ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: ООО "НПП НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", 440052, Россия, г. Пенза, ул. Гоголя 51/53 тел. /факс: (8412) 20-90-95

СДЕЛАНО В РОССИИ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Прочтите, пожалуйста, полностью инструкцию по эксплуатации перед тем, как начать использовать Ваш кухонный мини-комбайн (далее - "изделие").

- 1) Ножи для резки и диски шинковки очень острые! Обращайтесь с ними аккуратно.
- 2) Перед включением изделия в розетку проверьте соответствие напряжения сети напряжению, на которое рассчитан Ваш мини-комбайн.
- 3) Всегда отключайте изделие от сети перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- 4) Никогда не оставляйте работающее изделие без присмотра.
- 5) Никогда не позволяйте детям играть с мини-комбайном. Не допускайте пользования изделием некомпетентными лицами.
- б) Не допускайте попадания воды на корпус или сетевой шнур с вилкой, никогда не погружайте корпус в воду. Храните изделие в сухом месте. Запрещается прикасаться к клавишам изделия мокрыми руками. Не включайте изделие, если в емкости находится вода или иная жидкость. Не используйте изделие вблизи нагретых поверхностей, а также вне помещений.
- 7) Не используйте изделие с повреждениями корпуса или сетевого шнура. Для ремонта обратитесь
- в специализированную мастерскую.

 8) Не выдергивайте вилку изделия из розетки за шнур, это может привести к повреждению вилки или розетки.

Не перемещайте Ваш кухонный мини-комбайн за сетевой шнур - это может привести к повреждению процессора и травмам.

- 9) Всегда извлекайте ножи перед опорожнением емкости. 10) Не подключайте разобранное изделие к сети и всегда отключайте его перед разборкой или извлечением ножей. Никогда не дотрагивайтесь до вращающихся ножей или аксессуаров мини-комбайна. Не пытайтесь остановить вращающиеся ножи или аксессуары комбайна каким бы то ни было способом. Выключите изделие и дождитесь остановки вращающихся деталей.
- 11) Мини-комбайн предназначен исключительно для бытового использования и для обработки небольшого количества продуктов для единовременного потребления. Не используйте его для переработки больших количеств продуктов сразу. Режим работы изделия повторнократковременный. Не включайте изделие непрерывно на время более 1 минуты. Дайте двигателю мини-комбайна остыть по крайней мере в течение 1 минуты после каждого 1-минутного включения.
- 12) Всегда отключайте изделите от сети при замене насадок или ножей. Проверьте надежное закрепление насадок на корпусе изделия перед каждым включением.
- 13) Содержите Ваш мини-комбайн в чистоте. Тщательно чистите изделие после каждого использования (см. раздел "Чистка и уход").



Проявляйте особую осторожность при чистке ножей.



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку кухонного мини-комбайна "Ладомир Пожалуйста, внимательно изучите инструкцию перед использованием кухонного мини-комбайна



- 1. Корпус мини-
- 2. Кнопка включения
- 3. Диск шинковки
- 6. Крышка шинковки
- . Привод диска
- для измельчения /
- 9. Крышка измельчителя
- 10. Нож измельчителя



Использование мини-комбайна в качестве измельчителя

- 1. Установите емкость на корпусе мини-комбайна и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- 2. Установите ножи внутрь емкости на штырь привода.
- 3. Поместите мясо (предварительно порезанное на кусочки размером 1 см, без хрящей, костей или жил) или овощи (предварительно порезанные на кусочки размером 2-3 см) в емкость. Не загружайте больше 150 г продуктов единовременно.
- 4. Закройте емкость крышкой, повернув ее по часовой стрелке до
- 5. Подключите мини-комбайн к сети. Придерживая мини-комбайн. несколько раз кратковременно нажмите на кнопку включения.
- 6. После того, как продукты достаточно измельчены, отключите мини-комбайн от сети. После остановки двигателя откройте емкость. извлеките ножи и переложите проодукты из емкости.

Использование мини-комбайна в качестве шинковки

- 1. Установите емкость на корпусе мини-комбайна и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- 2. Выберите диск для шинковки (возможно два варианта).
- Установите диск для шинковки и его ось внутрь емкости на штырь
- 3. Закройте емкость крышкой, повернув ее по часовой стрелке до упора.
- 4. Подключите мини-комбайн к сети. Нажмите на кнопку включения. Поместите продукты, предназначенные для шинковки, в отверстие крышки и, нажимая на толкатель, постепенно протолкните их. Нашинкованная масса будет выходить из изделия через раструб крышки. Подставьте подходящий контейнер для сбора нашинкованных продуктов.
- 5. Никогда не проталкивайте продукты в отверстие крышки руками это может привести к травмам.

Возможны два варианта работы комбайна в режиме шинковки:

- при установке штока-привода 7 (см. рис) с пластиковым диском заслонка 5 (см. рис) не устанавливается, и нашинкованная масса продуктов выходит через раструб крышки:
- при установке штока-привода 7 без пластикового диска устанавливается заслонка 5. и комбайн шинкует продукты внутрь собственной емкости 8 (см. рис).

Металлический диск шинковки 3 (см. рис.) имеет две рабочие поверхности. Для различной степени измельчения продуктов устанавливайте диск шинковки требуемой стороной.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- 1) Комплект кухонного комбайна (полный перечень аксессуаров согласно рисунку)
- 2) Паспорт / инструкция по эксплуатации
- 3) Гарантийный талон
- 4) Упаковочная коробка
- 5) Сертификат качества "Ладомир"

Возможные неисправности и метолы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Цвигатель не работает	Работает защита от пуска открытого изделия.	Проверьте фиксацию емкости.
Перегрев двигателя, появление неприятного запаха.	Спишком большая загрузка комбайна или комбайн включен на чрезмерно длительное время.	Уменьшите количество продуктов, дайте двигателю комбайна остыть, затем запустите комбайн снова.

Чистка и уход

- Всегда отключайте изделие от сети перед чисткой.
- · Корпус с двигателем всегда чистите слегка влажной тканью. Никогда не погружайте корпус в воду или под струю воды.
- Все остальные части комбайна можно мыть теплой волой с мылом или средством для мытья посуды. После мойки сполосните аксессуары чистой водой и дайте им высохнуть.
- Не используйте для чистки абразивные чистящие или полировочные пасты, а также проволочные губки - они могут повредить ножи или пластиковые поверхности.
- Во избежание травм всегда обращайтесь с ножами очень аккуратно.

Технические характеристики

Напряжение питания 220-230 В Мошность 80 Вт Частота тока 50 Гц

Срок службы 5 лет

