

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

**СДЕЛАНО В РОССИИ**

*Возможные неисправности и методы их устранения*

Неисправность	Возможная причина	Метод устранения
Двигатель не работает	Работает защита от пуска открытого изделия	Разберите комбайн, а затем соберите снова, тщательно фиксируя все части.
Перегрев двигателя, появление неприятного запаха.	Слишком большая нагрузка комбайна или комбайн включен на чрезмерно длительное время	Уменьшите количество продуктов, дайте двигателю комбайна остыть, затем запустите комбайн снова.
Качество резки мяса неудовлетворительное.	Чрезмерная нагрузка мясом, либо большое количество жил / хрящей в мясе.	Уменьшите количество мяса, либо извлеките жилы / хрящи.
Плохо приготавливается соус	Отсутствует вода или количество жидкости недостаточно	Добавьте необходимое количество воды.

**Чистка и уход**

- Всегда отключайте изделие от сети перед чисткой.
- Корпус с двигателем 7 (см. рис.) всегда чистите слегка влажной тканью. Никогда не погружайте корпус в воду или под струю воды.
- Все остальные части комбайна можно мыть теплой водой 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 15 и 18 (см. рис.) очень аккуратно.
- При обработке красящих продуктов (например, свеклы) пластиковые части комбайна могут окраситься. Во избежание этого протрите пластиковые части комбайна, которые контактировали с красящими продуктами, небольшим количеством растительного масла, после чего эти части комбайна можно мыть обычным способом.

**ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ**

**Прочтите, пожалуйста, полностью инструкцию по эксплуатации перед тем, как начать использовать Ваш кухонный 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 кухонный 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 кухонным комбайном. Не допускайте пользования изделием некомпетентными лицами.
- 6) Не допускайте попадания воды на корпус 7 или сетевой шнур с вилкой, никогда не погружайте корпус 7 в воду. Храните изделие в сухом месте. Запрещается прикасаться к клавишам изделия мокрыми руками. Не включайте изделие, если в емкостях 5, 13 или 20 находится вода или иная жидкость.
- 7) Не используйте изделие с повреждениями корпуса или сетевого шнура. Для ремонта обратитесь в специализированную мастерскую.
- 8) Не позволяйте излишним касаниям сетевого шнура к поверхностям стола или прикасаться к нагретым поверхностям.
- 9) Не используйте изделие вблизи нагретых поверхностей, а также вне помещений.
- 10) Не используйте иных насадок или аксессуаров с изделием, кроме входящих в его комплект. Использование прочих аксессуаров может привести к травмам пользователя, либо выходу изделия из строя.
- 11) Не выдергивайте вилку изделия из розетки за шнур, это может привести к повреждению вилки или розетки. Не перемещайте Ваш кухонный комбайн за сетевой шнур - это может привести к повреждению комбайна и травмам.

- 12) Всегда извлекайте ножи перед опорожнением емкости для измельчения (шинковки).
  - 13) Не подключайте разобранное изделие к сети и всегда отключайте его перед разборкой или извлечением ножей. Никогда не дотрагивайтесь до вращающихся ножей или аксессуаров комбайна. Не пытайтесь остановить вращающиеся ножи или аксессуары комбайна каким бы то ни было способом. Выключите изделие и дождитесь остановки вращающихся деталей.
  - 14) Кухонный комбайн предназначен исключительно для бытового использования и для обработки ограниченного количества продуктов для личного потребления. Не используйте его для переработки больших количеств продуктов одновременно. Режим работы изделия - повторно-кратковременный. Не включайте изделие непрерывно на время более 2 минут. Дайте двигателю комбайна остыть по крайней мере в течение 2 минут после каждого 2-минутного включения.
  - 15) При смешивании или взбивании горячих продуктов проявляйте особую осторожность - выплескивание горячей жидкости может привести к ожогам.
  - 16) Всегда отключайте изделие от сети при замене насадок или ножей. Проверьте надежное закрепление насадок на корпусе изделия перед каждым включением.
  - 17) Содержите Ваш кухонный комбайн в чистоте. Тщательно чистите изделие после каждого использования (см. раздел "Чистка и уход").
- Проявляйте особую осторожность при чистке ножей.**
- Технические параметры кухонного комбайна "Ладомир 412":**  
**Напряжение питания 220-230 В**  
**Мощность 300 Вт**  
**Частота тока ~ 50 Гц**  
**Частота вращения 12000 об/мин.**  
**Срок службы - 5 лет**

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН**  
**СОКОВЫЖИМАЛКА / БЛЕНДЕР /**  
**ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ / ШИНКОВКА / МЕЛЬНИЦА**

**ЛАДОМИР®**

Паспорт

Руководство  
по эксплуатации

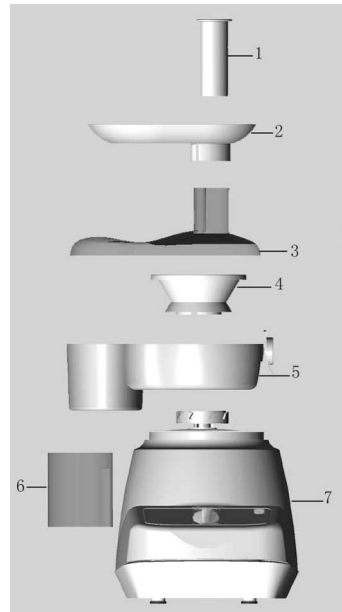


PG ME 83

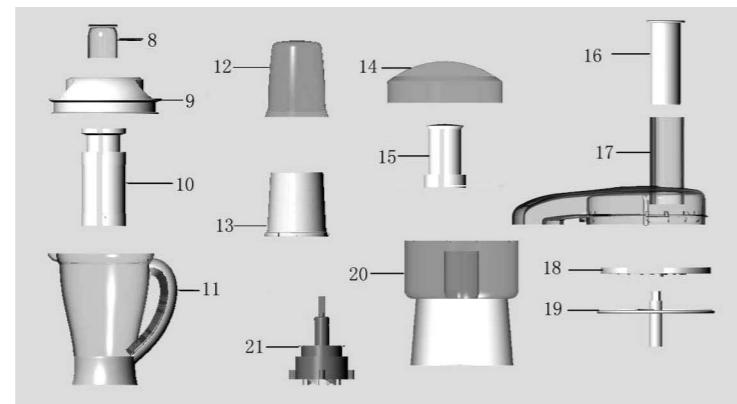
**Модель 412**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку кухонного комбайна "Ладомир 412".  
Пожалуйста, внимательно изучите инструкцию перед использованием кухонного комбайна.



1. Толкатель соковыжималки
2. Загрузочный лоток
3. Крышка
4. Фильтр соковыжималки
5. Контейнер-сепаратор
6. Емкость для сока
7. Корпус с двигателем
8. Колпачок блендера
9. Крышка блендера
10. Фильтр блендера
11. Емкость блендера
12. Крышка мельницы
13. Корпус мельницы
14. Крышка измельчителя
15. Ножи измельчителя
16. Толкатель шинковки
17. Крышка шинковки
18. Нож шинковки
19. Держатель ножа
20. Емкость шинковки
21. Вал шинковки



### 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"

Здесь и далее номера позиций указаны в соответствии с рисунком.

### Функция соковыжималки.

- 1) Разрежьте фрукты или овощи на кусочки, которые могут поместиться в направляющую крышки 3.
- 2) Поместите контейнер-сепаратор 5 на корпус 7 и закрепите его, повернув по часовой стрелке до упора. Установите фильтр 4 на вал,

затем накройте крышкой 3, закрепив ее защелкой. При этом автоматически сработает встроенный выключатель защиты от пуска открытого изделия.

3) Установите загрузочный лоток 2 на крышку 3, затем поставьте емкость для сока 6 (со встроенным фильтром) под носиком для выхода сока (обратите внимание на ориентацию емкости - вогнутая поверхность емкости должна быть обращена к корпусу 7).

4) Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "1", и изделие начнет работать.

5) Поместите нарезанные кусочками овощи или фрукты в лоток 2 и протолкните их в отверстие крышки 3 с помощью толкателя 1.

6) Никогда не проталкивайте фрукты или овощи в отверстие крышки 3 руками - это может привести к травмам.

### Функция блендера

#### 1) Приготовление фруктовых / овощных соусов

- Положите продукты, порезанные на кубики 2 - 2,5 см в емкость блендера. Объем продуктов не должен превышать 2/3 объема блендера.

- Добавьте в блендер немного воды. Вода необходима для быстрого и равномерного перемешивания продуктов.

- Закройте емкость блендера крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора (не устанавливайте фильтр 10 в емкость блендера).

- Установите центральный колпачок блендера 8 в крышку 9 и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

- Установите емкость блендера на корпус 7 и зафиксируйте его, повернув до упора. При этом автоматически сработает встроенный выключатель защиты от пуска открытого изделия.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "2", дайте изделию поработать непрерывно в течение 15-20 секунд.

- Отключите изделие от сети, после остановки двигателя отсоедините емкость блендера 11 от корпуса 7. Вылейте готовый соус из емкости.

#### 2) Приготовление колотого льда

- Поместите 15 небольших кубиков льда в емкость блендера и плотно закройте блендер крышкой 9.

- Закройте емкость блендера крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора (не устанавливайте фильтр 10 в емкость блендера).

- Установите центральный колпачок блендера 8 в крышку 9

и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

- Установите емкость блендера на корпус 7 и зафиксируйте его, повернув до упора. При этом автоматически сработает встроенный выключатель защиты от пуска открытого изделия.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "2", дайте изделию поработать непрерывно в течение 15-20 секунд.

- Отключите изделие от сети, после остановки двигателя отсоедините емкость блендера 11 от корпуса 7. Переложите колотый лед из емкости.

#### 3). Приготовление соевого молока

- Установите фильтр блендера 10 внутрь емкости блендера 11 и убедитесь в том, что он зафиксирован в этом положении.

- Закройте емкость блендера крышкой и поверните ее по часовой стрелке до упора

- Загрузите соевые бобы (предварительно выдержанные в воде в течение 8-16 часов) внутрь фильтра. Загрузка не должна превышать 3/5 от объема фильтра. Затем добавьте небольшое количество воды - вода должна полностью покрывать соевые бобы.

- Установите центральный колпачок блендера 8 в крышку 9 и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

- Установите емкость блендера на корпус 7 и зафиксируйте его, повернув до упора. При этом автоматически сработает встроенный выключатель защиты от пуска открытого изделия.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "2", дайте изделию поработать непрерывно в течение 15-20 секунд.

- Отключите изделие от сети, после остановки двигателя отсоедините емкость блендера 11 от корпуса 7. Вылейте готовое соевое молоко из емкости.

### Функция измельчителя

- Установите вал 21, а затем емкость для шинковки 20 на корпус 7 и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.

- Наденьте ножи измельчителя 15 на вал до упора. Обращайтесь с ножами осторожно. Берите ножи исключительно за пластиковый вал.

- 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 20.

- Не загружайте больше 150 г продуктов одновременно.

- Закройте емкость крышкой 14 и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети. Периодически кратковременно переключите выключатель в положение "И", при этом двигатель изделия будет работать в прерывистом (импульсном) режиме.

- При достижении требуемой степени измельчения отключите изделие от электрической сети.

- После остановки двигателя откройте крышку 14, удалите ножи 15, затем переложите продукты из емкости.

### Функция шинковки

- Установите вал 21, а затем емкость для шинковки 20 на корпус 7 и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.

- Выберите подходящий диск для шинковки (возможно два варианта). Поместите внутрь емкости для шинковки держатель диска 19, надев его на вал.

- Наденьте диск 18 на держатель 19. Закройте корпус крышкой 17 и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "2", и изделие начнет работать.

- Поместите продукты, предназначенные для шинковки, в отверстие крышки 17 и, нажимая на толкатель, постепенно протолкните их с помощью толкателя 16. Через прозрачную крышку можно будет наблюдать шинковку продуктов. Нашинкованная масса будет выходить из изделия через раструб крышки 17. Подставьте подходящий контейнер для сбора нашинкованных продуктов.

- Никогда не проталкивайте продукты в отверстие крышки 17 руками - это может привести к травмам.

### Функция мельницы (кофемолки)

- Поместите продукты, приготовленные к помолу, в емкость мельницы 13. Не загружайте больше 150 г продуктов одновременно.

- Поместите ножи для помола в корпус мельницы и зафиксируйте их. Поместите корпус мельницы 13 на корпус изделия 7 и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.

- Подсоедините шнур изделия к электрической сети, затем установите переключатель изделия в положение "2", дайте изделию поработать непрерывно в течение 30 секунд.

- Отключите изделие от электрической сети.

- После остановки двигателя снимите крышку 12, снимите ножи для помола и пересыпьте молотые продукты из емкости для помола.

- **Внимание! Попадание воды в емкость мельницы не допускается.**