

Кухонный комбайн 4 в 1 Инструкция пользователя



Модель: FP302SB

Технические характеристики:

Кухонный комбайн 4 в 1

Модель №: FP302SB

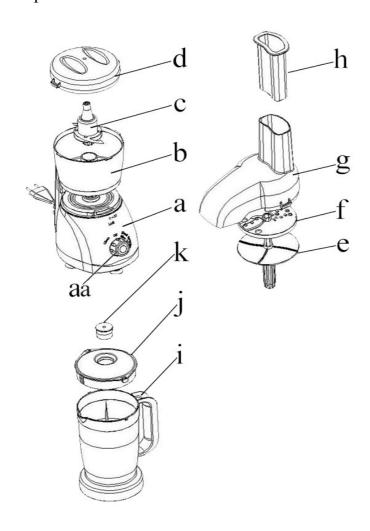
Рабочее напряжение: 220-240В ~ 50/60Гц

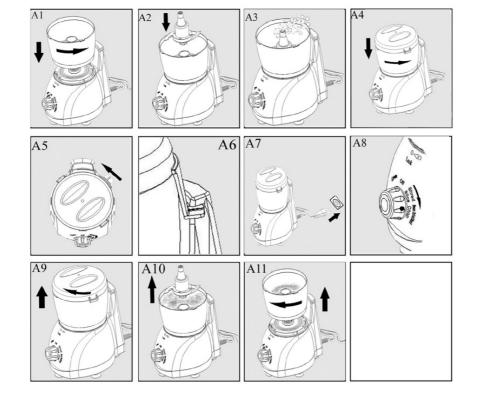
Потребляемая мощность: 300Вт

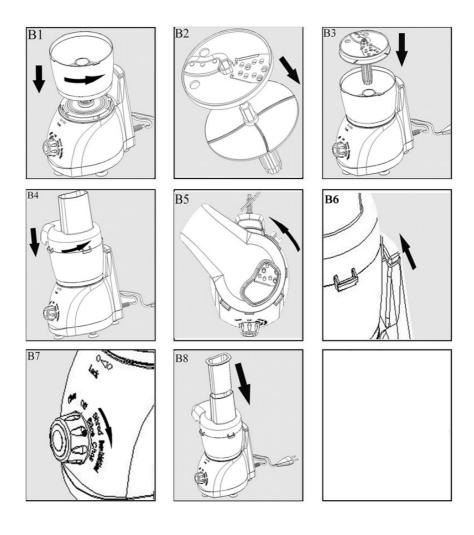
Защитный класс: II

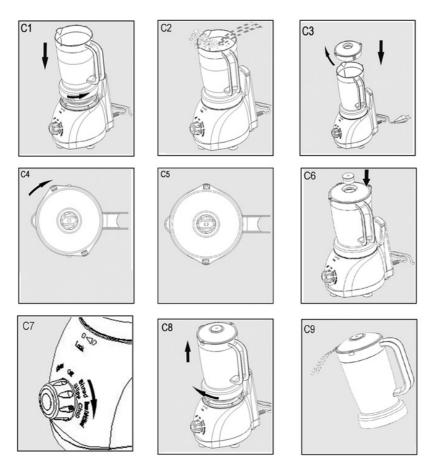
Детали устройства:

- А. Мотор/выбор скорости
- В. Чаша
- С. Нож для измельчения
- D. Крышка для измельчения
- Е. Диск для нарезки
- F. Шинковочный диск
- G. Крышка для шинковки
- Н. Толкатель
- І. Кувшин блендера
- J. Крышка кувшина
- К. Мерный стакан









Предупреждение

Данная инструкция содержит важную информацию относительно правильного и безопасного использования прибора!

Прочитайте инструкцию, храните в безопасном месте и передайте её последующему владельцу устройства.

Инструкция предназначена для Вашей безопасности.

Техника безопасности при подключении устройства

- Устройство соответствует требованиям, предъявляемым к электрическим приборам!
- Поврежденный шнур питания должен быть заменен в авторизированном производителем сервисном центре.
- Напряжение сети питания должно соответствовать напряжению, указанному на панели прибора!
- Не позволяйте шнуру питания прибора цепляться за острые края, провисать или сдавливаться. Берегите шнур питания от влажности и высоких температур!
- Не погружайте мотор в воду и не держите под проточной водой!
- Убедитесь, что устройство выключено, перед подключением устройства к сети!
- Не устанавливайте устройство на поверхности с высокой температурой!
- Храните устройство вдали от детей. Не позволяйте им использовать устройство без присмотра.

- Будьте осторожны при работе с ножами, в особенности при извлечении ножей, опустошении чаши и очистке.
- Устройство не предназначено для использования людьми с умственной, осязательной и физической недостаточностью, недостаточным опытом и знаниями без присмотра или инструктажа лица, ответственного за их безопасность.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством.

Техника безопасности при использовании устройства

- Используйте устройство по назначению!
- Не оставляйте без присмотра включенное устройство. Храните устройство вдали от детей!
- Устройство не предназначено для использования людьми с физической недостаточностью без присмотра во избежание опасности.
- Перед заменой режущих аксессуаров убедитесь в полной остановке мотора.
- Риск травмы при обращении с ножами! Держите нож для измельчения за ось, а диски за внешние края.
- Риск получения травмы от движущихся режущих частей! Никогда не ставьте руку на пути ножа или диска. Держите длинные волосы, украшения и элементы одежды вдали от устройства. Отключите устройство от сети перед заменой режущих частей!
- Риск получения травмы от движущихся режущих частей! Не открывайте крышку до остановки режущих частей.
- При работе с шинковочным диском всегда ставьте чашу под выходное отверстие.
- Не открывайте крышку до остановки режущих частей. Вынимайте режущие части перед опустошением чаши.
- Не перегружайте устройство. Информация относительно загрузки устройства при использовании ножа для измельчения находится в инструкции по приготовлению.

Техника безопасности при очистке и хранении устройства

- Устройство не подлежит разборке
- Отключайте устройство от сети при неполадках и очистке.
- Берегите мотор от влажности!

Никогда не ставьте мотор в посудомоечную машину! Не погружайте мотор в воду и не держите под проточной водой!

Для чистки мотора используйте влажную ткань. Отдельные части прибора годятся для очистки в посудомоечной машине.

Правильное использование

Производитель не несёт ответственности за травмы или повреждения возникшие вследствие использования устройства не по назначению, неправильного использования или непрофессионального ремонта. В таком случае устройство утрачивает гарантийные обязательства. Устройство предназначено для нарезки и измельчения продуктов. Устройство не предназначено для других целей.

Устройство не предназначено для коммерческого использования!

Правильная сборка

Предупреждение!

Важно проводить сборку в следующей последовательности:

- 1. Установите и закрепите чашу "b" на моторе "a".
- 2. Установите нож "с" на требуемый аксессуар "е" f" на оси.
- 3. Закройте чашу "b" крышкой "d" или "g".

Устройство следует собирать, используя только этот способ.

Настройка устройства

Использование функции измельчения.

Перед первым использованием устройства тщательно вымойте все части, контактирующие с продуктами.

- (Рис. А1) Установите чашу "b" на мотор "a", убедитесь, что части зафиксированы. Поверните чашу "b" максимально против часовой стрелки.
- (Рис. А2) Установите нож для измельчения "с" на ось.
- (Рис. А3) Положите продукты в чашу "b". Информация относительно загрузки устройства при использовании ножа для измельчения находится в инструкции по приготовлению.
- (Рис. A4, A5, A6) Возьмите крышку "d" за внешние ребристые края. Установите крышку на чашу таким образом, чтобы пластиковый рычаг находился в разрезе под переключателем (Рис. A6). Поверните крышку максимально против часовой стрелки. Рычаг должен находиться в разрезе.

Замечание

Устройство заработает только если рычаг находится в разрезе.

- (Рис. А7) Вставьте вилку в розетку сети питания.
- (Рис. А8) Поверните регулятор скорости в позицию "chop".
- (Рис. А9) Откройте и снимите крышку только после остановки ножа.
- (Рис. А10, А11) Осторожно извлеките нож и опустошите чашу.
- После приготовления продуктов, отключите устройство от сети.

Советы

- Не работайте с ножом для измельчения дольше 2-х минут за один раз. После двух минут работы позвольте устройству остыть в течение 5 минут.
- Не пытайтесь измельчить твердые продукты, такие как кофе, лед возможно повреждение ножа для измельчения.
- Позвольте приготовленным продуктам остыть перед помещением в чашу.
- Перед помещениям мяса в чашу, очистите мясо от костей и сухожилий.
- Используйте только продукты, описанные в инструкции по приготовлению. Соблюдайте количества, указанные в инструкции по приготовлению.
- При обработке нескольких продуктов, начните с более твердого.
- Остановите работу, если части продукта прилипают к стенке чаши. Извлеките части продукта с помощью ложечки.

Инструкция по приготовлению с использованием ножа для измельчения

Продукт	Максимальное	Время	Размер
	количество		приготовления
	Нож для измельчения		
Петрушка	40Γ	15сек	
Лук	200Γ		2-3см
Чеснок	5головок	5 сек	
Мясо	200Γ	30 сек	1см
Рыба	300г	25 сек	2см
Морковь/яблоки	250г	20 сек	2см
Орехи	150г	20 сек	
Сушёный хлеб	1,5	20 сек	2см
Майонез	2 яичных желтка,	60 сек	
	1 ложка уксуса,		
	125мл масла		

Использование шинковки

Перед первым использованием устройства тщательно вымойте все части, контактирующие с продуктами.

Рис. В1-В8

- Рис. В1 Чаша располагается как и при работе с ножом для измельчения
- Рис. В2 Вставьте шестиугольную головку диска разбрасывателя "е" в шестиугольное отверстие диска для шинковки "f"

Замечание

Диск для шинковки может быть использован как для шинковки, так и для нарезки. В обеих случаях рабочая сторона диска находится сверху.

- Рис. ВЗ Установите диск разбрасывателя "е" и диск для шинковки "f" на ось.
- Рис. В4, В5, В6 Установите и зафиксируйте крышку "g".
- Рис. В7 Установите приемник для продуктов под отверстием и подключите устройство к сети. Поверните переключатель в положение "slice/shred".
- Рис. В8 Положите продукты в трубу на крышке "g". Вставьте толкатель "h" в трубу. Используя толкатель, переместите продукты через трубу на шинковочный диск.
- По окончании приготовления, отключите устройство от сети.

Советы

- Не работайте с диском для шинковки дольше 2-х минут за один раз. После двух минут работы позвольте устройству остыть в течение 5 минут.
- Используйте только продукты, описанные в инструкции по приготовлению.
- Не пытайтесь разрезать или измельчить продукты, такие как сыр, помидоры, лимоны, персики или замороженные продукты.

Инструкция приготовления при использовании шинковочного диска Нарезка

Капуста

Извлеките центральную часть овоща и нарежьте на куски, которые пройдут через входную трубу.

Морковь

Почистите и нарежьте на отрезки длинной в 7см.

Лук

Почистите и разрежьте на половинки.

Картофель

Почистите и нарежьте на куски, которые пройдут через входную трубу.

Orvneu

Разрежьте на половинки.

Шинковка

Например, морковь, огурец, картофель.

Почистите и нарежьте на куски, которые пройдут через входную трубу.

Использование блендера

Перед первым использованием, тщательно помойте крышку кувшина "j", мерный стакан "k" и кувшин с помощью моющего средства. Очистите кувшин изнутри. Возможно использование щётки для избежания контакта с лезвиями, промойте и вытрите насухо. Вытрите мотор и кувшин снаружи влажной тканью.

- (Рис С1) Установите кувшин " і " на мотор. Убедитесь, что крепления зафиксированы.
- (Рис С2) Наполните кувшин "i" продуктами, не превышая максимальную отметку (500мл)
- (Рис C3, C4, C5) Установите крышку "j" на кувшин "i".
- (Рис Сб) Установите мерный стакан "k" на крышку "j".
- (Рис С7) Убедитесь, что крышка на месте, включите устройство. Поверните переключатель в положение "blend".

Замечание

При необходимости добавить продукты, снимите мерный стакан "k" с крышки "j". Вы можете измерить требуемое количество и добавить через отверстие в крышке, или просто добавить продукты.

• (Рис С8, С9) После использования выключите устройство и отключите от сети. Для чистки пользуйтесь Инструкцией по очистке. Снимите кувшин "I" с мотора. Не снимайте крышку "j", вылейте готовый продукт, крышка поможет отделить пену.

Советы

- Добавляйте продукты в блендер постепенно для правильного смешивания и избежания перенаполнения. Никогда не наполняйте кувшин более чем 500мл жидкости или продуктов. Готовьте большие порции в несколько подходов.
- Если иначе не указано в рецепте, добавляйте жидкие продукты первыми. Жидкие продукты ускоряют приготовление, даже на небольших скоростях.
- Рассчитывайте время смешивания в секундах(от 1 до 30) и проверяйте консистенцию продуктов. Продолжайте смешивание до желаемой консистенции. Результатом перенаполнения будет неправильная консистенция.
- Используйте блендер с крышкой кувшина на месте.
- Не снимайте кувшин с работающего мотора.
- При снятом мерном стакане постепенно добавляйте твердые продукты. Перед помещением в блендер всегда разрезайте твердые продукты на небольшие части.

Важные замечания при использовании кувшина блендера

- Никогда не смешивайте кубики льда или горячие жидкости.
- Держите руки вдали от блендера при обработке для избежания травмы и повреждения устройства. Возможно использование палочки при неработающем блендере.

Инструкция по очистке и уходу

- Перед очисткой всегда отключайте устройство от сети.
- Всегда очищайте мотор влажной тканью, не используйте абразивные чистящие средства и не погружайте мотор в воду.

Очистка измельчителя и шинковки.

- Мойте отдельные части, такие как чаша "b", нож "c", шинковочный диск "f", диск разбрасывателя "e", крышку "d" и толкатель "h" в ручную, или на верхней полке посудомоечной машины.
- Изменение цвета пластика под воздействием каротина может быть устранено подсолнечным маслом.

Очистка кувшина блендера

- 1. Налейте 300мл теплой воды в кувшин.
- 2. Подключите устройство, выберите режим "slice/shred" и запустите устройство на 30 секунд на низкой скорости. Вылейте воду.
- 3. Повторите шаги 1,2 если требуется.
- 4. Наполните кувшин проточной водой до уровня 500мл. Поверните выключатель в позицию "clean" на 5 секунд, отключите, подождите 5 секунд и повторите шаги. Вылейте воду.
- 5. Для очистки ножей от частей продуктов может использоваться щётка.
- 6. Для устранения запаха от лука и чеснока воспользуйтесь лимонным соком.
- 7. По окончании очистки выключите и отключите устройство от сети.

Хранение

После очистки частей, протрите устройство чистой тканью. Соберите устройство и храните в сухом месте. Очищайте устройство после каждого использования.

Советы

- 1. При возможности употребляйте сок сразу после приготовления, так как он вкуснее и богат витаминами. При кратковременном хранении сока, перелейте в стеклянный кувшин, добавьте лимонного сока и поместите сок в холодильник.
- 2. При повреждении шнура питания не используйте устройство, а отнесите поставщику для ремонта.

Помните: Не используйте устройство в непрерывном цикле дольше 2-х минут. После 2-х минут работы позвольте мотору остыть в течение 2-х минут.