

ARESA®



AR-1703

RUS Кухонный комбайн

ENG Food processor

UA Кухонний комбайн

DE Küchenmaschine

PL Robot kuchenny

RO Roboți de bucătărie

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ENG INSTRUCTION MANUAL

UA ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

DE BEDIENUNGSANLEITUNG

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI

RO MANUAL DE UTILIZARE

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

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

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

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

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

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

- RUS**
1. Регулятор скорости вращения
 2. Кнопка включения
 3. Кнопка включения 2-й скорости
 4. Моторная часть
 5. Кнопки крепления ножки блендера
 6. Насадка погружной блендер
 7. Переходник для насадки венчик
 8. Насадка венчик
 9. Мерный стаканчик с крышкой
 10. Толкатель
 11. Крышка чаши
 12. Чаша
 13. Нож для измельчения
 14. Вал для насадок
 15. Диск терка (для приготовления драпиков)
 16. Диск для шинковки и толстой нарезки
 17. Диск для терки и тонкой нарезки
 18. Насадка для приготовления пюре

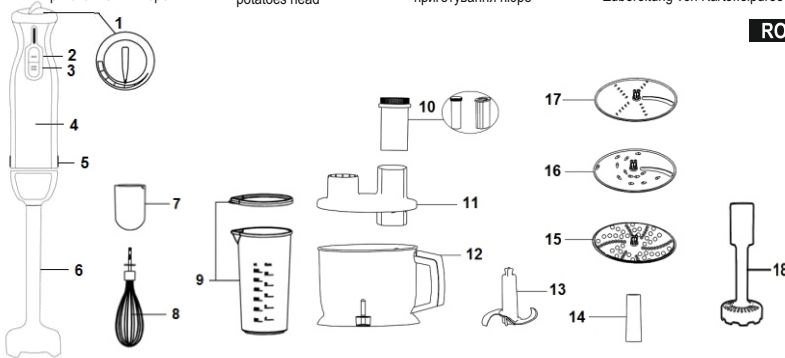
- ENG**
1. Speed regulator
 2. Button for 1st speed switching
 3. Button for 2d speed switching
 4. Motor base
 5. Blender release button
 6. Detachable blender head
 7. Whisk gear attachment
 8. Whisk
 9. Measuring cup with lid
 10. Pusher
 11. Chopper lid
 12. Chopper
 13. Chopping blade
 14. Attachment axle
 15. Potato shredding disc
 16. Reversible disc: slicing/shredding (coarse)
 17. Reversible disc: slicing/shredding (fine)
 18. Mashed potatoes head

- UA**
1. Регулятор швидкості обертання
 2. Кнопка вмикання
 3. Кнопка вмикання 2-ї швидкості
 4. Моторна частина
 5. Кнопки кріплення ніжки блендера
 6. Насадка занурювальний блендер
 7. Перехідник для насадки віничк
 8. Насадка віничк
 9. Мірний стаканчик
 10. Кришкою
 11. Штовхач
 12. Чаша
 13. Кришка чаши
 14. Нож для подрібнення
 15. Вал для насадок
 16. Диск-терка (для приготування дерунів)
 17. Диск для шинкування і товстого нарізання
 18. Диск для терки і тонкого нарізання
 19. Насадка для приготування пюре

- DE**
1. Geschwindigkeitsregler
 2. Button der Einschaltung der ersten Geschwindigkeit
 3. Button der Einschaltung der zweiten Geschwindigkeit
 4. Motorteil
 5. Knöpfe zum Befestigen des Slabmixer-Fußes
 6. Aufsatz Tauchmixer
 7. Adapter für Schneebesens
 8. Schneebesens
 9. Messbecher mit dem Deckel
 10. Stopfer
 11. Rührschüsseldeckel
 12. Rührschüssel
 13. Messer zum Schleifen
 14. Aufsatz für die Aufsätze
 15. Reibscheibe (zur Zubereitung der Kartoffelplätzchen)
 16. Schneidscheibe zum Hobeln und groben Raspeln
 17. Scheibe zum Reiben und feinen Raspeln
 18. Ansatz für Zubereitung von Kartoffelpüree

- PL**
1. Regulator prędkości obrotowej
 2. Przycisk włączania 1-go biegu
 3. Przycisk włączania 2-go biegu
 4. Część silnikowa
 5. Przyciski mocowania stopki blendera
 6. Nasadka blender zatapialny
 7. Adapter do nasadki trzepaczka
 8. Nasadka trzepaczka
 9. Miarka z pokrywą
 10. Popychacz
 11. Pokrywa do misy
 12. Misa
 13. Noż do rozdrabniania
 14. Walek do nasadek
 15. Tarcza tarka (do gotowania derunów)
 16. Tarcza do szatkowania i krojenia grubego
 17. Tarcza do szatkowania i krojenia cienkiego
 18. Nasadka do przygotowania puree

- RO**
1. Regulator de viteză
 2. Butonul pentru comutarea primei viteze
 3. Butonul pentru comutarea celei de a doua viteze
 4. Partea motorului
 5. Butoane de fixare a piciorului blenderului
 6. Duza submersibilă a blenderului
 7. Adaptor pentru duză-corolă
 8. Duză-corolă
 9. Pahar gradat cu capac
 10. Impingător
 11. Capacul recipientului
 12. Recipient
 13. Cuțit pentru mărunțire
 14. Ax pentru duze
 15. Disc-răzătoare (pentru prepararea clătiteilor din cartofi)
 16. Disc pentru tocarea fină și mare
 17. Disc pentru radere și tăiere fină
 18. Duză pentru piure



КОМПЛЕКТНОСТЬ / SET / КОМПЛЕКТНІСТЬ / KOMPLETNOŚĆ/KOMPLETTIERUNG / ANSAMBLU

- RUS**
- Моторная часть - 1
 - Насадка погружной блендер - 1
 - Переходник для насадки венчик - 1
 - Насадка венчик - 1
 - Мерный стаканчик с крышкой - 1
 - Толкатель - 1
 - Крышка чаши - 1
 - Чаша - 1
 - Нож для измельчения - 1
 - Вал для насадок - 1
 - Диск терка для драпиков - 1
 - Диск для шинковки и толстой нарезки - 1
 - Диск для терки и тонкой нарезки - 1
 - Насадка для приготовления пюре - 1
 - Инструкция по эксплуатации - 1
 - Гарантийный талон - 1
 - Упаковочная коробка - 1

- ENG**
- Motor base - 1
 - Detachable blender head - 1
 - Whisk attachment gear - 1
 - Whisk - 1
 - Measuring cup with lid - 1
 - Pusher - 1
 - Chopper lid - 1
 - Chopper - 1
 - Chopping blade - 1
 - Attachment axle - 1
 - Potato shredding disc - 1
 - Reversible disc: slicing/shredding (coarse) - 1
 - Reversible disc: slicing/shredding (fine) - 1
 - Mashed potatoes head - 1
 - Warranty card - 1
 - Instruction manual - 1
 - Gift box - 1

- UA**
- Моторна частина - 1
 - Насадка занурювальний блендер - 1
 - Перехідник для насадки віничк - 1
 - Насадка віничк - 1
 - Мірний стаканчик з кришкою - 1
 - Штовхач - 1
 - Кришка чаши - 1
 - Чаша - 1
 - Нож для подрібнення - 1
 - Вал для насадок - 1
 - Диск-терка (для приготування дерунів) - 1
 - Диск для шинкування і товстого нарізання - 1
 - Диск для терки і тонкого нарізання - 1
 - Насадка для приготування пюре - 1
 - Гарантийний талон - 1
 - Інструкція з експлуатації - 1
 - Індивідуальне упакування - 1

- DE**
- Motorteil - 1
 - Aufsatz Tauchmixer - 1
 - Adapter für Schneebesens - 1
 - Schneebesens - 1
 - Messbecher mit dem Deckel - 1
 - Stopfer - 1
 - Rührschüsseldeckel - 1
 - Rührschüssel - 1
 - Messer zum Schleifen - 1
 - Aufsatz für die Aufsätze - 1
 - Reibscheibe (zur Zubereitung der Kartoffelplätzchen) - 1
 - Schneidscheibe zum Hobeln und groben Raspeln - 1
 - Scheibe zum Reiben und feinen Raspeln - 1
 - Ansatz für Zubereitung von Kartoffelpüree - 1
 - Garantieschein - 1
 - Bedienungsanleitung - 1
 - Verpackungskarton - 1

- PL**
- Część silnikowa - 1
 - Nasadka blender zatapialny - 1
 - Adapter do nasadki trzepaczka - 1
 - Nasadka trzepaczka - 1
 - Miarka z pokrywą - 1
 - Popychacz - 1
 - Pokrywa do misy - 1
 - Misa - 1
 - Noż do rozdrabniania i Tarcza do szatkowania i krojenia grubego - 1
 - Walek do nasadek - 1
 - Tarcza tarka (do gotowania derunów) - 1
 - Tarcza do szatkowania i krojenia grubego - 1
 - Tarcza do szatkowania i krojenia cienkiego - 1
 - Nasadka do przygotowania puree - 1
 - Karta gwarancyjna - 1
 - Instrukcja obsługi - 1
 - Opakowanie - 1

- RO**
- Partea motorului - 1
 - Duza submersibilă a blenderului - 1
 - Adaptor pentru duză-corolă - 1
 - Nasadka trzepaczka - 1
 - Miarka gradată cu capac - 1
 - Impingător - 1
 - Capacul recipientului - 1
 - Recipient - 1
 - Cuțit pentru mărunțire - 1
 - Ax pentru duze - 1
 - Disc-răzătoare (pentru prepararea clătiteilor din cartofi) - 1
 - Disc pentru tocarea fină și mare - 1
 - Disc pentru radere și tăiere fină - 1
 - Duza pentru piure - 1
 - Card de garanție - 1
 - Manual de utilizare - 1
 - Cutie de ambalare - 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.

Для использования в домашнем хозяйстве, не подходит для промышленного использования. **Важно!** Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота тока: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 1000 Вт

Срок службы – 3 года

Гарантийный срок – 12 месяцев

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед эксплуатацией прибора во избежание поломки при использовании. Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью пользователя.
 - Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия параметрам электросети.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями, или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
 - При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 - 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 кухонного комбайна в воду или другие жидкости.
 - Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Не допускайте его погружения в воду.
 - Отключайте прибор от сети, если Вы им не пользуетесь, а также, если хотите снять или добавить аксессуары и перед чисткой.
 - Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
 - Не допускайте детей к использованию комбайна или его частей.
 - Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
 - Не допускайте соприкосновения с движущимися частями прибора.
 - Перед использованием прибора убедитесь, правильно ли установлена чаша комбайна, закрыта ли крышка до полной фиксации (до щелчка).
 - Перед снятием чаши с корпуса прибора, или перед снятием крышки с чаши, также перед очисткой всегда выключайте прибор и дождитесь полной остановки диска.
 - Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился.
 - Не касайтесь пальцы или другие предметы в открытую чашу во время работы прибора. Если фрукты/овощи застряли, то используйте толкатель или другие фрукты или овощи, чтобы их протолкнуть. Если это не помогает, то выключите прибор и разберите его, чтобы достать застрявшие фрукты/овощи.
 - Перед включением убедитесь в правильной установке компонентов кухонного комбайна.
 - Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
 - Металлические диски очень острые, будьте предельно осторожны в обращении. Беритесь за предметы подальше от режущих краев, когда вы пользуетесь ими.
 - Всегда снимайте диск перед выливанием содержимого из чаши.
 - Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования.
 - Кухонный комбайн предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краску и растворители с помощью кухонного комбайна.
 - Не используйте прибор вне помещений.
 - Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью.
 - Сохраните данную инструкцию.
 - Не эксплуатировать прибор влажными руками.
- ВНИМАНИЕ!** Никогда не работайте с прибором более 2-х минут непрерывно. После 2-ой минутной непрерывной работы прибор необходимо выключить минимум на 2 минуты. Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.
- Не превышайте максимально допустимое количество продукта в чаше.
 - Температура продукта не должна превышать 50С°.
 - Не используйте комбайн и его аксессуары в микроволновой печи.
 - Никогда не включайте комбайн, если он пуст.
 - Не вставляйте пальцы или другие предметы в отверстие крышки.
 - Не используйте прибор для жестких ингредиентов (например: замороженных продуктов и т.п.) и несъедобных частей продуктов (например: косточек от фруктов, мясных хрящиков, костей и т.п.).

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

Кухонный комбайн предназначен для измельчения, взбивания, нарезки, шинкования, смешивания, а так же для приготовления драников и пюре.

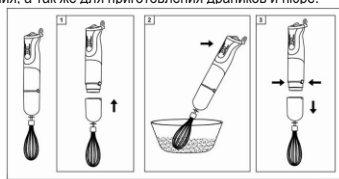
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ВЕНЧИК

ВНИМАНИЕ! Перед сборкой комбайна удостоверьтесь, что прибор не включен в сеть. Используйте венчик для взбивания сливок, яичного белка, бисквитного теста, пюре, супа, соуса и т.д.

1. Вставьте венчик для взбивания в отверстие в редукторе до щелчка.

2. Установите редуктор венчика (с установленным венчиком) на моторную часть до полной фиксации (щелчка).

3. Включите прибор в сеть. Опустите венчик в резервуар и только потом, выберите скорость работы «1» либо «2» и нажмите кнопку включения скорости «1» или «2». При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения венчика. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения влево или вправо соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения венчика. Вы можете использовать чашу из комплекта комбайна или пользоваться другими подходящими емкостями. 4. По окончании работы дождитесь полной остановки венчика и извлеките его из чаши. Отключите комбайн от сети. Потом отсоедините венчик от моторной части комбайна.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

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

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

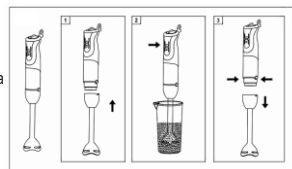
1. Установите насадку погружной блендер на моторную часть комбайна до полной фиксации насадки блендера (щелчка).

2. Включите прибор в сеть. Опустите блендер в резервуар. Затем выберите скорость «1» либо «2» и нажмите кнопку включения скорости «1» или «2». При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения ножа блендера. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения ножа блендера.

3. По окончании работы отключите комбайн от сети. Дождитесь полной остановки ножа блендера. Потом отсоедините насадку погружной блендер от моторной части комбайна.

Принципы работы насадки для приготовления пюре и насадки погружной блендер аналогичны.

Внимание! Лезвие ножа очень острое!



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ

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

1. Установите нож для измельчения в чашу.

2. Поместите продукты в чашу. Установите крышку чаши на чашу, поворачивая по часовой стрелке до щелчка.

3. Присоедините моторную часть (как показано на рисунке). Включите прибор в сеть. Затем выберите скорость «1» либо «2» и нажмите кнопку включения скорости «1» или «2». При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения насадки 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения насадки или ножа.

4. По окончании работы отключите комбайн от сети. Дождитесь полной остановки ножа. Потом отсоедините моторную часть комбайна и крышку чаши и извлеките ножи. Только после этого перелейте или пересыпьте приготовленный продукт в подготовленную емкость.

ВНИМАНИЕ! Берите ножи аккуратно, так как лезвия очень острые.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКОВ ДЛЯ ШИНКОВКИ, НАРЕЗКИ, ТЕРКИ И ДРАНИКОВ

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

1. Установите необходимый Вам диск на вал для насадок в чашу комбайна (как показано на рисунке)

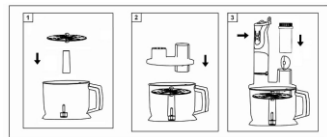
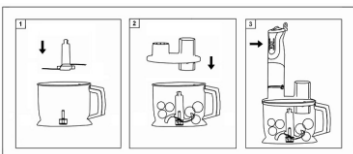
2. Установите крышку чаши на чашу, поворачивая по часовой стрелке до щелчка.

3. Присоедините моторную часть (как показано на рисунке). Включите прибор в сеть. Затем выберите скорость «1» или «2» и нажмите кнопку включения скорости «1» или «2». При работе в 1-м режиме с помощью регулятора скорости вращения можно регулировать скорость вращения диска. Для этого, удерживая кнопку включения 1-го режима, перемещайте регулятор скорости вращения вправо или влево соответственно для увеличения либо уменьшения скорости вращения диска.

Вы можете шинковать, нарезать либо использовать терку для приготовления драников. Если фрукты/овощи застряли, то используйте другие фрукты или овощи, чтобы их протолкнуть (не применяя излишних усилий). Если это не помогает, то выключите прибор и разберите его, чтобы достать застрявшие фрукты/овощи.

4. По окончании работы отключите комбайн от сети. Дождитесь полной остановки диска. Потом отсоедините моторную часть комбайна, крышку чаши в обратном порядке и извлеките диск и вал для насадок. Только после этого перелейте или пересыпьте приготовленный продукт в подготовленную емкость.

ВНИМАНИЕ! Берите диски аккуратно, так как отверстия на них остро заточены.



ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

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

ЧИСТКА.

ВНИМАНИЕ! Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества.

Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.

Чистите моторную часть мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте его под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости.

Для мойки используйте теплую воду (не более 50С°) и обычное моющее средство, будьте осторожны с лезвиями, 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.

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 (секции и т.п.).
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: Ситес Электрик Кампани Лимитед (18, Гуангшан Лу, Гуанчжоу, провинция Гуангдонг, КНР)

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

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

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 04/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «сервис-центр ОДО «Белоптторг», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-501810.



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, preparing cocktails, mousses, mashing, beating beverages, etc.

For household use, not suitable for industrial use.

The device is intended for use only for domestic purposes in accordance with this Instruction Manual.

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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz

Power consumption: 1000 W

Service lifetime - 3 years

Warranty period - 12 months

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read this manual carefully before operating the unit to avoid damage during use. Incorrect treatment can lead to damage of 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.
- Before using the unit, read this instruction manual carefully and keep it for future reference.
- Use the unit for intended purposes only, as specified in this manual. Mishandling of the unit may lead to its breakdown and cause harm to the user or damage to his/her property.
- The unit is not intended for usage by physically or mentally disabled persons (including children) or by persons lacking experience or knowledge if they are not under supervision of a person who is responsible for their safety or if they are not instructed by this person on the usage of the unit.
- Before connecting the unit to the mains, make sure that the voltage specified on the unit corresponds to your home mains voltage.
- Never leave the unit connected to the mains unattended.
- Always unplug the unit before changing the attachments and after using it.
- Before using the unit, make sure that the attachments are set and fixed properly.
- Do not connect the motor unit to the mains if the attachments are not installed.
- It is not allowed to switch the unit on without attachments and foodstuffs for processing.
- Do not use the unit outdoors.
- Cool down hot products before putting them into the measuring cup or the chopper bowl.
- Do not place the chopper bowl and the measuring cup into a microwave oven.
- Use only the attachments supplied.
- Before using the unit for the first time, thoroughly wash all the removable attachments and containers that will contact food.
- Products should be put into the cup before the unit is switched on.
- Do not overfill the measuring cup with food and watch the level of poured liquids.
- The cutting edges of the blender attachment is very sharp and dangerous. Handle this attachment very carefully!
- Do not let hair or free hanging clothes get into the rotation area of the blender attachment knife or whisk.
- Unplug the unit every time before cleaning or when you are not using it.
- Unplug the unit by taking the power plug directly.
- Do not pull the power cord and do not twist it.
- Do not put the attachment and motor part in a dishwashing machine.
- Do not use the unit near hot surfaces (such as gas or electric stove, oven).
- Provide that the power cord does not touch sharp edges of furniture and hot surfaces.
- Do not touch the motor unit body, the power cord and the plug with wet hands.
- For children safety reasons do not leave polyethylene bags used as a packaging unattended. Attention! Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. Danger of suffocation!

ENGLISH

- Do not allow children to touch the body of the motor unit, the power cord or the power plug during operation of the unit.
 - Do not leave children unattended to prevent using the unit as a toy.
 - During the unit's operation and breaks between operation cycles, place the unit out of reach of children.
 - Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
 - This unit is not intended for usage by children.
 - Do not use the unit if the power cord or plug is damaged, if the unit works improperly or after it was dropped.
 - Do not attempt to repair the unit. Do not disassemble the unit, if any malfunction is detected or after it was dropped, unplug the unit and apply to any authorized service center.
 - To avoid damages, transport the unit in the original package only.
 - To avoid risk of electric shock or fire, do not immerse the unit body, the power cord and the power plug into water or any other liquids.
 - Before using the appliance, make sure that the bowl of the unit body is properly installed, the lid is closed until it is completely locked (until it clicks).
 - Before removing the bowl from the motor part, 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. Take the objects away from the cutting edges when you use them.
 - Always remove the disc before pouring the ingredients out of the bowl.
 - Don't operate the unit with wet hands.
 - Keep this instruction manual.
- ATTENTION!** Never operate the appliance for more than 2 minutes continuously. After a 2-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 combine and its accessories in the microwave oven.
 - Never turn on the harvester 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.

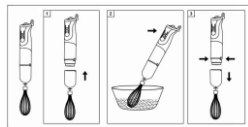
Clean the appliance with a damp soft cloth. Be sure to wash all accessories in accordance with the recommendations described in the "Transport, cleaning and storage" section. The food processor is designed for grinding, whipping, slicing, shredding, mixing, as well as for the preparation of pancakes and mashed potatoes.

WHISK USAGE

Attention! Before assembling the device, make sure it's not switched on to the mains.

Use the whisk attachment to whip cream, egg whites, biscuit dough, mashed potatoes, soup, sauce, etc.

1. Insert a whisk for beating into the hole in the gearbox until it clicks.
2. Install the whisk gear (with the installed whisk attachment) on the motor part until it clicks.
3. Plug the appliance into the mains. Place the whisk into the bowl and select the speed of operation "1" or "2" and press the speed button. When operating in the 1st mode with the speed regulator, you can adjust the speed of the whisk. To do this, while holding down the first mode button, move the speed control knob to the right or left, respectively, to increase or decrease the speed of rotation of the whisk. You can use the measuring cup from the set or any other suitable container.
4. After the end of the work, wait till the full stop of the whisk and remove it from the bowl. Disconnect the unit from the mains. Then detach the whisk from the motor part of the food processor.

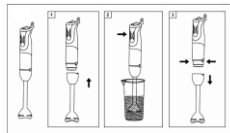


DETACHABLE BLENDER HEAD USAGE

Attention! Before assembling the device, make sure it's not switched on to the mains.

This unit is ideal for making cream soups, sauces and dressings, baby food, and also for blending various cocktails.

1. Place the detachable blender head on the motor base until its full fixation (click sound).
2. Connect the unit to the mains supply and insert the blender into a bowl. Choose the speed "1" or "2" and press the switch on button. When operating in the 1st mode with the speed regulator, you can adjust the speed of the blender. To do this, while holding down the first mode button, move the speed control knob to the right or left, respectively, to increase or decrease the speed of rotation of the blender.
3. When finished, disconnect the unit from the mains. Wait until the full stop of the chopping blade. After detach the blender head from the motor part. The operation principle of the mashed potatoes head is the same as the detachable blender head. Attention! The blade is very sharp!

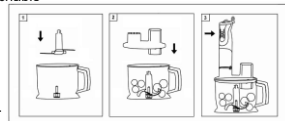


CHOPPING BLADE USAGE

Attention! Before assembling the device, make sure it's not switched on to the mains.

Chopper is ideal for chopping greenery and vegetables, cheese, majority of nuts, dried fruits. Hard products, such as meat, onion, carrots, need to be cut before processing. Nutshells must be removed, meat must be separated from bones and tendons.

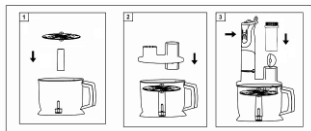
1. Place the chopping blade into the chopper.
 2. Place the ingredients into the chopper. Install the chopper lid to the chopper turning it clockwise until the click.
 3. Install the motor part (as is shown in the photo). Connect the unit to the mains. Select the speed of operation "1" or "2" and press the speed button. When operating in the 1st mode with the speed regulator, you can adjust the speed of the blade. To do this, while holding down the first mode button, move the speed control knob to the right or left, respectively, to increase or decrease the speed of rotation of the chopping blade.
- Attention!** The chopping blade is very sharp!



POTATO SHREEDING/SLICING/SHREDDING DISC USAGE

Attention! Before assembling the device, make sure it's not switched on to the mains.

1. Install the desired disc to the attachment axle, then place it to the bowl (as is shown in the photo).
2. Install the chopper lid, turning the clockwise until the click.
3. Place the motor part as is shown in the photo. Connect the unit to the mains. When operating in the 1st mode with the speed regulator, you can adjust the speed of the disc. To do this, while holding down the first mode button, move the speed control knob to the right or left, respectively, to increase or decrease the speed of rotation of the disc. The discs are designed for slicing and chopping vegetables, such as cucumbers, carrots, potatoes, leeks and onions, as well as some varieties of cheese.
4. When finished, disconnect the unit from the mains. Wait until the full stop of the disc. Detach the motor part, the lid and take out the disc and attachment axle. After pour the prepared product into the container. **Attention!** Take the discs carefully as they are very sharp.



CLEANING, MAINTENANCE 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.

ENGLISH

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

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

WARRANTY TERMS

When purchasing the product, ask for it to be checked in your presence. Without the having a warranty card or when it is not properly filled in, the quality claims are not accepted, and no warranty repair is performed. The warranty card should be presented at any address to the service center during the whole warranty period. The product is accepted for service in a complete set only. The warranty period is calculated from the moment of sale to the buyer. Keep the documents confirming the date of purchase of the product (cash receipt). The condition of free warranty service of your product is its correct operation, which does not go beyond personal domestic needs, in accordance with the requirements of the operating instructions for the product, the absence of mechanical damages and the consequences of careless handling of the product. The product is accepted for warranty service in its pure form. The warranty covers all manufacturing and construction defects (except those listed in the "Warranty does not apply" section), identified during the warranty period. During this period defective parts, except consumables, are subject to free replacement in the warranty service center.

THE GUARANTEE DOES NOT COVER:

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

Production month: refer to the date on the gift box
For warranty service, please contact your nearest service center.



УКРАЇНСЬКА



Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію перед тим, як почати експлуатацію приладу. Зберігайте інструкцію, вона може знадобитися Вам у майбутньому.

Прилад призначений для для подрібнення, збивання, нарізання, шинкування, змішування, а також для приготування дурних та пюре.

Для використання у домашньому господарстві, не передбачений для промислового використання.

Важливо! Прилад, придбаний в холодну пору року, щоб уникнути виходу її з ладу, до увімкнення в електромережу необхідно витримати не менше чотирьох годин за кімнатної температури

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: 220-240 В
Номинальна частота струму: 50 Гц
Номинальна споживана потужність: 1000 Вт

Термін служби – 3 роки
Гарантийний термін – 12 місяців

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ПРИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Уважно прочитайте цю інструкцію перед експлуатацією приладу, щоб уникнути поломок під час використання. Неправильне поводження може призвести до поломки виробу, завдати матеріального збитку або заподіяти шкоду здоров'ю користувача.
- Перед першим увімкненням перевірте, чи технічні характеристики виробу відповідають параметрам електромережі.
- Прилад не призначений для використання особами (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 пошкоджені 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 вживлення його заміни, 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 перекручуйте його.
- Щоб уникнути удару електричним струмом, не занурюйте корпус приладу у воду або інші рідини. Якщо прилад упав у воду, не торкайтесь води! негайно від'єднайте прилад від мережі і лише після цього дістаньте його. Зверніться до сервісного центру для огляду або ремонту виробу.
- Не допускайте звисання електричного шнура з краю столу або над гарячими поверхнями.
- Не беріться за мережний шнур мокрими руками.
- Відмикайте прилад від мережі, якщо ви ним не користуєтесь, а також якщо хочете зняти або додати аксесуари, і перед чищенням. Не залишайте прилад увімкненим.

УКРАЇНСЬКА

- Не поміщайте прилад, а також його комплектуючі у посудомийну машину.
- Не використовуйте прилад з метою, не передбаченою інструкцією.
- Не допускайте дітей до використання блендера або його частин.
- Будьте надзвичайно уважні, якщо поряд із працюючим приладом є діти.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь.
- Не допускайте зіткнення з рухомими частинами приладу.
- Перед використанням приладу переконайтеся у правильності встановлення насадки занурювальний блендер.
- Перед розбиранням переконайтеся, що мотор повністю зупинився.
- Не використовуйте приладдя, що не входить до комплекту постачання.
- Металеві ножі дуже гострі, будьте надзвичайно обережні в поводженні.
- Прилад призначений тільки для домашнього використання. Не використовуйте його з комерційною або іншою метою, що виходить за межі побутового використання.
- Прилад призначений виключно для обробки продуктів харчування. Не змішуйте фарби і розчинники за допомогою блендера.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Переконайтеся, що штепсельна вилка приладу пасує до вашої розетки. Інакше зверніться до сервісного центру по допомогу. Не використовуйте прилад, якщо мережний шнур та/або вилка пошкоджені.
- Не експлуатуйте прилад вологими руками.
- Збережіть цю інструкцію.
- **УВАГА!** Ніколи не працюйте з приладом більше 1-ї хвилини безперервно. Після однохвилинної 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 стакані.
- Температура продукту не повинна перевищувати 50 °C.
- Не використовуйте прилад і його аксесуари у мікрохвильовій печі.
- Не використовуйте прилад для твердих інгредієнтів (наприклад: заморожених продуктів тощо) та неїстівних частин продуктів (наприклад: кісточок від фруктів, м'ясних хрящиків, кісток тощо).
- Не торкайтеся рухомих частин приладу.
- Перед використанням приладу переконайтеся, 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 дочекайтеся повної зупинки диска.
- Перед розбиранням переконайтеся, що мотор повністю зупинився.
- Не встромляйте пальці або інші предмети у відкриті частини 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 переконайтеся у правильному встановленні компонентів кухонного комбайна.
- Не використовуйте приладдя, які не входять до комплекту постачання.
- Металеві диски дуже гострі, будьте надзвичайно обережні у поводженні з ними. Беріться за предмети подаль від різальних країв, коли ви ними користуєтесь.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

УВАГА! Перед складанням комбайна переконайтеся, що прилад не увімкнено у мережу.

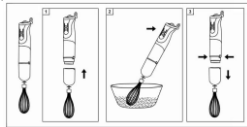
Вийміть прилад та аксесуари з упакування. Не залишайте пакувальні матеріали (пакети, полістирол тощо) у доступних для дітей місцях, щоб уникнути небезпечних ситуацій.

Протріть прилад вологою м'якою тканиною. Обов'язково помийте всі аксесуари відповідно до рекомендацій, описаних у розділі «Транспортування, чищення та зберігання».

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ВІНЧИК

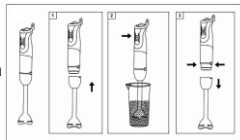
УВАГА! Перед складанням комбайна переконайтеся, що прилад не увімкнено у мережу.

1. Вставте віничик для збивання в отвір у редукторі до клацання.
2. Установіть редуктор віничка (зі встановленим віничком) на моторну частину до повної фіксації (клацання).
3. Увімкніть прилад у мережу. Опустіть віничик у резервуар і тільки після цього виберіть швидкість роботи «1» або «2» та натисніть кнопку вмикання швидкості «1» або «2». Під час роботи в 1-у режимі за допомогою регулятора швидкості обертання можна регулювати швидкість обертання віничка. Для цього, утримуючи кнопку вмикання 1-го режиму, переміщайте регулятор швидкості обертання вправо або вліво відповідно для збільшення або зменшення швидкості обертання віничка. Ви можете використовувати чашу з комплекту комбайна або користуватися іншими відповідними ємностями.
4. Після закінчення роботи відімкніть комбайн від мережі. Дочекайтеся повної зупинки віничка і вийміть його з чаші. Відімкніть комбайн від мережі. Відтак від'єднайте віничик від моторної частини комбайна.



ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ ЗАНУРЮВАЛЬНИЙ БЛЕНДЕР

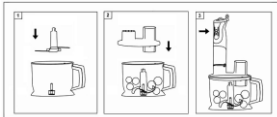
1. Установіть насадку занурювальний блендер на моторну частину комбайна до повної фіксації насадки блендера (клацання).
2. Увімкніть прилад у мережу. Опустіть блендер у резервуар. Відтак оберіть швидкість «1» або «2» і натисніть кнопку вмикання швидкості «1» або «2». Під час роботи в 1-у режимі за допомогою регулятора швидкості обертання можна регулювати швидкість обертання ножа блендера. Для цього, утримуючи кнопку вмикання 1-го режиму, переміщайте регулятор швидкості обертання вправо або вліво відповідно для збільшення або зменшення швидкості обертання ножа блендера.
3. Після закінчення роботи відімкніть комбайн від мережі. Дочекайтеся повної зупинки ножа блендера. Потім від'єднайте насадку занурювальний блендер від моторної частини комбайна. Принципи роботи насадки для приготування пюре і насадки занурювальний блендер є аналогічними.



УВАГА! Лезо ножа дуже гостре!

ВИКОРИСТАННЯ НОЖА ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ

1. Установіть чашу комбайна на підставку.
 2. Установіть вал для насадок і ніж для подрібнення продуктів.
 3. Помістіть продукти у чашу.
 4. Установіть кришку чаші на чашу, повертаючи за годинниковою стрілкою до клацання.
 5. Приєднайте моторну частину (як показано на рисунку). Увімкніть прилад у мережу. Відтак оберіть швидкість «1» або «2» і натисніть кнопку вмикання швидкості «1» або «2». Під час роботи в 1-у режимі за допомогою регулятора швидкості обертання можна регулювати швидкість обертання насадки або ножа. Для цього, утримуючи кнопку вмикання 1-го режиму, переміщайте регулятор швидкості обертання вправо або вліво відповідно для збільшення або зменшення швидкості обертання насадки чи ножа.
 6. Після закінчення роботи відімкніть комбайн від мережі. Дочекайтеся повної зупинки ножа. Потім від'єднайте моторну частину комбайна і кришку чаші та вийміть ножі. Тільки після цього перелийте або пересипте приготований продукт у підготовлену ємність.
- УВАГА!** Беріть ножі акуратно, тому що леза дуже гострі.



УКРАЇНСЬКА

ВИКОРИСТАННЯ ДИСКІВ ДЛЯ ШИНКУВАННЯ, НАРІЗАННЯ, ТЕРКИ І ДЕРУНЬ

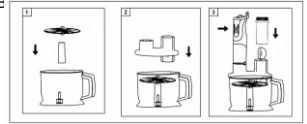
1. Установіть необхідний вам диск на вал для насадок у чашу комбайна (як показано на рисунку).

2. Установіть кришку чаші на чашу, повертаючи за годинниковою стрілкою до кляцання.

3. Приєднайте моторну частину (як показано на рисунку). Увімкніть прилад у мережу. Відтак оберіть швидкість «1» або «2» і натисніть кнопку вмикання швидкості «1» або «2». Під час роботи в 1-у режимі за допомогою регулятора швидкості обертання можна регулювати швидкість обертання диска. Для цього, утримуючи кнопку вмикання 1-го режиму, переміщайте регулятор швидкості обертання вправо або ліво відповідно для збільшення або зменшення швидкості обертання диска. Ви можете нашинкувати, нарізати або використовувати терку для приготування дерунів. Якщо фрукти/овочі застряли, використуйте інші фрукти або овочі, щоб протшоухнути їх (не докладаючи надмірних зусиль). Якщо це не допомагає, вимкніть прилад і розберіть його, щоб виняти застрялі фрукти/овочі.

4. Після закінчення роботи відімкніть комбайн від мережі. Дочекайтесь повної зупинки диска. Потім від'єднайте моторну частину комбайна, кришку чашу у зворотному порядку і вимийте диск та вал для насадок. Тільки після цього перелийте або пересипте приготований продукт у підготовлену ємність.

УВАГА! Беріть диски акуратно, тому що отвори на них загострені.



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.

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

ЧИЩЕННЯ.

УВАГА! Ніколи не мийте частини приладу в посудомийній машині. Не використовуйте хімікати й абразивні речовини.

Завжди від'єднуйте прилад від мережі перед чистченням.

Чистьте моторну частину м'якою ледь вологою тканиною. Не мийте його під струменем води і не занурюйте у воду чи інші рідини.

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

Частини приладу, що мають безпосередній контакт з їжею, необхідно очистити щоразу після використання приладу.

ЗБЕРІГАННЯ. Прилад необхідно зберігати в закритому приміщенні, в умовах, що передбачають збереження товарного вигляду виробу та його подальшу безпечну експлуатацію. Переконайтесь, що прилад і всі його аксесуари повністю висушені, перш ніж складати його на зберігання. Щоб не пошкодити шнур, не намотуйте його на корпус, а також не підвішуйте щипці за мережний шнур.

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 пред'являти при будь-якому звертанні до сервісного центру протягом усього терміну гарантії. Виріб приймається на сервісне обслуговування тільки повністю комплектно. Гарантійний термін обчислюється з моменту продажу покупцю.

Просимо 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 недбалого поводження з виробом. Виріб приймається на гарантійне обслуговування у чистому вигляді (протерто і продукто, де це є можливим). Гарантія поширюється на всі виробничі та конструктивні дефекти (крім перелічених у розділі «Гарантія не поширюється»), виявлені протягом гарантійного терміну. У цей період дефектні деталі, крім витратних матеріалів, підлягають безоплатній заміні у гарантійному сервісному центрі.

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 піддавалися ремонту поза уповноваженими сервісними центрами або гарантійними майстернями.
6. Пошкодження, що є наслідком внесення змін до конструкції виробу самим користувачем або некваліфікованою заміною його комплектуючих.
7. Порушення вимог інструкції з експлуатації.
8. Неправильне встановлення напруги мережі живлення (якщо це потрібно).
9. Внесення технічних змін.
10. Механічні пошкодження, в тому числі внаслідок недбалого поводження, неправильного транспортування та зберігання, падіння виробу.
11. Пошкодження з вини тварин (в тому числі гризунів та комах).

Виробник: Ситес Електрик Кампані Лімітед, КНР

Інформацію про дату виготовлення дивіться на індивідуальному упакуванні.

З питань гарантійного обслуговування звертайтеся до найближчого сервісного центру.



DEUTSCH



Bitte lesen Sie das Bedienungsanleitung sorgfältig, wie man das Gerät benutzt. Bewahren Sie das Handbuch auf, Sie benötigen es möglicherweise in der Zukunft.

Das Gerät ist zum Mahlen von Lebensmitteln, zum Zubereiten von Emulsionen, zum Mischen, zum Schlagen von Getränken, Mousse usw. bestimmt. Für Verwendung in der Haushaltswirtschaft, passt für betriebliche Verwendung nicht.

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

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Normenspannung: 220-240 V
Bemessungsfrequenz: 50 Hz
Nennleistungsaufnahme: 1000 Watt

Betriebsdauer – 3 Jahre
Garantiedauer – 12 Monaten

SICHERHEITSMASSNAHMEN BEI DER VERWENDUNG

- Man muss diese Anleitung von der Verwendung des Gerätes für Vermeidung der Störungen bei der Verwendung aufmerksam lesen. Die fehlerhafte Behandlung kann zur Brechung des Gerätes führen, materielle Schäden zufügen oder die Gesundheit des Benutzers schädigen.
 - Von der anfänglichen Einschaltung muss man prüfen, ob technische Eigenschaften des Gerätes den Parametern des Spannungsnetzes entsprechen.
 - Das Gerät ist für die Verwendung von Personen (einschließlich Kinder) mit gesunkenen physischen, sinnlichen oder intellektuellen Fähigkeiten, oder beim Fehlen bei diesen der Erfahrung oder Kenntnissen, oder wenn diese sich unter der Kontrolle nicht befinden oder über die Verwendung des Gerätes von der Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, nicht eingewiesen sind, nicht bestimmt.
 - Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur oder Doppelstiftstecker verletzt sind, sowie auch wenn der Mixer selbst verletzt oder fehlerhaft ist. Man muss ihn in das Servicezentrum bringen. Die Reparatur des Gerätes soll nur im autorisierten Servicezentrum durchgeführt werden. Man darf das Gerät selbständig nicht reparieren.
 - Bei der Verletzung der Netzschur soll ihr Austausch, zur Vermeidung der Gefährlichkeit, der Hersteller oder von ihm bevollmächtigtes Servicezentrum oder analogisches qualifiziertes Personal durchführen.
 - Man darf die Netzschur hinter sich her nicht ziehen, diese auf die Gehäuse des Gerätes nicht aufrollen und überdrehen.
 - Zur Vermeidung vom elektrischen Schlag darf man die Gehäuse mit dem Motor in das Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen. Wenn das Gerät in das Wasser gefallen war, darf man das Wasser nicht berühren! Man muss augenblicklich von der Netzspannung freischalten und nur dann es übernehmen. Man soll sich an das Servicezentrum für Prüfung oder Reparatur des Gerätes wenden.
 - Man darf den Überhang der Leitungsschnur vom Rand des Tisches oder ob heißen Oberflächen nicht zulassen.
 - Man darf das Gerät mit den feuchten Händen nicht berühren.
 - Man muss das Gerät von der Netzleitung abschalten, wenn Sie diese nicht verwenden, sowie auch wenn Sie Zubehör abnehmen oder montieren möchten, sowie von der Reinigung. Man darf das Gerät nicht eingeschaltet bleiben.
 - Man darf das Gerät sowie seine Zubehörteile in die Geschirrabwaschmaschine nicht einsetzen.
 - Man darf das Gerät in Zielen, die von dieser Betriebsanleitung nicht vorgesehen sind, nicht verwenden.
 - Man darf die Kinder zur Verwendung vom Mixer oder seiner Zubehörteile nicht zulassen.
 - Man muss sich sehr aufmerksam werden, wenn sich neben dem funktionierenden Gerät die Kinder befinden.
 - Man darf das Gerät in der Nähe mit den heißen Oberflächen nicht verwenden.
 - Man darf die Berührung von beweglichen Teilen des Gerätes nicht zulassen.
 - Von der Verwendung des Gerätes muss man sich in der Richtigkeit der Einstellung vom Ansatzstück Stabmixer überzeugen.
 - Vom Abbau muss man sich überzeugen, dass Motor völlig gestoppt ist.
 - Man darf die Zubehörteile, die zu dem Komplettierungsverzeichnis nicht gehört, nicht verwenden.
 - Metallische Messer sehr scharf sind, darum muss man bei der Arbeit mit ihnen sehr aufmerksam werden.
 - Das Gerät ist nur für die haushaltliche Verwendung bestimmt. Man darf es in kommerziellen Zielen oder anderen Zielen, die sich hinter Rahmen der gewöhnlichen Verwendung ausgeht, nicht verwenden.
 - Der Mixer ist ausschließlich für Bearbeitung von Lebensmitteln bestimmt. Man darf Farben und Lösungsmitteln mit Hilfe vom Mixer nicht mischen.
 - Man darf das Gerät im Freien nicht verwenden.
 - Man muss sich überzeugen, dass der Doppelstiftstecker zu ihrer Anschlussdose passt. In einem anderen Fall muss man sich an das Servicezentrum für die Hilfe wenden.
 - Man darf das Gerät nicht verwenden, wenn Netzschur und/oder Doppelstiftstecker verletzt sind.
 - Man soll diese Bedienungsanleitung bewahren.
- ACHTUNG!** Man kann mit dem Gerät fortlaufend im Laufe von einer Minute nicht arbeiten. Nach der fortlaufenden Arbeit im Laufe von einer Minute muss man das Gerät wenigstens auf eine Minute außer Betrieb setzen. Man soll die Arbeit mit dem Gerät, bis es nicht kalt wird, nicht beginnen.
- Man darf die maximal zugelassene Menge des Produktes im Messbecher nicht überschreiten.
 - Die Temperatur des Gerätes soll nicht mehr als 50°C werden.
 - Man darf das Gerät und seine Zubehörteile im Mikrowellenherd nicht verwenden.
 - Man darf das Gerät für feste Produkte (zum Beispiel: gefrostete Produkte und so weiter) und unverzehliche Teile von Produkten (zum Beispiel: Fruchtkern, Fleischkriese, Knochen und so weiter) nicht verwenden.

VERWENDUNG

Nehmen Sie Gerät und Zubehör aus der Verpackung her. Lassen Sie nicht die Verpackungsmaterialien (Pakete, Styrolharz und so weiter) in den für die Kinder zugelassenen Plätzen zur Vermeidung der gefährlichen Situationen.

Weiter soll man das Gerät mit dem feuchten weichen Tuch putzen. Den Zubehör muss man in Übereinstimmung mit den Empfehlungen, die im Abschnitt „Transport, Reinigung und Bewahrung“ beschrieben sind, notwendig waschen.

Der Mixer ist für Zerkleinerung und Anschlag von Nahrungsmitteln, sowie für die Zubereitung von Cocktails bestimmt.

VERWENDUNG VOM ANSATZTEIL BEZEN

ACHTUNG! Von der Zusammenstellung des Mixers muss man sich überzeugen, dass das Gerät an das Netz nicht angeschlossen ist. Man verwendet Bezen für Anschlag von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig, Marmelade, Suppe, Soße und so weiter.

1. Man stellt Bezen an Anschlag in die Öffnung im Reduziertrieb bis zum Schmalzer ein.

2. Man stellt den Reduziertrieb (mit dem voreinstellbaren Bezen) auf den Motorteil bis zur vollständigen Fixierung (Knalzer) ein.

3. Dann soll man das Gerät ans Netz anschließen. Den Mixer in den Behälter nach unten klappen. Wählen Sie die

Geschwindigkeit der Arbeit „1“ oder „2“ und klicken Sie auf den entsprechenden Button der Einschließung der Geschwindigkeit.

Bei der Arbeit im ersten Regime kann man mit der Hilfe vom Geschwindigkeitsregler die Umdrehungsgeschwindigkeit vom Messer des Reglers regeln. Dazu muss man auf den Button der Einschaltung der ersten Regime abtastend, den Geschwindigkeitsregler nach links oder rechts entsprechend für die Steigerung oder Senkung der Umdrehungsgeschwindigkeit des Messers Ansatzstück für Mark versetzen.

Sie können den Becher aus der Komplettierung des Mixers oder andere passende Behälter verwenden.

4. Nach der Beendigung der Arbeit muss man den Mixer spannungslos schalten. Die vollständige Stillsetzen vom Messer des Mixers erwarten. Dann das Ansatzteil für Mark vom Motorteil abschalten.

VERWENDUNG DES AUFSATZES TAUCHMIXER

1. Setzen Sie den Aufsatz Tauchmixer auf das Motorgehäuse der Küchenmaschine bis zur vollständigen Fixierung (Klick) des Aufsatzes des Stabmixers.

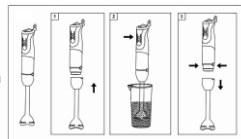
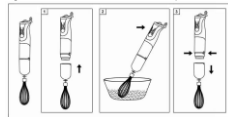
2. Schließen Sie das Gerät an Stromnetz an. Tauchen Sie den Stabmixer in den Schlüssel. Wählen Sie dann die Geschwindigkeit «1» oder «2» und drücken Sie den Einschaltknopf der Geschwindigkeit «1» oder «2». Beim Betrieb im 1. Modus kann mit einem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit des Tauchmixer-Messers geregelt werden. Dazu halten Sie den Einschaltknopf vom 1. Modus gedrückt und bewegen Sie den Geschwindigkeitsregler rechts oder links entsprechend zur Drehzahländerung oder Drehzahlensenkung des Tauchmixer-Messers.

3. Anschließend trennen Sie die Maschine vom Stromnetz. Warten Sie bis zum vollständigen Stoppen des Tauchmixer-Messers.

Dann trennen Sie den Aufsatz Tauchmixer vom Motorgehäuse der Maschine ab.

Arbeitsprinzip des Pürierstabes und des Aufsatzes Tauchmixer sind ähnlich.

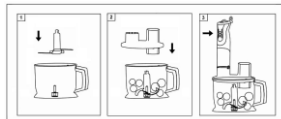
Vorsicht! Die Schneide des Messers ist sehr scharf!



DEUTSCH

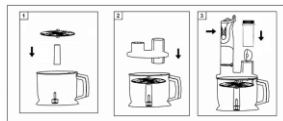
VERWENDUNG DES ZERKLEINERUNGSMESSERS

1. Setzen Sie die Schüssel der Küchenmaschine auf einen Gestell.
2. Setzen Sie den Aufsteckstift für die Aufsätze und das Messer zum Zerkleinern von Lebensmittel.
3. Füllen Sie die Zutaten in die Schüssel.
4. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn bis er einrastet drehen
5. Schließen Sie das Motorgehäuse an (wie im Bild gezeigt). Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Wählen sie dann die Geschwindigkeit «1» oder «2» und drücken Sie den Einschaltknopf der Geschwindigkeit «1» oder «2». Beim Betrieb im 1. Modus kann mit einem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit des Aufsatzes und Tauchmixer-Messers geregelt werden. Dazu halten Sie den Einschaltknopf vom 1. Modus gedrückt und bewegen Sie den Geschwindigkeitsregler rechts oder links entsprechend zur Drehzahlerhöhung oder Drehzahlensenkung des Aufsatzes und Messers.
6. Anschließend trennen Sie die Maschine vom Stromnetz. Warten Sie bis zum vollständigen Stoppen des Messers. Dann trennen Sie das Motorgehäuse und die Schüsseldeckel und ziehen Sie die Messer heraus. Nur danach darf das zubereitete Lebensmittel in das vorbereitete Behälter ausgegossen oder ausgeschüttet werden. **VORSICHT!** Die Schneide des Messers ist sehr scharf!



VERWENDUNG VON SCHEIBEN ZUM HOBELN, SCHNEIDEN, REIBEN UND ZURBEREITUNG DER KARTOFFELPLÄTZCHEN

1. Setzen Sie die gewünschte Scheibe auf den Aufsteckstift für die Aufsätze in die Schüssel der Küchenmaschine (wie im dem Bild gezeigt)
2. Setzen Sie den Schüsseldeckel auf die Schüssel, indem Sie diese im Uhrzeigersinn bis er einrastet drehen.
3. Schließen Sie das Motorgehäuse an (wie im Bild gezeigt). Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an. Wählen sie dann die Geschwindigkeit «1» oder «2» und drücken Sie den Einschaltknopf der Geschwindigkeit «1» oder «2». Beim Betrieb im 1. Modus kann mit einem Geschwindigkeitsregler die Geschwindigkeit der Scheibe. Dazu halten Sie den Einschaltknopf vom 1. Modus gedrückt und bewegen Sie den Geschwindigkeitsregler rechts oder links entsprechend zur Drehzahlerhöhung oder Drehzahlensenkung der Scheibe. So können Sie hobeln, schneiden oder Raspelaufsatz zur Zubereitung der Kartoffelplätzchen. Wenn Obst/Gemüse steckengeblieben sind, dann verwenden Sie andere Obst oder Gemüse um diese hineinzuwickeln (ohne übermäßig Kraft einzusetzen). Wenn das nicht hilft, dann schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie es auseinander, um die steheengebliebene Obst/Gemüse hervorzuholen.
4. Anschließend trennen Sie die Küchenmaschine vom Stromnetz. Warten Sie bis zum vollständigen Stoppen der Scheibe. Dann trennen Sie das Motorgehäuse, die Schüsseldeckel in umgekehrter Reihenfolge und entnehmen Sie die Scheibe und den Aufsteckstift für die Aufsätze. Nur danach darf das zubereitete Lebensmittel in das vorbereitete Behälter ausgegossen oder ausgeschüttet werden. **VORSICHT!** Greifen Sie die Scheiben vorsichtig an, da die Schneid- bzw. Raspelflächen sehr scharf angeschliffen sind.



TRANSPORT, REINIGUNG UND BEWAHRUNG

Transport. Der Transport des Geräts ist bei jeder Art von Transport mit der Anwendung von Regeln erforderlich Befestigung von Ladungen, die die Erhaltung der Präsentation des Produktes und / oder der Verpackung und deren weiteren sicheren Betrieb gewährleisten. Setzen Sie das Gerät während der Handhabung KEINE Schockbelastungen aus.

Reinigung. **ACHTUNG!** Man kann die Teile des Gerätes nie in der Geschirrabwaschmaschine waschen. Man darf auch keine Chemikalien und abrasive Stoffe verwenden. Man muss immer das Gerät von der Reinigung von der Netzspannung freischalten. Den Motorteil muss man mit dem weichen, etwas feuchten Tuch reinigen. Man darf ihn unter dem Wasserstrahl nicht waschen, sowie in das Wasser oder andere Flüssigkeiten durchdringen. Für Waschen muss man warmes Wasser (nicht größer als 50°C) und gewöhnliches Reinigungsmittel verwenden, man muss mit den Messern sehr aufmerksam werden, da sie sehr scharf sind. Teile der Gerätes, die den unmittelbaren Kontakt mit dem Essen haben, muss man jeden Mal nach der Verwendung des Gerätes reinigen.

Lagerung. Das Gerät muss in Räumen gelagert werden, in denen die Erhaltung einer Präsentation vorausgesetzt wird Produkt und seine weitere sichere Bedienung. Stellen Sie sicher, dass das Gerät und alle Zubehörteile vollständig getrocknet sind.

REGEL DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

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

BEDEUTUNGEN DER GARANTIELEISTUNGEN

Beim Kaufen des Gerätes muss man seine Prüfung in Ihrer Gegenwart und Ausfüllung d. r. Garantiebrochüre (Stempel der Handelsorganisation, Datum des Verkaufs und Unterschrift des Verkäufers) anfordern. Ohne Vorlage der Garantiebrochüre oder im Fall ihrer falschen Auffüllung werden keine Qualitätsbeanstandungen angenommen werden und Garantiereparatur nicht durchgeführt. Die Garantiebrochüre muss man bei jedem Anruf an das Servicezentrum im Laufe der ganzen Garantiefrist vorlegen. Das Gerät nimmt man auf den Nachverkaufservice nur im vollen Lieferumfang an. Die Garantiefrist beginnt vom Zeitpunkt des Verkaufs vom Gerät dem Käufer. Wir bitten Sie alle Dokumente, die das Datum vom Kaufen des Gerätes (Kassenzettel oder Warenczettel) bewahren. Die Bedingung der kostenlosen Garantieleistung Ihres Gerätes ist seine ordnungsgemäße Verwendung, die hinter Rahmen der persönlichen Haushaltsbedarfe nicht kommt, in Übereinstimmung mit den Anforderungen der Bedienungsanleitung, das Fehlen von mechanischen Verletzungen und Folgen der nachlässigen Behandlung mit dem Gerät. Die Garantie verbreitet sich auf alle Fertigungs- und Konstruktionsfehler, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, die im Laufe der Garantiefrist festgestellt werden. In diese Periode liegen alle Fehlerteile, außer Fehler, die im Abschnitt „Garantie verbreitet sich nicht auf“ angegeben sind, dem kostenlosen Austauschen im Servicezentrum unter.

GARANTIE VERBREITET SICH NICHT AUF

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

Hersteller: Sites Electric Kampanie Limited, China.

Information über Herstellungsdatum ist auf der Einzelverpackung angegeben.

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





Przeczytaj uważnie instrukcję przed uruchomieniem blendera. Zachowaj instrukcję, możesz potrzebować ją w przyszłości.

Urządzenie przeznaczone jest do mielenia żywności, przygotowywania emulsji, zacieranania, bicia napojów, musów itp. Do użytku w gospodarstwie domowym, nie nadaje się do zastosowań przemysłowych.
Ważne! Blender 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 skonsumowana potęga: 1000 Wt

Termin działania - 3 lata
Termin gwarancyjny - 12 miesięcy

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 zatapialnej są prawidłowe.
 - Przed rozbiorem należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał.
 - Nie należy używać akcesoriów, które nie znajdują się w zestawie.
 - Metalowe noże są bardzo ostre, należy zachować szczególną ostrożność w obchodzeniu się z nimi.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie należy używać go do celów komercyjnych lub innych, które przekraczają użytek domowy.
 - Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania żywności. Nie mieszać farby i rozpuszczalniki za pomocą blendera.
 - 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

Wyjąć urządzenie i akcesoria z opakowania. Nie należy pozostawiać opakowania (torebki, styropian, itp.) w dostępnym dla małych dzieci miejscu, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.

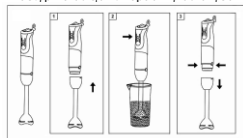
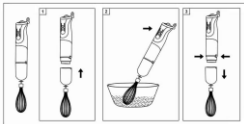
Wyczyść urządzenie miękką, wilgotną szmatką. Należy umyć wszystkie akcesoria zgodnie z zaleceniami opisanymi w sekcji „Transport, czyszczenie i przechowywanie”.

WYKORZYSTANIE NASADKI TRZEPACZKA

- Używaj trzepakki do ubijania śmietany, białek jaj, ciasta biszkoptowego, puree, zupy, sosu itp.
1. Włóż trzepakkę do ubijania w otwór w reduktorze, aż do kliknięcia.
 2. Ustaw reduktor trzepakki (z zainstalowaną trzepakką) na silnikową część aż do całkowitej blokady (kliknięcia).
 3. Podłącz urządzenie do sieci. Opuść trzepakkę w zbiornik i tylko wtedy wybierz prędkość „1” lub „2” oraz nacisnij odpowiedni przycisk włączania prędkości. Podczas pracy w trybie 1 z pomocą regulatora prędkości obrotowej można regulować prędkość obrotową trzepakki. Aby to zrobić, przytrzymując przycisk włączania 1-go trybu przesuń regulator prędkości obrotów w prawo lub w lewo, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć prędkość obrotową trzepakki.
 4. Po zakończeniu pracy należy zaccakać do całkowitego zatrzymania trzepakki i wyjąć ją z pojemnika. Odłącz blender od sieci. Następnie odłącz trzepakkę od części silnikowej.

WYKORZYSTANIE NASADKI BLENDERA ZATAPIALNY

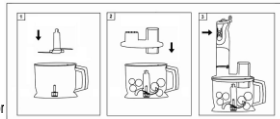
1. Ustaw nasadkę blendera zatapialny na silnikową część robota aż do całkowitej blokady nasadki blendera (kliknięcia).
2. Podłącz urządzenie do sieci. Opuść blender do zbiornika. Następnie wybierz szybkość „1” lub „2” i nacisnij przycisk włączania prędkości „1” lub „2”. Podczas pracy w trybie 1 z pomocą regulatora prędkości obrotowej można regulować prędkość obrotową noża blendera. Aby to zrobić, przytrzymując przycisk włączania 1-go trybu przesuń regulator prędkości obrotów w prawo lub w lewo, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć prędkość obrotową noża blendera.



3. Po zakończeniu pracy należy odłączyć robota od sieci. Poczekaj do całkowitego zatrzymania noża blendera. Potem odłącz nasadkę blendera zasilany lub część silnikową robota.
Zasady działania nasadki do przygotowywania puree i nasadki blendera zasilany są podobne.
Uwaga! Ostrze noża jest bardzo ostre!

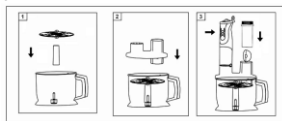
KORZYSTANIE Z NOŻA DO ROZDRABNIANIA.

1. Umieść misę robota na podstawie.
2. Ustaw wałek do nasadek i noż do rozdrabniania produktów.
3. Umieść produkty w misie.
4. Zażość pokrwyę misy na misę, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.
5. Podłącz część silnikową (jak pokazano na rysunku). Podłącz urządzenie do sieci. Następnie wybierz prędkość „1” lub „2” i naciśnij przycisk włączania prędkości „1” lub „2”. Podczas pracy w trybie 1 z pomocą regulatora prędkości obrotowej można regulować prędkość obrotową nasadki lub noża. Aby to zrobić, przytrzymując przycisk włączania 1-go trybu przesuń regulator prędkości obrotów w prawo lub w lewo, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć prędkość obrotową nasadki lub noża.
6. Po zakończeniu pracy należy odłączyć robota od sieci. Poczekaj do całkowitego zatrzymania noża. Potem odłącz część silnikową robota oraz pokrwyę misy i wyjmij noż. Dopiero wtedy przeleń lub przesyj przygotowany produkt do przygotowanego pojemnika.



KORZYSTANIE Z TARCZ DO SZATKOWANIA, KROJENIA, TARCIA I DERUNÓW

1. Zainstaluj odpowiednią tarczę na wałku do nasadek w misie robota (jak pokazano na rysunku).
 2. Zażość pokrwyę misy na misę, obracając w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.
 3. Podłącz część silnikową (jak pokazano na rysunku). Podłącz urządzenie do sieci. Następnie wybierz prędkość „1” lub „2” i naciśnij przycisk włączania prędkości „1” lub „2”. Podczas pracy w trybie 1 z pomocą regulatora prędkości obrotowej można regulować prędkość obrotową tarczy. Aby to zrobić, przytrzymując przycisk włączania 1-go trybu przesuń regulator prędkości obrotów w prawo lub w lewo, aby odpowiednio zwiększyć lub zmniejszyć prędkość obrotową tarczy. Możesz nasatkować, posiekać lub użyć tarki do gotowania derunów. Jeśli owoce/warzywa utknęły, można użyć innych owoców lub warzyw, aby je przepchnąć (nie używając dużej siły). Jeśli to nie pomoże, to wyłącz urządzenie i zdejmij go, aby wyjąć zaczęte owoce/warzywa.
 4. Po zakończeniu pracy należy odłączyć robota od sieci. Poczekaj do całkowitego zatrzymania tarczy. Potem odłącz część silnikową robota, pokrwyę misy w odwrotną kolejności i wyjmij tarczę i wałek do nasadek. Dopiero wtedy przeleń lub przesyj przygotowany produkt do przygotowanego pojemnika.
- UWAGA!** Bierz tarczę delikatnie, ponieważ otwory na nich są ostro zaostrome.



TRANSPORTOWANIE, CZYSTKA I PRZECHOWYWANIE

TRANSPORTOWANIE. Transportować urządzenie należy z pomocą dowolnego zaduszonego transportu z zastosowaniem reguł umocowania ładunków, co zabezpiecza jego całość i/lub 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. Czysta część silnikowa należy myć miękką, lekko wilgotną szmatką. Nie myj go pod bieżącą wodą i nie zanurzaj w wodzie lub innych płynach. Do mycia używaj letniej wody (nie więcej 50°C) i zwykłego detergentu, uważaj z ostrzami, ponieważ są one bardzo ostre. Części urządzenia mające bezpośredni kontakt z żywnością powinny być czyszczone po każdym użyciu urządzenia. **PRZECHOWYWANIE.** Urządzenie musi być przechowywane w pomieszczeniach zamkniętych, w warunkach, które zakładają zachowanie prezentacji produktu i jego dalszej bezpiecznej eksploatacji. Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie i wszystkie jego akcesoria są całkowicie wysuszone.

ZASADY UTYLIZACJI URZĄDZENIA

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

WARUNKI GWARANCJI

Kupując produkt, poproś o sprawdzenie go w Twojej obecności i wypełnienie karty gwarancyjnej (pieczęć organizacji handlu, data sprzedaży i podpis sprzedawcy). Bez podania karty gwarancyjnej lub gdy nie zostanie ona prawidłowo wypełniona, roszczenia dotyczące jakości nie zostaną zaakceptowane i nie zostanie wykonana żadna naprawa gwarancyjna. Kartę gwarancyjną należy okazać do centrum serwisowego w całym okresie gwarancyjnym. Produkt jest całkowicie dopuszczony do serwisu. Okres gwarancji liczony jest od momentu sprzedaży. Prosimy również o zachowanie dokumentów potwierdzających datę zakupu produktu (towar lub rachunek kasowy). Warunkiem bezpłatnej obsługi gwarancyjnej produktu jest jego prawidłowe działanie, nie przekraczające zakresu osobistych potrzeb domowych, zgodnie z wymaganiami instrukcji obsługi produktu, brakiem uszkodzeń mechanicznych i konsekwencjami nieostrożnego obchodzenia się z produktem. Produkt jest dopuszczony do serwisu gwarancyjnego w czystej postaci (w miarę możliwości czyszczony i wycierany). 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.

GWARANCJA NIE OBOWIĄDUJE

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

Producent: Sites Electric Company Limited, Chiny.

Informacje na temat daty produkcji patrz na opakowaniu indywidualnym.

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





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

Dispozitivul este destinat măcinării produselor alimentare, preparării emulsiilor, mashing, baterea băuturilor, spumelor etc. Pentru uz casnic, neprotiv pentru uz industrial.

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

CARACTERISTICI TEHNICE

Tensiune nominală: 220-240 V
Frecvența nominală a curentului: 50 Hz
Consum nominal de putere: 1000 W

Durata de funcționare – 3 ani
Perioada de garanție – 12 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.
 - 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 apă 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.
 - Fiiți 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 dezasblare, asigurați-vă că motorul este oprit complet.
 - Nu utilizați accesorii care nu sunt incluse în ansamblul blenderului.
 - Cuțitele metalice sunt foarte ascuțite, fiți foarte atenți când le folosiți. Apucați piesele, care se află departe de marginile tăietoare când le folosiți.
 - Scoateți întotdeauna cuțitul înainte de a turna conținutul din bol.
 - Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic. Nu-l utilizați în scopuri comerciale sau de altă natură.
 - Aparatul este destinat exclusiv prelucrării produselor alimentare. Nu amestecați vopsea și solventii 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

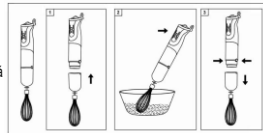
ATENȚIE! Înainte de asamblarea blenderului, asigurați-vă că acesta nu este conectat la rețea. Scoateți aparatul și accesoriiile din ambalaj. Curățați aparatul cu o cârpă umedă moale. Asigurați-vă că ați spălat toate accesoriiile în conformitate cu recomandările descrise în secțiunea "Transport, curățare și depozitare".

UTILIZAREA DUZEI TEL

ATENȚIE! Înainte de asamblarea blenderului, asigurați-vă că aparatul nu este conectat la rețea.

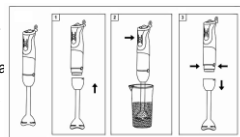
Utilizați telul pentru a bătrea creștii, albușului de ou, aluatului de biscuiți, piureului de cartofi, supei, sosului, etc.

1. Introduceți duza tel pentru bătare în orificiul din reductor până la click.
2. Instalați reductorul telului (cu telul instalat) pe partea motorului, rotind în sensul acelor de ceasornic până la fixarea completă (click).
3. Conectați aparatul în priză. Cufundați telul în recipient și numai apoi selectați viteza de lucru "1" sau "2" și apăsați butonul de viteză corespunzător. În timpul lucrului cu modul 1 cu ajutorul regulatorului de viteză, puteți regla viteza mișcării. Pentru a face acest lucru, țineți apăsat butonul modulei unu, mișcați butonul de reglare a vitezei spre dreapta sau spre stânga, pentru a mări sau micșora viteza de rotație a telului.
4. După terminarea lucrului, așteptați până când telul se va opri complet și scoateți-l din recipient. Deconectați blenderul de la priză. Apoi detașați telul din partea motorului a blenderului.



UTILIZAREA DUZEI SUBMERSIBILE A BLENDERULUI

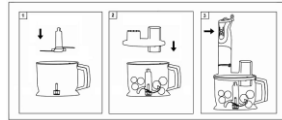
1. Instalați duza submersibilă a blenderului pe partea cu motor a robotului până la fixarea completă a duzei blenderului (pocnătură).
 2. Cuplați robotul la rețea. Coborâți blenderul în recipient. Apoi selectați viteza "1" sau "2" și apăsați butonul vitezei "1" sau "2". Pentru funcționare în regimul "1", putem regla viteza de rotație a cutitului blenderului cu ajutorul regulatorului vitezei de rotație. Rețineți în acest scop butonul de activare a regimului 1, duceți regulatorul spre dreapta sau stânga pentru creșterea sau reducerea vitezei de rotație a cutitului blenderului.
 3. La încheierea operației decuplați robotul de la rețea. Așteptați până la oprirea deplină a cutitului blenderului. Apoi decuplați duza submersibilă de pe partea motorului robotului.
- Principiile funcționării duzei pentru prepararea piureului și a duzei submersibile a blenderului sunt analogice.
- ATENȚIE!** Lama cutitului este foarte ascuțită!



ROMÂNĂ

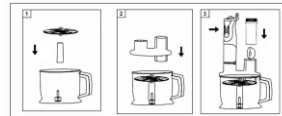
UTILIZAREA CUȚITULUI LA MĂRUNȚIRE

1. Puneți recipientul robotului pe suport.
2. Instalați axul pentru duze și cuțitul pentru mărunțirea produselor.
3. Puneți produsele în recipient.
4. Puneți capacul recipientului, rotindu-l după acele caesornicului până se aude o pocnitură.
5. Cuplați partea cu motor (cum este indicat în desen). Puneți robotul în priză. Apoi selectați viteza "1" sau "2" și apăsați butonul vitezei "1" sau "2". Dacă operați cu regimul "1", puteți regla viteza turăției duzei sau a cuțitului cu ajutorul regulatorului vitezei de turăție. Rețineți în acest scop butonul regimului 1 și duceți regulatorul vitezei spre dreapta sau stânga, respectiv, pentru mărirea sau micșorarea vitezei de turăție a duzei sau a cuțitului.
6. La încheierea lucrării, decuplați robotul din priză, Așteptați oprirea deplină a cuțitului. Apoi demontați partea cu motor și capacul recipientului pentru a scoate cuțitul. Numai după toate acestea puteți vărsa sau evacua produsul mărunțit în vasul pregătit.



UTILIZAREA DISCULUI PENTRU TĂIERE, TĂIERE, RADERE ȘI CLĂTITE DIN CARTOFI

1. Instalați discul de care aveți nevoie pe axul duzelor din recipientul robotului (cum se indică în desen).
2. Puneți capacul pe recipient, rotindu-l după acele de caesornic până la pocnitură.
3. Montați partea cu motor (cum se vede în desen). Puneți robotul în priză. Apoi selectați viteza "1" sau "2" și apăsați butonul vitezei "1" sau "2". Dacă folosiți regimul "1", puteți regla viteza turăției discului. Rețineți în acest scop butonul de activare a regimului nr.1, duceți regulatorul vitezei turăției la dreapta sau stânga pentru creșterea sau reducerea vitezei turăției discului, respectiv.



Dvs. puteți toca, tăia sau folosi răzătoarea pentru prepararea clătitelor. Dacă fructele sau legumele se împotmolesc, adăugați alte fructe sau legume pentru a le împinge fără să depuneți eforturi excesive. Dacă acest lucru este insuficient, atunci deconectați robotul, desfaceți-l pentru a evacua fructele/legumele împotmolite.

4. Când terminați operația, decuplați robotul de la rețea. Așteptați până la oprirea deplină a discului. Apoi demontați partea cu motor, capacul recipientului în ordine inversă și scoateți discul și axul pentru duze. Abia apoi puteți turna sau vărsa produsul preparat în alt vas.

ATENȚIE! Manipulați discurile cu foarte multă atenție pentru că cronicile sunt foarte ascuțite.

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 umedă. Nu o spălați sub apă curgătoare și nu o scufundați în apă sau în alte lichide. Pentru spălare, utilizați apă caldă (nu mai mult de 50 °C) și un detergent obișnuit, fiți atent 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 servicii 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 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 supraîncălzire, 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 manipularii neglijente, transportului și depozitării necorespunzătoare, căderii produsului.
11. Daune cauzate de animale (inclusiv de rozătoare și insecte).

Producător: Sites Electric Company Limited, RPC



Pentru informații privind data fabricării, consultați ambalajul.

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