

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 комбайн

- 1) Перед включением изделия в розетку проверьте соответствие напряжения сети напряжению, на которое рассчитан Ваш комбайн. Всегда отключайте изделие от сети перед сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- 2) Никогда не оставляйте работающее изделие без присмотра.
- 3) Никогда не позволяйте детям играть с комбайном. Не допускайте пользования изделием некомпетентными лицами или лицами с ограниченными возможностями.
- 4) Во избежание травм всегда пользуйтесь толкателем, помещая продукты в загрузочную часть.
- 5) Попадание в комбайн твердых посторонних предметов может привести к выходу из строя комбайна, а также утере прав на гарантийное обслуживание.
- 6) Не допускайте попадания воды на корпус 2 или сетевой шнур с вилкой, никогда не погружайте корпус 2 в воду. Храните изделие в сухом месте. Запрещается прикасаться к клавишам изделия мокрыми руками.
- 7) Не используйте изделие с повреждениями корпуса или сетевого шнура. Для ремонта обратитесь в специализированную мастерскую. Неправильный и некомпетентный ремонт может привести к несчастному случаю и ранению пользователя, а также к утере прав на гарантийное обслуживание.
- 8) Не позволяйте излишкам сетевого шнура свешиваться с поверхности стола или прикасаться к нагретым поверхностям.

9) Не используйте изделие вблизи нагретых поверхностей, а также вне помещений.

10) Не выдергивайте вилку изделия из розетки за шнур, это может привести к повреждению вилки или розетки. Не перемещайте Ваш комбайн за сетевой шнур – это может привести к его повреждению и травмам.

11) Комбайн предназначен исключительно для бытового использования и для обработки нормального количества продуктов для одновременного потребления. Не используйте его для переработки больших количеств продуктов одновременно. Режим работы изделия – повторно-кратковременный. Не включайте изделие непрерывно на время более 2-х минут. Дайте двигателю остыть по крайней мере в течение 2-х минут после каждого 2-минутного включения.

Технические характеристики Модель “Ладомир 407”:

Напряжение питания 220 В
Мощность 180 Вт
Частота тока 50 Гц
Емкость 200 мл

Срок службы 5 лет

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ / ШИНКОВКА

ЛАДОМИР®

Модель 407

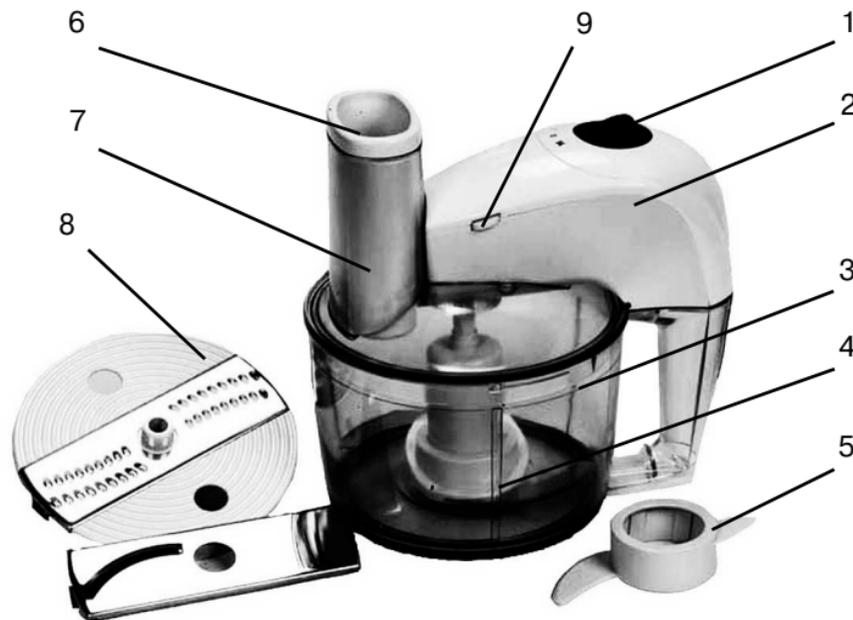
Паспорт

Руководство
по эксплуатации



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Благодарим Вас за приобретение кухонного комбайна Ладомир и надеемся, что он прослужит Вам долго и успешно. Перед использованием комбайна внимательно ознакомьтесь с инструкцией.



- 1 – Переключатель
- 2 – Корпус с двигателем
- 3 – Емкость комбайна
- 4 – Нож измельчителя
- 5 – Нож для взбивания
- 6 – Толкатель
- 7 – Крышка с раструбом
- 8 – Диск шинковки
- 9 – Кнопка фиксатора

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБАЙНА

(номера позиций приведены в соответствии с рис. 1)

1. Использование комбайна в качестве измельчителя

Установите ножи измельчителя 4 в емкость комбайна. Разрежьте мясо на кусочки толщиной не более 1 см, а овощи – на кусочки не более 2-3 см. Положите продукты в емкость 3. Старайтесь не перегружать емкость комбайна продуктами. Максимальная загрузка комбайна – 150 г.

Установите крышку 7, повернув ее по часовой стрелке, а затем и корпус с двигателем 2. Для установки корпуса с двигателем нажмите на фиксаторы 9 и установите корпус с двигателем на крышку 7 до щелчка. При неверной установке комбайн работать не будет! Подключите комбайн к электрической сети.

Периодически включите переключатель 1 в положение «И» (импульсный режим). Не включайте комбайн на долгое время – это ухудшит качество нарезки. Когда достигнуто надлежащее качество нарезки, отключите комбайн от сети, снимите корпус 2, а затем крышку 7. Извлеките продукты.

2. Использование комбайна для взбивания яичных белков.

Установите нож для взбивания 5 в емкость комбайна. Поместите в емкость белки яиц. Далее действуйте, как описано в пункте 1.

3. Использование комбайна в качестве шинковки.

Выберите шинковку с требуемой формой нарезки. Установите лезвие шинковки на диск. Установите диск внутрь емкости. Закройте емкость комбайна крышкой 7, повернув ее по часовой стрелке. Затем установите корпус с двигателем 2. Для установки корпуса с двигателем нажмите на фиксаторы 9 и установите корпус с двигателем на крышку 7 до щелчка. При неверной установке комбайн работать не будет!

Подключите комбайн к электрической сети.

Переключите выключатель 1 в положение «1», при этом диск начнет вращаться. Поместите разрезанные продукты, в раструб крышки 7 и протолкните толкателем 6. При этом нашинкованные продукты останутся в емкости комбайна.

Никогда не проталкивайте продукты в раструб руками! Это опасно и может привести к травмам. Периодически очищайте емкость комбайна от шинкованных продуктов.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ:

- 1) Комбайн в сборе
- 2) Аксессуары (см. рис 1)
- 3) Паспорт / Инструкция по эксплуатации
- 4) Гарантийный талон
- 5) Сертификат качества “Ладомир”
- 5) Упаковочная коробка

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.
Качество нарезки мяса неудовлетворительное	Слишком большая загрузка емкости либо слишком большое время работы.	Уменьшите количество продуктов и запустите комбайн снова.
Перегрев двигателя, появление неприятного запаха.	Слишком большая загрузка или комбайн включен на чрезмерно длительное время	Уменьшите количество продуктов, дайте двигателю комбайна остыть, затем запустите его снова.

ЧИСТКА И УХОД

Содержите Ваш комбайн в чистоте.

Тщательно чистите изделие после каждого использования. Всегда отключайте изделие от сети перед чисткой.

- Корпус с двигателем 2 (см. рис. 1) 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 пластиковые поверхности.