .
- Для того чтобы подать мясо в загрузочный отсек мясорубки используйте исключительно толкатель M1. Использование для этих целей других предметов может привести к травме или выходу прибора из строя.
- После использования выключите прибор, нажав на кнопку , и отключите его от электросети.
- Производительность мясорубки — 1,2 кг мяса средней жесткости в минуту. За один прогон без перерыва рекомендуется переработать не более 3 кг мяса. Для более мягких ингредиентов — время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Затем сделайте перерыв не менее 15 минут.

### Приготовление колбасок (насадка приобретается отдельно, в комплекте с мясорубкой)

M1	Толкатель	
M2	Загрузочный лоток	
M3	Блок мясорубки	
M4	Шнек	
M5	Фиксирующее кольцо	
S1	Насадка для сосисок	
S2-1	Маленький конус	
S2-2	Средний конус	
S2-3	Большой конус	



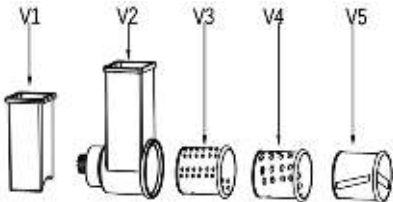
- Установите шнек в блок мясорубки, затем на шнек установите насадку S1, далее установите конус необходимого размера и затяните фиксирующее кольцо на блоке мясорубки.
- Снимите заглушку с соединительного гнезда для фронтального крепления насадки на моторном блоке и установите мясорубку в соответствии с разделом «Использование мясорубки»
- Подготовьте начинку из мясного фарша.
- Если вы будете использовать оболочку, предварительно замочите ее в чуть теплой воде на 20–30 минут. наденьте ее на конус насадки почти полностью и завяжите оставшийся «хвостик» в 1–2 см.
- Установите загрузочный лоток на блок мясорубки.
- Включите прибор и выберите скорость от 3 до 6. Нажмите кнопку . С помощью толкателя подайте продукты в загрузочный отсек мясорубки. По мере наполнения оболочки фаршем постепенно снимайте ее с насадки. Не набивайте оболочку слишком туго.
- После использования выключите прибор, нажав на кнопку , и отключите прибор от электросети.
- Скрутите оболочку, придав ей форму колбасы.

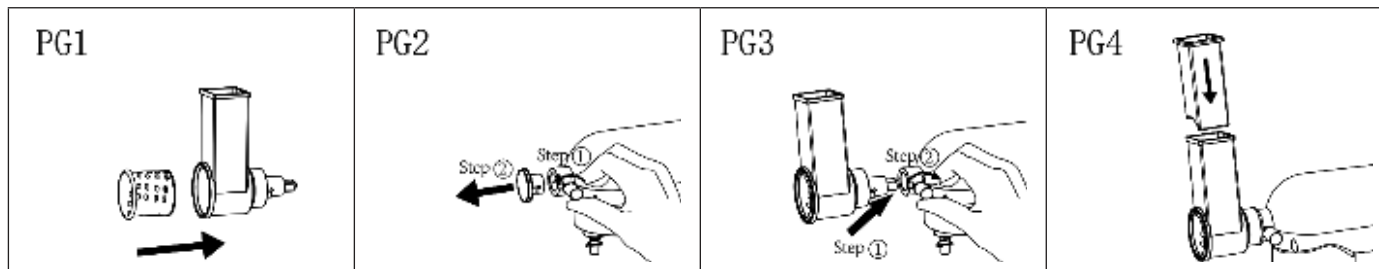
** Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Затем сделайте перерыв не менее 15 минут.**

#### **Вариант рецепта начинки:**

Смешайте фарш из 1 кг свинины, 16 г соли, 70 г сахара, 85 г кленового сиропа, 2 г белого перца, 7 г чесночной приправы, 5 г смеси душистых специй, 7 г паприки, 15 г черного перца, 50 г картофельного крахмала и 90 г белого вина. Оставьте мариноваться в течение часа.



### Использование овощерезки (в комплект не входит, приобретается отдельно)

V1	Толкатель	
V2	Корпус овощерезки	
V3	Мелкая терка	
V4	Крупная терка	
V5	Шинковка	



- Установите необходимую насадку в корпус овощерезки (PG1).
- Снимите заглушку с соединительного гнезда для фронтального крепления насадки на моторном блоке (PG2).
- Установите насадку овощерезки в соединительную втулку. Может потребоваться пробное вращение

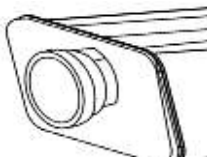
насадки по или против часовой стрелки для лучшей фиксации. Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки. Затяните фиксатор насадки по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на моторном блоке (PG3).

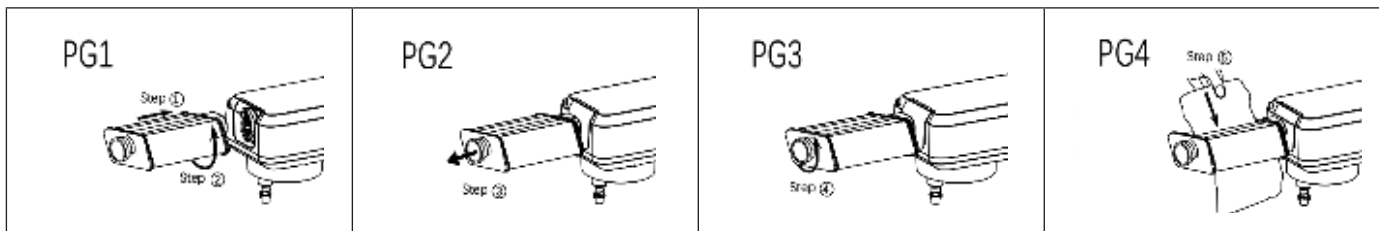
- Поместите емкость для готового измельченного продукта под овощерезку.
- Включите прибор и выберите скорость от 3 до 5. Нажмите кнопку .
- Загрузите овощи в загрузочный отсек и несильно надавите на продукт толкателем.
- После использования выключите прибор, нажав на кнопку , и отключите прибор от электросети.

**⚠** Время непрерывной работы не должно превышать 5 минут. Затем сделайте перерыв не менее 15 минут.

**Использование насадок для приготовления пасты (в комплект не входят, приобретаются отдельно)**


Насадка	Назначение	Скорость	Ширина
	Раскатка теста	2–6	До 140 мм
	Нарезка фетучини	2–6	6,5 мм
	Нарезка спагетти	2–6	2 мм


Таблица регулировки толщины слоя пасты		
Потяните в направлении стрелки и поверните	Настройки регулятора подачи пасты	Возможности использования
	1–2	Раскатка и формовка теста
	3–4	Яичная лапша
	5–6	Спагетти, фетучини, листы для лазаньи
	7–8	Тонкие фетучини, тортеллини, лингвини



**⚠** Во избежание повреждений не мойте и не погружайте насадку в воду или другую жидкость.

Эти насадки предназначены только для приготовления пасты. Не разрезайте и не раскатывайте с помощью насадок ничего, кроме теста.

- Снимите заглушку с соединительного гнезда для фронтального крепления насадки на моторном блоке.
- Вставьте насадку для раскатывания теста в соединительную втулку. Может потребоваться пробное вращение насадки по или против часовой стрелки для лучшей фиксации (PG1). Когда насадка займет правильное положение, штифт на насадке войдет в паз на кромке соединительной втулки. Затяните фиксатор насадки по часовой стрелке, чтобы насадка была полностью закреплена на моторном блоке.
- Потяните на себя ручку регулировки толщины слоя теста (PG2).
- Установите толщину слоя теста «1» (PG3).
- Включите прибор и выберите скорость от 2 до 6. Нажмите кнопку .
- Нарезьте тесто на части, которые подходят для ролика для пасты. Пропускайте тесто между роллерами, пока оно не станет гладким и не покроет всю ширину валика. Для этого можно складывать тесто пополам, и заново пропускать между роллерами (PG4).
- Постепенно уменьшайте толщину слоя, изменяя регулировку толщины и каждый раз пропуская тесто через насадку для достижения нужного результата.

- Чтобы сделать макароны или лапшу, замените насадку для раскатки на насадку для нарезки по вашему выбору. Пропустите раскатанные листы теста через насадку.
- Слегка посыпьте тесто мукой во время раскатывания и нарезки, чтобы сделать его более сухим, а пасту — отдельной, твердой и без трещин.
- После использования выключите прибор, нажав на кнопку , отключите его от электросети.

## ОЧИСТКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

**⚠ Внимание!!!** Никогда не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или иные жидкости.

Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства для чистки.

Все манипуляции очистки производите только с предварительным отключением прибора от сети.

<p>Очистка моторного блока</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Не погружайте прибор в воду или иные жидкости, не мойте его под струей воды! Избегайте попадания воды или жидкости на моторный отсек. Это может привести к короткому замыканию, поражению электрическим током, появлению ржавчины и возникновению других неисправностей.</b></li> <li>• Для чистки внешнего корпуса прибора запрещается использовать химически агрессивные средства (обезжиривающие средства на основе соды, средства для чистки металлических изделий, кислоты и т. п.), а также металлические кухонные принадлежности, жесткие щетки, губки с абразивной поверхностью.</li> <li>• Используйте для очистки мягкую слегка влажную ткань или ткань, смоченную средством для мытья без кислот (ACID free). Затем отполируйте поверхность мягкой сухой тканью.</li> <li>• Протирайте вал насадки после каждого использования, удаляя остатки пищи, чтобы они не накапливались.</li> </ul>
--------------------------------	--

Очистка аксессуаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Только чашу можно мыть в посудомоечной машине.</b></li> <li>● <b>Все прочие насадки в посудомоечной машине мыть нельзя!</b></li> <li>● Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства.</li> <li>● Тщательно промойте все насадки (кроме насадки для приготовления пасты) с использованием нейтрального моющего средства без кислот (ACID free) под струей воды. Тщательно их просушите.</li> </ul>
Специальная чистка	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Вращающийся вал оставляет небольшой черный след из-за высокой скорости вращения и трения во время работы. После каждого использования незамедлительно очищайте его и вытирайте насухо.</li> </ul>
Хранение и обслуживание	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Не храните насадки на валу машины. Разбирайте и очищайте прибор после каждого использования.</li> <li>● Рекомендуется нанести немного оливкового масла на чашу для замешивания и лезвия ножа мясорубки для предотвращения окисления поверхностей при хранении.</li> <li>● Храните машину в закрытом, сухом и чистом помещении при температуре не выше 40 С°, с относительной влажностью не выше 70%, в отсутствие в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.</li> <li>● При транспортировке и хранении запрещается подвергать прибор механическим воздействиям, которые могут привести к его повреждению и/или нарушению целостности упаковки. Необходимо беречь упаковку прибора от попадания воды и других жидкостей.</li> </ul>

## ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР


При высоких нагрузках и длительном смешивании моторный блок может нагреваться при работе.

Верхняя часть блока может стать горячей. Это не является признаком неисправности.

Новый прибор при первом использовании, как и прибор после длительного хранения без использования, может выделять резкий запах. Это обычное явление для электромоторов (внутренние детали имеют защитное покрытие и смазки для обеспечения надежной работы и длительной эксплуатации мотора).

Проблема	Возможная причина	Способ решения
Устройство не работает / Индикаторы не загораются	Прибор не подсоединен к сети питания	Проверьте надежность подключения прибора к сети питания
	В электророзетке отсутствует напряжение	Убедитесь, что прибор подключен к исправной розетке
При нажатии на кнопку  прибор не запускается	Плохой контакт вилки с розеткой	Выньте вилку из розетки и снова включите
	Питание прибора выключено	Включите прибор, нажав на кнопку 
	Моторный блок не зафиксирован в нижнем положении	Нажмите на рычаг фиксации моторного блока и опустите моторный блок вниз до упора
Прибор внезапно перестал работать во время использования. При нажатии на кнопку  прибор не запускается	Возможно, прибор работает слишком долго или температура окружающего воздуха слишком высока, что привело к срабатыванию механизма защиты двигателя от перегрева	Отключите питание прибора. Дождитесь, когда прибор остынет (обычно это занимает от 15 до 30 минут). Рекомендуемое максимальное время непрерывной работы составляет до 10 мин для миксера и до 5 мин для мясорубки.
Чрезмерный шум при работе	Чем выше скорость работы прибора, тем выше уровень шума	Выберите правильную скорость для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями в руководстве
	Слишком большое количество перемешиваемых продуктов/густая консистенция продуктов	Уменьшите количество продуктов для перемешивания / для густых консистенций используйте более низкую скорость работы
	Напряжение в электрической сети нестабильно	Если напряжение в электрической сети не стабильно, подождите пока оно не стабилизируется
	Длительная непрерывная работа прибора	Остановите работу прибор и дайте ему остыть (15–30 мин) перед повторным использованием
Скорость работы прибора падает или нестабильна	Прибор перед использованием хранился в условиях низкой температуры	Оставьте прибор постоять при комнатной температуре 2 часа. Снимите чашу для смешивания и дайте ему поработать вхолостую в течение 5 минут
	Перемешиваемые продукты слишком твердые/густые или превышено их количество	Уменьшите объем продуктов для перемешивания, чтобы прибор работал в соответствии с нормальной рабочей нагрузкой

Проблема	Возможная причина	Способ решения
	Напряжение в электрической сети понижено	Если напряжение в электрической сети понижено, подождите пока оно не стабилизируется / используйте стабилизатор
Прибор раскачивается и трясется при работе	Отсутствуют резиновые ножки на основании прибора	Убедитесь в наличии резиновых ножек на основании прибора
	Прибор установлен не на гладкой и твердой горизонтальной поверхности	Установите прибор на гладкой и твердой горизонтальной поверхности, убедитесь в отсутствии посторонних предметов под прибором
Моторный блок не фиксируется в нижнем положении после установки защитного обода и чаши для смешивания	Защитная крышка-экран или чаша для смешивания установлены не правильно	Снимите защитную крышку-экран и чашу для смешивания и установите их заново
Тесто потемнело в процессе замешивания	Попадание пыли или грязи с вала насадки	Перед использованием проверяйте, чтобы вал насадки и насадки были сухие. На их поверхности не должно быть воды или пыли

 Если указанными способами проблему решить не удастся, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Адреса и телефоны Вы можете уточнить в магазине, у наших дилеров и на сайте компании. Только эти сервисные центры имеют право и соответствующую квалификацию обслуживать технику HiSTORY.

## ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 2 года с даты его приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, в случае обнаружения недостатков изделия, обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена кассовым или товарным чеком. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы.



Изготовитель оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения условий эксплуатации в соответствии данным руководством по эксплуатации, если изделие ремонтировалось, разбиралось или было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также не сохранена полная комплектность изделия. Все условия гарантийных обязательств действуют в рамках законодательства о защите прав потребителей и регулируются законодательством страны, на территории которой они представлены.

1. Гарантия включает в себя бесплатную диагностику, ремонт или замену неисправного изделия.

2. Гарантия не включает в себя установку, чистку, техническое обслуживание изделия, порядок которых изложен в руководстве по эксплуатации.

3. Случай на которые гарантия и ответственность производителя не распространяется:

- механические, тепловые и иные повреждения прибора;
- несоблюдение условий транспортировки и эксплуатации;
- непрочтение пользователем руководства по эксплуатации;
- повреждения, возникшие в результате несчастного случая, внесения изменений в прибор, неправильного или плохого обращения, а также вызванные установкой/эксплуатацией, не соответствующими местным электротехническим правилам;
- косвенные убытки пользователя;
- попадание в мотор прибора жидкости и/или иных посторонних предметов внутрь прибора;
- использование неоригинальных насадок, аксессуаров и запчастей;
- ремонт, произведенный неуполномоченными лицами или организациями;
- стихийные бедствия и иные причины, находящиеся вне контроля продавца и/или производителя.

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере на корпусе прибора. Серийный номер состоит из 9 знаков. 1-й и 2-й знаки обозначают месяц, 3-й и 4-й — год выпуска устройства (ммгг00000).

Установленный производителем минимальный срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что эксплуатация изделия производится в строгом соответствии с настоящим руководством и применимыми техническими стандартами.



## ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ НОРМЫ И ИНФОРМАЦИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ

Данный прибор должен утилизироваться отдельно от других отходов (Директива 2012/19/ЕС). Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

Утилизировать всю упаковку необходимо безопасным для окружающей среды способом. Картонную упаковку можно сдать в центры переработки макулатуры или общественные пункты сбора на переработку. Любую пленку или пластик, содержащиеся в упаковке, следует сдать в общественные пункты сбора для утилизации. Информацию о пунктах сбора и времени вывоза можно получить в местном органе управления или в компании по утилизации отходов.

Для упаковки прибора применяются безвредные материалы, пригодные для повторного использования.

**⚠** Данный товар является сложно техническим устройством

### Соответствие нормам

**CE** Данный прибор соответствует основным и другим соответствующим требованиям Директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/EU.

**EN** Прибор сертифицирован в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» и соответствует требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», Технического регламента Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» ТР ЕАЭС 037/2016.