7. Методы измельчения

Продукт	Максимальная	Время	Предварительная
	загрузка, г	включения, сек.	нарезка
Мясо	200	15	1-2 см
Зелень	50	6	
Орехи, миндаль	150	15	
Сыр	100	10	1-2 см
Хлеб	75	20	2 см
Лук	150	10	0,5 луковицы
Печенье	150	20	1 см
Мягкие фрукты	200	10	1-2 см
Взбивание белков	4 яйца	20	

ЗАВОД-ИЗГОТОВИТЕЛЬ: 000 "НПП НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", 440052, Россия, г. Пенза, ул. Гоголя 51/53 тел. /факс: (8412) 20-90-95

СДЕЛАНО В РОССИИ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- 1. Корпус с двигателем
- 2. Крышка емкости
- 3. Нож
- 4. Стеклянная емкость
- 5. Подставка против скольжения
- 6. Насадка для взби<u>вания</u>

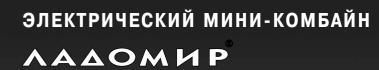
- 7. Паспорт / инструкция по применению
- 8. Гарантийный талон
- 9. Сертификат качества
- 10.Упаковочная коробка



Прочтите, пожалуйста, полностью инструкцию по эксплуатации перед тем, как начать использовать Ваш мини-комбайн.

- 1) Ножи для резки очень острые! Обращайтесь с ними аккуратно. Всегда держите ножи за пластиковый вал.
- 2) Перед включнием мини-комбайна в розетку проверьте соответствие напряжения сети напряжению, на которое рассчитан Ваш мини-комбайн.
- 3) Всегда отключайте мини-комбайн от сети перед сборкой. разборкой, чисткой или хранением.
- 4) Никогда не позволяйте детям играть с мини-комбайном.
- 5) Не допускайте попадания воды на корпус комбайна или сетевой шнур с вилкой.
- 6) Не используйте мини-комбайн с повреждениями корпуса или сетевого шнура. Для ремонта обратитесь в специализированную мастерскую.
- 7) Не позволяйте излишкам сетевого шнура свешиваться с поверхности стола или прикасаться к нагретым поверхностям.
- 8) Всегда извлекайте ножи перед опорожнением емкости.
- 9) Не подключайте разобранный мини-комбайн к сети и всегда отключайте мини-комбайн перед его разборкой или извлечением ножей
- 10) Мини-комбайн предназначен исключительно для бытового использования и для обработки небольшого количества продуктов (см. п. 7).
- 11) Всегда отключайте мини-комбайн от сети при замене насадок, чистке ножей или диска для взбивания.



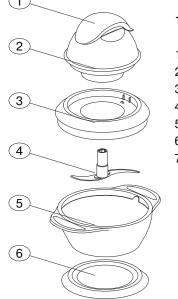






ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за покупку мини-комбайна "Ладомир 402". Пожалуйста, внимательно изучите инструкцию перед использованием мини-комбайна.



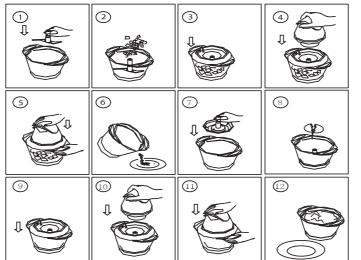
1.Описание.

- 1 Кнопка выключателя
- 2 Корпус
- 3 Крышка емкости
- 4 Нож
- 5 Стеклянная емкость
- 6 Подставка против скольжения
- 7 Насадка для взбивания



3. Важные положения.

- 1) Режим работы мини-комбайна повторно-кратковременный. Не включайте мини-комбайн непрерывно на время более 30 секунд. Дайте двигателю комбайна остыть в течение 2-х минут после каждого 30-секундного включения.
- 2) Никогда не включайте мини-комбайн, если его емкость наполнена жидкостью.
- 3) Никогда не используйте нож комбайна для измельчения твердых продуктов, например зерен кофе, кубиков льда, твердого шоколада, специй или твердых орехов.



4. Измельчение твердых продуктов.

- 1) Аккуратно возьмите ножи за пластиковый вал.
- 2) Поместите ножи на центральный штырь стеклянной емкости.
- 3) Положите в емкость продукты для измельчения.
- 4) Накройте емкость крышкой.
- 5) Установите на крышку корпус мини-комбайна с двигателем.
- 6) Подключите мини-комбайн к сети.
- 7) Периодически кратковременно нажимая на на верхнюю кнопку корпуса, произведите измельчение продуктов. Это позволит контролировать степень измельчения. (см. таблицу). Старайтесь не включать комбайн надолго, чтобы чрезмерно не перемолоть продукты.
- 8) Отключите мини-комбайн от сети.
- 9) Снимите корпус комбайна с двигателем, а затем крышку емкости.
- 10) Аккуратно извлеките ножи комбайна, держите их за пластиковый вал.
- 11) Извлеките продукты из емкости.

5. Взбивание.

- 1) Поместите белки яиц в емкость для взбивания.
- 2) Поместите диск для взбивания в центр емкости.
- 3) Накройте емкость крышкой.
- 4) Установите на крышку корпус мини-комбайна с двигателем.
- 5) Подключите мини-комбайн к сети.
- 6) Нажмите на верхнюю кнопку корпуса в течение 20 секунд.
- 7) Отключите мини-комбайн от сети.
- 8) Снимите корпус комбайна с двигателем, а затем крышку емкости.
- 9) Извлеките диск из емкости.
- 10) Переложите взбитые белки из емкости.

6. Чистка и уход.

- 1) Всегда отключайте мини-комбайн от сети перед чисткой.
- 2) Корпус с двигателем всегда чистите влажной тканью.
- Никогда не погружайте корпус в воду или под струю воды.
- 3) Все остальные части комбайна можно мыть любым способом. в том числе в посудомоечной машине.
- 4) Всегда обращайтесь с ножами очень аккуратно, берите ножи только за пластиковый вал.
- 5) 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, в том числе в посудомоечной машине.

Технические параметры мини-комбайна "Ладомир 402":

220 B Напряжение сети Мощность электрическая 350 Вт Объем емкости 500 мл

Срок службы 5 лет.



