

ARESA®



AR-1705

RUS Кухонный комбайн

ENG Food processor

UA Кухонний комбайн

DE Küchenmaschine

PL Robot kuchenny

RO Roboți de bucătărie

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE



Спасибо за приобретение нашей продукции.
Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

Thank you for purchasing our products.
Make sure that the stamp of the store, the signature and the date of sale are supplied in the warranty card.

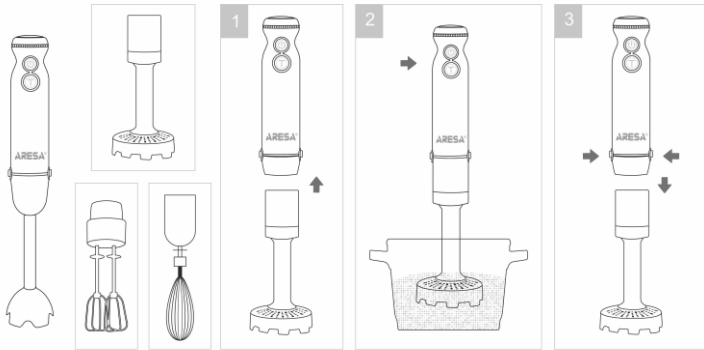
Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

Dziękujemy za zakup naszych produktów.
Upewnij się, że instrukcja jest opieczetowana stemplem, podpisem i datą sprzedaży.

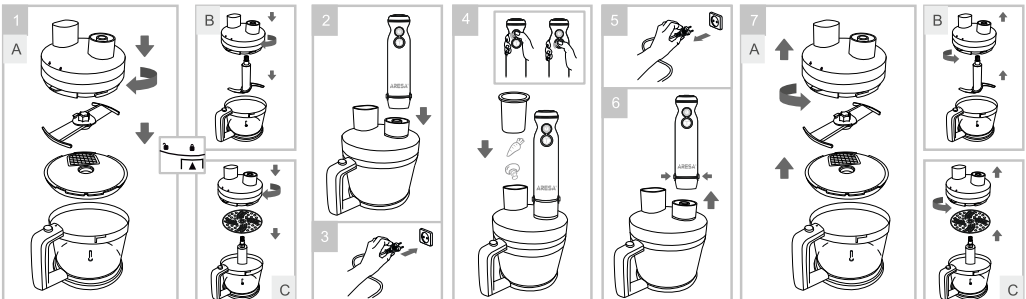
Vielen Dank für Kaufen unserer Produktion.
Überzeugen Sie sich, dass im Garantieschein Stempel vom Geschäft, Unterschrift und Verkaufsdatum gestellt sind.

Vă mulțumim pentru achiziționarea produselor noastre.
Asigurați-vă că în cardul de garanție sunt aplicate ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

- RUS** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДОК БЛЕНДЕР / ВЕНЧИК / МИКСЕР / НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ
- ENG** USE OF THE BLENDER HEAD / WHISK / MASHED POTATOES HEAD / MIXER ATTACHMENTS
- UA** ВИКОРИСТАННЯ НАСАДОК БЛЕНДЕР / ВІНЧИК / МИКСЕР / НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЮРЕ
- PL** WYKORZYSTANIE Z NASADKA BLENDER/ TRZEPACZKA DO UBIJANIA/ NASADKA MIKSER / NASADKA DO PRZYGOTOWANIA PUREE
- DE** VERWENDUNG VON SCHLAGBESEN / ANSATZ MIXER / ANSATZ MISCHER / ANSATZ FÜR ZUBEREITUNG VON KARTOFFELPÜREE
- RO** UTILIZAREA DUZEI COROLĂ / BLENDER / MIXER / DUZĂ PENTRU PIURE



- RUS** ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ / НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ / ДИСКОВ ДЛЯ НАРЕЗКИ И ШИНКОВКИ / ДИСКА-ТЕРКИ ДЛЯ ДРАНИКОВ
- ENG** USE OF THE ATTACHMENT FOR CUBIC CUTTING / CHOPPING BLADE / DISCS FOR SLICING AND SHREDDING / POTATO SHREDDING DISC
- UA** ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗКИ КУБИКАМИ / НОЖА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ / ДИСКІВ ДЛЯ НАРІЗКИ І ШИНКУВАННЯ / ДИСКУ-ТЕРКИ ДЛЯ ДРАНИКОВ
- PL** WYKORZYSTANIE DYSZA DO CIECIA KOSTEK / NÓZA DO ROZDRABNIANIA / DYSKA DO CIĘCIA I ROZDRABNIANIA / TARCZA-TARKA DO DERUNÓW
- DE** VERWENDUNG VON DÜSE ZUM SCHNEIDEN VON WÜRFELN / MESSER ZUM VERMAHLEN / REIBE ZUM SCHNEIDEN UND ZERKLEINERN / SCHEIBENREIBE FÜR KARTOFFELPUFFER
- RO** UTILIZAREA DUZEI PENTRU TĂIEREA CUBURILOR / CUȚIT PENTRU MĂRUNȚIRE / RĂZĂTOARE CU FEȚE PENTRU FELIERE ȘI MĂRUNȚIRE / DISC-GRATER PENTRU DRANIKI



RUS

1. Регулятор скорости
2. LED подсветка
3. Кнопка включения
4. Кнопка включения режима «ТУРБО»
5. Моторный блок
6. Кнопка отсоединения насадок
7. Насадка блендер
8. Насадка венчик
9. Редуктор венчика
10. Насадка миксер
11. Редуктор миксера
12. Насадка для приготовления пюре
13. Мерный стакан
14. Нож для измельчения
15. диск для нарезки и шинковки
16. диск-терка для драников
17. Экстракт остатков продуктов из насадки для нарезки кубиками
18. Чаша для измельчения
19. Кнопка открытия крышки
20. Приводной вал
21. Диск с насадкой для нарезки кубиками
22. Насадка для нарезки кубиками
23. Нож для нарезки
24. Крышка чаши для измельчения
25. Отверстие для крепления моторного блока
26. Загрузочная горловина
27. Голкатель

ENG

1. Speed regulator
2. Led light
3. Switch button
4. Turbo mode button
5. Motor base
6. Attachments release button
7. Blender head
8. Whisk
9. Whisk gear
10. Mixer attachment
11. Mixer attachment gear
12. Washer potatoes head
13. Measuring cup
14. Chopping blade
15. Disc for slicing/shredding
16. Potato shredding disc
17. Cleaning pusher
18. Chopper
19. Lid open button
20. Driving shaft
21. Disc with the cubic cutting knife
22. Cubic cutting knife
23. Slicing knife
24. Lid of the chopper
25. Hole for the motor base mounting
26. Intake chute
27. Pusher

DE

1. Geschwindigkeitsregler
2. LED leuchtet
3. Schalter taste
4. Funktionstaste "Turbo"
5. Motorteil
6. Freigabetaсте für Anhangе
7. Ansatz-Mixer
8. Schlagbesen
9. Ausrüstung Schlagbesen
10. Ansatz Mischer
11. Ausrüstung Ansatz Mischer
12. Ansatz für Zubereitung von Kartoffelpüree
13. Messbecher zum Mischen
14. Messer zum Vermahlen
15. Reibe zum Schneiden/Zerkleinern
16. Scheibenreibe für Kartoffelpuffer
17. Absaugung von Restprodukten aus der Düse zum Schneiden
18. Schüssel zum Vermahlen
19. Knopf zum Öffnen des Deckels
20. Antriebswelle
21. Scheibe mit dem Aufsatz zum kubischen Schneiden
22. Düse zum Schneiden von Würfeln
23. Aufschnittmesser
24. Ruhrscheibendeckel
25. Loch für die Motorfußbefestigung
26. Ansaugschacht
27. Drucker

UA

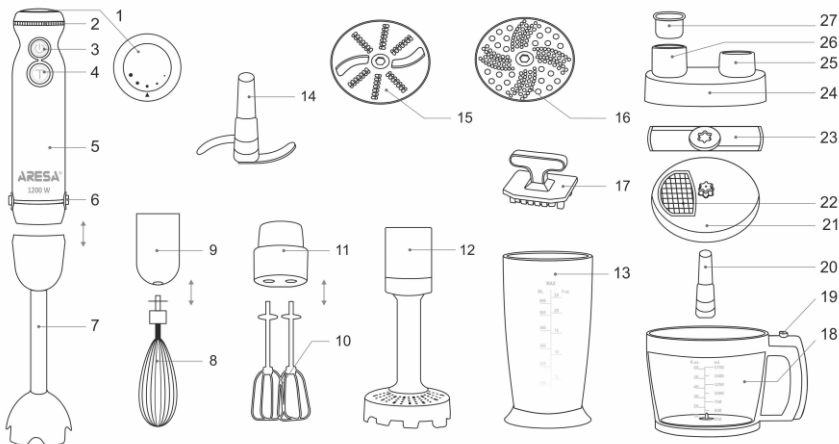
1. Регулятор швидкості
2. LED підсвічування
3. Кнопка включення
4. Кнопка включення режиму «ТУРБО»
5. Моторний блок
6. Кнопка від'єднання насадок
7. Насадка блендер
8. Насадка віночок
9. Редуктор віночка
10. Насадка миксер
11. Редуктор миксера
12. Насадка для приготування пюре
13. Мірний стакан
14. Нож для подрібнення
15. Диск для нарізки і шинкування
16. Диск-терка для драників
17. Екстракт залишків продуктів з насадки для нарізки кубиками
18. Чаща для подрібнення
19. Кнопка відкриття кришки
20. Приводний вал
21. Диск з насадкою для нарізки кубиками
22. Насадка для нарізки кубиками
23. Нож для нарізки
24. Кришка чаши для подрібнення
25. Отвір для кріплення моторного блоку
26. Завантажувальна горловина
27. Штовхач

PL

1. Regulator prędkości
2. Światła LED
3. Przycisk włączania
4. Przycisk włączania trybu TURBO
5. Blok silnika
6. Przycisk zwalniania dyszy
7. Nasadka blender
8. Izrepacka do ubijania
9. Reduktor trzepakzki
10. Nasadka mikser
11. Reduktor miksера
12. Nasadka do przygotowania puree
13. Miarka do mieszania
14. Noz do rozdrabniania
15. Dysk do cieciorozdrabniania
16. Tarcza-tarka do dраников
17. Wyciag produktow resztkowych z dyszy do kostkowania
18. Misa do rozdrabniania
19. Przycisk otwierania pokrywy
20. Wal napędowy
21. Tarcza z dysza do cieciorostek
22. Dysza do cieciorostek
23. Noz do krojenia
24. Rozdrabnianiacz pokrywa
25. Otwór do montazu jednostki silnikowej
26. Szyk załadowca
27. Popychacz

RO

1. Regulator de viteza
2. Lumină LED
3. Butonul de comutare
4. Butonul Turbo
5. Baza motorului
6. Butonul de eliberare a atașamentelor
7. Uzuza blender
8. Corolă
9. Corolă viteza
10. Duza mixer
11. Mixer viteza
12. Duza pentru piure
13. As de masurare pentru amestec
14. Cuit pentru mărunțire
15. Răzătoare cu fețe pentru feliere / mărunțire
16. Disc-grater pentru drănci
17. Reziștiun pentru extragerea deșeurilor din dispozitivul de tăiere
18. Vas pentru mărunțire
19. Butonul de deschidere a capacului
20. Axul de antrenare
21. Disc cu atașament pentru tăiere cubică
22. Duza pentru tăierea cuburilor
23. Cuit de tăiat
24. Capacul vas pentru mărunțire
25. Hole pentru montarea bazei motorului
26. Iub de alimentare
27. Imbinator



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

RUS

Моторный блок - 1
Крышка чаши
для измельчения - 1
Насадка для нарезки
кукубиами - 1
Чаша для
измельчения - 1
Нож для нарезки - 1
Толкатель - 1
Диск для нарезки и
шинковки - 1
Диск-терка для
драников - 1
Приводной вал - 1
Насадка венчик - 1
Насадка миксер - 1
Насадка блендер - 1
Диск с насадкой
для нарезки кукубиами - 1
Нож для измельчения - 1
Нож для подрубания
приготовления пюре - 1
Экстрактор остатков
продуктов из
насадки для нарезки
кукубиами - 1
Индивидуальная
упаковка - 1
Руководство по
эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1

UA

Моторний блок - 1
Кришка чаші
для подрібнення - 1
Насадка для нарізки
кукубиами - 1 - 1
Чаша для подрібнення - 1
Насадка-ніж - 1
Штовхач - 1
Диск для нарізки і
шинкування - 1
Диск-терка для
дерунів - 1
Привідний вал - 1
Насадка віночок - 1
Насадка міксер - 1
Насадка погужорної
блендер - 1
Диск з насадкою
для нарізки кукубиами - 1
Ніж для подрібнення - 1
Насадка для
приготування пюре - 1
Екстрактор залишків
продуктів з насадки
для нарізки кукубиами - 1
Індивідуальне
упакування - 1
Інструкція з
експлуатації - 1
Гарантийний талон - 1

RO

Partea motorului - 1
Capacul bolului
pentru măcinare - 1
Duza pentru tăierea
cuburilor - 1
Vas pentru mărunțire - 1
Impingător - 1
Duza cuțit - 1
Răzătoare cu fețe pentru
felii / mărunțire - 1
Disc-grater pentru
drăniți - 1
Arborele de antrenare - 1
Coroală - 1
Duza mixer - 1
Duza de blender - 1
Disc cu atașament pentru
tăiere cubică - 1
Cuțit pentru mărunțire - 1
Duza pentru piure - 1
Reziduiuri pentru
extragerea deseurilor din
dispozitivul de tăiere - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1

PL

Część silnikowa - 1
Pokrywa miski
do szlifowania - 1
Dysza do cięcia kostek - 1
Misa do rozdrabniania - 1
Nóż do dyszy - 1
Popychacz - 1
Dysk do cięcia/
rozdrabniania - 1
Tarcza-tarka do
derunów - 1
Wal napędowy - 1
Trzepaczka do ubijania - 1
Coroła - 1
Nasadka blender - 1
Nasadka mikser - 1
Tarcza z dyszą do cięcia
kostek - 1
Nóż do rozdrabniania - 1
Nasadka do przygotowania
puree - 1
Wyciąg produktów
resztkowych z dyszy
do kostkowania - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

ENG

Motor base - 1
Bowl lid - 1
Cubic cutting knife - 1
Chopper - 1
Slicing knife - 1
Pusher - 1
Disc for slicing/
shredding - 1
Potato shredding disc - 1
Driving shaft - 1
Whisk - 1
Mixer attachment - 1
Blender head - 1
Disc with the cubic cutting
knife - 1
Chopping blade - 1
Mashed potatoes head - 1
Cleaning pusher - 1
Warranty card - 1
Gift box - 1
Instruction manual - 1

DE

Motorteil - 1
Becher der Brechanlage - 1
Düse zum Schneiden von
Würfeln - 1
Schüssel zum Vermahlen - 1
Düsenmesser - 1
Drücker - 1
Reibe zum Schneiden/
Zerkleinern - 1
Schleibenreibe für
Kartoffelpuffer - 1
Antiebswelle - 1
Schlagbesen - 1
Ansatz Mischer - 1
Ansatz Mixer - 1
Scheibe mit dem Aufsatz zum
kubischen Schneiden - 1 - 1
Messzer zum Vermahlen - 1
Ansatz für Zubereitung
von Kartoffelpüree - 1
Absaugung von Restprodukten
aus der Düse zum Schneiden - 1
Garantieschein - 1
Bedienungsanleitung - 1
Verpackungskarton - 1

РУССКИЙ



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора. Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

Прибор предназначен для обработки различных продуктов, совмещающий в себе функции измельчителя, миксера, терки, блендера и др.

Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В
Номинальная частота тока: 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность: 1200 Вт

Гарантийный срок в странах ЕАЭС (Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан) и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

*Гарантийный срок на двигатель - тридцать шесть месяцев
(см. условия гарантийного обслуживания)

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственном за их безопасность.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр. Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус кухонного комбайна в воду или другие жидкости.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Не допускайте его погружения в воду.
- Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также, если хотите снять или добавить аксессуары и перед чистой.
- Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Не допускайте соприкосновения с движущимися частями прибора.
- Не допускайте детей к использованию комбайна или его частей.
- Всегда снимайте нож перед выливанием/высыпанием содержимого из чаши.
- Не превышайте максимально допустимое количество продукта в чаше.
- Перед использованием прибора убедитесь в том, правильно ли установлена чаша комбайна, закрыта ли крышка до полной фиксации (до щелчка).
- Перед снятием чаши с корпуса прибора, или перед снятием крышки с чаши, также перед очисткой всегда выключайте прибор и дождитесь полной остановки диска или ножа.
- Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.
- Не засовывайте пальцы или другие предметы в открытую чашу во время работы прибора. Если фрукты/овощи застряли, то используйте толкатель или другие фрукты или овощи, чтобы их протолкнуть. Если это не помогает, то выключите прибор и разберите его, чтобы достать застрявшие фрукты/овощи. Перед включением убедитесь в правильной установке компонентов кухонного комбайна.
- Не используйте принадлежностей, не входящие в комплект поставки.
- **ВНИМАНИЕ:** Металлические диски и ножи очень острые. Будьте предельно осторожны в обращении с ними. Беритесь за предметы подальше от режущих краев при их использовании. • Всегда вынимайте диск или нож перед выливанием содержимого из чаши.

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования.
 - Кухонный комбайн предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью кухонного комбайна. • Не используйте прибор вне помещения.
 - Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью.
 - Не эксплуатируйте прибор влажными руками. • Сохраните данную инструкцию.
 - ВНИМАНИЕ!** Продолжительность непрерывной работы не должна превышать 15 минут, а нарезка, шинковка, измельчение твердых продуктов – не более 20 секунд. Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.
 - Не превышайте максимально допустимое количество продукта в чаше.
 - Температура продукта не должна превышать 50С°.
 - Не используйте комбайн и его аксессуары в микроволновой печи.
 - Никогда не включайте комбайн, если он пуст.
 - Не вставляйте пальцы или другие предметы в отверстие крышки.
 - Не используйте прибор для жестких ингредиентов (например: замороженных продуктов и т.п.) и несъедобных частей продуктов (например: косточек от фруктов, мясных хрящиков, костей и т.п.).
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Достаньте прибор и аксессуары из упаковок. Не оставляйте упаковочные материалы (пакеты, полистирол и т.д.) в доступных для детей местах во избежание опасных ситуаций. Протрите прибор влажной мягкой тканью. Обязательно вымойте все аксессуары в соответствии с рекомендациями, описанными в разделе «Транспортирование, чистка и хранение».

ВНИМАНИЕ! Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что он не включен в сеть. При работе прибора с помощью регулятора скорости (1) можно изменять скорость вращения дисков/насадок. Для этого перемещайте регулятор скорости вращения по часовой или против часовой стрелки соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения ножей/дисков/насадок, удерживая кнопку включения (3) Для включения максимальной скорости вращения ножей/дисков/насадок нажмите кнопку включения режима «Турбо» (4).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ВЕНЧИК И НАСАДКИ МИКСЕР

- Используйте венчик для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пюре, супа, соуса и т.д.
1. Установите насадку венчик (7) на моторный блок (5) до щелчка.
 2. Включите прибор в сеть. Опустите насадку венчик (8) в резервуар и только потом выберите желаемую скорость работы с помощью регулятора скорости (1). Нажмите кнопку включения (3). Вы можете использовать мерный стакан (13) из комплекта комбайна или пользоваться другими подходящими емкостями.
 4. По окончании работы дождитесь полной остановки венчика и извлеките его из резервуара. Отключите комбайн от сети. Потом отсоедините насадку венчик от моторного блока комбайна, нажав на кнопку отсоединения насадок (6).
- Принципы работы насадки венчик и насадки миксер аналогичны.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ БЛЕНДЕР И НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ

Блендер идеально подходит для приготовления соусов, подлив, супов, детского питания и также всех видов жидкостей.

Примечание: Лезвия ножа в насадке блендера 6 лопастные, что делает процесс обработки продуктов более быстрым и качественным. Нож в насадке для приготовления пюре изготовлен из нержавеющей стали для большей прочности и надежности.

1. Установите насадку блендер (7) на моторный блок (5) комбайна до полной фиксации насадки блендера (щелчка).
 2. Включите прибор в сеть. Опустите блендер в резервуар и только потом выберите желаемую скорость работы с помощью регулятора скорости (1). Нажмите кнопку включения (3). Вы можете использовать мерный стакан (8) из комплекта комбайна или пользоваться другими подходящими емкостями.
 3. По окончании работы отключите прибор от сети. Дождитесь полной остановки ножа блендера. Потом отсоедините насадку блендер от моторного блока прибора. Отсоедините насадку блендер от моторного блока комбайна, нажав на кнопку отсоединения насадок (6).
- Принципы работы насадки для приготовления пюре и насадки блендер аналогичны.

Внимание! Лезвия ножа блендера и насадки для приготовления пюре очень острые!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

- Ножом для измельчения можно быстро измельчить мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, орехи.
1. Установите нож (14) в чашу для измельчения (18).
 2. Поместите продукты в чашу (18). Установите крышку (24) на чашу для измельчения, повернув ее по часовой стрелке так, чтобы выступ на крышке чаши (24) оказался в одной плоскости с пазом в верхней части ручки чаши. Доверните крышку до щелчка.
 3. Присоедините моторный блок (5). Включите прибор в сеть и только потом выберите желаемую скорость работы с помощью регулятора скорости вращения (1). Нажмите кнопку включения (3). Добавляйте необходимые ингредиенты через загрузочную горловину (26). При необходимости используйте толкатель (27).
 4. По окончании работы отключите комбайн от сети. Дождитесь полной остановки ножа. Потом отсоедините моторный блок (5). Чтобы отсоединить крышку от чаши для измельчения, необходимо нажать на кнопку (19), находящуюся на ручке чаши, а затем повернуть крышку чаши против часовой стрелки до упора. Снимите крышку, после извлеките нож для измельчения.
- ВНИМАНИЕ!** Берите нож аккуратно, так как лезвия очень острые.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКОВ ДЛЯ ШИНКОВКИ/НАРЕЗКИ И ДИСКА-ТЕРКИ ДЛЯ ДРАНИКОВ

ПРИМЕЧАНИЕ: при использовании диска для шинковки/нарезки, а также диска-терки для драников допустимо наличие не измельченных остатков продукта.

1. Установите приводной вал (20) в чашу для измельчения (18), на него поместите необходимый вам диск (15 или 16).
 2. Установите крышку (24) на чашу для измельчения (18), повернув ее по часовой стрелке так, чтобы выступ на крышке чаши оказался в одной плоскости с пазом в верхней части ручки чаши. Доверните крышку до щелчка.
 3. Присоедините моторный блок (5). Включите прибор в сеть и только потом выберите желаемую скорость работы с помощью регулятора скорости вращения (1). Нажмите кнопку включения (3). Добавляйте необходимые ингредиенты через загрузочную горловину (26). При необходимости используйте толкатель (27).
- ВНИМАНИЕ!** Берите диски аккуратно, так как отверстия на них остро заточены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

- Используйте насадку для нарезки кубиками для овощей, фруктов, сыра, колбасы, мяса птицы.
- Внимание!** Не перерабатывайте очень твердые и заморозленные продукты, это может повредить насадку.
1. Установите диск с насадкой для нарезки кубиками (21) в чашу для измельчения (18) и затем установите нож для нарезки (23) на центральный вал диска.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** при установке диска с насадкой для нарезки кубиками (21) в чашу (18), необходимо совместить выемку на диске с выступом внутри чаши.
2. Установите крышку (24) на чашу для измельчения, повернув ее по часовой стрелке так, чтобы выступ на крышке чаши оказался в одной плоскости с пазом в верхней части ручки чаши. Доверните крышку до щелчка.
 3. Присоедините моторный блок (5). Включите прибор в сеть и только потом выберите желаемую скорость работы с помощью регулятора скорости вращения (1). Нажмите кнопку включения (3). Добавляйте необходимые ингредиенты через загрузочную горловину (26). При необходимости используйте толкатель (27).

4. По окончании работы отключите комбайн от сети. Дождитесь полной остановки ножа для нарезки (23). Потом отсоедините моторный блок комбайна. Чтобы отсоединить крышку (24) от чаши для измельчения (18), необходимо нажать на кнопку (19), находящуюся на ручке чаши, а затем повернуть крышку чаши против часовой стрелки до упора. Снимите крышку, после извлеките нож для нарезки и диск с насадкой для нарезки кубиками. **ВНИМАНИЕ!** Берите нож для нарезки аккуратно, так как лезвия очень острые. **Внимание!** Если в насадке для нарезки кубиками (22) обнаруживаются остатки продуктов, вы можете использовать экстрактор остатков продуктов от насадки для нарезки кубиками (17). Насадка (22) может быть снята с диска (21), но необходимо соблюдать меры безопасности с острыми краями.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ОТ НАГРУЗКИ И ПЕРЕГРЕВА

Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегрузке и перегреве. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ. Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой. Чистите моторный блок мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте его под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости. Для мойки используйте теплую воду (не более 50С°) и обычное моющее средство, будьте осторожны с лезвиями и дисками, так как они очень острые. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора. После мойки рекомендуется протирать прибор сухой тканью. **ХРАНЕНИЕ.** Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, рекомендуемых для сохранения товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штамп торгующей организации, дата продажи и подпись продавца).

Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится.

Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек).

Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием.

Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продуто, где это возможно).

Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

*Дополнительная гарантия распространяется только на двигатель с последующей его бесплатной заменой в сервисном центре (потребитель должен обратиться непосредственно в сервисный центр. При невозможности обращения в сервисный центр, гарантийный срок на двигатель составляет 12 месяцев).

Продавец не несет ответственность за качество изделия по истечении 12 месяцев с момента его продажи.

ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванное использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутрь изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной заменой его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питающей сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

Информация о производителе

Изготовитель: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуаншан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуандронг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.



ENGLISH



Please read this instruction manual carefully before using the appliance. Save the instruction manual as you may require it in future.

The device is designed for processing various products, combining the functions of a chopper, mixer, grater, blender, etc. For household use, not suitable for industrial use. The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

After unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least 4 hours at room temperature before switching on.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 1200 W

Warranty period in the European Union - twenty four months
*Warranty period for the motor - thirty six months
(refer to the warranty terms)

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect handling can lead to damage to the product, cause material damage or cause damage to the health of the user.
 - Before initial start-up, check that the product specifications match the mains supply.
 - The device is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they are under the control or instructed about the use of the device by the person responsible for their safety.
 - Do not use the appliance if the cord or plug is damaged, or if the appliance is damaged or defective. Take it to a service center. The appliance must be repaired only by an authorized service center. Do not repair the appliance yourself.
 - To avoid electric shock, do not immerse the enclosure of the food processor in water or other liquids.
 - Do not let the cord hang over the edge of the table or over hot surfaces. Do not immerse it into water.
 - Unplug the appliance if it is not in use, and if you want to remove or add accessories and before cleaning.
 - Do not use the appliance for purposes other than those specified in the instruction manual.
 - Be extremely careful when children are near the appliance.
 - Avoid contact with moving parts.
 - Do not allow children to use the device or parts.
 - Always remove the knife before pouring the contents out of the bowl.
 - Do not exceed the maximum allowed amount of product in the bowl.
 - Before using the appliance, make sure that the bowl of the food processor is correctly installed and the lid is closed until it fully clicks (until it clicks).
 - Before removing the bowl from the body of the appliance, or before removing the lid from the bowl, always turn off the appliance and wait for the disc to stop completely before cleaning.
 - Before disassembling, make sure that the motor has completely stopped.
 - Do not put your fingers or other objects into the open bowl while the appliance is operating. If fruits / vegetables are stuck, use a pusher or other fruit or vegetables to push them. If this does not work, turn off the appliance and disassemble it to reach for the stuck fruit / vegetables.
 - Before switching on, be sure to install the components of the food processor correctly.
 - Do not use accessories that are not included in the delivery.
 - Metal discs are very sharp, be extremely careful in handling them. Take the objects away from the cutting edges when using them.
 - Always remove the disc before pouring the contents out of the bowl.
 - This appliance is intended for household use only. Do not use it for commercial or other purposes beyond household use.
 - The food processor is designed exclusively for food processing. Do not mix paint and solvents with a food processor.
 - Do not use the appliance outdoors.
 - Make sure that the plug of the appliance is suitable for your outlet. Otherwise, contact the service center for assistance.
 - Do not operate the device with wet hands. • Follow these instructions.
- ATTENTION! Never operate the appliance for more than 1 minute continuously. After a 1-minute continuous operation, the device must be turned off for a minimum of 2 minutes. Do not operate the appliance until it cools down.
- Do not exceed the maximum allowed amount of product in the bowl.
 - The temperature of the product should not exceed 50 ° C.
 - Do not use the food processor and its accessories in the microwave oven.
 - Never turn on the food processor if it is empty.
 - Do not insert fingers or other objects into the opening of the cover.
 - Do not use the appliance for hard ingredients (for example: frozen foods, etc.) and inedible parts of products (for example: pits from fruit, meat cartilage, bones, etc.).

OPERATION

Remove the appliance and accessories from the packaging. Do not leave packing materials (bags, polystyrene, etc.) in accessible places for children to avoid dangerous situations. Clean the appliance with a damp soft cloth. Be sure to wash all accessories in accordance with the recommendations described in the "Transport, cleaning and storage" section.

ATTENTION! Before assembling the food processor, make sure that the appliance is not connected to the mains. When operating the device using the speed regulator (1) you can change the speed of rotation of discs / attachments. To do this, move the speed regulator clockwise or counterclockwise respectively to increase or decrease the speed of rotation of the discs / attachments while holding the switch button (3). If you want to operate the device at the maximum speed rotation, press "Turbo" mode button (4).

USE OF THE WHISK AND MIXER ATTACHMENT

Use the whisk for whipping cream, eggs, dough, mashed potatoes, soup, sauce, etc.

1. Place the whisk (6) on the motor base (5) until it clicks.

2. Connect the device to the mains supply. Insert the whisk (6) into a measuring cup (13) or any other container and then select the desired speed of operation using the speed regulator (1). Press the switch button (3).

4. At the end of the operation wait until the full stop of the whisk and remove it from the measuring cup or any container. Unplug the device from the mains supply. Then disconnect the whisk from the motor base by pressing attachments release button (6).

The principles of operation of the whisk and mixer attachment are similar.

USE OF THE BLENDER HEAD AND MASHED POTATOES HEAD

The blender is used for making sauces, dressings, soup, baby food and also all types of cocktails.

Note: The knife in the blender head is 6 fold, that make the processing of food more quick and qualitative. Mashed potatoes head has stainless steel blades for the better strength and reliability.

1. Install the blender head (7) on the motor base (5) until the blender head is fully locked (click).

2. Connect the device to the mains supply. Insert the blender head (7) into a measuring cup (13) or any other container and then select the desired speed of operation using the speed regulator (1). Press the switch button (3).

3. At the end of work disconnect the device from the network. Wait until the full of the blender head. Then disconnect the blender head from the motor base by pressing attachments release button (6).

The principles of operation of the mashed potatoes head and blender head are similar.

Attention! The blade of a blender knife is very sharp!

USE OF THE CHOPPING BLADE

Using the chopping knife you can quickly chop meat, cheese, vegetables, herbs, garlic, and nuts.

1. Place the knife (14) in the chopper (18).

2. Add the food in the chopper (18). Place the lid (24) on the chopper, turn it clockwise so that the protrusion on chopper lid (24) is in the same area with the groove in the upper part of the chopper handle. Turn the lid until it clicks.

3. Attach the motor base (5). Connect the device to the mains supply and select the desired speed using the speed regulator (1). Press the switch button (3).

Add the ingredients through the intake chute (26). If necessary use the pusher (27).

4. At the end of the operation disconnect the device from the network. Wait for the full stop of the knife. Then disconnect the motor base (5). To disconnect lid from the chopper, you must press the lid open button (19) located on the handle of the chopper, and then turn the lid counterclockwise. Remove the lid, then remove the chopping blade.

ATTENTION! Take the knife carefully, the blades are very sharp.

ENGLISH

USE OF THE DISCS FOR SLICING/SHREDDING AND POTATO SHREDDING DISC

NOTE: when using the discs, the presence of not shredded pieces of product is acceptable.

1. Place the driving shaft (20) into the chopper (18), place a disc (15 or 16) you need on it.
2. Place the lid (24) on the chopper (18), turn it clockwise so that the protrusion on the lid is in one area with a groove in the top of the chopper handle. Turn the lid until it clicks.

Notes: when installing a disc with the cubic cutting knife (21) into the chopper (18), it is necessary to align the notch on the disc with the protrusion inside the chopper.

3. Attach the motor base (5). Connect the device to the mains supply and select the desired speed using the speed regulator (1). Press the switch button (3).

Add the ingredients through the intake chute (26). If necessary use the pusher (27).

ATTENTION! Take discs carefully, as the holes on them are sharp.

USE OF THE ATTACHMENT FOR CUBIC CUTTING

Use the cubic cutting knife for vegetables, fruit, cheese, sausage, poultry.

Attention! Do not proceed very hard and frozen food, this may damage the attachment.

1. Place the disc with the cubic cutting knife (21) into the chopper (18), after put the slicing knife (23) on the central shaft of the disc.

Notes: when installing a disc with the cubic cutting knife (21) into the chopper (18), it is necessary to align the notch on the disc with the protrusion inside the chopper.

2. Place the lid (24) on the chopper, turn it clockwise so that the protrusion on the lid of the bowl is in one area with a groove in the top of the chopper handle. Turn the lid until it clicks.

3. Attach the motor base (5). Connect the device to the mains supply and select the desired speed using the speed regulator (1). Press the switch button (3).

Add the ingredients through the intake chute (26). If necessary use the pusher (27).

4. At the end of the operation disconnect the device from the network. Wait for the full stop of the slicing knife. Then disconnect the motor base (5). To disconnect the lid from the chopper, you must press the lid open button (19) located on the handle of the chopper, and then turn the lid counterclockwise. Remove the lid, then remove the disc with the cubic cutting knife.

Attention! Take the slicing knife carefully, the blades are very sharp.

Attention! If there are product leftovers in the cubic cutting knife, you can use cleaning pusher (17). The cubic cutting knife (22) can be removed from the disk (21), but it is necessary to observe safety measures with sharp edges.

SYSTEM OF OVERLOAD AND OVERHEATING PROTECTION

The device is equipped with an automatic shutdown system for overload and overheating protection. If the motor suddenly stops while being operated, unplug the appliance and let it cool for 30 minutes. After you connect it to the mains supply, the device will be ready for operation.

TRANSPORTATION, CLEANING AND STORAGE

TRANSPORTATION. Transportation of the device is necessary by any kind of covered transport with the application of rules fastening of cargoes ensuring preservation of the presentation of the product and / or packaging and its further safe operation.

DO NOT expose the device to shock loads during handling operations.

CLEANING. ATTENTION! Never wash parts of the appliance in the dishwasher. Do not use chemicals or abrasives.

Always unplug the appliance before cleaning.

Clean the motor part with a soft, slightly damp cloth. Do not wash it under running water or immerse it in water or other liquids. For washing, use warm water (not more than 50 °C) and a usual detergent, be careful with the blades, as they are very sharp. Parts of the appliance having direct contact with food must be cleaned every time after use. It's recommended to wipe the device with a dry cloth.

ATTENTION!

Do not use grills or knives with a damaged working edge, covered with corrosion or contaminated.

STORAGE. The device must be stored indoors, in conditions that presume the preservation of a presentation product and its further safe operation. Make sure that the appliance and all its accessories are completely dried, before storing it.

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt).

The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product.

The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

* Additional warranty is provided for the motor only with its subsequent free replacement in the service center. (a consumer should contact the service center directly. If it is impossible to contact the service center, the warranty period for the engine is 12 months).

A seller is not responsible for the quality of the product after 12 months from the date of its sale.

THE GUARANTEE DOESN'T COVER

1. Defects caused by force majeure.
2. Damage to the product caused by the use of the product for purposes that go beyond personal domestic needs (ie industrial or commercial purposes).
3. Consumables and accessories (sections, etc.).
4. Defects caused by overloading, improper operation, penetration of liquids, dust of insects, ingress of foreign objects into the product.
5. Products that have been repaired outside authorized service centers or warranty workshops.
6. Damage resulting from changes in the design of the product by the user or unqualified replacement of his components.
7. Mechanical damages, including due to negligent handling, improper transportation and storage, falling of the product.
8. Violation of the operating instructions.
9. Incorrect installation of mains voltage (if required).
10. Making technical changes.
11. Damage through the fault of animals (including rodents and insects).

Production month: refer to the date on the gift box

For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу.

Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Прилад призначений для обробки різних продуктів, який поєднує в собі функції подрібнювача, міксера, терки, блендера і ін.

Для використання у домашньому господарстві, не передбачений для промислового використання.
Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В
Номинальна частота струму: 50 Гц
Номинальна споживана потужність: 1200 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців
* Гарантійний термін на двигун - 36 місяців
(див умови гарантійного обслуговування)

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

*Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути пошкодження під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.

Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.

*Прилад не призначений для використання особами (включючи дітей) зі зменшеними фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінформовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.

*Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджені чи несправні такі ж несправні сам прилад. Віднесіть його до сервісного центру. Ремонт приладу повинен здійснюватися тільки в авторизованому сервісному центрі. Не ремонтуйте прилад самостійно.

*При пошкодженні шнура живлення його заміну, щоб уникнути небезпек, повинні проводити виготовлювач або уповноважений ним сервісний центр чи аналогічний кваліфікований персонал.

*Не тягніть за мережний шнур, не намотуйте його на корпус пристрою і не перекручуйте його.

*Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо прилад упав у воду, не торкайтесь води! негайно від'єднайте прилад від мережі і лише після цього дистанте його. Зверніться до сервісного центру для огляду або ремонту виробу.

*Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.

*Не беріться за мережний шнур мокрими руками.

*Видікайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь, а також якщо хочете зняти або додати аксесуари, і перед чищенням. Не залишайте прилад увімкненим.

*Не торкайтесь рухомих частин приладу.

*Перед використанням приладу переконайтесь, чи правильно встановлена чаша комбайна, чи кришка закрита до повної фіксації (до клацання).

*Перед зніманням чаші з корпусу приладу або перед зніманням кришки з чаші, а також перед чищенням завжди вимикайте прилад і дочекайтесь повної зупинки диска.

*Перед розбиранням переконайтесь, що мотор повністю зупинився.

*Не встромляйте палець або інші предмети у відкриту чашу під час роботи приладу. Якщо фрукти/овочі застрягли, використовуйте штовхач або інші фрукти чи овочі, щоб проштовхнути їх. Якщо це не допомагає, вимкніть прилад і розберіть його, щоб виїняти застрягли фрукти/овочі.

*Перед увімкненням переконайтесь у правильному встановленні компонентів кухонного комбайна.

*Не використовуйте приладдя, які не входять до комплекту постачання.

*Металеві диски дуже гострі, будьте надзвичайно обережні у поводженні з ними. Беріться за предмети подалі від різальних країв, коли ви ними користуєтесь.

*Завжди знімайте диск перед вилученням вмісту із чаші.

*Прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте його з комерційною або іншою метою, що виходить за межі побутового використання.

*Кухонний комбайн призначений виключно для обробки продуктів харчування. Не змішуйте фарбу і розчинники за допомогою кухонного комбайна.

*Не використовуйте прилад поза приміщенням.

*Переконайтесь, що штепсельна вилка приладу відповідає вашій розетці. В іншому випадку зверніться по допомогу до сервісного центру.

*Зберігайте цю інструкцію. *Не експлуатуйте прилад вологими руками.

УВАГА! Ніколи не працюйте з приладом більше ніж 1 хвилини безперервно. Після 1-хвилинної безперервної роботи прилад необхідно вимкнути мінімум на 2 хвилини. Не починайте роботу з приладом доти, доки ви не охолоне.

*Не перевищуйте максимально допустиму кількість продукту в чаші.

*Температура продукту не повинна перевищувати 50 °С. *Не використовуйте комбайн та його аксесуари у мікрохвильовій печі.

*Ніколи не вмикайте комбайн, якщо він порожний. *Не встромляйте палець або інші предмети в отвір кришки.

*Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів (наприклад: заморожених продуктів тощо) та неістинних частин продуктів (наприклад: кісточки від фруктів, м'яких хрящиків, кісток тощо).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Виміть прилад та аксесуари з улакування. Не залишайте пакувальні матеріали (пакети, полістирол тощо) у доступних для дітей місцях, щоб уникнути небезпечних ситуацій. Перед складанням комбайна переконайтесь, що прилад не увімкнений у мережу. Протріть прилад вологою м'якою тканиною. Обов'язково помийте всі аксесуари відповідно до рекомендацій, описаних у розділі «Транспортування, чищення та зберігання». **УВАГА!** Перед збиранням комбайна вленіть, що він увімкнений в мережу. При роботі приладу за допомогою регулятора швидкості (1) можна змінювати швидкість обертання дисків / насадок. Для цього рухайте регулятор швидкості обертання за годинниковою або проти годинникової стрілки відповідно для збільшення або зменшення швидкості обертання дисків / насадок, утримуючи кнопку включення (3) Для включення максимальної швидкості обертання дисків / насадок натисніть кнопку включення режиму «Турбо» (4).

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ВІНЧИК І НАСАДКИ МІКСЕР

Використовуйте віночок для збивання вершків, яєчного білка, бісквітного тіста, пюре, супу, соусу і т.д.

1. Встановіть насадку віночок (8) на моторний блок (5) до клацання.

2. Увімкніть прилад в мережу. Опустіть насадку віночок (8) в резервуар і тільки потім виберіть бажану швидкість роботи за допомогою регулятора швидкості (1). Натисніть кнопку включення (3). Ви можете використовувати мірний стакан (13) з комплекту комбайна або користуватися іншими відповідними ємностями.

3. За закінчення роботи дочекайтесь повної зупинки віночка і витягніть його з резервуара. Вимкніть прилад від мережі. Потім від'єднайте насадку віночок від моторного блоку комбайна, натиснувши на кнопку від'єднання насадок (6).

Принципи роботи насадки віночок і насадки міксера аналогічні.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ БЛЕНДЕР І НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЮРЕ

Блендер ідеально підходить для приготування соусів, пудингів, супів, дитячого харчування і також усіх видів коктейлів. Примітка: Леза ножа в насадці блендери б лопатеві, що робить процес обробки продуктів більш швидким і якісним. Ніж в насадці для приготування пюре виготовлений з нержавіючої сталі для більшої міцності і надійності.

1. Встановити насадку блендер (7) на моторний блок (5) комбайна до повної фіксації насадки блендера (клацання).

2. Включіть прилад в мережу. Опустіть блендер у резервуар і тільки потім виберіть бажану швидкість роботи за допомогою регулятора швидкості (1). Натисніть кнопку включення (3). Ви можете використовувати мірний стакан (13) з комплекту комбайна або користуватися іншими відповідними ємностями.

3. За закінчення роботи відключіть прилад від мережі. Дочекайтесь повної зупинки ножа блендера. Потім від'єднайте насадку блендер від моторного блоку приладу. Від'єднайте насадку блендер від моторного блоку комбайна, натиснувши на кнопку від'єднання насадок (6).

Принципи роботи насадки для приготування пюре і насадки блендер аналогічні.

Увага! Леза ножа блендера дуже гостре!

УКРАЇНСЬКА

ВИКОРИСТАННЯ НОЖА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ

Ножем для подрібнення можна швидко подрібнити м'ясо, твердий сир, овочі, трави, часник, горіхи.

1. Встановіть ніж (14) в чашу для подрібнення (18).
2. Поместіть продукти в чашу (18). Встановіть кришку (24) на чашу для подрібнення, повертайте її за годинниковою стрілкою так, щоб виступ на кришці чаші (24) виявився в одній площині з пазом у верхній частині ручки чаші. докрутіть кришку до кляцання.
3. Присоедніть моторний блок (5). Увімкніть прилад в мережу і тільки потім виберіть бажану швидкість роботи за допомогою регулятора швидкості обертання (1). Натисніть кнопку включення (3). Додавайте необхідні інгредієнти через завантажувальний горловину (26). За потреби використовуйте штовхач (27).
4. За закінчення роботи відключіть комбайн від мережі. Дочекайтеся повної зупинки ножа. Потім від'єднайте моторний блок (5), щоб від'єднати кришку від чаші для подрібнення, необхідно натиснути на кнопку (19), що знаходиться на ручці чаші, а потім повернути кришку чаші проти годинникової стрілки до упору. Зніміть кришку, після витягніть ніж для подрібнення.

УВАГА! Беріть ніж акуратно, так як леза дуже гострі.

ВИКОРИСТАННЯ ДИСКІВ ДЛЯ ШИНКУВАННЯ / НАРІЗКИ І ДИСКА-ТЕРКИ ДЛЯ ДРАНИКОВ

ПРИМІТКА: при використанні диска для шинкування / нарізки, а також диска-терки для дерунів допустимо наявність не подрібнених залишків продукту.

1. Встановити приводний вал (20) в чашу для подрібнення (18), на нього помістіть необхідний вам диск (15 або 16).
2. Установіть кришку (24) на чашу для подрібнення (18), повертайте її за годинниковою стрілкою так, щоб виступ на кришці чаші виявився в одній площині з пазом у верхній частині ручки чаші. докрутіть кришку до кляцання.
3. Присоедніть моторний блок (5). Увімкніть прилад в мережу і тільки потім виберіть бажану швидкість роботи за допомогою регулятора швидкості обертання (1). Натисніть кнопку включення (3). Додавайте необхідні інгредієнти через завантажувальний горловину (26). За потреби використовуйте штовхач (27).

УВАГА! Беріть диски акуратно, так як отвори на них гостро заточені.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗКИ КУБИКАМИ

Використовуйте насадку для нарізки кубиками для овочів, фруктів, сиру, ковбаси, м'яса птиці.

Увага! Чи не переробляйте дуже тверді і замерзлі продукти, це може пошкодити насадку.

1. Встановіть диск з насадкою для нарізки кубиками (21) в чашу для подрібнення (18) і потім встановіть ніж для нарізки (23) на центральний вал диска. ПРИМІТКА: при установці диска з насадкою для нарізки кубиками (21) в чашу (18), необхідно поєднати виїмку на диску з виступом всередині чаші.
 2. Встановіть кришку (24) на чашу для подрібнення, повертайте її за годинниковою стрілкою так, щоб виступ на кришці чаші виявився в одній площині з пазом у верхній частині ручки чаші. докрутіть кришку до кляцання.
 3. Приєднайте моторний блок (5). Увімкніть прилад в мережу і тільки потім виберіть бажану швидкість роботи за допомогою регулятора швидкості обертання (1). Натисніть кнопку включення (3). Додавайте необхідні інгредієнти через завантажувальний горловину (26). За потреби використовуйте штовхач (27).
 4. Після закінчення роботи відключіть комбайн від мережі. Дочекайтеся повної зупинки ножа для нарізки (23). Потім від'єднайте моторний блок комбайна. Щоб від'єднати кришку (24) від чаші для подрібнення (18), необхідно натиснути на кнопку (19), що знаходиться на ручці чаші, а потім повернути кришку чаші проти годинникової стрілки до упору. Зніміть кришку, після витягніть ніж для нарізки і диск з насадкою для нарізки кубиками.
- УВАГА! Беріть ніж для нарізки акуратно, так як леза дуже гострі.
- Увага! Якщо в насадці для нарізки кубиками (22) виявляються залишки продуктів, ви можете використовувати екстрактор залишків продуктів з насадки для нарізки кубиками (17). Насадка (22) може бути знята з диска (21), але необхідно дотримуватися заходів безпеки з гострими краями.

СИСТЕМА ЗАХИСТУ ВІД ПЕРЕВАНТАЖЕННЯ І ПЕРЕГРІВУ

Прилад оснащений системою що оберігає двигун від перевантаження і перегріву. Якщо під час роботи двигун несподівано зупинився, вимкніть прилад від електромережі і дайте йому охолонути протягом 30 хвилин. Після підключення до електромережі прилад буде готовий до роботи.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом кригого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на удари навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати й абразивні речовини. Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед чищенням. Чистіть моторну частину м'якою ледь вологою тканиною. Не мийте його під струменем води і не занурюйте у воду чи інші рідини.

Увага! Для миття використовуйте теплу воду (не більше 50°C) і звичайний мийний засіб, будьте обережні з лезами, бо вони дуже гострі.

Частини приладу, що мають безпосередній контакт з їжею, необхідно чистити щодня після використання приладу. Після миття рекомендується протирати прилад сухою тканиною.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання.

ПРАВИЛА УТИЛІЗАЦІЇ ПРИЛАДУ

Електроприлад та пакувальні матеріали мають бути утилізовані з найменшою шкодою для довкілля і відповідно до правил з утилізації відходів у Вашому регіоні.

УМОВИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

При купівлі виробу вимагайте його перевірки у Вашій присутності і заповнення гарантійного талона (штамп торговельної організації, дата продажу та підпис продавця). Без надання гарантійного талона або при його невірному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Вибір приміється на сервісне обслуговування тільки повністю комплектним. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю.

Просямо Вас також зберігати документи, що підтверджують дату купівлі виробу (товарний або касовий чек). Умовою безоплатного гарантійного обслуговування Вашого виробу є його правильна експлуатація, що не виходить за межі особистих побутових потреб, відповідно до вимог інструкції з експлуатації виробу, відсутність механічних пошкоджень та наслідків небального поводження з виробом. Вибір приміється на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

Додаткова гарантія поширюється тільки на двигун з подольшою його безкоштовною заміною в сервісному центрі (споживач повинен звернутися безпосередньо до сервісного центру. При неможливості звернення до сервісного центру, гарантійний термін на двигун становить 12 місяців).

Продавець не несе відповідальності за якість виробу після закінчення 12 місяців з моменту його продажу.

ГАРАНТІЯ НЕ ПОШИРЮЄТЬСЯ

1. Дефекти, спричинені форс-мажорними обставинами.
2. Пошкодження виробу, спричинені використанням виробу з метою, що виходить за межі особистих побутових потреб (тобто з промисловою або комерційною метою).
3. Витратні матеріали й аксесуари (ножі, сітки тощо.).
4. Дефекти, спричинені перевантаженням, неправильною експлуатацією, проникненням рідин, пилу, комах, потраплянням сторонніх предметів всередину виробу.
5. Виробу, що піддавався ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некаваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР
Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.
3 питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.
Термін служби - тридцять шість місяців



DEUTSCH



Bitte lesen Sie das Bedienungsanleitung sorgfältig, wie man das Gerät benutzt. Bewahren Sie das Handbuch auf. Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.
Das Gerät ist für die Verarbeitung verschiedener Produkte konzipiert und kombiniert die Funktionen eines Zerkhackers, Mischers, Reibeapparats, Mixers usw. Für Verwendung in der Haushaltswirtschaft, passt für betriebliche Verwendung nicht.

Wichtig! Das Gerät, die in die kalte Jahreszeit gekauft ist, muss man zur Vermeidung des Betriebsausfalls bis zum Netzanschluss wenigstens vier Stunden bei der Raumtemperatur halten.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 1200 Watt

Garantiedauer in der Europäischen Union – vierundzwanzig Monaten
*Garantiedauer für den Motor - 36 Monaten
(siehe Garantiebedingungen)

SICHERHEITSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
- Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt.
- Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur oder Doppelstiftstecker verletzt sind, sowie auch wenn der Mixer selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbstständig nicht reparieren.
- Bei der Verletzung der Netzschur soll ihr Austausch, zur Vermeidung der Gefährlichkeit, der Hersteller oder von ihm bevollmächtigtes Servicezentrum oder analogisches qualifiziertes Personal durchführen.
- Man darf die Netzschur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufrollen und überdrehen.
- Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse mit dem Motor in das Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man das Wasser nicht berühren! Man muss augenblicklich von der Netzspannung freischalten und nur dann es entnehmen. Man soll sich an das Servicezentrum für Prüfung oder Reparatur des Gerätes wenden.
- Man darf den Überhang der Leitungsschnur vom Rand des Tisches oder ob heißen Oberflächen nicht zulassen.
- Man darf das Gerät mit den feuchten Händen nicht berühren.
- Man muss das Gerät von der Netzleitung abschalten, wenn Sie diese nicht verwenden, sowie auch wenn Sie Zubehör abnehmen oder montieren möchten, sowie von der Reinigung. Man darf das Gerät nicht eingeschaltet bleiben.
- Man darf das Gerät sowie seine Zubehörteile in die Geschirrabwaschmaschine nicht einsetzen.
- Man darf das Gerät in Zielen, die von dieser Betriebsanleitung nicht vorgesehen sind, nicht verwenden.
- Man darf die Kinder zu der Verwendung vom Mixer oder seiner Zubehörteilen nicht zulassen.
- Man muss sich sehr aufmerksam werden, wenn sich neben dem funktionierenden Gerät die Kinder befinden.
- Man darf das Gerät in der Nähe mit den heißen Oberflächen nicht verwenden.
- Man darf die Berührung von beweglichen Teilen des Gerätes nicht zulassen.
- Von der Verwendung des Gerätes muss man sich in der Richtigkeit der Einstellung vom Ansatzstück Stabmixer überzeugen.
- Vom Abbau muss man sich überzeugen, dass Motor völlig gestoppt ist.
- Man darf die Zubehörteile, die zu dem Kompletierungsverzeichnis nicht gehört, nicht verwenden.
- Metalliche Messern sehr scharf sind, darum muss man bei der Arbeit mit ihnen sehr aufmerksam werden.
- Das Gerät ist nur für die haushaltliche Verwendung bestimmt. Man darf es in kommerziellen Zielen oder anderen Zielen, die sich hinter Rahmen der gewöhnlichen Verwendung ausgeht, nicht verwenden.
- Die Küchenmaschine ist ausschließlich für Bearbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Man darf Farben und Lösungsmitteln mit Hilfe vom Küchenmaschine nicht mischen.
- Man darf das Gerät im Freien nicht verwenden.
- Man muss sich überzeugen, dass der Doppelstiftstecker zu ihrer Anschlussdose passt. In einem anderen Fall muss man sich an das Servicezentrum für die Hilfe wenden. Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur und/oder Doppelstiftstecker verletzt sind.
- Man soll diese Bedienungsanleitung bewahren.
- ACHTUNG! Man kann mit dem Gerät fortlaufend im Laufe von einer Minute nicht arbeiten. Nach der fortlaufenden Arbeit im Laufe von einer Minute muss man das Gerät wenigstens auf eine Minute außer Betrieb setzen. Man soll die Arbeit mit dem Gerät, bis es nicht kalt wird, nicht beginnen.
- Man darf die maximal zugelassene Menge des Produktes im Messbecher nicht überschreiten.

DEUTSCH

- Die Temperatur des Gerätes soll nicht mehr als 50°C werden.
- Man darf das Gerät und seine Zubehöerteile im Mikrowellenherd nicht verwenden.
- Man darf das Gerät für feste Produkte (zum Beispiel: gefrostete Produkte und so weiter) und unverzehliche Teile von Produkten (zum Beispiel: Fruchtkern, Fleischkriese, Knochen und so weiter) nicht verwenden.

VERWENDUNG

Der Mixer passt ideal für die Zubereitung von Soßen, Majonäsen, Bratensäften, Suppen, Kinderernährung sowie allen Arten der Cocktails. Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Lassen Sie Verpackungsmaterialien (Taschen, Styropor usw.) nicht an für Kinder zugänglichen Orten liegen gefährliche Situationen. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass Sie alle Zubehöerteile gemäß den Empfehlungen in der Bedienungsanleitung waschen Abschnitt "Transport, Reinigung und Lagerung".
ACHTUNG! Von der Zusammenstellung des Mixers muss man sich überzeugen, dass das Gerät an das Netz nicht angeschlossen ist. Bei Bedienung des Gerätes mit der Geschwindigkeit. Mit dem Regler (1) können Sie die Drehzahl von Discs / Aufsätzen ändern. Bewegen Sie dazu den Geschwindigkeitsregler im oder gegen den Uhrzeigersinn auf Erhöhen oder verringern Sie die Drehzahl der Discs / Aufsätze, während Sie den Schalterknopf (3) gedrückt halten. Wenn Sie das Gerät mit maximaler Geschwindigkeit betreiben möchten Umdrehung die Taste "Turbo" (4) drücken.

VERWENDUNG VON SCHLAGBESEN UND ANSATZ MISCHER

Verwenden Sie den SCHLAGBESEN zum Schlagen von Sahne, Eiern, Teig, Kartoffelpüree, Suppe, Soße usw.
1. Setzen Sie den Schneebesen (8) auf die Motorbasis (5), bis er einrastet.
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Setzen Sie den Schneebesen (8) in einen Messbecher (13) oder einen anderen Behälter ein und wählen Sie die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (1). Drücken Sie den Schalterknopf (3).
4. Warten Sie nach Beendigung des Vorgangs, bis der Schneebesen ganz stehen geblieben ist, und entnehmen Sie ihn aus dem Messbecher oder einem anderen Behälter. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Trennen Sie dann den Schneebesen von der Motorbasis, indem Sie den Freigabeknopf des Aufsatzes (6) drücken. Die Funktionsprinzipien des Schlagbesen und ANSATZ MISCHER sind ähnlich.

VERWENDUNG VON ANSATZ MIXER UND ANSATZ FÜR ZUBEREITUNG VON KARTOFFELPÜREE

Der Mixer wird für die Zubereitung von Saucen, Dressings, Suppen, Babynahrung und allerlei Cocktails verwendet.
1. Installieren Sie den Mischkopf (7) auf der Motorbasis (5), bis der Mischkopf vollständig eingerastet ist (Klicken).
2. Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Setzen Sie den Mixkopf (7) in einen Messbecher (13) oder einen anderen Behälter ein und wählen Sie die gewünschte Betriebsgeschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (1). Drücken Sie den Schalterknopf (3).
3. Trennen Sie das Gerät am Ende der Arbeit vom Netzwerk. Warten Sie, bis der Mixkopf voll ist. Trennen Sie dann den Mischkopf von der Motorbasis durch Drücken Sie die Einregelungstaste für die Anbaugeräte (6).
Die Funktionsprinzipien des Ansatz für Zubereitung von Kartoffelpüree und des Mischkopfes sind ähnlich.
Beachtung! Die Klinge eines Mixmessers ist sehr scharf!

VERWENDUNG VON MESSER ZUM VERMAHLEN

Mit dem Messer zu Vermahlen können Sie schnell Fleisch, Käse, Gemüse, Kräuter, Knoblauch und Nüsse hacken.
1. Das Messer (14) in den Hacksler (18) legen.
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Zerhacker (18). Setzen Sie den Deckel (24) auf den Hacksler und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass der Vorsprung einrastet. Der Chopperdeckel (24) befindet sich im selben Bereich wie die Nut im oberen Teil des Choppergriffs. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet.
3. Befestigen Sie die Motorbasis (5). Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) die gewünschte Geschwindigkeit ein. Drücken Sie den Schalterknopf (3). Fügen Sie die Zutaten durch den Einlassschacht (26) hinzu. Bei Bedarf den Drücker (27) verwenden.
4. Trennen Sie am Ende des Vorgangs das Gerät vom Netzwerk. Warten Sie auf den vollständigen Stopp des Messers. Trennen Sie dann die Motorbasis (5). Trennen Sie müssen den Knopf zum Öffnen des Deckels (19) am Griff des Hackers drücken und dann den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie dann den Deckel ab Entfernen Sie das Hackmesser.
BEACHTUNG! Nehmen Sie das Messer vorsichtig, die Klängen sind sehr scharf.

VERWENDUNG DER REIBE ZUM SCHNEIDEN UND ZERKLEINERN / SCHEIBENREIBE FÜR KARTOFFELPUFFER

HINWEIS: Bei Verwendung der Discs sind nicht zerleinerte Produktstücke zulässig.
1. Setzen Sie die Antriebswelle (20) in den Hacksler (18) ein und legen Sie eine benötigte Scheibe (15 oder 16) darauf.
2. Setzen Sie den Deckel (24) auf den Zerhacker (18) und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass sich der Vorsprung auf dem Deckel in einem befindet Bereich mit einer Nut in der Oberseite des Choppergriffs. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet.
3. Befestigen Sie die Motorbasis (5). Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) die gewünschte Geschwindigkeit ein. Drücken Sie den Schalterknopf (3).
Fügen Sie die Zutaten durch den Einlassschacht (26) hinzu. Bei Bedarf den Drücker (27) verwenden.
BEACHTUNG! Nehmen Sie die Discs vorsichtig, da die Löcher scharf sind.

VERWENDUNG VON DÜSE ZUM SCHNEIDEN VON WÜRFELN

Verwenden Sie den Aufsatz zum kubischen Schneiden von Gemüse, Obst, Käse, Wurst und Geflügel.
Beachtung! Gehen Sie nicht zu hart und gefahren vor, da dies den Aufsatz beschädigen kann.
1. Legen Sie die Scheibe mit dem Aufsatz zum kubischen Schneiden (21) in den Hacksler (18), nachdem Sie das Schneidmesser (23) auf die mittlere Welle der Scheibe gelegt haben. Hinweis: Wenn Sie eine Scheibe mit einem Aufsatz zum kubischen Schneiden (21) in den Hacksler (18) einbauen, müssen Sie die Kerbe an der Scheibe mit dem Vorsprung ausrichten im Hubschrauber.
2. Setzen Sie den Deckel (24) auf den Zerhacker und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, so dass sich der Vorsprung am Deckel der Vorsprung in einem befindet Bereich mit einer Nut in der Oberseite des Choppergriffs. Drehen Sie den Deckel, bis er einrastet.
3. Befestigen Sie die Motorbasis (5). Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsregler (1) die gewünschte Geschwindigkeit ein. Drücken Sie den Schalterknopf (3). Fügen Sie die Zutaten durch den Einlassschacht (26) hinzu. Bei Bedarf den Drücker (27) verwenden.
4. Trennen Sie am Ende des Vorgangs das Gerät vom Netzwerk. Warten Sie, bis das Aufschneidmesser ganz zum Stillstand gekommen ist. Trennen Sie dann die Motorbasis (5). Um die Verbindung zu trennen Sie müssen den Knopf zum Öffnen des Deckels (19) am Griff des Hackers drücken und dann den Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie dann den Deckel ab Entfernen Sie die Scheibe mit dem Aufsatz zum kubischen Schneiden.
Beachtung! Nehmen Sie das Schneidmesser vorsichtig, die Glätze ist sehr scharf.
Beachtung! Befinden sich im Aufsatz Produktreste zum kubischen Schneiden, können Sie den Reinigungsschieber (17) verwenden. Der Aufsatz (22) kann von der Platte entfernt werden (21), aber es ist notwendig, Sicherheitsmaßnahmen mit scharfen Kanten zu beachten.

SYSTEM VON ÜBERLASTUNG UND ÜBERHITZUNGSSCHUTZ

Das Gerät ist mit einer Abschaltautomatik für Überlast- und Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor während des Betriebs plötzlich anhält, Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät 30 Minuten lang abkühlen. Nach dem Anschließen an das Stromnetz ist das Gerät betriebsbereit.

TRANSPORT, REINIGUNG AND BEWAHRUNG

Transport. Der Transport des Geräts ist bei jeder Art von Transport mit der Anwendung von Regeln erforderlich Befestigung von Ladungen, die die Erhaltung der Präsentation des Produktes und / oder der Verpackung und deren weiteren sicheren Betrieb gewährleisten. Setzen Sie das Gerät während der Handhabung KEINE Schockbelastungen aus. Reinigung. **ACHTUNG!** Man kann die Teile des Gerätes nie in der Geschirrabwaschmaschine waschen. Man darf auch keine Chemikalien und abrasive Stoffe verwenden. Man muss immer das Gerät von der Reinigung von der Netzspannung freischalten. Den Motorteil muss man mit dem weichen, etwas feuchten Tuch reinigen. Man darf ihn unter dem Wasserstrahl nicht waschen, sowie in das Wasser oder andere Flüssigkeiten durchdringen. Für Waschen muss man warmes Wasser (nicht größer als 50°C) und gewöhnliches Reinigungsmittel verwenden, man muss mit den Messern sehr aufmerksam werden, da sie sehr scharf sind. Teile der Gerätes, die den unmittelbaren Kontakt mit dem Essen haben, muss man jeden Mal nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere sichere Bedienung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehöerteile vollständig getrocknet sind. bevor Sie es speichern. Teile der Gerätes, die den unmittelbaren Kontakt mit dem Essen haben, muss man jeden Mal nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere

DEUTSCH

sichere Bedienung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind, bevor Sie es speichern. Teile des Gerätes, die den unmittelbaren Kontakt mit dem Essen haben, muss man jeden Mal nach der Verwendung des Gerätes reinigen.
Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere sichere Bedienung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind, bevor Sie es speichern.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

Das Gerät und die Verpackungsmaterialien sollen mit dem niedrigsten Schaden für Umwelt in Übereinstimmung mit den Regeln der Abfallverwertung in Ihrem Region entsorgt werden.

BEDIENUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kaufen des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung d er Garantiebrochüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern. Ohne Vorlage der Garantiebrochüre oder im Fall ihrer falschen Auffüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt.

Die Garantiebrochüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufsservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenczettel) bewahren. Die Bedingung der kostenlosen Garantieleistung Ihres Gerätes ist seine ordnungsgemäße Verwendung, die hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe nicht kommt, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Bedienungsanleitung, das Fehlen von mechanischen Verletzungen und Folgen der nachlässigen Behandlung mit dem Gerät.

Die Garantie verbreitet sich auf alle Fertigungs- und Konstruktionsfehler, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, die im Laufe der Garantiefrist festgestellt werden. In diese Periode liegen alle Fehlerteile, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, dem kostenlosen Austauschen im Servicezentrum unter.

* Eine zusätzliche Garantie gilt nur für den Motor mit anschließendem kostenlosen Austausch im Service-Center (Verbraucher wenden Sie sich direkt an das Service-Center. Wenn es nicht möglich ist, das Servicecenter zu kontaktieren, die Garantiezeit für den Motor ist 12 Monate).

Der Verkäufer ist nicht verantwortlich für die Qualität des Produkts nach 12 Monaten ab dem Datum seines Verkaufs.

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

- 1.Fehler, die von Umständen höherer Gewalt hervorgerufen sind.
- 2.Verletzungen des Gerätes, die vor der Verwendung des Gerätes in Zielen, die sich hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe kommen (das heißt, betriebliche oder kommerzielle Verwendung) kommen, hervorgerufen sind.
- 3.Verbrauchsmateriale und Zubehörteile.
- 4.Fehler, die von der Überlastung, nicht ordnungsgemäßen Verwendung, Eindringung von Flüssigkeiten, Staub, Insekten, fremden Gegenständen innerhalb des Gerätes hervorgerufen sind.
- 5.Die Geräte, die nicht in bevollmächtigten Servicezentren oder Garantiewerkstätten repariert waren.
- 6.Fehler, die Folge der Vornahme in die Konstruktion des Gerätes der Änderungen vom Benutzer selbst oder unsachgemäßen Austausch der Zubehörteilen hervorgerufen sind.
- 7.Verletzung der Anforderungen der Betriebsanleitung.
- 8.Falsche Einstellung der Versorgungsnetzspannung (wenn das notwendig ist).
- 9.Vornahme von technischen Veränderungen.
- 10.Mechanische Verletzungen, darunter in Folge der nachlässigen Behandlung, falschen Beförderung und Bewahrung, Fallen des Gerätes.
- 11.Verletzungen durch Verschulden von Tieren (darunter von Nagetieren und Insekten).

Hersteller: Sites Electric Kampanie Limited, China.

Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.

In Fragen der Garantieleistungen sowie bei der Feststellung von Fehlern wenden Sie sich an das nächste Servicezentrum.



POLSKI



Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia.

Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Urządzenie przeznaczone jest do przetwarzania różnych produktów, łącząc funkcje niszczarka, mikser, tarka, blender itp.

Do użytku w gospodarstwie

domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.

Ważne! Urządzenie zakupiony w zimnych porach roku w celu uniknięcia awarii przed włączeniem do sieci należy utrzymać przez co najmniej cztery godziny w temperaturze pokojowej.

SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Nominalne napięcie: 220-240 W
Nominalna częstotaść prądu: 50 Hz
Nominalna skonsumowana potęga: 1200 Wt

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

*Termin gwarancyjny na silnik - 36 miesięcy
(patrz warunki serwisu gwarancyjnego)

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI PRZY EKSPLOATACJI

- Uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję przed użyciem urządzenia, aby uniknąć awarii podczas użytkowania. Niewłaściwe postępowanie może doprowadzić do uszkodzenia produktu, spowodować szkody materialne lub wyrządzić szkodę zdrowiu użytkownika.
- Przed pierwszym włączeniem należy sprawdzić, czy spełniają dane techniczne produktu parametry zasilania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych, zmysłowych lub umysłowych, lub, w przypadku braku doświadczenia lub wiedzy, jeśli nie znajdują się pod nadzorem lub nie są poustruowane na temat korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzony przewód lub wtyczka, a także, jeśli jest uszkodzone lub nie działa samo urządzenie. Zanieś go do punktu serwisowego. Naprawy urządzenia powinny być wykonywane wyłącznie w autoryzowanym punkcie serwisowym. Nie naprawiaj urządzenie samodzielnie.

- W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego jego wymianę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa powinien dokonać producent lub upoważniony przez niego punkt serwisowy lub podobny wykwalifikowany personel.
 - Nie wolno ciągnąć za przewód, owijając go na obudowę urządzenia i przekręcać.
 - Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać obudowę urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno dotykać wody! Należy natychmiast odłączyć urządzenie od sieci i dopiero wtedy wyjąć go. Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu kontroli lub naprawy produktu.
 - Nie wolno dopuścić do zwisania przewodu elektrycznego z krawędzi stołu lub nad gorącymi powierzchniami.
 - Nie wolno dotykać przewodu zasilającego mokrymi rękami.
 - Należy odłączyć urządzenie od sieci, jeśli z niego nie korzystasz, a także, jeśli chcesz usunąć lub dodać akcesoria i przed czyszczeniem. Nie należy pozostawiać włączanego urządzenia.
 - Nie należy umieszczać urządzenia, a także jego części w zmywarce.
 - Nie należy używać urządzenia do celów nie przewidzianych instrukcją.
 - Nie należy dopuszczać dzieci do użycia blendera lub jego części.
 - Należy być bardzo ostrożnym, jeśli w pobliżu pracującego urządzenia znajdują się dzieci.
 - Nie należy używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
 - Nie wolno dopuszczać do kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia.
 - Przed użyciem urządzenia należy się upewnić, że ustawienia nasadki zatapialnej są prawidłowe.
 - Przed rozbiorem należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
 - Nie należy używać akcesoriów, które nie znajdują się w zestawie.
 - Metalowe noże są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność w obchodzeniu się z nimi.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych lub innych, które przekraczają użycie domowe.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności. Nie mieszać farby i rozpuszczalniki za pomocą urządzenia.
 - Nie wolno używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
 - Upewnij się, że wtyczka urządzenia odpowiada twojemu gniazdku. W przeciwnym razie skontaktuj się z centrum serwisowym za pomocą. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający i/lub wtyczka są uszkodzone.
 - Nie należy eksploatować urządzenia mokrymi rękoma.
 - Zachowaj niniejszą instrukcję.
- UWAGA!** Nigdy nie pracuj z urządzeniem ponad 1 minutę bez przerwy. Po jednej minucie ciągłej pracy urządzenie powinno pozostać wyłączone przez co najmniej 2 minuty. Nie wolno pracować z urządzeniem, dopóki nie ostygnie.
- Nie należy przekraczać maksymalnej dozwolonej ilości produktu w szklance.
 - Temperatura produktu nie powinna przekraczać 50 °C.
 - Nie należy używać urządzenia i jego akcesoriów w kuchence mikrofalowej.
 - Nie wolno używać urządzenia do twardych składników (np.: mrożonek itp.) i niejadalnych części produktów (np.: pestek z owoców, chrząstek mięsnych, kości itp.).

EKSPLOATACJA

UWAGA! Przed złożeniem kombajnu upewnij się, że nie jest włączony do sieci. Podczas obsługi urządzenia za pomocą regulatora prędkości (1) można zmienić prędkość obrotową dysków / dysz. Aby to zrobić, przesuń regulator prędkości odpowiednio w prawo lub w lewo zwiększ lub zmniejsz prędkość obrotu dysków / dysz, przytrzymując przycisk zasilania (3), aby włączyć maksymalną prędkość obrotową płyty / dysze nacisnąć przycisk trybu turbo (4).

UŻYWANIE TRZEPACZKI DO UBIJANIA/ NASADKA MIKSER

- Użyj trzepaczki do ubijania śmietany, białek, ciasta gąbkowego, puree ziemniaczanego, zupy, sosu itp.
1. Umieść trzepaczkę (8) na jednostce silnikowej (5), aż usłyszysz kliknięcie.
 2. Włącz instrument. Opuszcź trzepaczkę (8) do zbiornika, a następnie wybierz żądaną prędkość pracy za pomocą regulatora prędkości (1). Naciśnij przycisk zasilania (3). Możesz użyć miarki (13) z zestawu kombajnów lub użyć innego odpowiedniego pojemnika.
 4. Po zakończeniu pracy poczekać, aż halo całkowicie się zatrzyma i wyjmij je ze zbiornika. Odłącz urządzenie od sieci. Następnie odłącz dyszę trzepaczki z bloku silnika kombajnu, naciskając przycisk zwalnający dyszę (6).

UŻYWANIE NASADKI BLENDER I NASADKI DO PRZYGOTOWANIA PUREE

- Blender idealnie nadaje się do produkcji sosów, dressingu, zup, żywności dla niemowląt, a także wszystkich rodzajów koktajli.
- Uwaga:** Ostrza noża w dyszy blendera to 6 ostrzy, dzięki czemu proces przetwarzania produktów jest szybszy i lepszy. Nóż w dyszy do produkcji puree ze stał nierdzewnej dla większej wytrzymałości i niezawodności.
1. Zamontuj przystawkę blendera (7) na bloku silnika kombajnu (5), aż końcówka blendera zostanie całkowicie zablokowana (kliknij).
 2. Włącz urządzenie w sieci. Opuszcź blender do zbiornika i dopiero wtedy wybierz potrzebną prędkość pracy za pomocą regulatora prędkości (1). Naciśnij przycisk zasilania (3). Możesz użyć miarki (8) z zestawu kombajnów lub użyć innych odpowiednich pojemników.
 3. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od sieci. Poczekać, aż mikser całkowicie się zatrzyma. Następnie odłącz dyszę od miksera silnika urządzenia blokowe. Odłącz dyszę miksera od bloku silnika kombajnu, naciskając przycisk zwalnający dyszę (6). Zasady działania dyszy do produkcji puree i dysz blendera są podobne.
- Uwaga!** Ostrze noża blendera i nasadki do przygotowania puree ostre!

UŻYWANIE NÓŻA DO ROZDRABNIANIA

- Za pomocą noża do krojenia można szybko posiekać mięso, twarde ser, warzywa, zioła, czosnek i orzechy.
1. Umieść nóż (14) w misce do krojenia (18).
 2. Umieść jedzenie w misce (18). Umieść pokrywę (24) na misce mielącej, przekręć ją w prawo, aby występ był włączony pokrywa miski (24 znajdowało się w tej samej płaszczyźnie z rowkiem w górnej części uchwyty miski. Obróć pokrywę, aż usłyszysz kliknięcie.
 3. Przyjmując jednostkę silnikową (5). Włącz urządzenie w sieci i dopiero wtedy wybierz żądaną prędkość za pomocą kontrolera prędkości obrót (1). Naciśnij przycisk zasilania (3). Dodaj wymagane składniki przez szłykę do napełniania (26). Jeśli to konieczne użyj popychacza (27).
 4. Po zakończeniu pracy odłącz kombajn od sieci. Poczekać, aż nóż całkowicie się zatrzyma. Następnie odłącz blok silnika (5). Odłącz przycisk do mielenia, należy nacisnąć przycisk (19) znajdujący się na uchwycie miski, a następnie przekręcić pokrywę miski w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara strzałą do końca. Zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij nóż do szlifowania.
- UWAGA!** Ostrożnie weź nóż, ponieważ ostrza są bardzo ostre!

UŻYWANIE Dysku DO CIECIA I ROZDRABNIANIA / TARCZA-TARKA DO DERUNÓW

- UWAGA:** w przypadku korzystania z dysku do rozdrabniania i ciecía, a także tarczy do naleśników dopuszczalna jest obecność niezmiieszanych pozostałości produktu.
1. Umieść wał napędowy (20) w misce do krojenia (18), umieść na nim dysk (15 lub 16).
 2. Umieść pokrywę (24) na misce do krojenia (18), przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby występ na pokrywie miski był w jednym płaszczyźnie z rowkiem w górnej części uchwyty miski. Obróć nasadkę, aż usłyszysz kliknięcie.
 3. Przyjmując jednostkę silnikową (5). Włącz urządzenie w sieci i dopiero wtedy wybierz żądaną prędkość za pomocą kontrolera prędkości obrót (1). Naciśnij przycisk zasilania (3). Dodaj niezbędne składniki przez szłykę do napełniania (26). Jeśli to konieczne użyj popychacza (27).
- UWAGA!** Weź ostrożnie dyski, ponieważ otwory na nich są ostre.

UŻYWANIE Dysza DO CIECIA KOSTEK

- Użyj dyszy do ciecía kostek na warzywa, owoce, ser, kielbasę, drób.
- Uwaga!** Nie poddawaj recyklingu bardzo twardej i zamrożonej żywności, ponieważ może to spowodować uszkodzenie dyszy.
1. Umieść dysk z dyszą do ciecía kostek (21) w misce mielącej (18), a następnie umieść nóż tnący (23) na centralnym wale dysku.
- UWAGA:** podczas instalowania dysku z dyszą do ciecía kostek (21) do miski (18), konieczne jest wyrównanie nacięcia na dysku z występem wewnątrz miski.

2. Umieść pokrywę (24) na misce do krojenia, przekreśl ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby występ na pokrywie miski był w jednym płaszczyzny z rowkiem w górnej części uchwytu misy. Obróć nasadkę, aż usłyszysz kliknięcie.
 3. Przymocuj jednostkę silnikową (5). Włącz urządzenie w sieci i dopiero wtedy wybierz żądaną prędkość za pomocą kontrolera prędkości obrót (1). Naciśnij przycisk zasilania (3) Dodaj wymagane składniki przez szybkie do napełniania (26). Jeśli to konieczne użyj popychacza (27).
 4. Po zakończeniu pracy odłącz kombajn od sieci. Poczekaaj, aż nóż do krojenia zostanie całkowicie zatrzymany (23). Następnie odłącz blok silnika kombajnu. Aby zdjąć pokrywę (24) z miski do krojenia (18), należy nacisnąć przycisk (19) znajdujący się na uchwycie miski, a następnie przekreślić pokrywę miską w lewo, aż się zatrzyma. Zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij nóż do krojenia i piłę za pomocą dyszy do kostkowania.
- UWAGA!** Ostrożnie weź nóż do krojenia, ponieważ ostrza są bardzo ostre.
- Uwaga! Jeśli w głowicy kostkującej (22) znajdzie się żużel, można użyć ekstraktora pozostałości produktu z dyszy do cięcia kostek (17). Dysza (22) może być usunięta z tarczy (21), ale konieczne jest przestrzeganie środków bezpieczeństwa o ostrych krawędziach.

SYSTEM OCHRONY PRZED PRZECIĄŻENIEM I PRZEGRZANIEM

Urządzenie jest wyposażone w automatyczne wyłączenie, gdy przeciążenie i przegrzanie. Jeśli podczas pracy silnik ulegnie awarii zatrzymany na pierwszy rzut oka, odłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć przez 30 minut. Po połączeniu urządzenie będzie gotowe do pracy.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadecyzowanego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/ albo całość opakowywania a także jego późniejszą bezpieczną eksploatację. NIE wystawiać urządzenia na wstrząsy podczas załadunku i rozładunku.

CZYSTKA. UWAGA! Nigdy nie myj części urządzenia w zmywarce. Nie używaj środków chemicznych i materiałów ściernych. Zawsze odłączaj urządzenie od sieci przed czyszczeniem. Czyścić część silnikową należy miękką, lekko wilgotną szmatką. Nie myj go pod bieżącą wodą i nie zanurzaj w wodzie lub innych płynach. Do mycia używaj letniej wody (nie więcej 50°C) i zwykłego detergentu, uważaj z ostrzami, ponieważ są one bardzo ostre. Części urządzenia mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być czyszczone po każdym użyciu urządzenia.

PRZECHOWYWANIE. Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

Urządzenie i materiały opakowaniowe należy utylizować przy jak najmniejszym uszkodzeniu środowiska i zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji odpadów na danym obszarze.

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczonej i wycieranej). Gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne i konstrukcyjne (z wyjątkiem tych wymienionych w rozdziale "Gwarancja nie dotyczy", zidentyfikowanych w okresie gwarancyjnym. W tym okresie wadliwe części, z wyjątkiem materiałów eksploatacyjnych, podlegają bezpłatnej wymianie w centrum serwisowym gwarancyjnym.

* Dodatkowa gwarancja dotyczy tylko silnika z jego późniejszą bezpłatną wymianą w centrum serwisowym (powinien skontaktować się bezpośrednio z centrum serwisowym. Jeśli nie można skontaktować się z centrum serwisowym, okres gwarancji na silnik wynosi 12 miesięcy).

Sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za jakość produktu po upływie 12 miesięcy od daty jego sprzedaży.

GWARANCJA NIE OBOWIĄZUJE

1. Defekty wezwane przez działanie sił zewnętrznych.
2. Uszkodzenia produktu spowodowane używaniem produktu do celów wykraczających poza domowe potrzeby (np. w celach przemysłowych i ub komercyjnych).
3. Materiały eksploatacyjne i akcesoria (noże, siatki itp.).
4. Wady powstałe w wyniku przeciążenia, niewłaściwej pracy, przenikania cieczy, kurzu owadów, wnikania ciał obcych do produktu.
5. Produkty, które zostały naprawione poza autoryzowanymi punktami serwisowymi lub warsztatami gwarancyjnymi.
6. Uszkodzenia wynikające z wprowadzenia zmian w projekcie produktu przez samego użytkownika lub bez zastrzeżenia zamiany jego składników.
7. Uszkodzenia mechaniczne, w tym z powodu zaniedbania obsługi, niewłaściwego transportowania i przechowywania, upadku produktu.
8. Naruszenie instrukcji obsługi.
9. Niewłaściwa instalacja napięcia sieciowego (jeśli jest wymagana).
10. Dokonywanie zmian technicznych.
11. Uszkodzenia z winy zwierząt (w tym gryzoni i owadów).

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

W zakresie serwisu gwarancyjnego, a także w razie wykrycia problemów, należy skontaktować się z najbliższym punktem serwisowym.



ROMÂNĂ



Citiți cu atenție manualul înainte de utilizare.
Păstrați manualul de utilizare, este posibil să aveți nevoie de acesta în viitor.

Aparatul este ideal pentru măruntirea oricăror produse, inclusiv a nucilor, cămii, legumelor, fructelor.
Pentru uz casnic, neprotiv pentru uz industrial.

Important! Aparatul, achiziționat în sezonul rece, cu scopul de a evita defecțiunile, înainte de conectare în rețeaua electrică trebuie să fie ținut cel puțin patru ore la temperatura camerei.

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 1200 W

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni
* Perioada de garanție pentru motor - 36 de luni
(vezi condițiile de funcționare în garanție)

MĂSURI DE PRECAUȚIE ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Citiți cu atenție acest manual înainte de a utiliza aparatul pentru a evita deteriorarea acestuia în timpul utilizării. Manipularea incorectă poate duce la deteriorarea aparatului, provoca daune materiale sau afecta sănătatea utilizatorului.
- Înainte prima pornire, verificați dacă specificațiile produsului corespund parametrilor sursei de alimentare.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite să folosească aparatul de către persoana responsabilă pentru siguranța acestora.
- Nu utilizați dacă cablul sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul este deteriorat sau defect. Adresați-vă la un centru de service. Aparatul trebuie reparat numai la un centru de service autorizat. Nu reparați aparatul independent.
- Pentru a evita o situație periculoasă, în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit la un centru de service autorizat.
- Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de către centrul său autorizat de service sau de un personal calificat similar pentru a evita pericolul.
- Nu îndoiți, răsuciți sau înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Nu scufundați niciodată carcasa motorului în apă sau în alt lichid. Utilizați numai o cârpă umedă pentru a curăța carcasa motorului.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide. Dacă aparatul a căzut în apă, nu atingeți apa! Deconectați imediat aparatul și apoi scoateți-l. Contactați centrul de service pentru verificarea sau repararea aparatului.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau peste suprafețele fierbinți.
- Nu apucați cablul de alimentare cu mâinile ude.
- Deconectați aparatul de la rețea dacă nu este utilizat și dacă doriți să îndepărtați sau să adăugați accesorii și înainte de curățare. Nu lăsați aparatul pornit.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele specificate în manualul de utilizare.
- Nu puneți aparatul, nici componentele acestuia în mașina de spălat vase.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze blenderul sau piesele acestuia.
- Fiți foarte atenți atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Evitați contactul cu piesele mobile.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că componentele blenderului sunt instalate corect.
- Înainte de dezasamblare, asigurați-vă că motorul este oprit complet.
- Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblul blenderului.
- Cuțitele metalice sunt foarte ascuțite, fiți foarte atenți când le folosiți. Apucați piesele, care se află departe de marginile tăietoare când le folosiți.
- Scoateți întotdeauna cuțitul înainte de a turna conținutul din bol.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu-l utilizați în scopuri comerciale sau de altă natură.
- Blenderul este destinat exclusiv prelucrării produselor alimentare. Nu amestecați vopsea și solvenții cu un blender.
- Nu folosiți aparatul în aer liber.
- Asigurați-vă că ștecherul aparatului corespunde prizei. În caz contrar, contactați centrul de service pentru asistență. Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare și / sau ștecherul sunt deteriorate.
- Păstrați aceste instrucțiuni.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile ude.
- **ATENȚIE!** Nu folosiți aparatul mai mult de 1 minut în mod continuu. După o funcționare continuă de un minut, aparatul trebuie oprit cel puțin 2 minute. Nu folosiți aparatul până când acesta nu se răcește.
- Nu depășiți cantitatea maximă permisă de produs în bol.
- Temperatura produsului nu trebuie să depășească 50 °C.
- Nu utilizați aparatul și accesorii acestuia într-un cuptor cu microunde.
- Nu folosiți aparatul pentru ingrediente dure (de exemplu: alimente congelate etc.) și părți necomestibile ale produselor (de exemplu: sămburi din fructe, cartilaj de carne, oase etc.).

UTILIZAREA

Scoateți aparatul și accesorii de pe ambalaj. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi, polistiren, etc.) în locuri accesibile pentru a evita copii și situații periculoase. Curățați aparatul cu o cârpă umedă moale. Asigurați-vă că ați spălat toate accesorii în conformitate cu recomandările descrise în secțiunea "Transport, curățare și depozitare".

ATENȚIE! Înainte de asamblarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu este conectat la rețea. Când utilizați dispozitivul utilizând viteza UTILIZAREA Duză BLENDER ȘI DUZĂ PENTRU PIURE. Blenderul este utilizat pentru fabricarea de sosuri, pansamente, supă, alimente pentru copii și, de asemenea, toate tipurile de cocktail-uri.

Notă: Cuțitul din capul blenderului este de 6 ori, ceea ce face ca procesarea produselor alimentare să fie mai rapidă și mai calitativă. Capul de pițel are lame din otel inoxidabil pentru a fi fiabilitatea mai bună.

1. Montați capul blenderului (7) pe baza motorului (5) până când capul blenderului este blocat complet (faceți clic pe).

2. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Introduceți capul blenderului (7) într-o as de măsurare pentru amestec (13) sau în orice alt recipient și apoi selectați viteza dorită de funcționare utilizând regulatorul de viteză (1). Apăsăți butonul de comutare (3).

4. La sfârșitul operației, așteptați până la oprirea completă a mătăsii și scoateți-o din cupa de măsurare sau din orice recipient. Deconectați dispozitivul de la rețeaua de alimentare. Apoi, deconectați miscarea de la baza motorului prin apăsarea butonului de eliberare a atașamentelor (6).

Principiile de funcționare duzei corolă și mixer sunt similare.

UTILIZAREA DUZEI BLENDER ȘI DUZEI PENTRU PIURE

Blenderul este utilizat pentru fabricarea de sosuri, pansamente, supă, alimente pentru copii și, de asemenea, toate tipurile de cocktail-uri.

Notă: Cuțitul din capul blenderului este de 6 ori, ceea ce face ca procesarea produselor alimentare să fie mai rapidă și mai calitativă. Capul de pițel are lame din otel inoxidabil pentru a fi fiabilitatea mai bună.

1. Montați capul blenderului (7) pe baza motorului (5) până când capul blenderului este blocat complet (faceți clic pe).

2. Conectați dispozitivul la rețeaua de alimentare. Introduceți capul blenderului (7) într-o as de măsurare pentru amestec (13) sau în orice alt recipient și apoi selectați viteza dorită de funcționare utilizând regulatorul de viteză (1). Apăsăți butonul de comutare (3).

ROMÂNĂ

3. La sfârșitul lucrului, deconectați dispozitivul de la rețea. Așteptați până la capul blenderului. Apoi deconectați capul blenderului de la baza motorului prin apăsând butonul de eliberare a atașamentelor (6).

Principiile de funcționare a capului de cartofi piure și a capului blenderului sunt similare.

ATENȚIE! Lama unui cuțit de blender este foarte ascuțită!

UTILIZAREA CUȚIT PENTRU MĂRUNȚIRE

Cu ajutorul cuțitului de tocat puteți tăia rapid carne, brânză, legume, ierbururi, usturoi și nucii.

1. Așezați cuțitul pentru mărunțire (14) în vas pentru mărunțire (18).

2. Adăugați alimentele în vas pentru mărunțire (18). Așezați capacul vas pentru mărunțire (24) pe tocător, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât proeminența să fie aprinsă se află în aceeași zonă cu canalul din partea superioară a mânerului elicopterului. Rotiți capacul până când se aude un clic.

3. Apăsăți baza motorului (5). Conectați aparatul la rețeaua de alimentare și selectați viteza dorită utilizând regulatorul de viteză (1). Apăsăți butonul de comutare (3).

Adăugați ingredientele prin tub de alimentare (26). Dacă este necesar, utilizați împingătorul (27).

4. La sfârșitul operațiunii, deconectați dispozitivul de la rețea. Așteptați oprirea completă a cuțitului. Apoi deconectați baza motorului (5). Pentru a vă deconecta capacul de la elicopter, trebuie să apăsați butonul de deschidere a capacului (19) de pe maneta elicopterului și apoi să rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic. Scoateți capacul, apoi scoateți lama de tocare.

ATENȚIE! Luați cuțitul cu grijă, lamele sunt foarte ascuțite.

UTILIZAREA RĂZĂTOARE CU FEȚE PENTRU FELIERE ȘI MĂRUNȚIRE / DISC-GRATER PENTRU DRANKI

NOTĂ: când se utilizează discurile, este acceptabilă prezența unor bucăți de produs mărunțite.

1. Așezați axul de antrenare (20) în vas pentru mărunțire (18), plasați un disc (15 sau 16) de care aveți nevoie.

2. Așezați capacul (24) vas pentru mărunțire (18), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic astfel încât proeminența capacului să fie una cu canalul în partea superioară a mânerului elicopterului. Rotiți capacul până când se aude un clic.

3. Apăsăți baza motorului (5). Conectați aparatul la rețeaua de alimentare și selectați viteza dorită utilizând regulatorul de viteză (1). Apăsăți butonul de comutare (3).

Adăugați ingredientele prin tub de alimentare (26). Dacă este necesar, utilizați împingătorul (27).

ATENȚIE! Luați cu atenție discurile, deoarece gaurile pe ele sunt ascuțite.

UTILIZAREA DUZĂ PENTRU TĂIEREA CUBURILOR

Utilizați atașamentul pentru tăierea cubică pentru legume, fructe, brânză, cârnați, carne de pasăre.

ATENȚIE! Nu continuați mănucarea foarte tare și congelată, aceasta poate deteriora atașamentul.

1. Așezați discul cu atașament pentru tăiere cubică (21) în vas pentru mărunțire (18), după ce așezați cuțitul de tăiere (23) pe arborele central al discului.

Notă: când instalați un disc cu un atașament pentru tăiere cubică (21) în tocător (18), este necesar să aliniați creștătura pe disc cu proeminența în interiorul elicopterului.

2. Așezați capacul vas pentru mărunțire (24) pe tocător, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic, astfel încât proeminența capacului vasului să fie într-o singură cu o canalul în partea superioară a mânerului elicopterului. Rotiți capacul până când se aude un clic.

3. Apăsăți baza motorului (5). Conectați aparatul la rețeaua de alimentare și selectați viteza dorită utilizând regulatorul de viteză (1). Apăsăți butonul de comutare (3).

Adăugați ingredientele prin canalul de admisie (26). Dacă este necesar, utilizați împingătorul (27).

4. La sfârșitul operațiunii, deconectați dispozitivul de la rețea. Așteptați oprirea completă a cuțitului de tăiere. Apoi deconectați baza motorului (5). Pentru a deconecta capacul de la elicopter, trebuie să apăsați butonul de deschidere a capacului (19) de pe maneta elicopterului și apoi să rotiți capacul în sens invers acelor de ceasornic.

Scoateți capacul, apoi scoateți discul cu atașamentul pentru tăiere cubică.

ATENȚIE! Luați cu grijă cuțitul de fierice, baldele sunt foarte ascuțite.

ATENȚIE! Dacă în aparat există resturi de produs pentru tăierea cubică, puteți utiliza reziduurii pentru extragerea deșeurilor

din dispozitivul de tăiere (17). Duză pentru tăierea cuburilor (22) poate fi scos din disc (21), dar este necesar să se respecte măsurile de siguranță cu marginile ascuțite.

SISTEM DE PROTECȚIE CU SUPRAVEGERE ȘI SUPRAFAȚARE

Dispozitivul este echipat cu un sistem automat de închidere pentru protecție la suprasarcină și la supraîncălzire. Dacă motorul se oprește brusc în timpul funcționării, deconectați aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 30 de minute. După ce îl conectați la rețeaua de alimentare, dispozitivul va fi prin de funcționare.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărții care asigură păstrarea produsului și / sau a ambalajului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. NU expuneți dispozitivul la sarcini de șoc în timpul operațiilor de manipulare.

CURĂȚARE.

ATENȚIE! Nu spălați niciodată componentele aparatului în mașina de spălat vase. Nu utilizați substanțe chimice sau substanțe abrazive.

Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea înainte de curățare.

Curățați partea motorului cu o cârpă moale, usor umedă. Nu o spălați sub apă curgătoare și nu o scufundați în apă sau în alte lichide.

Pentru spălare, utilizați apă caldă (nu mai mult de 50 °C) și un detergent obișnuit, fiți atenți cu lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.

Partile aparatului care contactează direct cu alimentele trebuie curățate de fiecare dată după utilizare.

Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

DEPOZITARE. Aparatul trebuie să fie stocat în încăperea închisă, în condiții care presupun păstrarea produsului și funcționarea sigură a acestuia în continuare. Asigurați-vă că aparatul și toate accesoriile acestuia sunt uscate complet, înainte de a le depozita.

ELIMINAREA APARATULUI

Aparatul și materialele de ambalare trebuie eliminate cu cel mai mic pericol pentru mediu și în conformitate cu reglementările privind eliminarea deșeurilor din zona dumneavoastră.

CONDIȚII DE GARANȚIE

Când cumpărați aparatul, cereți în prezența dumneavoastră să fie verificat și să fie completat cardul de garanție (ștampila organizației comerciale, data vânzării și semnătura vânzătorului).

Fără furnizarea cardului de garanție sau atunci când nu este completat corect, reclamațiile de calitate nu sunt acceptate și nu se efectuează nici o reparație în garanție. Cardul de garanție trebuie prezentat la orice adresare la centrul de service pe întreaga perioadă de garanție. Produsul este acceptat pentru service numai complet. Perioada de garanție se calculează din momentul vânzării către cumpărător. De asemenea, vă cerem să păstrați documentele care confirmă data achiziționării produsului (bonul de casă).

Condiția de service gratuit în garanție a produsului este funcționarea sa corectă, în limitele uzului casnic, în conformitate cu cerințele din instrucțiunile de utilizare a produsului, lipsa deteriorării mecanice și efectele manipularii neglijente.

Produsul este acceptat pentru servicii în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garanția acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garanția nu acoperă”), identificate în timpul perioadei de garanție. În această perioadă, piesele defecte, cu excepția consumabilelor, urmează să fie înlocuite gratuit în centrul de service în garanție.

* Garanția suplimentară se aplică numai la motor, cu înlocuirea gratuită a acestuia în centrul de service. (consumator trebuie să contactați direct centrul de service. Dacă este imposibil să contactați centrul de service, perioada de garanție a motorului 12 luni).

Vânzătorul nu este responsabil pentru calitatea mărfurilor după 12 luni de la data vânzării.

GARANȚIA NU ACOPERĂ

1. Defectele cauzate de forța majoră.
2. Deteriorarea produsului cauzată de utilizarea produsului în scopuri care depășesc uzul casnic (de exemplu, în scopuri industriale sau comerciale).
3. Consumabile și accesorii.
4. Defectele cauzate de supraîncărcare, funcționare necorespunzătoare, penetrarea lichidelor, prafului de insecte, pătrunderea de obiecte străine în produs.
5. Deteriorările care au fost reparate în afara centrelor de service autorizate sau atelierelor de garanție.
6. Deteriorările cauzate prin modificarea designului produsului de către utilizator sau înlocuirea necalificată a componentelor sale.
7. Încălcarea instrucțiunilor de utilizare.
8. Instalarea incorectă a tensiunii de rețea (dacă este necesar).
9. Introducerea modificărilor tehnice.
10. Daune mecanice, inclusiv în rezultatul manipulării neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC



Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

Pentru întrebări legate de întreținerea în garanție, precum și în cazul unei defecțiuni, contactați cel mai apropiat centru de service.