

# Operating Instructions

## Инструкция по эксплуатации

Multi Preparation Machines  
Кухонный комбайн

МК-8710P



Кухонное  
оборудование  
класса  
De-Luxe

*De-Luxe  
Kitchen  
Family*

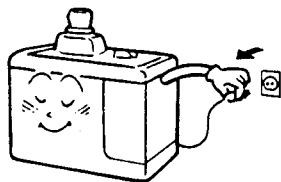
# Panasonic

Before operating this unit, please read instructions completely.

Перед эксплуатацией аппарата, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь этой инструкцией.

1. Never remove or attach container when motor is operating.
  2. Do not open the container or place anything (especially finger, spoon, fork, etc.) in the container during operation.
  3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by your National dealer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
1. Никогда не перемещайте и не отсоединяйте контейнер во время работы двигателя.
  2. НЕ открывайте контейнер и не помещайте в него какие-либо предметы (палец, ложку, вилку и т.п.) во время использования.
  3. В случае повреждения сетевого шнура обратитесь к местному дилеру фирмы Panasonic или агентам по обслуживанию.

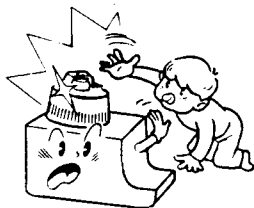
## PRECAUTIONS МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



- Unplug when not in use.
- Если Вы не используете аппарат, выключайте его из розетки.



- Do not use too much food at one time.
- Do not run beyond specified operation rating.
- Do not use unsuitable foods. Refer "HOW TO USE" for each function.
- Не закладывайте слишком много продуктов за один раз.  
Не выполняйте операций, для которых данный аппарат не предназначен.  
Не используйте неподходящие продукты. См. раздел "КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ..." для каждого устройства.

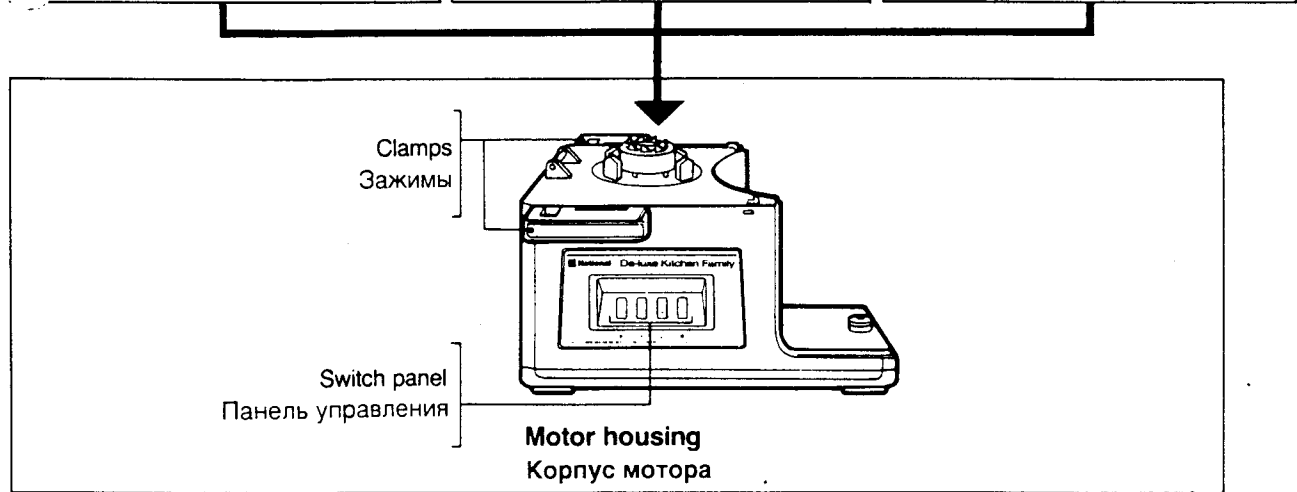
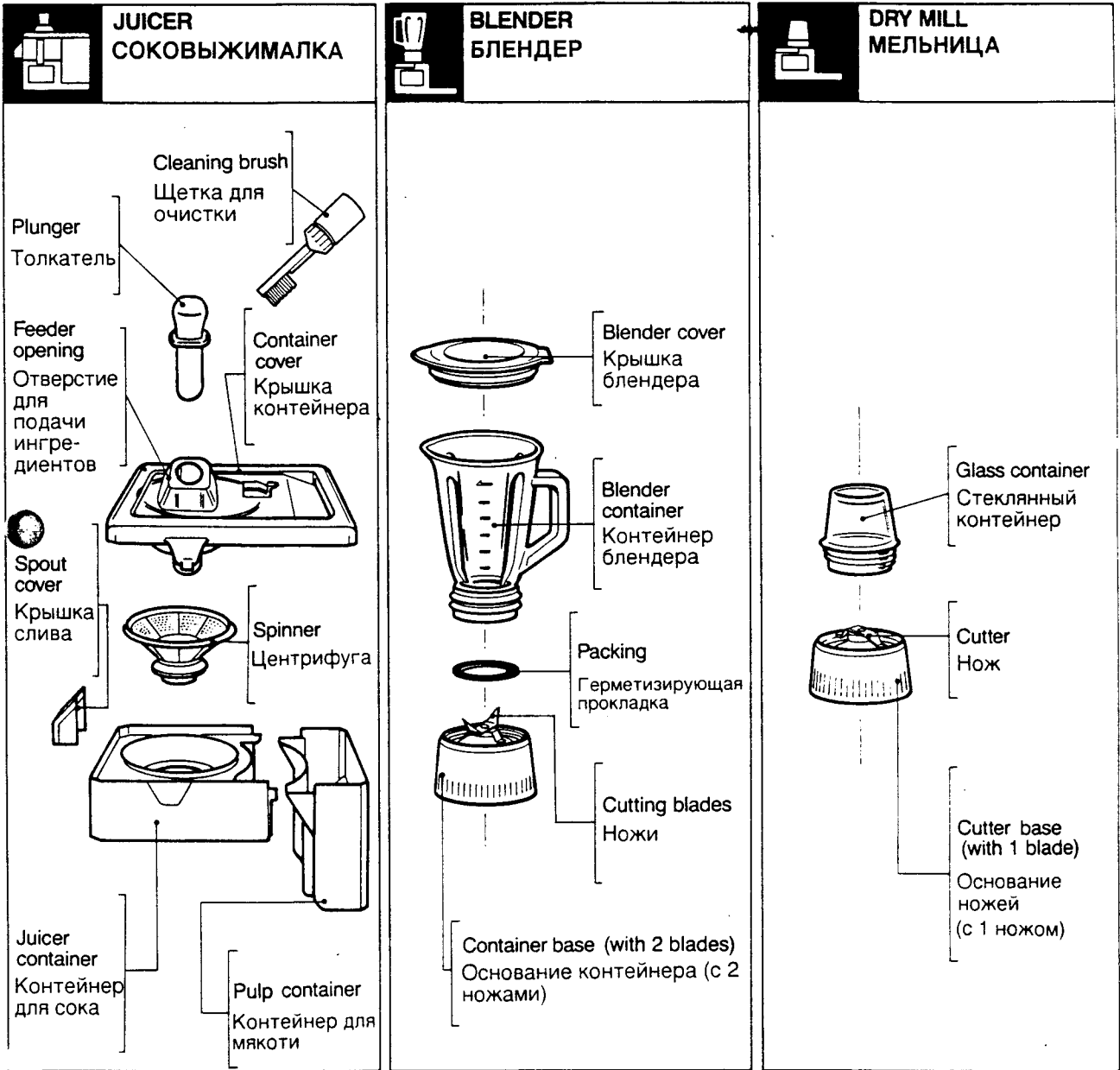


- Blades are very sharp. Handle with care. Keep unit out of children's reach.
- Ножи очень острые. При обращении с ними соблюдайте осторожность. Держите аппарат вне досягаемости детей.

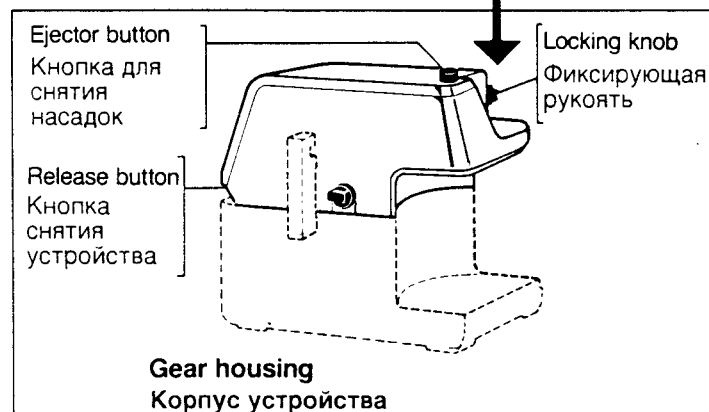
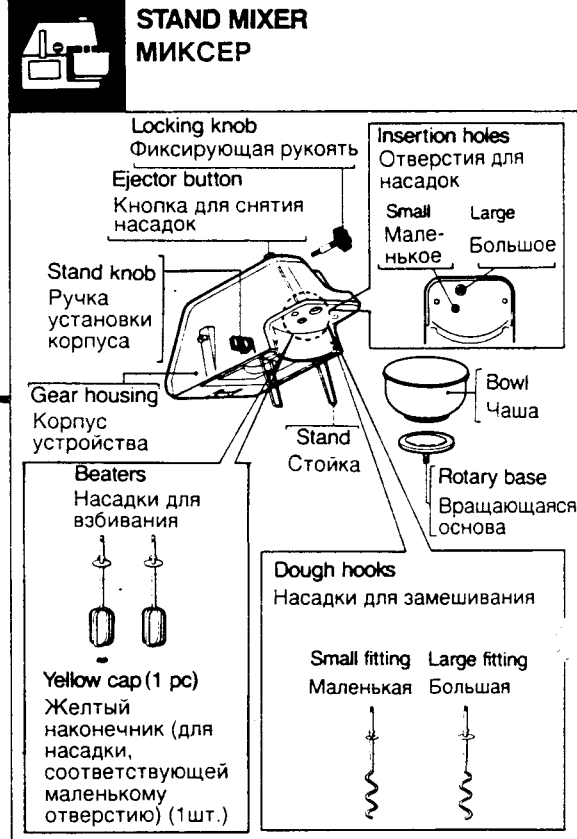
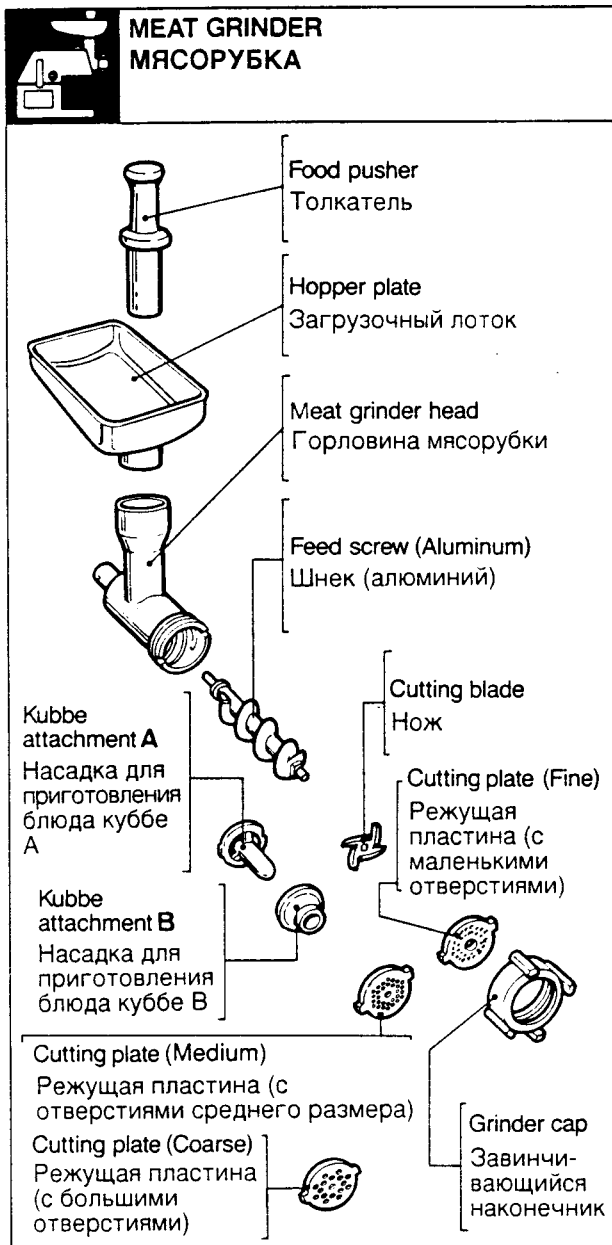


- Do not immerse gear housing and motor housing in water.
- Не опускайте корпус устройства и корпус мотора в воду.

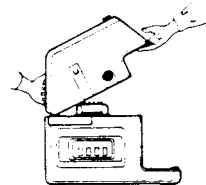
# PARTS IDENTIFICATION ПЕРЕЧЕНЬ ЧАСТЕЙ



# PARTS IDENTIFICATION ПЕРЕЧЕНЬ ЧАСТЕЙ

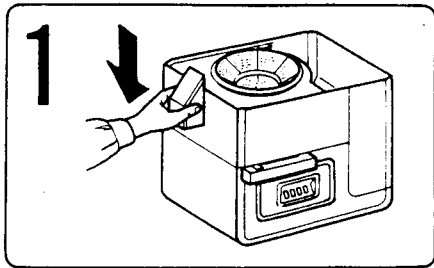


To detach gear housing from motor housing, press release button while lifting gear housing.



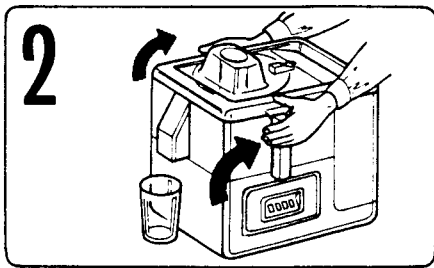
Чтобы снять устройство с корпуса мотора, нажмите кнопку снятия устройства, одновременно поднимая корпус устройства.

# HOW TO USE JUICER КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ



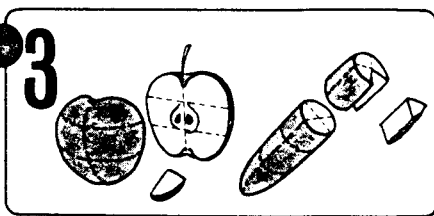
Assemble juicer container, pulp container, spinner, and spout cover.

Соберите контейнер для сока, контейнер для мякоти, центрифугу и крышку слива.



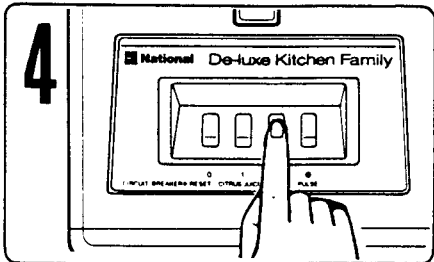
Secure container cover with clamps. Place glass or bowl under spout.

Зафиксируйте крышку контейнера зажимами. Под слив установите стакан или миску.



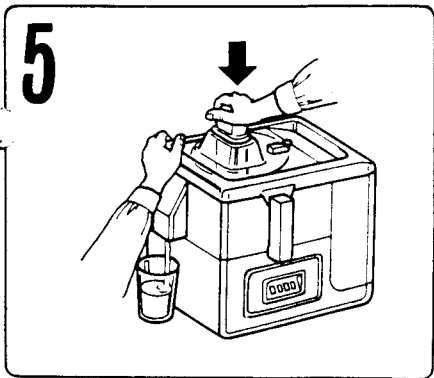
Wash and cut ingredients to fit in feeder opening.

Вымойте и нарежьте ингредиенты так, чтобы они проходили в отверстие для подачи ингредиентов.



Plug in. Press switch (2).

Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (2).



Push ingredients into feeder to make juice.

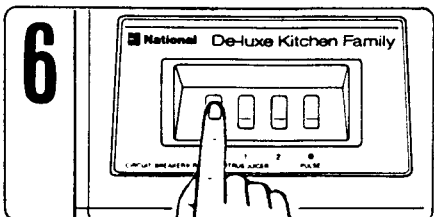
Для приготовления сока протолкните ингредиенты в устройство подачи.

**Caution:**

- Do not use soft fruits such as bananas, peaches, apricots, or tomatoes, which produce a puree and clog spinner.
- Remove pulp from pulp container whenever it is full. Stop machine before removing pulp container.

**Внимание:**

Не делайте сок из мягких фруктов, таких как бананы, персики, абрикосы или томаты. Они образуют пюре и забивают центрифугу. Как только контейнер для мякоти наполнится, очистите его. Перед снятием контейнера для мякоти выключите аппарат.

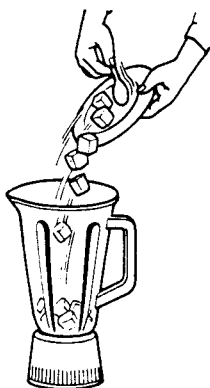


After using, switch off (0). Unplug.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

# HOW TO USE BLENDER КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ БЛЕНДЕРОМ

1



Be sure to tighten container base completely. Place ingredients in container. Cover.

**Caution:**

- Maximum capacity: 1,000 ml
- Do not crush ice cubes alone.
- Dice solid foods first. Blend with liquid.
- Do not use the container base for the dry mil. The content will leak and may damage the motor in the motor housing.
- Do not forget to assemble the packing.

Убедитесь в том, что основание контейнера надежно зафиксировано. Положите ингредиенты в контейнер. Закройте крышкой.

**Внимание:**

Максимальная емкость: 1000 мл.

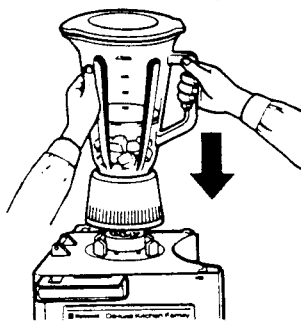
Кладите лед в блендер только вместе с другими ингредиентами.

Твердые продукты сначала нарежьте. Смешивайте с жидкостью.

Не используйте основание блендера для мельницы. Содержимое протечет и возникнет опасность повреждения мотора.

Не забудьте установить герметизирующую прокладку.

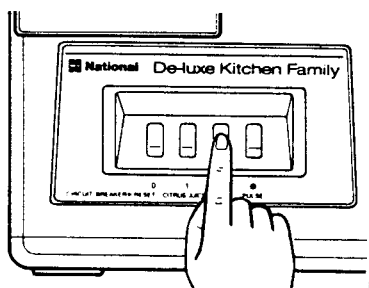
2



Place container on motor housing.

Установите контейнер на корпус мотора.

3



Plug in. Select one of two speed buttons as required. Use "PULSE" switch for precision blending.

**Caution:**

- Do not operate blender longer than 4 minutes at one time. Stop for 2 minutes, then resume.

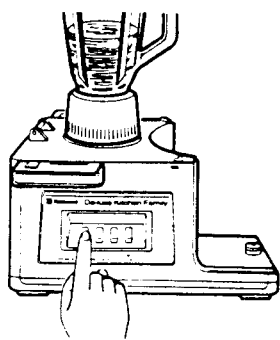
Включите аппарат в сеть. Выберите одну из двух кнопок скоростей.

Для более точного измельчения нажмите кнопку "PULSE".

**Внимание:**

Не держите блендер включенным дольше 4 минут. Остановите аппарат на 2 минуты, затем можете возобновить работу.

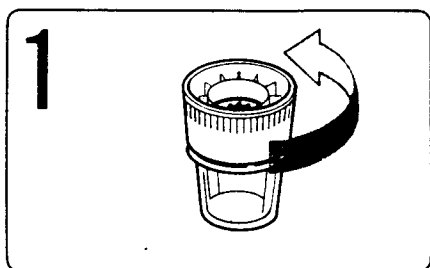
4



After blending, switch off (0). Unplug.

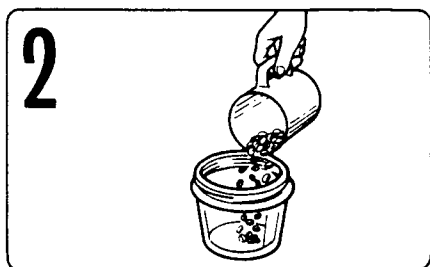
После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

# HOW TO USE DRY MILL КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЕЛЬНИЦЕЙ



Turn mill upside down, and remove cutter base.

Переверните мельницу и снимите основание ножей.



Place ingredients in container.

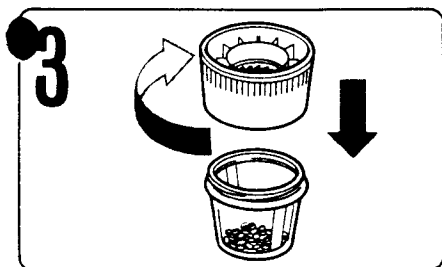
Положите ингредиенты в контейнер.

**Caution:**

- Maximum capacity: 50 g
- Not for use with wet ingredients or liquids.

**Внимание:**

Максимальная емкость: 50г.  
Не используйте жидкости или влагосодержащие продукты.



Tightly screw cutter base onto container.

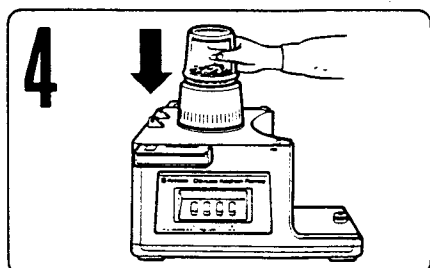
Надежно зафиксируйте основание ножей на контейнере.

**Caution:**

- Do not use the container base for the blender. The content may damage the blades.

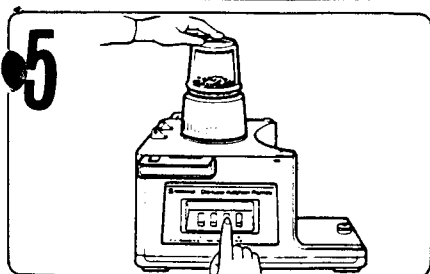
**Внимание:**

Не используйте основание мельницы для блендера. Содержимое может повредить ножи.



Place mill on motor housing.

Установите мельницу на корпус мотора.



Plug in. Hold mill and press switch (2).

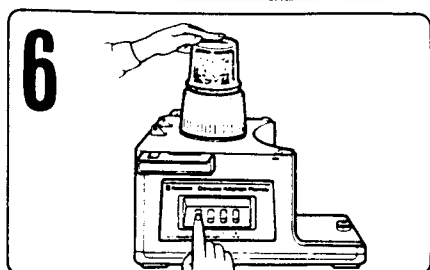
Включите аппарат в сеть. Придерживайте мельницу и нажмите кнопку (2).

**Caution:**

- Do not operate more than 60 seconds at one time.

**Внимание:**

Не включайте мельницу дольше, чем на 60 секунд.



After grinding, switch off (0). Unplug.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

# HOW TO USE MEAT GRINDER КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МЯСОРУБКОЙ

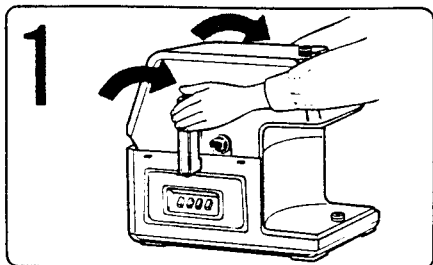
## Caution:

Do not grind bones, frozen meat or tough meat.

## Внимание:

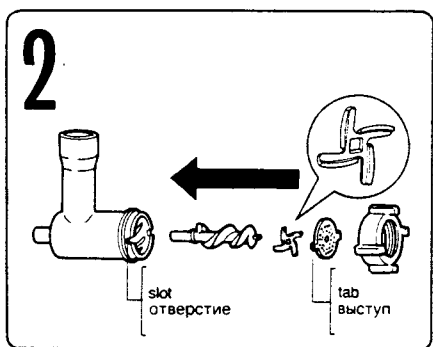
Нельзя класть в мясорубку кости, замороженное или жесткое мясо.

Зафиксируйте корпус устройства на корпусе мотора и закрепите с помощью зажимов.



Fasten gear housing to motor housing and secure with clamps.

Сначала вставьте шнек длинным концом в горловину мясорубки. Затем установите нож на сердцевину шнека, режущей поверхностью наружу.



Insert feed screw into grinder head, long end first. Place cutting blade on feed screw shaft, blade outward. Place cutting plate on cutting blade, fitting tabs into slots. Tightly screw grinder cap onto grinder head.

Установите режущую пластину на нож, совместив отверстия и выступы.

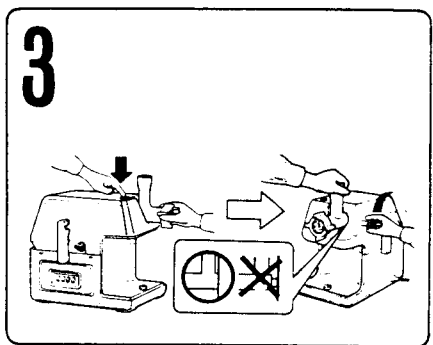
Надежно зафиксируйте завинчивающийся наконечник на горловине мясорубки.

### Note:

- Use a fine, medium or coarse cutting plate according to taste.

### Примечание:

Вы можете по желанию использовать режущую пластину с отверстиями среднего размера, режущую пластину с большими или маленькими отверстиями.

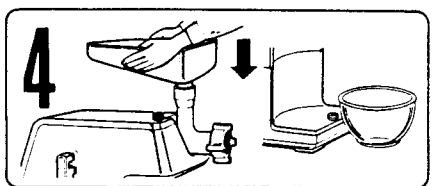


Pressing ejector button, insert grinder head into gear housing. Turn until grinder head and gear housing are completely locked together, and in operating position.

Нажимая кнопку для снятия насадок, вставьте горловину мясорубки в корпус устройства. Поворачивайте до полного совмещения горловины мясорубки с корпусом устройства и переходите аппарата в рабочий режим.

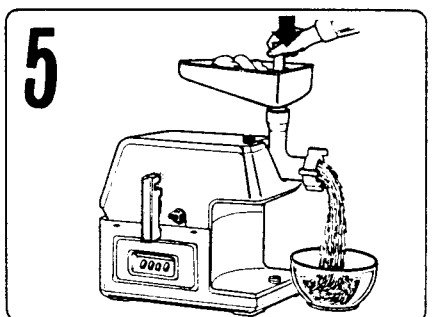
Insert locking knob. Tightly screw knob to secure grinder head in place.

Вставьте фиксирующую рукоять. Закрепите ее, чтобы обеспечить надежную фиксацию горловины мясорубки.



Place hopper plate on top of grinder head. Place bowl beneath grinder head.

Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки. Под горловину мясорубки поставьте емкость для фарша.



Cut meat to fit hopper opening. Plug in. Press switch (2).

Use food pusher to feed food from hopper plate into grinder head. After grinding, switch off (0). Unplug.

Нарежьте мясо так, чтобы оно проходило в отверстие загрузочного лотка. Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (2).

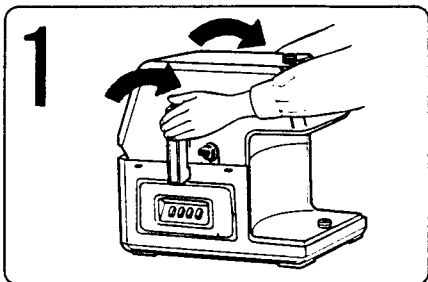
Используйте толкатель, чтобы продукты из загрузочного лотка переходили в горловину мясорубки.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.



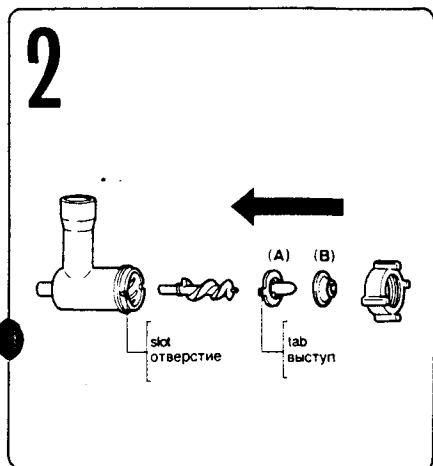
# HOW TO USE KUBBE ATTACHMENT

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НАСАДКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА КУББЕ



Fasten gear housing to motor housing and secure with clamps.

Зафиксируйте корпус устройства на корпусе мотора и закрепите с помощью зажимов.



Insert feeder screw into grinder head, long end first. Place kubbe attachment A on feeder screw shaft, fitting tabs into slots. Then place kubbe attachment B on shaft and tightly screw grinder cap onto grinder head.

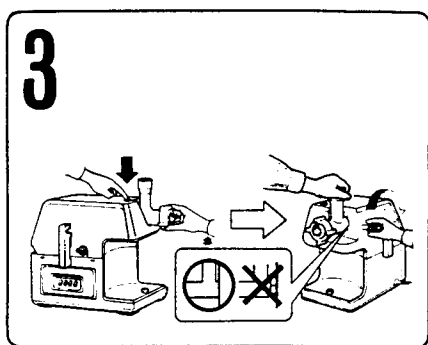
**Caution:**

- Do not use cutting blade or plate with kubbe attachment.

Сначала вставьте шнек длинным концом в горловину мясорубки. Установите насадку для приготовления блюда куббе A на сердцевину шнека, совместив отверстия и выступы. Затем установите насадку для приготовления блюда куббе B на насадку A и надежно зафиксируйте завинчивающийся наконечник на горловине мясорубки.

**Внимание:**

Не используйте нож или режущую пластину одновременно с насадкой для приготовления блюда куббе.

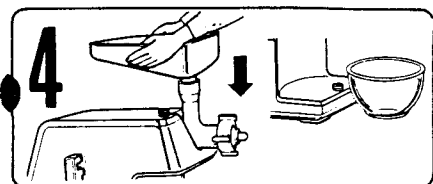


Pressing ejector button, insert grinder head into gear housing. Turn grinder head until grinder head and gear housing are completely locked together, and in operating position.

Insert locking knob. Tightly screw knob to secure grinder head in place.

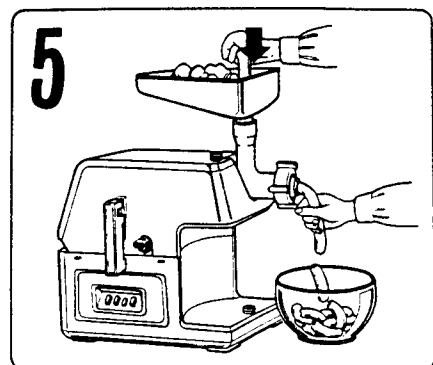
Нажимая кнопку для снятия насадок, вставьте горловину мясорубки в корпус устройства. Поворачивайте до полного совмещения горловины мясорубки с корпусом устройства и перехода аппарата в рабочий режим.

Вставьте фиксирующую рукоять. Затяните ее, чтобы обеспечить надежную фиксацию горловины мясорубки.



Place hopper plate on top of grinder head. Place bowl beneath grinder head.

Установите загрузочный лоток на горловину мясорубки. Под горловину мясорубки поставьте емкость для фарша.



Prepare kubbe ingredients for outer shell. (See "HOW TO MAKE KUBBE" P.16). Plug in. Press switch (2).

Use food pusher to feed ingredients from hopper plate into grinder head. After using, switch off (0). Unplug.

Подготовьте ингредиенты для внешнего слоя. (См. раздел "КАК ПРИГОТОВИТЬ БЛЮДО КУББЕ" на стр. 16). Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (2).

Используйте толкатель, чтобы продукты из загрузочного лотка переходили в горловину мясорубки. После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

# HOW TO MAKE KUBBE A traditional Middle Eastern recipe.

## Традиционный для Среднего Востока рецепт

### Ingredients

#### Stuffing

1 1/2 tablespoons olive oil  
 1 1/2 tablespoons flour  
 1 1/2 tablespoons onion (finely cut)  
 114 g mutton  
 (ground once or twice with meat grinder)  
 1/3 teaspoon allspice  
 1/2 teaspoon salt

#### Outer Shell

150 g—200 g flour  
 450 g lean meat  
 (ground three times with meat grinder)  
 1 teaspoon allspice  
 2 teaspoon nutmeg  
 a dash of red pepper powder  
 a dash of pepper

### Method

#### Stuffing

- 1 Grind meat once or twice.
- 2 Fry onion until brown, add ground meat, allspice, salt and flour.

#### Outer Shell

- 1 Grind meat three times.
- 2 Mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour creates better consistency and taste. Grind three times.
- 3 Remove cutting plate and cutting blade and assemble kubbe attachment. Use food pusher to feed ingredients from hopper plate into grinder head to make outer shell.
- 4 Stuff kubbe, and deep fry.

### Ингредиенты

#### Начика

1,5 столовые ложки оливкового масла  
 1,5 столовые ложки муки  
 1,5 столовые ложки репчатого лука (мелко нарезанного)  
 114 г баранины (один или два раза проверните в мясорубке)  
 1/3 чайной ложки гвоздики  
 1/2 чайной ложки соли

#### Внешний слой

150 - 200 г муки  
 450 г постного мяса (три раза проверните в мясорубке)  
 1 чайная ложка гвоздики  
 2 чайные ложки мускатного ореха  
 Щепотка измельченного красного перца  
 Щепотка перца

### Способ приготовления

#### Начика

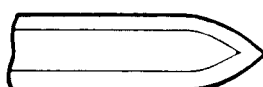
- 1 Один или два раза проверните мясо в мясорубке.
- 2 Пожарьте лук до золотистого цвета, добавьте фарш, гвоздику, соль и муку.

#### Внешний слой

- 1 Три раза проверните мясо в мясорубке. Смешайте все ингредиенты в миске. Чем больше фарша и меньше муки, тем вкуснее будет блюдо и однороднее консистенция. Три раза проверните в мясорубке.
- 2 Снимите ножи, установите насадку для приготовления блюда куббе. Для изготовления внешнего слоя используйте толкатель, чтобы продукты из загрузочного лотка переходили в горловину мясорубки.
- 3 Начините куббе и зажарьте.



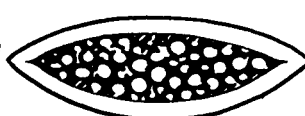
Fried stuffing  
Жареная начинка



Outer shell  
Внешний слой

Close  
Закройте

Close  
Закройте



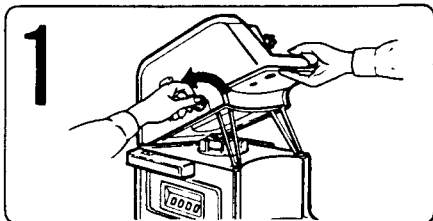
# HOW TO USE STAND MIXER TO WHIP КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МИКСЕРОМ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

## Caution:

Only use stand mixer for whipping eggs, cream, or other liquids. Do not use to mix batter or dough.

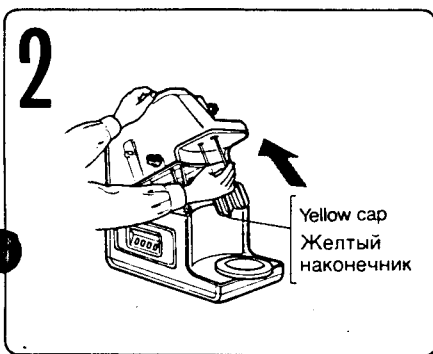
## Внимание:

Используйте миксер только для взбивания яиц, сливок или других жидкостей. Не используйте для бездрожжевого жидкого или густого дрожжевого теста.



1 Fasten gear housing to motor housing. Lift front of gear housing. Turn stand knob to fold down stand; secure stand. Place rotary base in position.

Зафиксируйте корпус устройства на корпусе мотора. Поднимите переднюю часть корпуса устройства. Поверните ручку установки корпуса, чтобы зафиксировать стойки, закрепите стойки. Установите вращающуюся основу.



2 Firmly attach yellow cap to one beater. Insert beater with yellow cap into small insertion hole. Insert other beater into large insertion hole. If beaters are inserted incorrectly bowl will not turn.

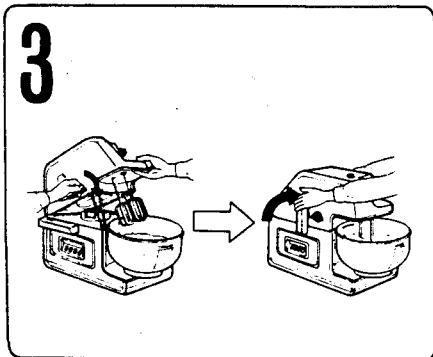
Надежно прикрепите желтый наконечник к одной из насадок для взбивания. Вставьте насадку для взбивания с желтым наконечником в маленькое отверстие. Другую насадку для взбивания вставьте в большое отверстие. Если Вы вставите насадки для взбивания неправильно, чаша не будет вращаться.

### Note:

- Always use two beaters to produce optimal performance.

### Примечание:

Чтобы добиться наилучшего результата, всегда используйте обе насадки для взбивания.



3 Place bowl with ingredients on rotary base. While holding gear housing, retrieve stand and lower beaters into bowl. Secure gear housing with clamps.

Установите чашу с ингредиентами на вращающуюся основу. Удерживая корпус устройства, поднимите стойку и опустите насадки для взбивания в чашу.

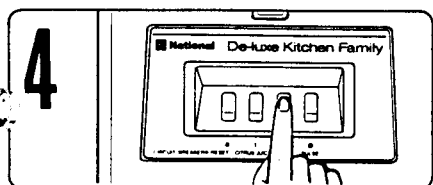
### Caution:

- If gear housing is not secured, unit may be damaged.
- Do not use any other function while using stand mixer.

Зафиксируйте корпус устройства с помощью зажимов.

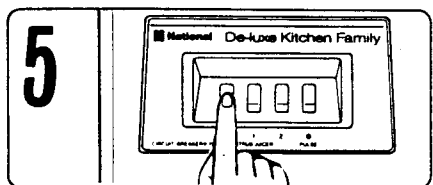
### Внимание:

Если Вы не зафиксируете корпус устройства, аппарат может быть поврежден. Во время работы миксера не пользуйтесь другими функциями.



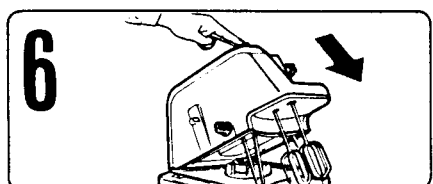
4 Plug in . Press switch (2).

Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (2).



5 After using, switch off (0). Unplug.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

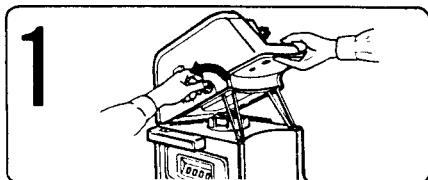


6 To eject beaters, press ejector button.

Чтобы вынуть насадки для взбивания, нажмите кнопку для снятия насадок.

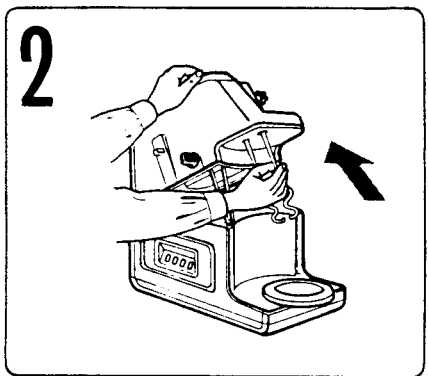
# HOW TO USE STAND MIXER TO KNEAD

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ МИКСЕРОМ ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА



Fasten gear housing on motor housing. Lift front of gear housing. Turn stand knob to fold down stand; secure stand. Place rotary base in position.

Зафиксируйте корпус устройства на корпусе мотора. Поднимите переднюю часть корпуса устройства. Поверните ручку установки корпуса, чтобы зафиксировать стойки, закрепите стойки. Установите вращающуюся основу.



Insert dough hooks into respective large and small insertion holes.

**Caution:**

- If dough hooks are inserted incorrectly, ingredients will travel upward along hooks.

**Note:**

- Always use two hooks together to produce optimal performance.

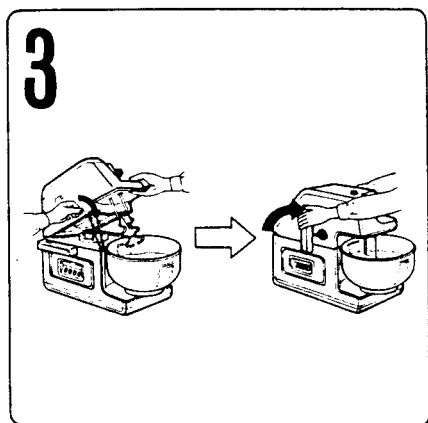
Вставьте насадки для замешивания соответственно в большое и маленькое отверстие.

**Внимание:**

Если Вы вставите насадки для замешивания неправильно, тесто в чаше будет подниматься по стержням насадок для замешивания.

**Примечание:**

Чтобы добиться наилучшего результата, всегда используйте обе насадки для замешивания.



Place bowl with ingredients on rotary base. While holding gear housing, retrieve stand and lower hooks into the bowl. Secure gear housing with clamps.

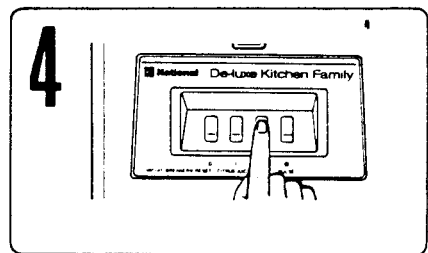
**Caution:**

- Maximum capacity: 250 g flour.
- If gear housing is not secured, unit may be damaged.
- Do not use any other function while using stand mixer.

Установите чашу с ингредиентами на вращающуюся основу. Удерживая корпус устройства, поднимите стойку и опустите насадки для замешивания в чашу. Зафиксируйте корпус устройства с помощью зажимов.

**Внимание:**

Максимальная емкость: 250 г муки. Если Вы не зафиксируете корпус устройства, аппарат может быть поврежден. Во время работы миксера не пользуйтесь другими функциями.



Plug in. Press switch (2).

**Note:**

- Use spatula to push ingredients away from side of bowl towards hooks.

**Caution:**

- Do not operate more than 5 minutes.

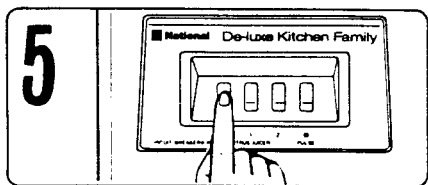
Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (2).

**Примечание:**

Используйте лопатку для перемещения теста от стенок чаши к насадкам для замешивания.

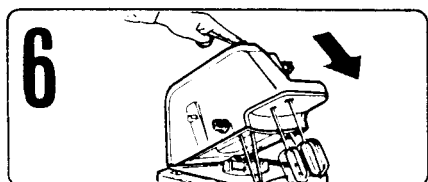
**Внимание:**

Не включайте миксер дольше, чем на 5 минут.



After kneading, switch off (0). Unplug.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

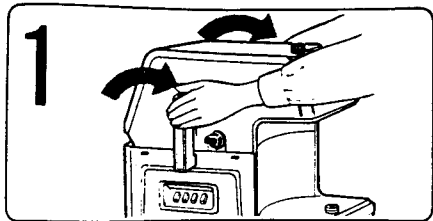


To eject hooks, press ejector button.

Чтобы вынуть насадки для замешивания, нажмите кнопку для снятия насадок.

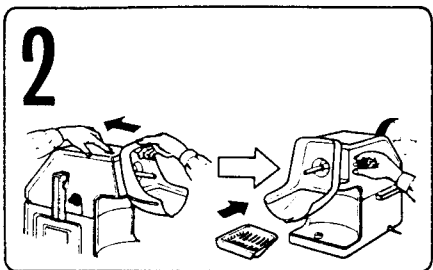
# HOW TO USE CITRUS JUICER

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СОКОВЫЖИМАЛКОЙ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



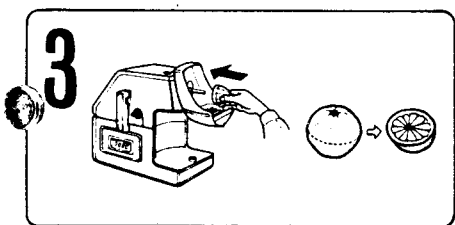
Fasten gear housing to motor housing and secure with clamps.

Зафиксируйте корпус устройства на корпусе мотора и закрепите с помощью зажимов.



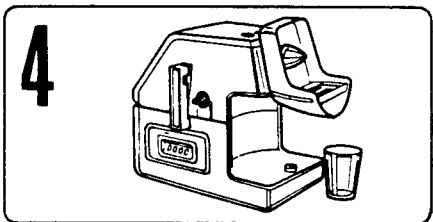
Pressing ejector button, insert citrus receptacle. Turn until citrus receptacle and gear housing are completely locked together, and in operating position. Slide strainer into position.

Нажимая кнопку для снятия насадок, вставьте лоток для загрузки цитрусовых. Поворачивайте до полного совмещения лотка для загрузки цитрусовых с корпусом устройства, пока аппарат не перейдет в рабочий режим. Установите сетчатый фильтр.



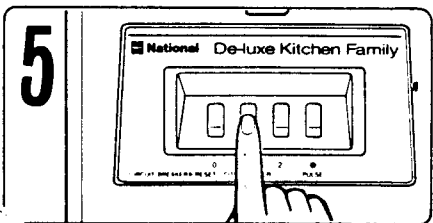
Put cone on cone shaft. Prepare fruit by cutting in half.

Установите конус на вал. Разрежьте цитрусовые на половинки.



Place glass under citrus receptacle.

Под лоток для загрузки цитрусовых установите стакан.



Plug in. Press switch (1).

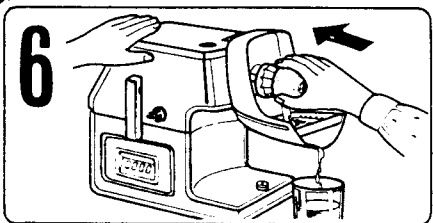
Включите аппарат в сеть. Нажмите кнопку (1).

**Caution:**

• Do not use high speed (2); juice will splatter.

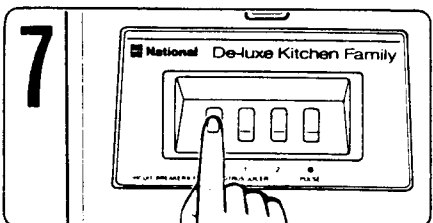
**Внимание:**

Не используйте высокоскоростной режим (2), иначе сок будет разбрызгиваться.



Press citrus fruit against cone to extract juice. Strainer is removable for cleaning.

Для получения сока прижмите половинку фрукта к конусу. Для очистки сетчатого фильтра снимите его.



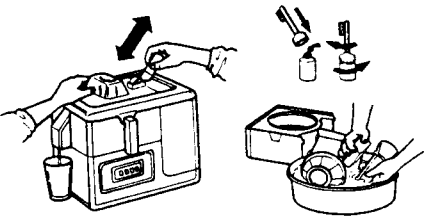
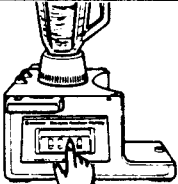

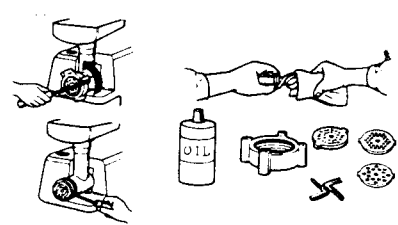
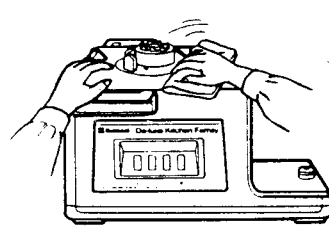
After using, switch off (0). Unplug.

После работы выключите аппарат (0). Выключите аппарат из сети.

# HOW TO CLEAN ОЧИСТКА АППАРАТА

Unplug your multi preparation machine before cleaning. It is important to clean the unit as soon as possible after use.

Перед очисткой выключайте кухонный комбайн из сети. Важно очищать аппарат сразу после использования.

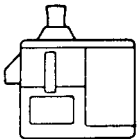
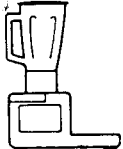


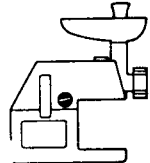
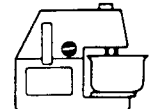
FUNCTION & PARTS ФУНКЦИИ И ЧАСТИ	HOW TO CLEAN ОЧИСТКА	
<p><b>Juicer</b> Соковыжималка</p> 	<p>To clean spinner, fill cleaning brush with water. Switch on, and insert brush in cover opening. Move brush up and down across spinner while squeezing handle to squirt water from brush.</p> <p>Wash other parts in water and dry.</p> <p><b>Caution:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do not switch on or off while brush is inserted.</li> </ul>	<p>Для очистки центрифуги наполните щетку для очистки водой. Включите аппарат и вставьте щетку в отверстие крышки.</p> <p>Сжимая ручку для выпрыскивания воды из щетки, перемещайте щетку вниз и вверх по центрифуге.</p> <p>Остальные части промойте в воде и просушите.</p> <p><b>Внимание:</b> Не переключайте щетку, пока она находится в аппарате.</p>
<p><b>Blender</b> Блендер</p> 	<p>Half-fill container with lukewarm water. Operate for cleaning. Remove container and packing from container base. Rinse each part and dry.</p>	<p>Наполовину наполните контейнер чуть теплой водой. Включите блендер для очистки контейнера. Снимите контейнер и прокладку с основания.</p>
<p><b>Stand mixer</b> <b>Citrus juicer</b> Миксер Соковыжималка для цитрусовых</p> 	<p>Wash the parts with warm, soapy water only. Dry thoroughly.</p> <p><b>Caution:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do not get rotary base wet with water or with ingredients.</li> </ul>	<p>Промойте и просушите каждую часть.</p> <p>Промойте части только теплым мыльным раствором. Вытрите насухо.</p> <p><b>Внимание:</b> Не допускайте попадания жидкости или ингредиентов на вращающуюся основу.</p>
<p><b>Meat grinder</b> Мясорубка</p> 	<p>Wash grinder head and its parts in warm, soapy water only. Dry thoroughly. Use a little oil to lubricate cutters after washing and drying.</p> <p><b>Caution:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>If it is difficult to remove grinder cap and cutting plate, use a screwdriver as illustrated.</li> </ul>	<p>Промывайте горловину мясорубки и ее части только теплым мыльным раствором. Вытрите насухо. После промывки и просушки смажьте ножи небольшим количеством масла.</p> <p><b>Внимание:</b> Если Вам трудно снять завинчивающийся наконечник и режущую пластину, воспользуйтесь отверткой, как показано на рисунке.</p>
<p><b>Dry mill</b> <b>Motor housing</b> <b>Gear housing</b> Мельница <b>Курпус</b> мотора Корпус устройства</p> 	<p>Wipe off stains with damp cloth and dry.</p> <p>Clean wheat grinder blades with dry brush after every use.</p> <p><b>Caution:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Do not immerse in water.</li> <li>Do not use cleaners, steel wool pads, or other abrasive materials. Also do not use benzine, thinner, alcohol, etc.</li> <li>Do not put in a dishwasher or dryer.</li> </ul>	<p>Влажной тканью вытрите пятна и просушите.</p> <p>Каждый раз после использования протирайте ножи сухой щеткой.</p> <p><b>Внимание:</b> Не опускайте в воду. Не используйте при очистке химические очистители, ерш из стальной проволоки и другие абразивы. Также не используйте бензин, растворители и спиртосодержащие вещества.</p> <p>Не мойте аппарат в посудомоечной машине и не пользуйтесь сушишкой.</p>

# CIRCUIT BREAKER PROTECTION АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ

When circuit breaker automatically stops motor due to overloading:  
after 10 seconds interval, switch off (0). Unplug.  
Complete the following instructions, then resume operation.

Если автоматический предохранитель останавливает мотор по причине перегрузки:  
Выключите аппарат через 10 секунд. Выключите аппарат из сети.  
Выполните нижеследующие инструкции, затем снова включите аппарат.

14

Functions Функции	Instructions Инструкции
 <p>Juicer Соковыжималка</p>	<p>Cut ingredients small enough to fit into feeder opening. Push ingredients into feeder gently; too much force activates circuit breaker.</p> <p>Нарезайте ингредиенты достаточно мелко, чтобы они проходили в отверстие для подачи ингредиентов.</p> <p>Осторожно проталкивайте ингредиенты в устройство подачи; слишком большое усилие активирует автоматический предохранитель.</p>
 <p>Blender Блендер</p>  <p>Dry mill Мельница</p>  <p>Stand mixer (kneading) Миксер (для замешивания теста)</p>	<p>Reduce ingredients to less than half.</p> <p>Объем ингредиентов не должен превышать половины контейнера.</p>
 <p>Meat grinder Мясорубка</p>	<p>Disassemble and remove ingredients. Read instructions; carefully note cautions (page 10).</p> <p>Разберите мясорубку и удалите содержимое. Прочитайте инструкцию, особое внимание обращайте на меры предосторожности (стр. 10).</p>
 <p>Stand mixer (whipping) Миксер (для взбивания)</p>	<p>Read instructions; carefully note cautions (page 16).</p> <p>Прочитайте инструкцию: особое внимание обращайте на меры предосторожности (стр. 16).</p>

# SPECIFICATIONS ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

	Juicer	Blender	Dry Mill	Meat Grinder	Citrus Juicer	Stand Mixer	
						for whipping	for kneading
Power supply	local supply, 50—60 Hz						
Speed	approx. 8,000—14,000 rpm		approx. 200rpm	approx. 150 rpm	approx. 900 rpm		
Capacity	—	1,000 ml	50 g	—	—	4 eggs	flour 250 g
Dimensions (H x W x D)	34.5 x 32.5 x 22.0 cm	41.0 x 28.5 x 22.0 cm	28.5 x 28.5 x 22.0 cm	49.0 x 32.0 x 22.5 cm	33.5 x 40.5 x 22.5 cm	31.0 x 36.0 x 22.5 cm	
Weight	3.4 kg	2.5 kg	2.6 kg	4.6 kg	4.1 kg	4.2 kg	
Operation rating	continuous	continuous Repetition 4 min. ON, 2 min. OFF	1 min.	10 min.			5 min.
Accessories	cleaning brush	—	—	Kubbe attachment, cutting plate (fine, coarse)	—	yellow cap (1 pc)	—

Before usig, make sure voltage and frequency indicated on the bottom are the same as your local supply.

	Соковыжималка	Блендер	Мельница	Мясорубка	Соковыжималка для цитрусовых	Миксер	
						для взбивания	для замешивания теста
Питание	Сеть электропитания, 50-60 Гц						
Скорость работы	прибл. 8000-14000 об/мин.		прибл. 200 об/мин.	прибл. 150 об/мин.	прибл. 900 об/мин.		
Емкость	—	1000 мл	50 г	—	—	4 яйца	250 г муки
Размеры (Ш x В x Г)	34,5 x 32,5 x 22 см	41 x 28,5 x 22 см	28,5 x 28,5 x 22 см	49 x 32 x 22,5 см	33,5 x 40,5 x 22,5 см	31 x 36 x 22,5 см	
Масса	3,4 кг	2,5 кг	2,6 кг	4,6 кг	4,1 кг	4,2 кг	
Продолжительность работы	постоянная работа	постоянная работа (Повтор 4 мин. ON, 2 мин. OFF)	1 мин.	10 мин.			5 мин.
Прилагаемые принадлежности	щетка для очистки	—	—	насадка для куббе, режущие пластины (с большими, маленькими отверстиями)	—	желтый наконечник (для насадки, соответствующей маленькому отверстию) (1шт.)	—

Перед использованием проверьте, соответствует ли напряжение и частота сети, указанные на нижней части аппарата, Вашей сети питания.

**Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.**

Central P.O.Box 288, Osaka 530-91, Japan

Напечатано в Японии.