



AR-1709

RUS Кухонный комбайн

ENG Food processor

UA Кухонний комбайн

KZ Асүйлік комбайн

PL Robot kuchenny

RO Roboți de bucătărie

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

KZ ҚОЛДАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

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.

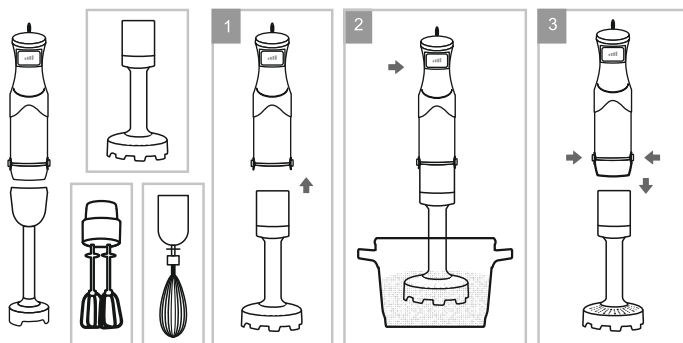
Дякуємо за придбання нашої продукції.
Переконайтеся, що в гарантійному талоні поставлено штамп магазину, підпис та дату продажу.

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

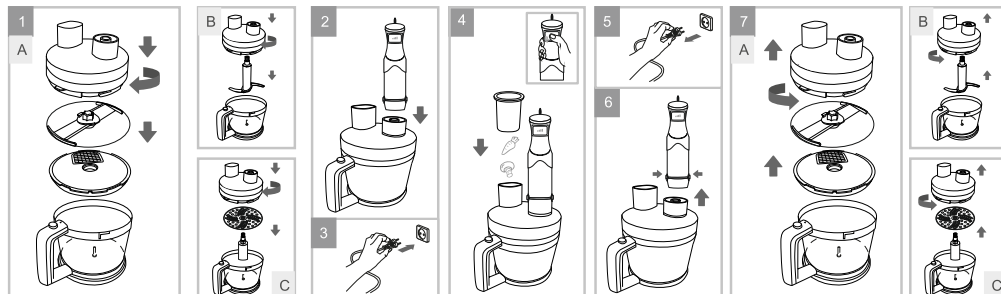
Vă mulțumim că ați cumpărat produsul nostru.
Asigurați-vă că cardul de garanție conține ștampila magazinului, semnătura și data vânzării.

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін рахмет.
Кепілдік талонында дүкеннің мөртабын, қолы мен сатылған күні қойылғанына көз жеткізіңіз.

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
KZ	БЛЕНДЕР/БҰЛҒАУЫШ/МИКСЕР ҚОҢДЫРМАСЫН/ПЮРЕ ДАЙЫНДАУҒА АРНАЛҒАН ҚОҢДЫРМАНЫ ПАЙДАЛАҢ
RO	UTILIZAREA DUZEI COROLĂ / BLENDER / MIXER / DUZĂ PENTRU PIURE



RUS	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ / НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ / ДИСКА 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 КУБІКАМИ / НОЖА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ / ДИСКІВ ДЛЯ НАРІЗКИ І ШИНКУВАННЯ / ДИСКУ-ТЕРКИ ДЛЯ ДРАНИКІВ
PL	WYKORZYSTANIE DYSZA DO CIECIA KOSTEK / NÓZA DO ROZDRABNIANIA / DYSKA DO CIECIA I ROZDRABNIANIA / TARCZA-TARKA DO DERUNÓW
KZ	ТӨРТБҰРЫШТАП КЕСУГЕ АРНАЛҒАН ҚОҢДЫРМАНЫ/ ҰСАҚТАУҒА АРНАЛҒАН ПЫШАҚТЫ / КЕСУ МЕН МАЙДАЛАП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ДИСКІЛЕРДІ / ДРАНИКҚА АРНАЛҒАН ҮКІШ ДИСКІНІ ПАЙДАЛАҢ
RO	UTILIZAREA DUZĂ PENTRU TĂIEREA CUBURILOR / CUȚIT PENTRU MĂRUNȚIRE / RĂZĂTOARE CU FEȚE PENTRU FELIERE ȘI MĂRUNȚIRE / DISC-GRATER PENTRU DRANIKI



RUS

- Сетевой шнур
- Кнопка включения
- Моторная часть
- Кнопки крепления насадки погружной blender/насадки венчика/насадки для приготовления пюре
- Насадка погружной blender
- Насадка венчик
- Переходник для насадки венчик
- Нож для измельчения
- Насадка миксер
- Переходник для насадки миксер
- Насадка для приготовления пюре
- Мерный стакан
- Крышка мерного стакана
- Диск для терки / нарезки/шинковки
- Диск-терка для приготовления драников
- Чаша
- Вал для дисков
- Диск с насадкой для нарезки кубиками
- Насадка для нарезки кубиками
- Нож для нарезки кубиками
- Крышка чаши
- Отверстие для крепления моторной части
- Загрузочная горловина
- Толкатель

ENG

- Power cord
- Power button
- Motor base
- Power cord
- Blender head
- Whisk
- Whisk adapter
- Chopping blade
- Mixer
- Mixer adapter
- Mashed potatoes head
- Measuring cup
- Measuring cup lid
- Grating / slicing / shredding disc
- Potato shredding disc
- Bowl
- Shaft
- Cubic cutting disc
- Cubic cutting attachment
- Cubic cutting blade
- Bowl lid
- Motor base seat
- Intake chute
- Pusher

PL

- Przewód
- Przycisk zasilania
- Część silnika
- Przyciski do mocowania nasadki blendera zanurzeniowego/Przystawki do ubijania/puree
- Nasadka blendera zanurzeniowego
- Przystawka do trzepaczki
- Adapter do trzepaczki
- Ostrze siekające
- Przystawka mieszająca
- Adapter do mocowania miksera
- Przystawka do purée
- Kubek pomiarowy
- Pokrywa miarki
- Tarcza do tarcia / krojenia / szatkowania
- Tarcza do robienia naleśników
- Walek do larcz
- Tarcza z nasadką do krojenia w kostkę
- Przystawka do krojenia w kostkę
- Ostrze do krojenia w kostkę
- Pokrywa miski
- Otwór do mocowania części silnikowej
- Szyjka do napełniania
- Popychacz

KZ

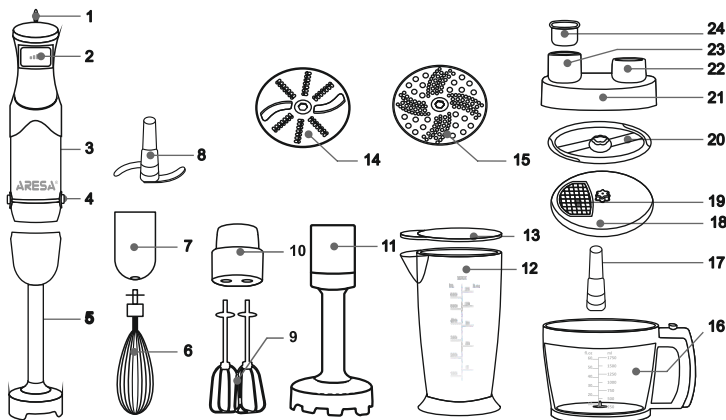
- Білте
- Қуат түймесі
- Қозғалтқыш бөлігі
- Батыру blender қондырмасының қондырма түймелері/шайқау/пюре қосымшалары
- Батырыш blender қондырмасы
- Көпіршікті қосымша
- Бұлғағышты бекітуге арналған адаптер
- Кесетін пышақ
- Миксердің қондырмасы
- Миксердің бекітуге арналған адаптер
- Пюре қосымшасы
- Өлшеуіш стақан
- Өлшеу тостағанының қақпағы
- Торлау/тісіндеу/усақтау үшін диск
- Құймақ дайындауға арналған дискі үккіш
- Ыдыс
- Дискінің білігі
- Текшелерге кесуге арналған қондырмасы бар диск
- Кесетін қондырма
- Текшелерге кесуге арналған пышақ
- Ыдыстың қақпағы
- Мотор бөлігін орнатуға арналған текіс
- Зжуктеу мойны
- Итергіш

UA

- Шнур
- Кнопка ввімкнення
- Моторна частина
- Кнопки кріплення насадки занурювальної blender/насадки віничка/насадки для приготування пюре
- Насадка занурювальний blender
- Насадка вінчик
- Перехідник для насадки вінчик
- Ніж для подрібнення
- Насадка міксер
- Перехідник для насадки міксер
- Насадка для приготування пюре
- Мірний стакан
- Кришка мірного склянки
- Диск для терки / нарізки / шинкування
- Диск-терка для приготування дерунів
- Чаша
- Вал для дисків
- Диск із насадкою для нарізки кубиками
- Насадка для нарізання кубиками
- Ніж для нарізання кубиками
- Кришка чаши
- Отвір для кріплення моторної частини
- Завантажувальна горловина
- Штовхач

RO

- Cablul de alimentare
- Butonul de pornire
- Partea motorului
- Butoane pentru atașarea accesoriului blenderului de imersie/accesorii pentru bate/puree
- Atașament de blender cu imersie
- Atașament pentru bătut
- Adapter pentru accesoriul de bătut
- Lamă de tocat
- Atașament mixer
- Adapter pentru atașarea mixerului
- Accesoriu pentru piure
- Cupa de măsurare
- Capacul cupei de măsurare
- Discul de răsucire / feliat / mărunțit
- Disc de răzuire pentru prepararea clătitelor
- Bol
- Arbore pentru discuri
- Disc cu accesoriu de tăiere în cuburi
- Dispozitiv de decupare
- Lamă de tăiat cuburi
- Capacul bolului
- Orificiu pentru fixarea părții motorului
- Gât de umplere
- Împingător



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ / ANSAMBLU / ЖИНАҚТАУЫ

RUS

Моторная часть - 1
Насадка погружной блендер - 1
Насадка венчик - 1
Переходник для насадки венчик - 1
Нож для измельчения - 1
Насадка миксер - 1
Переходник для насадки миксер - 1
Насадка для приготовления пюре - 1
Мерный стакан - 1
Крышка мерного стакана - 1
Диск для терки / нарезки/шинковки - 1
Диск-терка для приготовления драников - 1
Чаша - 1
Вал для дисков - 1
Диск с насадкой для нарезки кубиками - 1
Насадка для нарезки кубиками - 1
Нож для нарезки кубиками - 1
Крышка чаши - 1
Толкатель - 1
Индивидуальная упаковка - 1
Руководство по эксплуатации - 1
Гарантийный талон - 1

KZ

Қозғалтқыш бөлігі - 1
Батырғыш блендер қондырмасы - 1
Көпіршікті қосымша - 1
Бұлағышты бекітуге арналған адаптер - 1
Кесетін пышақ - 1
Миксердің қондырмасы - 1
Миксерді бекітуге арналған адаптер - 1
Пюре қосымшасы - 1
Өлшеуіш стакан - 1
Өлшеу тостаганының қақағы - 1
Торлау/тісімдеу/ұсақтау үшін диск - 1
Құймақ дайындауға арналған дискі үккіш - 1
Ыдыс - 1
Дискінің білігі - 1
Текшелерге кесуге арналған қондырмасы бар диск - 1
Кесетін қондырма - 1
Текшелерге кесуге арналған пышақ - 1
Ыдыстың қақағы - 1
Итергіш - 1
Бұптық қорабы - 1
Қолдану жөніндегі нұсқаулық - 1
Кепілдік талоны - 1

ENG

Motor base - 1
Blender head - 1
Whisk - 1
Whisk adapter - 1
Chopping blade - 1
Mixer - 1
Mixer adapter - 1
Mashed potatoes head - 1
Measuring cup - 1
Measuring cup lid - 1
Grating / Slicing / shredding disk - 1
Potato shredding disc - 1
Bowl - 1
Shaft - 1
Cubic cutting disc - 1
Cubic cutting attachment - 1
Cubic cutting blade - 1
Bowl lid - 1
Pusher - 1
Warranty card - 1
Gift box - 1
Instruction manual - 1

UA

Моторна частина - 1
Насадка занурювальний блендер - 1
Насадка вінчик - 1
Перехідник для насадки вінчик - 1
Ніж для подрібнення - 1
Насадка міксер - 1
Перехідник для насадки міксер - 1
Насадка для приготування пюре - 1
Мірний стакан - 1
Кришка мірної склянки - 1
Диск для терки / нарізки / шинкування - 1
Диск-терка для приготування дерунів - 1
Чаша - 1
Вал для дисків - 1
Диск із насадкою для нарізки кубиками - 1
Насадка для нарізання кубиками - 1
Ніж для нарізання кубиками - 1
Кришка чаші - 1
Штовхач - 1
Індивідуальне упакування - 1
Інструкція з експлуатації - 1
Гарантійний талон - 1

PL

Część silnika - 1
Nasadka blendera zanurzeniowego - 1
Przystawka do trzepaczki - 1
Adapter do trzepaczki - 1
Ostrze siekające - 1
Przystawka mieszająca - 1
Adapter do mocowania miksera - 1
Przystawka do puree - 1
Kubek pomiarowy - 1
Pokrywka miarki - 1
Tarcza do tarcia / krojenia / szatkowania - 1
Tarcza do robienia naleśników - 1
Miska - 1
Walek do tarcz - 1
Tarcza z nasadką do krojenia w kostkę - 1
Przystawka do krojenia w kostkę - 1
Ostrze do krojenia w kostkę - 1
Pokrywa miski - 1
Popychacz - 1
Karta gwarancyjna - 1
Instrukcja obsługi - 1
Opakowanie - 1

RO

Partea motorului - 1
Atașament de blender cu imersie - 1
Atașament pentru bătut - 1
Adaptor pentru accesoriul de bătut - 1
Lamă de locat - 1
Atașament mixer - 1
Adaptor pentru atașarea mixerului - 1
Accesoriu pentru piure - 1
Cupa de măsurare - 1
Capacul cupei de măsurare - 1
Discul de răzut / feliat / mărunțit - 1
Disc de răzure pentru prepararea clătitelor - 1
Bol - 1
Arbore pentru discuri - 1
Disc cu accesoriu de tăiere în cuburi - 1
Dispozitiv de decupare - 1
Lamă de tăiat cuburi - 1
Capacul bolului - 1
Impingător - 1
Ambalaj individual - 1
Manual de utilizare - 1
Card de garanție - 1



Пожалуйста, внимательно прочтите руководство перед тем, как приступить к эксплуатации прибора.

Сохраняйте инструкцию, она может понадобиться Вам в будущем.

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

Не подходит для промышленного использования.
Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности:
- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- клиентами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в фермерских домах;

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: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 300 Вт

Максимальная мощность*: 1500 Вт

Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

*Максимальная мощность прибора при блокировке вала мотора.

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

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

• Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора.

• **ВНИМАНИЕ!** В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм, поломка прибора, нанесение материального ущерба или причинение вреда здоровью пользователя.

• Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

• Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

• Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.

• Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.

• Выключите прибор и отсоедините его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.

• Следует проявлять осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши и в ходе чистки. Будьте осторожны, если прибор заполнен горячей жидкостью, поскольку она может выплеснуться из-за внезапного возникновения пара.

• Не используйте прибор и отсоедините его от питания перед сменой насадок или при приближении к частям, которые движутся при использовании.

• Необходимо всегда отключать прибор от питания, если он оставлен без присмотра, и перед сборкой, разборкой или чисткой;

• Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора параметрам электросети.

• Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью.

• Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования.

• Прибор предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью кухонного комбайна.

• Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.

• Не используйте прибор вне помещений.

• Не эксплуатируйте прибор влажными руками.

• 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.

• Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости.

• Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Не допускайте его погружения в воду.

• Перед включением убедитесь в правильной установке элементов и частей прибора.

• Перед использованием прибора убедитесь, правильно ли установлена чаша комбайна, закрыта ли крышка до полной фиксации (до щелчка).

• 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.

• Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.

• **ВНИМАНИЕ:** Металлические ножи на дисках очень острые, будьте предельно осторожны в обращении с ними. Беритесь за предметы подальше от режущих краев.

• Всегда снимайте диск перед выливанием содержимого из чаши.

• Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.

• **ВНИМАНИЕ!** Никогда не работайте с прибором более 1-й минуты непрерывно. После 1-минутной непрерывной работы прибор необходимо выключить минимум на 3 минут. 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 50°C.

• Не используйте сам прибор и его аксессуары в микроволновой печи или посудомоечной машине.

• Никогда не включайте комбайн, если он пуст.

• 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.).

• Сохраните данную инструкцию.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Достаньте прибор и аксессуары из упаковки. 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 обработкой продукт должен быть порезан на кусочки.

ВНИМАНИЕ! Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что он не включен в сеть.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ВЕНЧИК/МИКСЕР

Используйте венчик для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пюре, супа, соуса и т.д.

1. Установите насадку венчик (6,7) на моторную часть (3) до щелчка.

2. Включите прибор в сеть. Опустите насадку венчик (6) в резервуар и только потом нажмите кнопку включения (2). Вы можете использовать мерный стакан (12) из комплекта комбайна или пользоваться другими подходящими емкостями.

3. По окончании работы дождитесь полной остановки венчика и извлеките его из резервуара. Отключите прибор от сети. Потом отсоедините насадку венчик от моторного блока комбайна, нажав на кнопки крепления насадки венчик (4). Общее время непрерывной работы не должно превышать более 1 ой минуты. Далее необходимо сделать перерыв не менее 3х минут перед следующим включением. 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, а также всех видов коктейлей.

Примечание: Лезвия ножа в насадке блендере 4х-лопастные, что делает процесс обработки продуктов более быстрым и качественным.

1. Установите насадку погружной блендер (5) на моторную часть (3) комбайна до полной фиксации.

2. Включите прибор в сеть. Опустите блендер в резервуар и только потом нажмите кнопку включения (2). Вы можете использовать мерный стакан (12) 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 моторной части прибора, нажав на кнопки крепления блендера (4).

Принципы работы насадки для приготовления пюре и насадки блендер аналогичны. Внимание! Лезвия ножа блендера очень острые! Общее время непрерывной работы не должно превышать более 1 ой минуты. Далее необходимо сделать перерыв не менее 3х минут перед следующим включением.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

Ножом для измельчения можно быстро измельчить мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, орехи.

1. Установите нож (8) в чашу (16).

2. Поместите продукты в чашу (16), но не более 250 гр за раз. Установите крышку чаши (21) на чашу для измельчения и поверните ее по часовой стрелке до упора.

3. Установите моторную часть (3) в отверстие для крепления моторной части (22). Включите прибор в сеть. Нажмите кнопку включения (2). Добавляйте необходимые ингредиенты через загрузочную горловину (23). При необходимости используйте толкатель (24). Максимальный объем готового продукта не должен превышать 1000мл.

4. По окончании работы дождитесь полной остановки ножа. Отключите комбайн от сети. Потом отсоедините моторную часть (3). Чтобы отсоединить крышку чаши необходимо нажать кнопку на ручке чаши (16) одновременно поворачивая ее против часовой стрелки до упора. Снимите крышку, после извлеките нож для измельчения.

ВНИМАНИЕ! Берите нож аккуратно, так как лезвия очень острые. Общее время непрерывной работы не должно превышать более 1 ой минуты. Далее необходимо сделать перерыв не менее 3х минут перед следующим включением.

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

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

1. Установите вал для дисков (17) в чашу (16), на него поместите необходимый вам диск (14 или 15).

2. Установите крышку (21) на чашу (16), поворачивайте ее по часовой стрелки до упора.

3. Установите моторную часть (3) в отверстие для крепления моторной части (22). Включите прибор в сеть. Нажмите кнопку включения (2) до упора, чтобы прибор работал на максимальной скорости.

Добавляйте необходимые ингредиенты через загрузочную горловину (23). При необходимости используйте толкатель (24).

4. По окончании работы дождитесь полной остановки диска. Отключите комбайн от сети. Потом отсоедините моторную часть (3). Чтобы отсоединить крышку чаши необходимо нажать кнопку на ручке чаши (16) одновременно поворачивая ее против часовой стрелки до упора. Снимите крышку, после извлеките диск и вал для дисков.

ВНИМАНИЕ! Берите диски аккуратно, так как отверстия на них остро заточены. Общее время непрерывной работы не должно превышать более 1 ой минуты. Далее необходимо сделать перерыв не менее 3х минут перед следующим включением.

Внимание! Не используйте прибор для твердых ингредиентов, такие как фрукты с косточками, мясо с костями и замерзшие продукты, это может повредить насадку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ

Используйте насадку для нарезки кубиками для овощей, фруктов, сыра, колбасы, мяса птицы.

Внимание! Не используйте прибор для твердых ингредиентов, такие как фрукты с косточками, мясо с костями и замерзшие продукты, это может повредить насадку. Если вы хотите нарезать разные ингредиенты, не очищая насадку между ними, всегда начинайте с самых мягких. Например, для приготовления фруктового салата начните с банана, затем перейдите к mango и закончите яблоками.

Внимание! Режущие кромок ножа и решетки очень острые, поэтому обращайтесь с ними осторожно!

1. Установите нож для нарезки кубиками (20) на диск с насадкой для нарезки кубиками (22), зафиксировав его зажимами.

2. Поместите нож с диском на чашу (16), совместив пазы диска и чаши.

3. Установите крышку (21) на чашу (16), поворачивайте ее по часовой стрелке до упора.

4. Установите моторную часть (3) в отверстие для крепления моторной части (22).

5. Поместите ингредиенты в загрузочную горловину (21).

6. Нажмите и удерживайте кнопку включения (2) до упора, чтобы прибор работал на максимальной скорости.

7. Слегка надавите толкателем (24) на ингредиенты в загрузочной горловине.

Примечание: если ингредиенты застряли, отключите прибор от сети, отсоедините моторный блок, откройте крышку, нажав на кнопку ручки чаши и повернув ее против часовой стрелки, и удалите застрявшие в загрузочной горловине ингредиенты.

8. По окончании работы дождитесь полной остановки ножа. отключите комбайн от сети. Снимите моторную часть (3) с крышки (21) кухонного комбайна.

9. Снимите крышку чаши (21), нажав кнопку на ручке чаши и повернув крышку против часовой стрелки.

10. Извлеките диск с насадкой для нарезки кубиками (18) и нож (20) из чаши (16).

11. Снимите нож для нарезки кубиками (20) с диска для нарезки кубиками (18).

ВНИМАНИЕ! Берите нож и насадку для нарезки кубиками аккуратно, так как лезвия очень острые. Общее время непрерывной работы не должно превышать более 1 ой минуты. Далее необходимо сделать перерыв не менее 3х минут перед следующим включением. После 3х кратного включения следует дать прибору отдохнуть в течение 30 минут.

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. А также исключая возможность проникновения влаги на любой вид упаковки либо изделия при транспортировке любым видом транспорта. **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. **ВНИМАНИЕ!** Чистите моторную часть и крышку чоппера, мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте их 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, так как они очень острые. Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора. **ХРАНЕНИЕ.** Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение 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 продуту, 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. 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, вызванные 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, подвергшиеся 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: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плейс, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, 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.

Срок службы – тридцать шесть месяцев

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 intended for grinding food, making puree, beating drinks, mousses, etc.

For use in the household, not suitable for industrial use.

This device is intended for domestic and similar purposes, in particular:

- in kitchen areas for staff in shops, offices and other production conditions;

- in farmhouses;

- clients in hotels, motels and other residential infrastructure;

- in the conditions of the guesthouse "accommodation plus breakfast".

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

Rated power: 300 W

Max power*: 1500 W

Warranty period in the European Union - twenty four months

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

ATTENTION! Before assembling the food processor, make sure that the appliance is not connected to the mains. 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. The food processor is designed for grinding, whipping, slicing, shredding, mixing, as well as for the preparation of pancakes. **Attention! Before processing products should be cut into pieces.**

WHISK/MIXER ATTACHMENT USAGE

Use the whisk attachment to whip cream, egg white, biscuit dough, puree, soup, sauce, etc.

1. Place the whisk attachment (6,7) on the motor part (3) until it clicks.

2. Plug the appliance into the mains. Put the whisk attachment (6) into the reservoir and only then press the power button (2). You can use the measuring cup (12) provided or use other suitable containers.

3. When you finish, wait for the whisk to stop completely. Unplug the appliance. Then disconnect the whisk attachment from the motor base of the food processor. The total time of continuous operation should not exceed 1 minute. Then you must take a break for at least 3 minutes before turning the appliance on again.

ENGLISH

BLENDER HEAD AND MASHED POTATO HEAD ATTACHMENT USAGE

The blender is ideal for making sauces, gravies, soups, baby food and all kinds of smoothies. Note: The blades in the blender attachment are 4-blades, which makes food processing faster and better.

1. Place the blender attachment (5) on the motor part (3) of the food processor until it clicks.
 2. Plug the appliance into the mains. Put the blender into the reservoir and only then press the power button (2). You can use the measuring cup (12) provided with the blender or use other suitable containers.
 3. When you finish working, unplug the appliance from the mains. Wait until the blender blade stops completely. Then disconnect the blender attachment from the motor part of the appliance by pressing the blender attachment buttons (4). The way of work of the mashed potato attachment and the blender head attachment are the same.
- Attention! The blender blade is very sharp! The total time of continuous work should not exceed 1 minute. Then a break of at least 3 minutes should be taken before switching on again.

CHOPPING BLADE USAGE

The chopping blade can be used to quickly chop meat, hard cheese, vegetables, herbs, garlic, nuts.

1. Place the blade (8) into the bowl (16).
2. Place the food in the bowl (16), but not more than 250g at a time. Place the bowl lid (21) on the chopping bowl and turn it clockwise until it clicks.
3. Fit the motor part (3) and the motor part seat (22). Plug the appliance into the mains. Press the power button (2). Add the required ingredients through the intake chute (23). If necessary, use the pusher (24). The maximum volume of the finished product must not exceed 1000ml.
4. After finishing work, wait for the blade to stop completely. Disconnect the food processor from the mains. Then disconnect the motor part (3). To disconnect the bowl lid, press the button on the bowl handle (16) while turning it counterclockwise as far as it will go. Take out the lid and then take out the chopping blade.

ATTENTION: Take the blade carefully, as the blades are very sharp. The total time of continuous work should not exceed 1 minute. Then a break of at least 3 minutes should be taken before the next switch on.

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

NOTE: when using these discs, it is possible to have unshredded product residues.

1. Place the disk shaft (17) into the bowl (16) and place the desired disk (14 or 15) on it.
2. Place the lid (21) on the bowl (16), turn it clockwise until it clicks.
3. Fit the motor part (3) into the motor part seat (22). Plug the appliance into the mains. Press the power button (2) as far as it will go so that the appliance runs at maximum speed. Add the required ingredients through the intake chute (23). If necessary, use the pusher (24).
4. At the end of the work, wait for the disk to come to a complete stop. Disconnect the processor from the mains. Then disconnect the motor part (3). To disconnect the bowl lid, press the button on the bowl handle (16) while turning it counterclockwise as far as it will go. Remove the lid, then remove the disk and the disk shaft.

ATTENTION: Take the disks carefully, as the holes on them are sharp. The total time of continuous work should not exceed 1 minute. Then you must take a break of at least 3 minutes before switching on again. Warning! Do not use the appliance for hard ingredients such as fruit with bones, meat with bones and frozen food, this may damage the slicing attachment.

USE OF THE ATTACHMENT FOR CUBIC CUTTING

Use the dicing attachment for vegetables, fruit, cheese, sausage, poultry. Warning! Do not use the appliance for hard ingredients such as fruit with pips, meat with bones and frozen food, it may damage the attachment. If you want to slice different ingredients without cleaning the attachment between them, always start with the softest ones. For example, to make a fruit salad, start with banana, then move on to mango and finish with apples. Warning: The cutting edges of the blade and grating are very sharp, so handle with care!

1. Place the cubic blade (20) on the cubic cutting disk (22), securing it with the clips.
2. Place the blade and disk into the bowl (16), aligning the grooves of the disk and bowl.
3. Place the lid (21) on the bowl (16), turning it clockwise until it clicks.
4. Install the motor part (3) into the motor part mounting hole (22).
5. Place the ingredients into the intake chute (21).
6. Press and hold the power button (2) as far as it will go to make the appliance work at maximum speed.
7. Lightly push the ingredients by the pusher (24). Note: if the ingredients are stuck, unplug the appliance, disconnect the motor unit, open the lid by pressing the bowl handle button and turning it counterclockwise and remove the ingredients stuck in the intake chute.
8. When finish, wait for the blade to come to a complete stop. Unplug the food processor. Remove the motor part (3) from the lid (21) of the food processor.
9. Remove the bowl lid (21) by pressing the button on the bowl handle and turning the lid counterclockwise.
10. Remove the cutting disk (18) and blade (20) from the bowl (16).
11. Remove the cutting blade (20) from the cutting disk (18).

WARNING: Take the blade and the cutting attachment carefully as the blades are very sharp. The total time of continuous work should not exceed 1 minute. Then you should take a break of at least 3 minutes before switching on again. After the appliance has been switched on 3 times, it should be allowed to rest for 30 minutes.

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.

RECYCLING

The appliance and packing materials must be disposed with the least harm to the environment and in accordance with the rules for waste disposal in your area.

ENGLISH

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. 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 керівництво перед тим, як приступити до експлуатації приладу.

Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам в майбутньому.

Прилад призначений лише для обробки різних продуктів, який поєднує в собі функції подрібнювача, міксера, терки, блендера і ін. Для використання в домашньому господарстві, не підходить для промислового використання.

Прилад призначений лише для використання в побутових та аналогічних цілях, зокрема:

- в кухонних зонах для персоналу в магазинах, офісах і інших виробничих умовах;
- в фермерських будинках;
- клієнтами в готелях, мотелях та іншої інфраструктури житлового типу;
- в умовах режиму пансіону "проживання плюс сніданок".

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу з ладу, до включення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин при кімнатній температурі

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В
Номинальна частота струму: 50 Гц
Номинальна споживана потужність: 300 Вт
Максимальна потужність*: 1500 Вт

Гарантійний термін – дванадцять місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломок 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 (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями чи за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не перебувають під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Не використовуйте прилад, якщо шнур або штепсельна вилка пошкоджені, а також якщо пошкоджений чи несправний 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 небезпеки, 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 перекуруйте 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 дістаньте його. Зверніться до сервісного центру для огляду або ремонту виробу.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.

УКРАЇНСЬКА

- Не беріться за мережний шнур мокрими руками.
- Відмикайте 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 пальці 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 виняти застряглі фрукти/овочі.
- Перед увімкненням переконайтесь у правильному встановленні компонентів кухонного комбайна.
- Не використовуйте прилад, якщо 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 виливання 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 приміщеннями.
- Переконайтесь, що штепсельна вилка приладу відповідає вашій розетці. В іншому випадку зверніться по допомогу до сервісного центру.
- Збережіть 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 він не охолоне.
- Не перевищуйте максимально допустиму кількість продукту в чаші.
- Температура продукту не повинна перевищувати 50 °C. • Не використовуйте комбайн та його аксесуари у мікрохвильовій печі.
- Ніколи не вмикайте комбайн, якщо він порожній. • Не встромляйте пальці або інші предмети в отвір кришки.
- Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів (наприклад: заморожених продуктів тощо) та неїстівних частин продуктів (наприклад: кісточок від фруктів, м'ясних хрящиків, кісток тощо).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Дістаньте прилад і аксесуари з упаковки. Не залишайте пакувальні матеріали (пакети, полістирол тощо) в доступних для дітей місцях, щоб уникнути небезпечних ситуацій. Протріть прилад вологою м'якою тканиною. Обов'язково вимийте всі аксесуари відповідно до рекомендацій, описаних у розділі "Транспортування, чищення та зберігання".

Увага! Перед обробкою продукт має бути порізаний на шматочки.

УВАГА! Перед складанням комбайна упевніться, що він не ввімкнений у мережу.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ВІНЧИК/МІКСЕР

Використовуйте вінчик для збивання вершків, яєчного білка, бісквітного тіста, пюре, супу, соусу тощо.

1. Встановіть насадку вінчик (6,7) на моторну частину (3) до клацання.
2. Увімкніть прилад у мережу. Опустіть насадку вінчок (6) в резервуар і тільки потім натисніть кнопку ввімкнення (2). Ви можете використовувати мірний стакан (12) з комплекту комбайна або користуватися іншими відповідними ємностями.
3. Після закінчення роботи дочекайтесь повної зупинки вінчика і витягніть його з резервуару. Вимкніть прилад від мережі. Потім від'єднайте насадку вінчик від моторного блоку комбайна, натиснувши на кнопки кріплення насадки вінчик (4). Загальний час безперервної роботи не повинен перевищувати більше 1-ої хвилини. Далі необхідно зробити перерву щонайменше 3 хвилини перед наступним увімкненням. Принципи роботи насадки вінчик і насадки міксер аналогічні.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ БЛЕНДЕР І НАСАДКИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПЮРЕ

Блендер ідеально підходить для приготування соусів, підлив, супів, дитячого харчування, а також усіх видів коктейлів. Примітка: Лежа ножа в насадці блендери 4х-лопатеві, що робить процес оброблення продуктів швидшим і якіснішим.

1. Встановіть насадку занурувальний блендер (5) на моторну частину (3) комбайна до повної фіксації.
2. Увімкніть прилад у мережу. Опустіть блендер у резервуар і тільки потім натисніть кнопку ввімкнення (2). Ви можете використовувати мірний стакан (12) з комплекту комбайна або користуватися іншими відповідними ємностями.
3. Після закінчення роботи відключіть прилад від мережі. Дочекайтесь повної зупинки ножа блендера. Потім від'єднайте насадку блендер від моторної частини приладу, натиснувши на кнопки кріплення блендера (4). Принципи роботи насадки для приготування пюре і насадки блендер аналогічні. Увага! Лежа ножа блендера дуже гострі! Загальний час безперервної роботи не повинен перевищувати більше 1-ої хвилини. Далі необхідно зробити перерву щонайменше 3 хвилини перед наступним увімкненням.

ВИКОРИСТАННЯ НОЖА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ

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

1. Встановіть ніж (8) у чашу (16).
2. Помістіть продукти в чашу (16), але не більше 250 гр за раз. Встановіть кришку чаші (21) на чашу для подрібнення і поверніть її за годинниковою стрілкою до упору.
3. встановіть моторну частину (3) в отвір для кріплення моторної частини (22). Увімкніть прилад у мережу. Натисніть кнопку ввімкнення (2). Додавайте необхідні інгредієнти через завантажувальну горловину (23). За необхідності використовуйте штовхач (24). Максимальний об'єм готового продукту не повинен перевищувати 1000 мл.
4. Після закінчення роботи дочекайтесь повної зупинки ножа. Вимкніть комбайн від мережі. Потім від'єднайте моторну частину (3). Щоб від'єднати кришку чаші необхідно натиснути кнопку на ручці чаші (16) одночасно повертаючи її проти годинникової стрілки до упору. Зніміть кришку, після витягніть ніж для подрібнення. Беріть ніж акуратно, оскільки лежа дуже гострі. Загальний час безперервної роботи не має перевищувати більше 1-ої хвилини. Далі необхідно зробити перерву щонайменше 3 хвилини перед наступним увімкненням.

УКРАЇНСЬКА

ВИКОРИСТАННЯ ДИСКІВ ДЛЯ ТЕРКИ/ШИНКУВАННЯ/НАРІЗАННЯ І ДИСКА-ТЕРКИ ДЛЯ ДЕРУНІВ

ПРИМІТКА: під час використання диска для терки/шинкування/нарізки, а також диска-терки для дерунів допустима наявність неподрібнених залишків продукту.

1. Встановіть вал для дисків (17) у чашу (16), на нього помістіть необхідний вам диск (14 або 15).
 2. Встановіть кришку (21) на чашу (16), повертайте її за годинниковою стрілкою до упору.
 3. встановіть моторну частину (3) в отвір для кріплення моторної частини (22). Увімкніть прилад у мережу. Натисніть кнопку ввімкнення (2) до упору, щоб прилад працював на максимальній швидкості. Додавайте необхідні інгредієнти через звантажувальну горловину (23). За необхідності використовуйте штовхач (24).
 4. після закінчення роботи дочекайтеся повної зупинки диска. Вимкніть комбайн від мережі. Потім від'єднайте моторну частину (3). Щоб від'єднати кришку чаші необхідно натиснути кнопку на ручці чаші (16) одночасно повертаючи її проти годинникової стрілки до упору. Зніміть кришку, після витягніть диск і вал для дисків. Беріть диск акуратно, оскільки отвори на них гостро заточені. Загальний час безперервної роботи не має перевищувати більше 1-ої хвилини. Далі необхідно зробити перерву щонайменше 3 хвилини перед наступним увімкненням.
- Увага! Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів, таких як фрукти з кісточками, м'ясо з кістками та замерзлі продукти, це може пошкодити насадку.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ДЛЯ НАРІЗАННЯ КУБИКАМИ

Використовуйте насадку для нарізання кубиків для овочів, фруктів, сиру, ковбаси, м'яса птиці. Увага! Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів, таких як фрукти з кісточками, м'ясо з кістками та замерзлі продукти, це може пошкодити насадку. Якщо ви хочете нарізати різні інгредієнти, не очищуючи насадку між ними, завжди починайте з найм'якших. Наприклад, для приготування фруктового салату почніть із банана, потім перейдіть до манго і закінчіть яблуками. Увага! Ріжучі кроми ножа та решітки дуже гострі, тому поводьтеся з ними обережно!

1. встановіть ніж для нарізання кубиками (20) на диск із насадкою для нарізання кубиками (22), зафіксувавши його затисками.
2. Помістіть ніж з диском на чашу (16), поєднавши пази диска і чаші.
3. Встановіть кришку (21) на чашу (16), повертайте її за годинниковою стрілкою до упору.
4. Встановіть моторну частину (3) в отвір для кріплення моторної частини (22).
5. Помістіть інгредієнти в звантажувальну горловину (21).
6. Натисніть і утримуйте кнопку ввімкнення (2) до упору, щоб прилад працював на максимальній швидкості.
7. Злегка натисніть штовхачем (24) на інгредієнти в звантажувальній горловині. Примітка: якщо інгредієнти застрягли, відключіть прилад від мережі, від'єднайте моторний вал, відкрітіть кришку, натиснувши на кнопку ручки чаші і повернувши її проти годинникової стрілки, і видаліть інгредієнти, що застрягли в звантажувальній горловині.
8. Після закінчення роботи дочекайтеся повної зупинки ножа. відключіть комбайн від мережі. Зніміть моторну частину (3) з кришки (21) кухонного комбайна.
9. Зніміть кришку чаші (21), натиснувши кнопку на ручці чаші і повернувши кришку проти годинникової стрілки.
10. Вийміть диск із насадкою для нарізання кубиками (18) і ніж (20) із чаші (16).
11. Зніміть ніж для нарізання кубиками (20) з диска для нарізання кубиками (18). Беріть ніж і насадку для нарізання кубиками акуратно, оскільки леза дуже гострі. Загальний час безперервної роботи не повинен перевищувати більше 1-ої хвилини. Далі необхідно зробити перерву щонайменше 3 хвилини перед наступним увімкненням. Після 3х кратного ввімкнення слід давати приладу відпочити протягом 30 хвилин.

ТРАНСПОРТУВАННЯ, ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

ТРАНСПОРТУВАННЯ. Транспортувати прилад необхідно будь-яким видом критого транспорту із застосуванням правил закріплення вантажів, що забезпечують збереження товарного виду виробу та/або упакування і його подальшу безпечну експлуатацію. А також виключаючи можливість проникнення вологи на будь-який вид упакування або виробу при транспортуванні будь-яким видом транспорту.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ наражати прилад на ударні навантаження під час вантажно-розвантажувальних робіт.

ЧИЩЕННЯ. УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати і 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. Частини приладу, що мають безпосередній контакт з їжею, необхідно чистити щоразу після використання приладу. Після мийки 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 висухли, 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 неправильному заповненні претензії щодо якості не приймаються і гарантійний ремонт не здійснюється. Гарантійний талон слід перед'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектом. 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 недоброго поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продуто, де це є можливо). 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. 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 некаліфікованою 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 недоброго поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ист Марк Глобал Лімітед, КНР

Термін служби - тридцять шість місяців

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.





Өтінеміз, құралды пайдалануға кіріспес бұрын, нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Нұсқаулықты сақтаңыз, ол болашақта Сізге керек болуы мүмкін.

Құрал тағамды ұсақтауға, эмульсия, пюре әзірлеуге, шырындарды, мустарды бұлғауға және т.с.с. арналған.

Үй шаруашылығына арналған, өнеркәсіптік қолдануға жарамсыз.

Маңызды! Жылдың суық мезгілінде сатып алынған құралды электр желісіне қоспас бұрын, істен шығуына жол бермеу үшін бөлме температурасында кемінде төрт сағат ұстау қажет.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Номинал кернеу: 220-240 В
Тоқтың номинал жиілігі: 50 Гц
Номинал тұтынылатын қуаты: 300 Вт
Максималды қуат*: 1500 Вт

ЕАЭО (Беларусь, Ресей, Армения, Қазақстан, Қырғызстан)
елдерінде және Украинада, Грузияда, Әзірбайжанда
стандартты кепілді мерзімі – он екі ай.

ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

- Пайдалану кезінде сынуына жол бермеу үшін қолданбас бұрын осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс пайдаланбау бұйымның сынып қалуына әкеп соғып, пайдаланушыға материалдық залал келтіруі немесе денсаулығына зиян тигізуі мүмкін.
- Алғашқы қоспас бұрын бұйымның техникалық ерекшеліктері электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Құрал төмен дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттіліктері бар тұлғалардың (балаларды қоса есептегенде) немесе оларда тәжірибе немесе білім болмаған жағдайда, егер де олар бақылау астында болмаса немесе қауіпсіздігіне жауапты адамның құралды пайдалану туралы нұсқаулықтан өтпесе, қолдануына болмайды.
- Егер де білтесі немесе штепсельдің айыры зақымданса, сонымен қатар, егер де құралдың өзі зақымданса немесе жұмыс істемесе, құралды пайдаланбаңыз. Оны сервис орталығына апарыңыз. Құралды тек авторизацияланған сервис орталығында ғана жөндеу қажет. Құралды өздiгiнен жөндемеңiз.
- Электр тоғының соғуын болдырмас үшін асуілік комбайнның корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Электр баусымның үстел шетінен немесе ыстық бет үстінде жалбырауына жол бермеңіз. Оның суға салынуына жол бермеңіз.
- Егер де Сіз құралды пайдаланбасаңыз, сонымен қатар, аксессуарларды шешкіңіз немесе қосқыңыз келсе және тазаламас бұрын желіден сөндіріңіз.
- Құралды нұсқаулықпен көзделмеген мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Егер де жұмыс істеп тұрған құралдың жанында балалар болса, өте мұқият болыңыз.
- Құралдың қозғалып тұрған бөліктерімен жанасуға жол бермеңіз.
- Комбайнды немесе оның бөліктерін пайдалану үшін балаларды жібермеңіз.
- Тостағанның ішіндегісін төкпес/ақтармас бұрын пышақты әрдайым шешіп алып отырыңыз.
- Тостағандағы өнімнің руқсат етілген ең көп мөлшерінен асырмаңыз.
- Құралды пайдаланбас бұрын комбайн тостағанының дұрыс орнатылғанына, қақпағы толық бекітілгенге (шыртылға) дейін жабылғанына көз жеткізіңіз.
- Тостағанды құралдың корпусынан шешпес бұрын немесе тостағаннан қақпағын шешпес бұрын, сонымен қатар, тазалар алдында құралды әрдайым сөндіріп отырыңыз және дискі толық тоқтағанша, күтіңіз.
- Бөлшектемес бұрын мотордың толық тоқтағанына көз жеткізіңіз.
- Құрал жұмыс істеп тұрған кезде саусағыңызды немесе басқа да заттарды ашық тостағанға салмаңыз. Егер де жеміс-жидектер/көкөністер тұрып қалса, оларды итеріп шығару үшін басқа жеміс-жидектерді немесе көкөністерді пайдаланыңыз. Егер де бұл көмектеспесе, құралды сөндіріп, тұрып қалған жеміс-жидектерді/көкөністерді алып шығу үшін бөлшектеңіз.
- Қоспас бұрын асуілік комбайн құрамдастарының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жеткізіп салу жиынтығына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Металл дискілер өте өткір, оларды пайдаланған кезде өте сақ болыңыз. Пайдаланған кезде заттарды кесетін шеттерінен әрі қарай ұстаңыз.
- Тостағанның ішіндегісін төкпес бұрын дискті әрдайым шешіп алып отырыңыз.
- Құрал тек үй жағдайында пайдалануға арналған. Оны тұрмыстық пайдалану шегінен шығатын коммерциялық немесе басқа мақсаттарда пайдаланбаңыз.
- Асуілік комбайн тек тамақ өнімдерін өңдеуге арналған. Асуілік комбайнның көмегімен бояуларды және еріткіштерді араластырмаңыз.
- Құралды үй-жайдан тыс пайдаланбаңыз.
- Штепсельдің айыры сіздің розеткаға келетініне көз жеткізіңіз. Басқа жағдайда сервис орталығына көмек алу үшін жүгініңіз.
- Құралды ылғалды қолмен пайдаланбаңыз.
- Осы нұсқаулықты сақтаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құралмен ешқашан 2 минуттан аса үздіксіз жұмыс жасамаңыз. 2 минуттық үздіксіз жұмыстан соң, құралды кем дегенде, 2 минутқа сөндіру қажет. Құрал суығанша, онымен жұмысты бастамаңыз.
- Тостағандағы өнімнің руқсат етілген ең көп мөлшерінен асырмаңыз.
- Өнім температурасы 50С°-ден аспауы тиіс.
- Комбайн мен оның аксессуарларын микротолқынды пеште қолданбаңыз.
- Комбайнды егер бос болса, ешқашан қоспаңыз.
- Саусақты немесе басқа заттарды қақпақтың тесігіне салмаңыз.
- Құралды қатты құрамбөліктерге (мысалы: мұздатылған өнімдер және т.с.с.) және өнім бөліктеріне (мысалы, жеміс-жидек сүйектері, ет шөміршегі, сүйектер мен т.с.с.) пайдаланбаңыз.

ПАЙДАЛАНУ

Құрылғы мен керек-жарақтарды қаптамадан алыңыз. Қауіпті жағдайларды болдырмау үшін орау материалдарын (сөмкелер, полистирол және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерде қалдырмаңыз. Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз. Барлық керек-жарақтарды «Тасымалдау, тазалау және сақтау» бөлімінде сипатталған ұсыныстарға сәйкес жууды ұмытпаңыз.

Назар аударыңыз! Өңдеу алдында өнімді кесектерге кесу керек.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Комбайнды жинамас бұрын оның розеткаға қосылмағанына көз жеткізіңіз.

БҰЛҒАУ/АРАЛАСТЫРУ ҚҰРАМЫН ПАЙДАЛАНУ

Кілегейді, жұмыртқаның ақтығын, жөкемен қамырды, пюрелерді, сорпаны, соусты және т.б. көпірту үшін шайқаңыз.

1. Бұлғау қондырмасын (6,7) мотор бөлігіне (3) сырт еткенше орнатыңыз.
2. Құрылғыны розеткаға қосыңыз. Көпірткіш қондырманы (6) резервуарға түсіріп, содан кейін ғана қуат түймесін (2) басыңыз. Сіз тағамдық процессорыңызбен бірге келген өлшеуіш шыныаяқты (12) немесе басқа қолайлы ыдыстарды пайдалана аласыз.
3. Аяқтағаннан кейін, бұлғағыштың толығымен тоқтағанын күтіп, оны контейнерден шығарыңыз. Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Содан кейін шайқау қондырмасын бекіту түймелерін (4) басу арқылы комбайнның мотор блогынан ажыратыңыз. Үздіксіз жұмыс істеудің жалпы уақыты 1 минуттан аспауы керек. Әрі қарай, келесі жолы қосу алдында кем дегенде 3 минут үзіліс жасау керек.

БЛЕНДЕРДІ ЖӘНЕ ПЮРЕСТІК ҚҰРАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Блендер суустарды, гравийлерді, сорпаларды, балалар тағамын және коктейльдердің барлық түрлерін дайындауға өте ыңғайлы. Ескерте: Блендер қондырмасындағы пышақ жүздері 4 жүзді болып табылады, бұл тағамды өңдеу процесін жылдамдық және сапалы етеді.

1. Комбайнның мотор бөлігіне (3) батыру араластырығыш қондырмасын (5) толығымен бекітілгенше орнатыңыз.
 2. Құрылғыны розеткаға қосыңыз. Блендерді резервуарға түсіріп, содан кейін ғана қуат түймесін басыңыз (2). Сіз тағамдық процессорыңызбен бірге келген өлшеуіш шыныаяқты (12) немесе басқа қолайлы ыдыстарды пайдалана аласыз.
 3. Аяқтағаннан кейін құрылғыны желіден ажыратыңыз. Блендердің жүзі толығымен тоқтағанша күтіңіз. Содан кейін блендер қондырмасының түймелерін (4) басу арқылы құрылғының мотор бөлігінен ажыратыңыз.
- Пюре қондырмасының және блендер қондырмасының жұмыс принциптері ұқсас. Назар аударыңыз! Блендер пышақтың жүздері өте өткір! Үздіксіз жұмыс істеудің жалпы уақыты 1 минуттан аспауы керек. Әрі қарай, келесі жолы қосу алдында кем дегенде 3 минут үзіліс жасау керек.

ПЫШАҚТЫ ПАЙДАЛАНУ

Кесетін пышақпен ет, қатты ірімшік, көкөністер, шөптер, сарымсақ, жаңғақтарды жылдам турауға болады.

1. Пышақты (8) тостағанға (16) салыңыз.
 2. Тағамды ыдысқа (16) салыңыз, бірақ біре уақытта 250 г артық емес. Тостағанның қақпағын (21) ұнтақтау табағына қойып, сағат тілімен тоқтағанша бұраңыз.
 3. Мотор бөлігін (3) мотор бөлігін бекіту тесігіне (22) орнатыңыз. Құрылғыны розеткаға қосыңыз. Қуат түймесін (2) басыңыз. Қажетті ингредиенттерді толтырығыш тесік (23) арқылы қосыңыз. Қажет болса, итергішті (24) пайдаланыңыз. Дайын өнімнің максималды көлемі 1000 мл-ден аспауы керек.
 4. Аяқтағаннан кейін пышақ толығымен тоқтағанша күтіңіз. Комбайнды электр желісінен ажыратыңыз. Содан кейін қозғалтқыш бөлігін (3) ажыратыңыз. Тостағанның қақпағын ажырату үшін тостағанның тұтқасындағы түймені (16) басу керек, сонымен бірге оны тоқтағанша сағат тіліне қарсы бұраңыз. Қақпақты алыңыз, содан кейін кесетін пышақты алыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пышақты абайлап ұстаңыз, өйткені пышақтар өте өткір. Үздіксіз жұмыс істеудің жалпы уақыты 1 минуттан аспауы керек. Әрі қарай, келесі жолы қосу алдында кем дегенде 3 минут үзіліс жасау керек.

ДИСКЕЛЕРДІ ТАРТҚАУ/ТҮГІТТЕУ/ТІЛУҮШІН ЖӘНЕ ҚОЛДАРҒА АРНАЛУ

ЕСКЕРТПЕ: үгіткіш/ұсақтағыш/тілім дискісін, сондай-ақ картоп құймақтары үшін үгіткіш дискіні пайдаланған кезде ұнтақталған өнім қалдықтарының болуы рұқсат етіледі.

1. Диск білігін (17) тостағанға (16) орнатыңыз, оған қажетті дискіні (14 немесе 15) салыңыз.
 2. Қақпақты (21) тостағанға (16) қойыңыз, оны сағат тілімен тоқтағанша бұраңыз.
 3. Мотор бөлігін (3) мотор бөлігін бекіту тесігіне (22) орнатыңыз. Құрылғыны розеткаға қосыңыз. Құрылғы максималды жылдамдықта жұмыс істеуі үшін қуат түймесін (2) соңына дейін басыңыз.
- Қажетті ингредиенттерді толтырығыш тесік (23) арқылы қосыңыз. Қажет болса, итергішті (24) пайдаланыңыз.
4. Аяқтаған кезде, диск толығымен тоқтағанша күтіңіз. Комбайнды электр желісінен ажыратыңыз. Содан кейін қозғалтқыш бөлігін (3) ажыратыңыз. Тостағанның қақпағын ажырату үшін тостағанның тұтқасындағы түймені (16) басу керек, сонымен бірге оны тоқтағанша сағат тіліне қарсы бұраңыз. Қақпақты алыңыз, содан кейін диск пен диск білігін алыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Дискілерді абайлап ұстаңыз, өйткені олардағы тесіктер өткірленеді. Үздіксіз жұмыс істеудің жалпы уақыты 1 минуттан аспауы керек. Әрі қарай, келесі жолы қосу алдында кем дегенде 3 минут үзіліс жасау керек.
- Назар аударыңыз! Құралды шұңқыры бар жемістер, сүйектері бар ет және мұздатылған тағамдар сияқты қатты ингредиенттер үшін пайдаланбаңыз, себебі бұл қондырманы зақымдауы мүмкін.

КӨБЕКТЕУГЕ АРНАЛҒАН ҚҰРАМАНЫ ПАЙДАЛАНУ

Көкөністер, жемістер, ірімшік, шұжық және құс еті үшін текшелерге арналған қондырманы пайдаланыңыз.

Назар аударыңыз! Құралды шұңқыры бар жемістер, сүйектері бар ет және мұздатылған тағамдар сияқты қатты ингредиенттер үшін пайдаланбаңыз, себебі бұл қондырманы зақымдауы мүмкін.

Егер сіз әртүрлі ингредиенттерді олардың арасындағы пышақты тазаламай кескіңіз келсе, ақашан ең жұмсақтан бастаңыз. Мысалы, жеміс салатын жасау үшін бананнан бастаңыз, содан кейін мангоға өтіп, алмамен аяқтаңыз.

Назар аударыңыз! Пышақтың және тордың кесу жиектері өте өткір, сондықтан оларды абайлап ұстаңыз!

1. Тексеру дискісіне (22) кесу пышағын (20) қысқыштармен бекітіп қойыңыз.
 2. Пышақ пен дискіні тостағанға (16), диск пен тостағанның ойықтарын туралаңыз.
 3. Қақпақты (21) тостағанға (16) қойыңыз, оны сағат тілімен тоқтағанша бұраңыз.
 4. Қозғалтқыш бөлігін (3) мотор бөлігін бекіту тесігіне (22) орнатыңыз.
 5. Ингредиенттерді толтырығыш тесікке (21) салыңыз.
 6. Құрылғы максималды жылдамдықпен жұмыс істеуі үшін қуат түймесін (2) соңына дейін басып тұрыңыз.
 7. Итергішті (24) толтыру саңылауындағы ингредиенттерге жеңіл басыңыз.
- Ескерте: Егер ингредиенттер көптеліп қалса, құралды электр желісінен ажыратыңыз, мотор бөлігін ажыратыңыз, тостағанның тұтқасындағы түймені басып, сағат тіліне қарсы бұрап қақпақты ашыңыз және толтыру аузында тұрып қалған ингредиенттерді алып тастаңыз.
8. Аяқтағаннан кейін пышақ толығымен тоқтағанша күтіңіз. комбайнды электр желісінен ажыратыңыз. Қозғалтқыш бөлігін (3) тағам процессорының қақпағынан (21) алыңыз.
 9. Тостағанның қақпағын (21) тостағанның тұтқасындағы түймені басып, қақпақты сағат тіліне қарсы бұраңыз.
 10. Тостағаннан (16) текшелерді кесу дискісін (18) және пышақты (20) алыңыз.
 11. Текше кесу дискісінен (18) кесу пышағын (20) алыңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Пышақты және текшелерді кесуге арналған қондырманы абайлап ұстаңыз, өйткені пышақтар өте өткір. Үздіксіз жұмыс істеудің жалпы уақыты 1 минуттан аспауы керек. Әрі қарай, келесі жолы қосу алдында кем дегенде 3 минут үзіліс жасау керек. Оны 3 рет қосқаннан кейін құрылғыны 30 минут демалу керек.

ТАСЫМАЛДАУ, ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ САҚТАУ

ТАСЫМАЛДАУ. Құралды бұйымның тауарлық түрін және/немесе қаптамасының сақталуын қамтамасыз ететін, жүктерді бекіту және бұдан әрі қауіпсіз пайдалану ережелерін пайдалана отыра, жабық келіктің кез келген түрімен тасымалдау қажет. Құралды тиеу-түсіру жұмыстары кезінде соққылы жүктемелерге ұшыратуға ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ. **ТАЗАЛАУ. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Құрал бөліктерін ыдыс жуатын машинада ешқашан жумаңыз. Химикаттар мен түрлілі құралдарды пайдаланбаңыз. Құралды тазаламас бұрын әрдайым желден ажыратып отырыңыз. Моторлы бөлікті жұмсақ сөлі ылғалды матамен тазалаңыз. Оны су ағынының астында жумаңыз және суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жүу үшін жылы суы (50°C-ден артық емес) және көрпеліміз жуғыш құралды пайдаланбаңыз, жүздерін олар өте өткір болғандықтан, абайлап ұстаңыз. Тамақпен тікелей байланысы бар құрал бөліктерін құралды пайдаланған сайын тазалап отыру қажет. **САҚТАУ.** Құралды бұйымның тауарлық түрін және бұдан әрі қауіпсіз қолданылуын сақтауды кездейші жағдайларда, жабық үй-жайларда сақтау қажет. Сақтауға жинамас бұрын құрал мен оның барлық арларының толықтай кептірілгеніне көз жеткізіңіз.

ҚҰРАЛДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ ҚАҒИДАЛАРЫ

Құрал мен буыл-түю материалдарды қоршаған орта үшін ең аз зиянымен және өңіріңіздегі қалдықтарды көдеге жарату жөніндегі қағидаларға сәйкес көдеге жаратылуы тиіс.

КЕПІЛДІКТІ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ШАРТТАРЫ

Бұйымды сатып алған уақытта тексерілуін және Сіздің қатысуыңызбен кепілдік талонының толтырылуын талап етіңіз (сататын бұйымның мөртабаны, сатылған күні және сатушының қолы). Кепілдік талонын ұсынбаған жағдайда немесе оны дұрыс толтырмаған уақытта, сапасы жөніндегі шағымдар қабылданбайды және кепілдік арқылы жөндеу жүргізілмейді. Кепілдік талонын кепілдік мерзімі ішінде сервис орталығына кез келген өтінішті жасаған кезде ұсыну қажет. Бұйым сервистік қызмет көрсетуге тек толықтай жинақталған түрінде ғана қабылданады. Кепілдік мерзімі сатып алушыға сатқан сәттен бастап есептеледі. Сізден бұйымның сатып алынған күнін растайтын құжаттарды сақтауыңызды сұраймыз (тауар немесе касса чегі). Бұйымныңызға кепілдік арқылы тегін қызмет көрсету шартына бұйымды қолдану жөніндегі нұсқаулығының талаптарына сәйкес жеке тұрмыстық қажеттілік шегінен шықпайтын, дұрыс пайдалану, механикалық зақымдаулардың және бұйымды ұқыпсыз пайдалану салдарының жоқтығы жатады. Бұйым кепілдік арқылы қызмет көрсетуге таза түрінде ұсынылады (мүмкін болатын жерлерінде қажалған және урленген). Кепілдік кепілдік мерзімі ішінде анықталған барлық өндірістік және құрылымдық ақауларға таралады («Кепілдік таратылмайды» бөлімінде көрсетілгендерден басқа). Бұл кезеңде шығыс материалдарынан басқа ақау бөлшектері кепілдікті сервис орталығында тегін түрде ауыстыруға жатады.

КЕПІЛДІК ТАРАТЫЛМАЙДЫ

1. Форс-мажорлық жағдайлар туғызған ақаулар.
2. Бұйымды жеке тұрмыстық жағдайларының шегінен шығатын мақсаттарда бұйымның зақымдануы (яғни, өнеркәсіптік немесе коммерциялық мақсаттарда).
3. Шығыс материалдары мен аксессуарлар.
4. Шамадан тыс жүктелуі, дұрыс пайдаланбау, бұйым ішіне сұйықтықтардың, шаңның, жәндіктердің, бөгде заттардың кіруі туғызған ақаулар.
5. Өкілетті сервис орталықтарынан немесе кепілдікті шеберханалардан тыс жөндеуге ұшыраған бұйымдар.
6. Пайдаланушының бұйым құрылымына өзгерістерді енгізу немесе құрамдас бөліктерін біліксіз ауыстыру салдарынан болған зақымдаулар.
7. Қолдану жөніндегі нұсқаулықтың талаптарын бұзу.
8. Жеткізу желісінің кернеуін дұрыс орнатпау (қажет болса).
9. Техникалық өзгерістер енгізу.
10. Ұқыпсыз пайдалану, бұйымды дұрыс тасымалдамау және сақтамау, бұйымның құлау салдарынан болған механикалық зақымдаулар.
11. Жануарлардың кінәсінен болған зақым (соның ішінде, кеміргіштер мен жәндіктер).

Өндіруші туралы ақпарат

Өндіруші: Ист Марк Глобал Лимитед, ҚХР

Жасалған күні туралы ақпаратты жеке қаптамасынан қараңыз.

Қызмет ету мерзімі – отыз алты ай.

Кепілдік арқылы қызмет көрсету мәселелері бойынша жақын маңдағы сервис орталығына жүгініңіз.



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 częstota prądu: 50 Hz
Nominalna skomumowana potęga: 300 Wt
Moc maksymalna*: 1500 W

Termin gwarancyjny w Unii Europejskiej - dwadzieścia cztery miesiące

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 poinstruowane 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 włączonego 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 zatapalnej 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 użytek domowy.
- 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

Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z opakowania. Nie pozostawiać materiałów opakowaniowych (toreb, styropianu itp.) w miejscach dostępnych dla dzieci, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji. Przetrzeć urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Należy umyć wszystkie akcesoria zgodnie z zaleceniami opisanymi w sekcji "Transport, czyszczenie i przechowywanie".

Ostrzeżenie. Przed przystąpieniem do przetwarzania produkt należy pociąć na kawałki.

OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do montażu robota kuchennego należy upewnić się, że nie jest on podłączony do zasilania.

KORZYSTANIE Z TRZEPACZKI/MIKSERA

Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek jaj, ciasta biszkoptowego, przecieru, zupy, sosu itp.

1. Umieść nasadkę trzepaczki (6,7) na części silnikowej (3), aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.

2. Włączyć urządzenie. Opuść trzepaczkę (6) do zbiornika i dopiero wtedy naciśnij przycisk zasilania (2). Można użyć dołączonej miarki (12) lub innych odpowiednich pojemników.

3. Po zakończeniu pracy poczekaj, aż trzepaczka całkowicie się zatrzyma i wyjmij ją ze zbiornika. Odłącz urządzenie od sieci elektrycznej. Następnie odłącz trzepaczkę od silnika pieca konwekcyjno-parowego, naciskając przyciski mocowania trzepaczki (4). Całkowity czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 1 minuty. Następnie należy zrobić co najmniej 3 minuty przerwy przed ponownym włączeniem.

Zasady działania nasadki do ubijania i nasadki miksującej są podobne.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI BLENDERA I PRZYSTAWKI DO PRZECIERÓW

Blender jest idealny do przygotowywania sosów, sosów, zup, żywności dla niemowląt i wszelkiego rodzaju koktajli.

Uwaga: Nasadka blendera wyposażona jest w 4 ostrza, dzięki czemu przetwarzanie żywności jest szybsze i lepsze.

1. Umieść nasadkę blendera zanurzeniowego (5) na części silnikowej (3) robota kuchennego, aż zostanie całkowicie zamocowana.

2. Włączyć urządzenie. Opuść blender do zbiornika i dopiero wtedy naciśnij przycisk zasilania (2). Można użyć miarki (12) dołączonej do blendera lub innych odpowiednich pojemników.

3. Po zakończeniu pracy odłącz urządzenie od zasilania. Poczekaj, aż ostrze blendera całkowicie się zatrzyma. Następnie odłącz przystawkę miksującą od części silnikowej urządzenia, naciskając przyciski przystawki miksującej (4).

Zasady działania przystawki do przecierania i przystawki do blendowania są takie same. Uwaga! Ostrza blendera są bardzo ostre! Całkowity czas ciągłej pracy urządzenia nie powinien przekraczać 1 minuty. Następnie należy zrobić co najmniej 3 minuty przerwy przed ponownym włączeniem urządzenia.

UŻYWANIE NOŻA DO SIEKANIA

Noż do siekania może być używany do szybkiego siekania mięsa, twardego sera, warzyw, ziół, czosnku, orzechów.

1. Umieść noż (8) w misce (16).
 2. Umieść żywność w misce (16), ale nie więcej niż 250 g na raz. Umieść pokrywę miski (21) na misce do siekania i przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.
 3. Zamontuj część silnika (3) w otworze mocującym część silnika (22). Włącz urządzenie. Naciśnij przycisk włączania (2). Dodaj wymagane składniki przez otwór do napełniania (23). W razie potrzeby użyj popychacza (24). Maksymalna objętość gotowego produktu nie może przekraczać 1000 ml.
 4. Poczekaj, aż ostrze całkowicie się zatrzyma po zakończeniu pracy. Odłącz kombajn od zasilania. Następnie odłącz część silnikową (3). Aby zdjąć pokrywę miski, naciśnij przycisk na uchwycie miski (16), obracając go do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij noż do siekania.
- UWAGA: Ostrożnie wyjmij noż, ponieważ ostrza są bardzo ostre. Całkowity czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 1 minuty. Następnie należy zrobić co najmniej 3 minuty przerwy przed ponownym włączeniem.

UŻYWANIE TARCZ DO TARCIA/SZATKOWANIA/KROJENIA I TARCZY DO NALEŚNIKÓW

UWAGA: podczas korzystania z tarczy do tarcia/rozdrabniania/krojenia i tarki do naleśników dopuszczalne są nierozdrobnione resztki produktu.

1. Umieść wał tarczy (17) w misce (16) i umieść na nim wymaganą tarczę (14 lub 15).
 2. Umieść pokrywę (21) na bębnie (16), obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara do oporu.
 3. Zamontuj część silnikową (3) w otworze mocującym część silnikową (22). Włącz urządzenie. Wciśnij przycisk zasilania (2) do oporu, aby urządzenie pracowało z maksymalną prędkością.
 4. Dodaj wymagane składniki przez otwór do napełniania (23). W razie potrzeby użyj popychacza (24).
 5. Po zakończeniu pracy odczekaj, aż tarcza całkowicie się zatrzyma. Odłącz kombajn od sieci elektrycznej. Następnie odłącz część silnikową (3). Aby odłączyć pokrywę bębna, naciśnij przycisk na uchwycie bębna (16), obracając go do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Zdejmij pokrywę, a następnie wyjmij tarczę i wał tarczy.
- UWAGA: Tarcze należy zdejmować ostrożnie, ponieważ otwory na nich są ostro zakończone. Całkowity czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 1 minuty. Następnie należy zrobić co najmniej 3 minuty przerwy przed ponownym włączeniem.
- Ostrzeżenie! Nie używaj urządzenia do twardych składników, takich jak owoce z kośćmi, mięso z kośćmi i mrożonki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie przystawki.

KORZYSTANIE Z PRZYSTAWKI DO KROJENIA W KOSTKĘ

Używaj nasadki do krojenia warzyw, owoców, sera, kiełbasy i drobiu.

Ostrzeżenie! Nie używaj urządzenia do krojenia twardych składników, takich jak owoce z pestkami, mięso z kośćmi i mrożonki, ponieważ może to spowodować uszkodzenie przystawki.

Jeśli chcesz pokroić różne składniki bez czyszczenia nasadki między nimi, zawsze zaczynaj od najbardziej miękkich. Na przykład, aby przygotować sałatkę owocową, zacznij od banana, następnie przejdź do mango i zakończ jabłkiem.

Ostrzeżenie. Krawędzie tnące noża i tarki są bardzo ostre, dlatego należy obchodzić się z nimi ostrożnie!

1. Umieść noż do krojenia w kostkę (20) na tarczy do krojenia w kostkę (22), zabezpieczając go klipsami.
 2. Umieść noż i tarczę na misce (16), wyrównując rowki tarczy i miski.
 3. Umieść pokrywę (21) na misce (16), obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara do oporu.
 4. Zamontować część silnika (3) w otworze montażowym części silnika (22).
 5. Umieść składniki w szybie załadowniczej (21).
 6. Naciśnij i przytrzymaj przycisk zasilania (2) do końca, aby urządzenie pracowało z maksymalną prędkością.
 7. Lekko docisnij popychacz (24) do składników w zbiorniku.
- Uwaga: jeśli składniki utknieły, odłącz urządzenie, odłącz silnik, otwórz pokrywę, naciskając przycisk uchwytu miski i obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, a następnie usuń składniki utknięte w szybie podajnika.
8. Po zakończeniu pracy odczekaj, aż ostrze całkowicie się zatrzyma. Odłącz kombajn od zasilania. Zdejmij część silnika (3) z pokrywy (21) r obota kuchennego.
 9. Zdejmij pokrywę miski (21), naciskając przycisk na uchwycie miski i obracając pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 10. Wyjąć tarczę do krojenia w kostkę (18) i noż (20) z miski (16).
 11. Zdejmij noż do krojenia w kostkę (20) z tarczy do krojenia w kostkę (18).
- OSTRZEŻENIE:** Ostrożnie wyjmij noż i przystawkę do krojenia w kostkę, ponieważ ostrza są bardzo ostre. Całkowity czas ciągłej pracy nie powinien przekraczać 1 minuty. Po upływie tego czasu należy zrobić co najmniej 3 minuty przerwy przed ponownym włączeniem urządzenia. Po 3-krotnym włączeniu należy odczekać 30 minut, aż urządzenie odpocznie.

TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować przyrząd należy z pomocy dowolnego zadaszonego 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 50C°) i zwykłego detergentu, uważaj za 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 użytkowaniem 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: East Mark Global 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 serwisowy.



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 mărunțirea oricăror produse, inclusiv a nucilor, cărnii, legumelor, fructelor.

Pentru uz casnic, nepotrivit pentru uz industrial.

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvență nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 300 W
Putere maximă*: 1500 W

Perioada de garanție în Uniunii Europene și în Moldova – douăzeci și patru luni

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.

ROMÂNĂ

- 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, răsușiți 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 marginea 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 vopseaa 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 accesoriile 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 accesoriiile din ambalajul lor. Nu lăsați materialele de ambalare (pungi, polistiren etc.) în locuri accesibile copiilor pentru a evita situațiile periculoase. Stergeți aparatul cu o cârpă moale și umedă. Asigurați-vă că spălați toate accesoriiile în conformitate cu recomandările descrise în secțiunea "Transport, curățare și depozitare".

Avertisment. Produsul trebuie să fie tăiat în bucăți înainte de prelucrare.

AVERTISMENT: Înainte de a asambla robotul de bucătărie, asigurați-vă că acesta nu este conectat la priză.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU BĂTUT/MIXER

Utilizați biciul pentru a bate smântână, albușul de ou, aluatul de biscuiți, piureul, supa, sosul etc.

1. 2. Așezați atașamentul de băut (6,7) pe partea motorului (3) până când acesta se fixează.
2. Porniți aparatul. 3. Coborâți accesoriiul de băut (6) în rezervor și abia apoi apăsați butonul de pornire (2). Puteți folosi paharul de măsurare (12) furnizat sau puteți folosi alte recipiente adecvate.
3. Când ați terminat de lucrat, așteptați până când biciul se oprește complet și scoateți-l din rezervor. Scoateți aparatul din priză. Deconectați apoi accesoriiul de băut de la unitatea cu motor a aparatului de gătit cu aburi combinat, apăsând butoanele de fixare a accesoriiului de băut (4). Timpul total de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut. După aceea, faceți o pauză de cel puțin 3 minute înainte de a porni din nou. Principiile de funcționare ale accesoriiului de băut și ale accesoriiului mixer sunt similare.

UTILIZAREA ACCESORIULUI PENTRU BLENDER ȘI A ACCESORIULUI PENTRU PIURE

Blenderul este ideal pentru prepararea de sosuri, sosuri, supe, mâncare pentru copii și toate tipurile de smoothie-uri.

Notă: Lamele din atașamentul pentru blender sunt cu 4 lame, ceea ce face ca procesarea alimentelor să fie mai rapidă și mai bună.

1. Așezați accesoriiul de blender cu imersie (5) pe partea cu motor (3) a robotului de bucătărie până când este fixat complet.
2. Porniți aparatul. Coborâți blenderul în rezervor și abia apoi apăsați butonul de pornire (2). 3. Puteți utiliza paharul de măsurare (12) furnizat cu blenderul sau puteți folosi alte recipiente adecvate.
3. Când lucrarea este terminată, scoateți aparatul din priză. Așteptați până când lama blenderului s-a oprit complet. Apoi, detașați accesoriiul blenderului de partea cu motor a aparatului prin apăsarea butoanelor de atașare a blenderului (4).

Principiile de funcționare ale atașamentului pentru piure și ale atașamentului pentru blender sunt aceleași. Atenție! Lamele aparatului de blender sunt foarte ascuțite! Timpul total de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut. Apoi trebuie făcută o pauză de cel puțin 3 minute înainte de a porni din nou.

UTILIZAREA LAMEI DE TOCAT

Cuțitul de tocat poate fi folosit pentru a tăia rapid carne, brânză tare, legume, ierburi, usturoi, nuci.

1. Așezați cuțitul (8) în bolul (16).
2. Așezați alimentele în bol (16), dar nu mai mult de 250 g la un moment dat. 3. Așezați capacul bolului (21) pe bolul de tocat și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la maxim.
3. Montați partea motorului (3) în oficiul de fixare a părții motorului (22). 4. Porniți aparatul. Apăsați butonul de pornire (2). 4. Adăugați ingredientele necesare prin oficiul de umplere (23). Dacă este necesar, folosiți împingătorul (24). Volumul maxim al produsului finit nu trebuie să depășească 1000 ml.
4. Așteptați până când lama se oprește complet la sfârșitul funcționării. Scoateți combina din priză. Apoi deconectați partea motorului (3). Pentru a deconecta capacul bolului, apăsați butonul de pe mânerul bolului (16) în timp ce îl rotiți în sens antiorar până la limita maximă. Îndepărtați capacul și apoi scoateți lama de tocat.

ATENȚIE! Luați cuțitul cu grijă, deoarece lamele sunt foarte ascuțite. Timpul total de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut. După aceea, faceți o pauză de cel puțin 3 minute înainte de a porni din nou.

ROMÂNĂ

UTILIZAREA DISCULUI DE GRĂTAR/ŞLEFUIT/ȚĂIAT ȘI A DISCULUI DE RĂZUIT PENTRU CLĂTITE

NOTĂ: atunci când se utilizează discul de feliere/tăiere/şlefuire și discul răzuitor pentru clătite, pot fi prezente reziduuri de produs nedecorticat.

1. Așezați axul discului (17) în bol (16) și așezați pe el discul necesar (14 sau 15).

2. Așezați capacul (21) pe bol (16), rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se oprește.

3. Montați partea motorului (3) în oficiul de fixare a părții motorului (22). 4. Porniți aparatul. Apăsăți butonul de pornire (2) până la limita maximă, astfel încât aparatul să funcționeze la viteza maximă.

4. Adăugați ingredientele necesare prin oficiul de umplere (23). Dacă este necesar, folosiți împingătorul (24).

4. La sfârșitul operațiunii, așteptați ca discul să se oprească complet. Scoateți combina din priză. Deconectați apoi partea motorului (3). Pentru a deconecta capacul bolului, apăsați butonul de pe mânerul bolului (16) în timp ce îl rotiți în sens antiorar până la limita maximă. Îndepărtați capacul, apoi scoateți discul și arborele discului.

ATENȚIE! Luați cu grijă discurile, deoarece găurile de pe ele sunt ascuțite. Timpul total de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut. Apoi trebuie să faceți o pauză de cel puțin 3 minute înainte de a porni din nou.

Atenție! Nu utilizați aparatul pentru ingrediente dure, cum ar fi fructe cu oase, carne cu oase și alimente congelate, deoarece acest lucru poate deteriora dispozitivul de feliere.

UTILIZAREA ACCESORIULUI DE TĂIERE ÎN CUBULEȚE

Utilizați accesoriul dicer pentru legume, fructe, brânză, cârnați, carne de pasăre.

Atenție! Nu utilizați aparatul pentru ingrediente dure, cum ar fi fructele cu sămburi, carnea cu oase și alimentele congelate, acestea poate deteriora accesoriul.

Dacă doriți să feliați ingredientele diferite fără a curăța atașamentul între ele, începeți întotdeauna cu cele mai moi ingrediente. De exemplu, pentru a face o salată de fructe, începeți cu banana, apoi treceți la mango și terminați cu merele.

Atenție. Marginiile tăietoare ale cuțitului și grătarului sunt foarte ascuțite, așa că manevrați-le cu grijă!

1. Așezați cuțitul de măruiț (20) pe discul de măruiț (22), fixându-l cu ajutorul cleștilor.

2. Așezați cuțitul și discul pe bol (16), aliniind canelurile discului și ale bolului.

3. Așezați capacul (21) pe bol (16), rotindu-l în sensul acelor de ceasornic până când se oprește.

4. Instalați partea motorului (3) în oficiul de montare a părții motorului (22).

5. Așezați ingredientele în găul de încărcare (21).

6. Apăsăți și mențineți apăsat butonul de pornire (2) până la capăt, astfel încât aparatul să funcționeze la viteza maximă.

7. Apăsăți ușor împingătorul (24) în jos pe ingredientele din bucăr.

Notă: dacă ingredientele sunt blocate, scoateți aparatul din priză, deconectați unitatea motorului, deschideți capacul apăsând butonul mânerului bolului și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic și scoateți ingredientele blocate în găul de alimentare.

8. La sfârșitul lucrului, așteptați până când lama s-a oprit complet. Deconectați combina. 9. Scoateți partea motorului (3) din capacul (21) al robotului de bucătărie.

9. Îndepărtați capacul bolului (21) apăsând butonul de pe mânerul bolului și rotindu-l în sens antiorar.

10. Scoateți discul de tăiat cuburi (18) și cuțitul (20) din bol (16).

11. Îndepărtați cuțitul de tăiat cuburi (20) de pe discul de tăiat cuburi (18).

AVERTISMENT! Luați cu grijă cuțitul și dispozitivul de tăiat cuburi, deoarece lamele sunt foarte ascuțite. Timpul total de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut. După aceea, trebuie făcută o pauză de cel puțin 3 minute înainte de a porni din nou. După ce ați pornit aparatul de 3 ori, lăsați-l să se odihnească timp de 30 de minute.

TRANSPORT, CURĂȚARE ȘI DEPOZITARE

TRANSPORT. Aparatul poate fi transportat cu orice tip de transport acoperit, cu respectarea regulilor de fixare a mărfii 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, ușor umeză. 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.

Părțile 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 încăpere 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 serviciul în garanție curat (șters și curățat, acolo unde este posibil).

Garantia acoperă toate defectele de fabricație și de proiectare (altele decât cele enumerate în „Garantia 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. (consumatorul 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: East Mark Global 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.