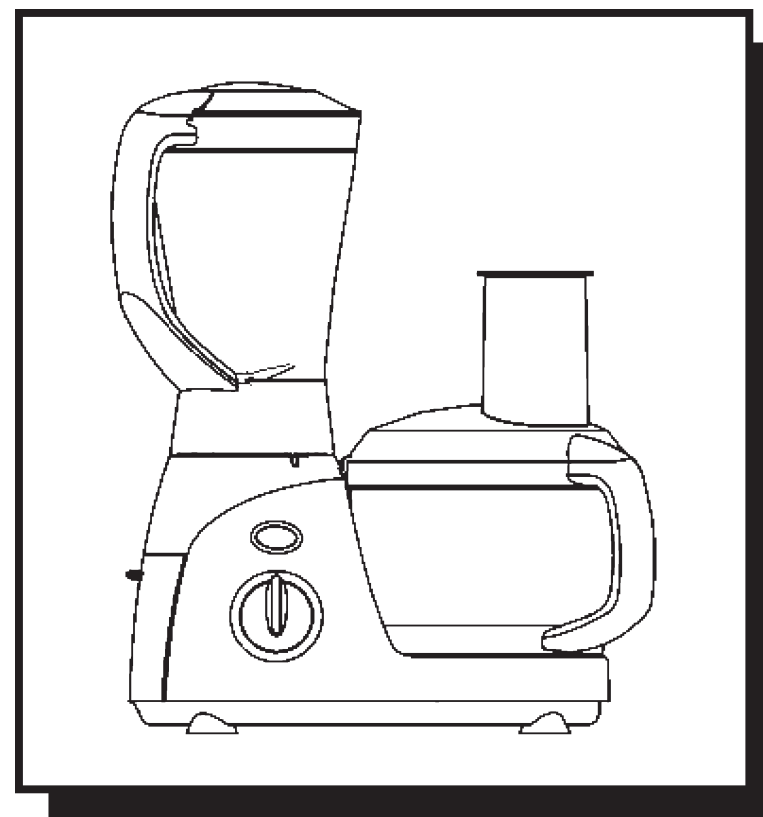


Elenberg

FP-700

FOOD PROCESSOR



INSTRUCTION MANUAL

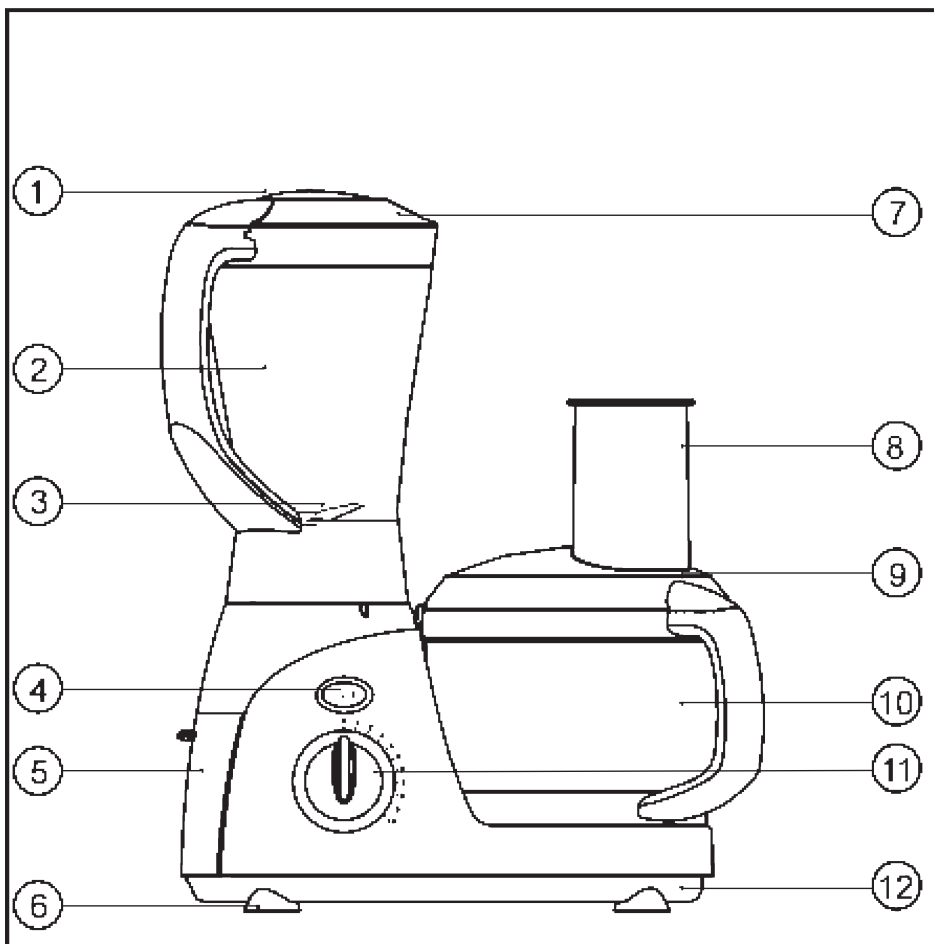
This product is for household use only



Address: YA HORNG ELECTRONIC CO. LTD.
188 INDUSTRIAL DISTRICTPING SHAN ADMINISTRATIVE DISTRICT
TANG SHIA TOWN, DONG GUAN GUANGDON, CHINA.

Адрес: ЯА ХОРНГ ЭЛЕКТРИК КО. ЛТД.
188 ИНДУСТРИАЛ ДИСТРИКТПИНГ ШЭН АДМИНИСТРАТИВ ДИСТРИКТ
ТЭНГ ШИА ТОВН, ДОНГ ГУЭН ГУЭНГДОНГ, КИТАЙ.

FEATURES



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Ingredient | 7. Blend cover |
| 2. Blender jar | 8. Feed tube |
| 3. Serrated stainless steel blades | 9. Processing cover |
| 4. Pulse | 10. Processing bowl |
| 5. Blade storage compartment | 11. Variable speed control |
| 6. Non-slip feet | 12. Cord storage |

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Догляд і чищення

1. Завжди відключайте апарат від мережі живлення при чищенні відсіку двигуна.
2. Чистіть відсік двигуна вологою тканиною. Не занурюйте відсік двигуна у воду і не промивайте його.

Завжди промивайте частини, які зіткаються з їною гарячою водою з миючим засобом безпосередньо після використання.

3. Щоб спростити очищення, промивайте з'ємні приладдя безпосередньо після використання.
4. Мийте і сушіть приладдя і чашку. Не використовуйте жорсткі губки і абразиви.
5. Всі пластмасові компоненти псуються при тривалому використанні посудомийної машини для очищення. Але всі частини цього кухонного комбайна є стійкими до впливу посудомийної машини, за винятком основи двигуна, шнура і вилки.
6. При використанні посудомийної машини мийте всі частини цього кухонного комбайна на верхній рішотці.

ПРИМІТКА: рекомендується чистити всі частини кухонного комбайна вручну теплою мильною водою, за винятком основи двигуна, шнура і вилки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Леза дуже гострі, при роботі з ними будьте уважними!

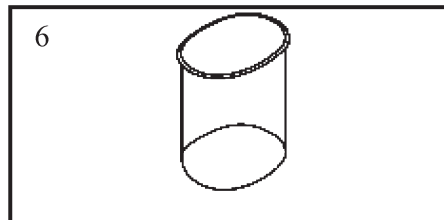
Очищення міксера

1. Швидкий метод очищення міститься в наповненні міксеру до половини мильною водою і невеликою кількістю миючого засобу. Натисніть кнопку PULSE на декілька секунд. Відключіть прилад від мережі. Потім зніміть чашу і промийте під проточною водою.
2. При ретельному очищенні, виверніть систему лез з чашки поворотом проти ходу годинникової стрілки, як вказано стрілкою «ореп» [Відкрити]. Зніміть сіліконове гумове ущільнення з блоку лез. Промийте кришку, чашу, гумове ущільнення і блок лез в теплій мильній воді. Зберіть в зворотньому порядку. Переконайтесь у тому, що сіліконове гумове ущільнення зафіксовано. Поверніть блок лез у напрямку кнопки «lock» [Закрити] до кінця.

IDENTIFICATION OF PARTS

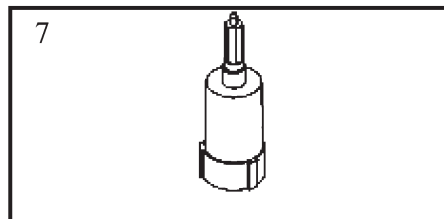
6.Pusher

The pusher guides ingredients evenly down the feed tube and into the bowl. It can also be used to close the feed tube to prevent ingredients from escaping down the feed tub.



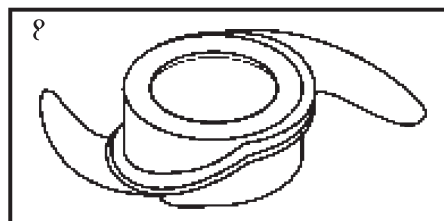
7.Tool holder

This device drives all food processing attachments. The device must be in place to operate the food processor.



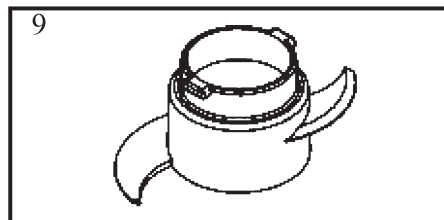
8.Blade

The stainless steel blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures. Remove blade protective cover before use and replaced on the blade when not in use. The cutting edges of the blade are very sharp, avoid touching them!



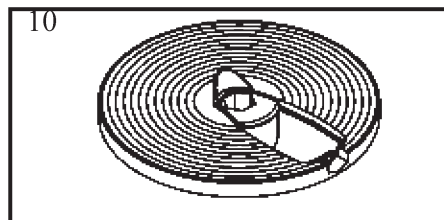
9.Kneading blade

The kneading blade can be used for kneading dough for bread and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.



10.Holding disc

The holding disc, houses the various attachments- slicing, chipping, grating and shredding.



ЗБЕРІГАННЯ

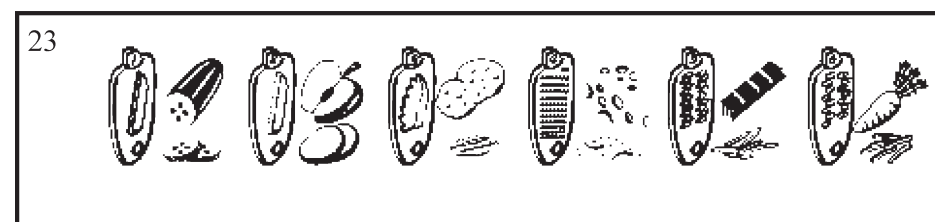
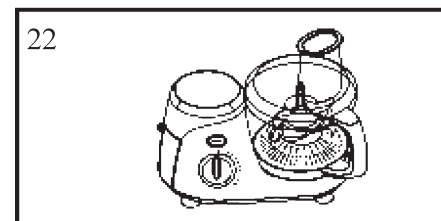
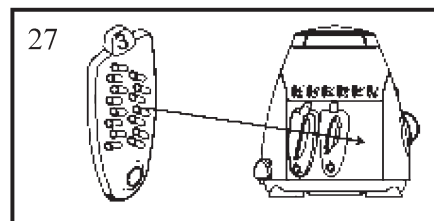
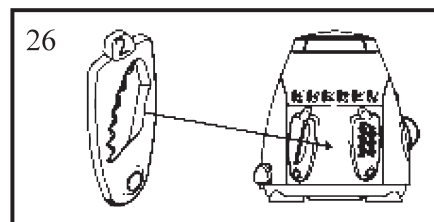
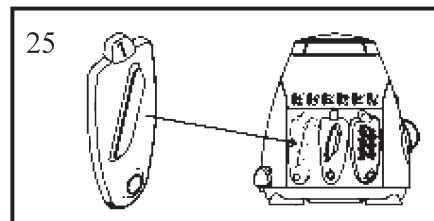
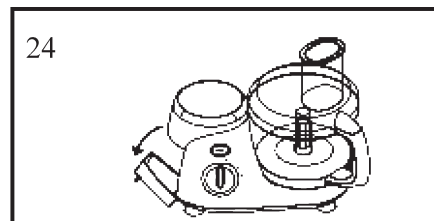
Цей кухонний комбайн розроблено з можливістю зберігання всіх насадок всередині самого апарата (мал. 22).

Відсік для зберігання лез

ПРИМІТКА: Всі леза помічені функціональними номерами (мал. 23).

Потягніть вниз дверцю відсіка для зберігання лез (мал. 24).

1. Лезо 1 призначено для тонкого нарізання і розміщено прямо перед лезом для великого нарізання.
2. Лезо 2 призначено для крупного нарізання і розміщено прямо за лезом для тонкого нарізання (мал. 25).
3. Лезо 3 призначено для стругання (чипси) і розміщено посередині в передній частині відсіка для зберігання лез (мал. 26).
4. Лезо 4 призначено для натирання і розташовано прямо за лезом для стругання.
5. Лезо 5 призначено для дрібного шинкування і розміщено позаду в правій частині відсіка для збереження лез (мал. 27).
6. Лезо 6 призначено для великого шинкування і розміщено прямо за лезом для дрібного шинкування.



Міксер

1. Зніміть гвинтову кришку з корпуса комбайна. Просто поверніть захисну кришку за ходом годинникової стрілки і зніміть (мал. 17).
2. Встановіть міксер на корпус комбайна над перемикачем швидкостей ручкою вліво. Сіра опукла стрілка ▼ під ручкою чаші міксера повинна з'єднатись з сірою стрілкою △ на корпусі комбайна (мал. 18).
3. Для фіксації міксера просто натисніть ручку чаші міксера і поверніть його вправо. Сіра опукла стрілка ▼ чаші міксера повинна суміститись з сірою опуклою стрілкою ▲ на корпусі комбайна (мал. 19).

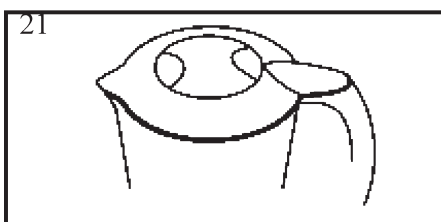
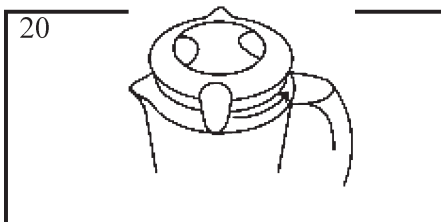
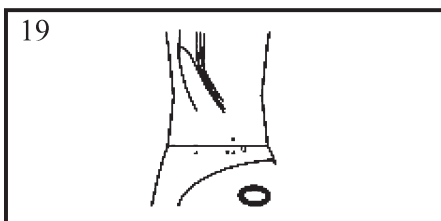
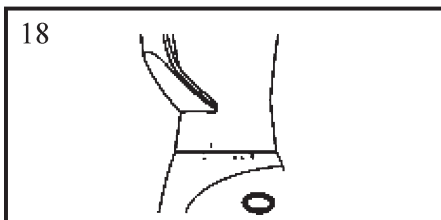
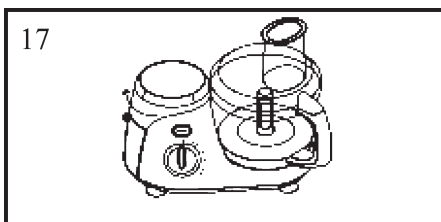
4. Додайте інгредієнти в чашу.

ПРИМІТКА: Не перевищуйте максимальну ємність – 1,5 л. Переконайтесь, що кришка правильно зафіксована перед використанням міксера.

5. Поместіть кришку на чашу міксера так, щоб довгий фіксуючий виступ був спрямований на Вас (мал. 20).
 6. Поверніть фіксуючий виступ вправо. Фіксуючий виступ повинен бути суміщений з верхньою частиною ручки чаші (мал. 21).
 7. Встановіть чашу комбайна і кришку як вказано вище.
- ПРИМІТКА:** Міксер не буде працювати, якщо чаша міксера, кришка і кришка комбайна не зафіксовані правильно.
8. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
 9. Оберіть потрібну швидкість (1–10) чи імпульсний режим (PULSE)

ПРИМІТКА: Наступні інгредієнти додаються вливанням через кришку після виймання мірної чаші.

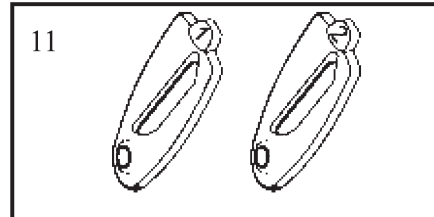
Міксер можна використовувати для вижимання сока, приготування пюре і змішування.



IDENTIFICATION OF PARTS

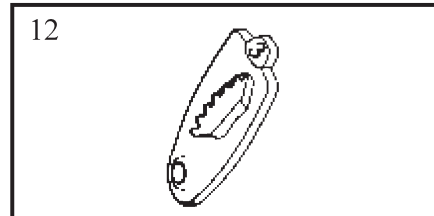
11.Slicing blades – thin and thick

The thick slicing blade is ideal for slicing a variety of fruits and vegetables.



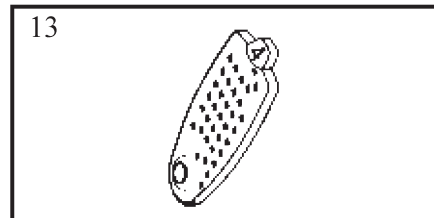
12.Chipping blade

The chipping blade is ideal for making potato chips and vegetable strips.



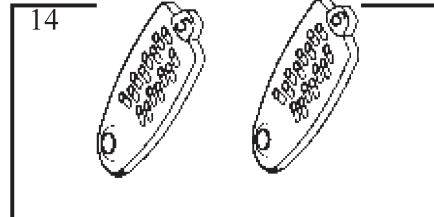
13.Grating blade

The grating blade is ideal for grating hard cheeses.



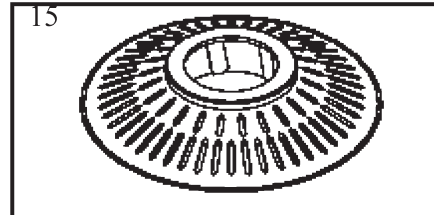
14.Shredding blades – Fine and Coarse

The coarse shredding blade is ideal for a variety of fruits and vegetables. The fine shredding blade is ideal for chocolate and a variety of fruits and vegetables.



15.Emulsifying disc

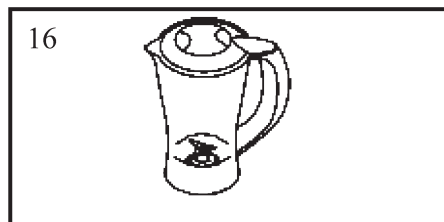
The disc is ideal for preparing mayonnaise, to whisk egg whites, creams and light batters.



IDENTIFICATION OF PARTS

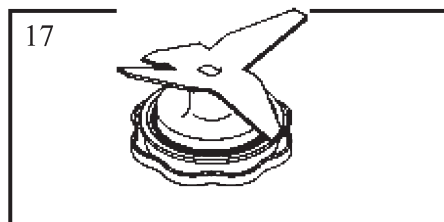
16. Blender jar

The blender jar locks onto the motor base of the food processor, to the left of the bowl. The large capacity, shatter resistance blender jug features an easy grip handle and is marked in both cups and milliliters (mls) for ease of use. The transparent jug allows you to observe the food as it is being blended, for perfect results every time. The blender will not operate unless the jug is in the locked position and the lid is correctly fitted.



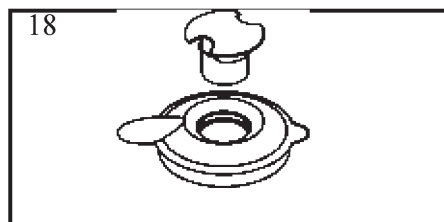
17. Ice crushing blade system

The serrated stainless steel blades are strong enough to crush ice cubes and are ideal for pureeing, blending and mixing. The blade assembly is detachable from the jug for easy and thorough cleaning. See care and cleaning section. Care should always be taken when handling blades as they are very sharp and may cause injury.



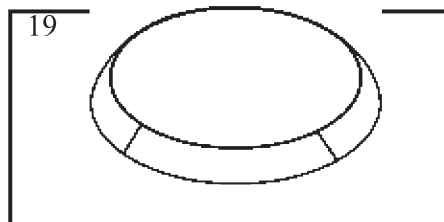
18. Blender lid with dripping hole

The blender lid securely seals the jar and the 70ml measuring cup can be removed and ingredients added gradually as you blend.



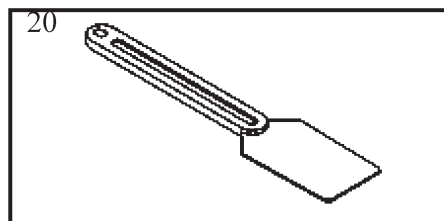
19. Screw cap

When the blender is not in use, it is recommended that the blender is removed from the food processor body and the screw cap is locked in place. The unit will not operate unless the screw cap or jar and lid are locked in place correctly.



20. Spatula

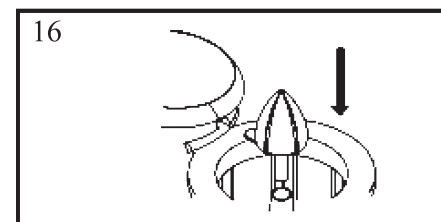
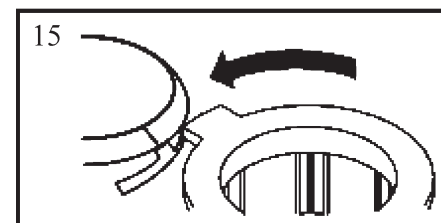
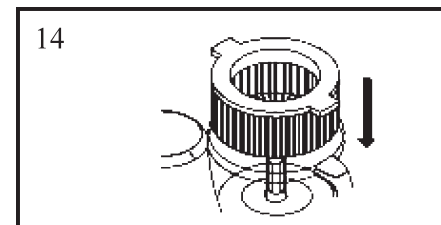
This spatula is ideal for removing all ingredients in bowl and blender jar.



Соковижималка для цитрусових

1. Розташуйте чашу як вказано вище (мал. 2, 3).
2. Розташуйте чашу соковижималки в чаші комбайна (мал. 14).
3. Повертайте проти ходу годинникової стрілки, переконавшись у тому, що вушко чаші соковижималки встало на місце.
4. Вставте соковіджимний конус у центр чаші соковижималки. Привідний вал повинен бути всередині центральної колонни чаші, конус встановлений на привідному валу (мал. 16).
5. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
6. Розріжте фрукт навпіл. Помістіть одну половину на конус і, тримаючи цитрус чаше-подібною рукою, оберіть швидкість 1.
7. Сок почне стікати по конусу крізь чашу соковижималки у чашу комбайна. Все кісточки і велика м'якоть будуть збиратись у чаші соковижималки.

ПРИМІТКА: Завжди використовуйте швидкість 1 при роботі з соковижималкою.



Леза для різання на шматки, стругання, тертя і шинкування

1. Встановіть обране лезо у фіксуючий леза диск. Тримайте диск затискачем і вставте інший кінець у фіксуючий леза диск. М'яко натискайте на кінець леза затискачем до тих пір, поки лезо не зафіксується в рівному положенні у фіксуючому леза диску (мал. 11, 12). Леза і фіксуючий леза диск повинні бути паралельні. Леза утримуються на місці двома язичками на диску.

ПРИМІТКА: Всі металеві диски мають гострі краї, будьте обережні при роботі з ними.

2. Встановіть чашу і тримач як вказано вище (мал. 2, 3, 6).

3. Встановіть фіксуючий леза диск на шпindel (мал. 13). Диск повинен бути приблизно на рівні з краями чаші.

4. Встановіть кришку на чашу і помістіть штовхач у трубку подавання.

ПРИМІТКА: Верхня частина тримача фіксується на нижній частині кришки.

5. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).

6. Оберіть потрібну швидкість.

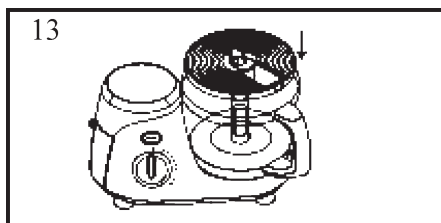
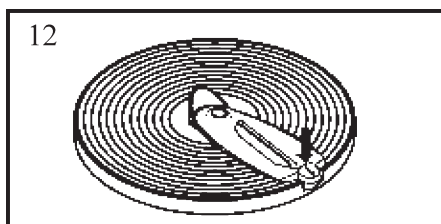
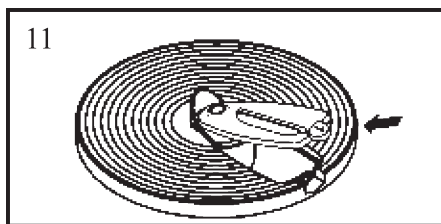
7. Вийміть штовхач з трубки подавання. Для використання лез для різання на шматки/тертя вставте інгредієнти до трубки подавання і використовуйте штовхач для проведення їх крізь трубку. Не використовуйте пальці чи інші предмети, бо всередині диска знаходяться гострі леза.

◆ Рекомендуються низькі та середні установки швидкості. При необхідності можна використовувати високі установки швидкості.

◆ Використовуйте ці леза для нарізання картоплі, огірків і натирання капусти, картоплі і великої іоркви.

◆ При нарізанні і натиранні картоплі повільно опустіть їх у трубку подавання і використовуйте штовхач.

8. По завершенні роботи відключіть живлення і від'єднайте шнур від мережі, зніміть тримач інструментів і диск з чаші перш ніж виймати харчі.



BEFORE USING THIS APPLIANCE

Ensure the food processor is unplugged and the control switch is in the 'OFF' (0) position. Thoroughly clean the parts and accessories that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.

NOTE: All metal cutting blades are extremely sharp, pay attention when handling them.

NOTE: Before you assemble the appliance, ensure that the power cord is unplugged.

Correct Alignment of unit parts

The food processor/blender will only operate if all items are locked into place correctly. To ensure that all items are correctly interlocked.

Screw cap

Fit the screw cap onto the blender body. Simply place the screw cap on the blender outlet and twist anti-clockwise until the cap is securely attached. The cap should not be loose (fig. 1).

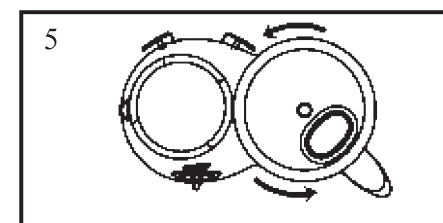
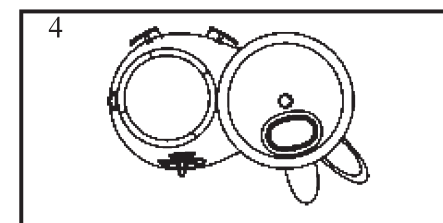
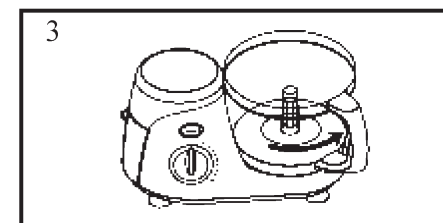
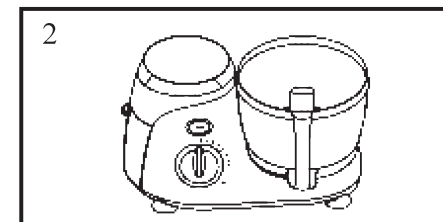
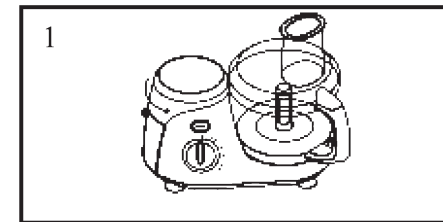
Positioning the bowl

1. Position the bowl over the drive shaft. The handle of the bowl needs to be facing you and the bowl should now be resetting on the base of the food processor (fig. 2).
2. To lock the bowl into position for use, turn the handle to the right, as far as it will go, you will feel it click into position (fig. 3).

Positioning the bowl lid

1. Place the bowl lid onto the bowl, by position the 'align' label on the lid with the top of the handle which is marked 'rotate lid to lock' (fig. 4).
2. To lock the processor bowl lid into position, ready for use, turn the cover to the right. The holding lip should be flush with the top of the bowl handle (fig. 5). Check to ensure that the bowl position hasn't altered, the handle should be pushed as far to the right as possible.

IMPORTANT: If the bowl and lid are not correctly assembled, the appliance will be no function. Check if the assembly is correct.



USING YOUR FOOD PROCESSOR

1. Ensure that the processor unit/attachment have been properly assembled and the unit is on a dry secure work top.
2. Ensure the control switch is in the '0' (off) position and plug into a suitable power supply. Turn the power outlet 'ON'.
3. Using the control dial to select the desired speed 1-10. To stop the appliance returns the switch to the '0' (position (off)). See guide to functions for recommended settings.
4. Further ingredients can be added while processing by pouring through the feed tube once the food pushers as been removed.
5. The pulse function remains on as long as the button is pressed down. Use the Pulse function for foods that require only short bursts of the power such as herbs, nuts and small fruits.

Note: Always use the food pusher to push food into the bowl. This ensures that food is more evenly processed. **NEVER use your fingers or any utensil.**

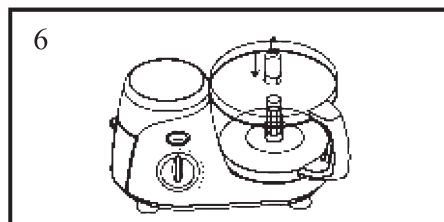
Note: when mixing a heavy load such as 1.5kg dough, do not operate for more than 1 minute at a time. For normal food loads, do not operate the appliance continuously for more than 3 minutes without any intermission for 1 minute at a time.

ASSEMBLY THE TOOLS ONTO YOUR FOOD PROCESSOR

- Before assembling the unit ensure that it is switched off and unplugged at the mains.
- Always ensure all attachments are correctly fitted.

Placing the tools holder

1. Mount the bowl on the food processor
2. Fit the tool holder onto the drive shaft (fig. 6).



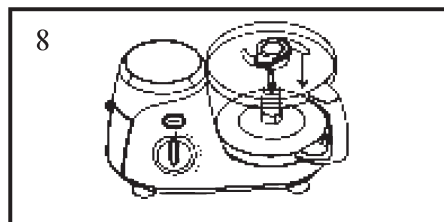
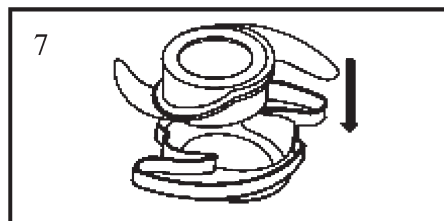
Chopping Blade

1. Fit the bowl and tool holder as detailed previously (fig. 2,3, 6).
2. Remove the protective cover from the stainless steel blade (fig. 7).
3. Fit the blade over the tool holder and press firmly into place using the central plastic section (fig. 8)

WARNING: Use extreme caution, as blades are sharp. Always handle the blade by touching its central plastic section.

4. Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of ingredients into pieces. Ensure that all cores and stones have been removed before processing, as it may damage the blade.

Note: Never exceed with any ingredient the maximum capacity in bowl – 1750ml.



5. Встановіть кришку на чашу (мал. 4, 5) і розташуйте штовхач у трубці подавання.

ПРИМІТКА: Верхня частина тримача інструментів фіксується на нижній частині кришки.

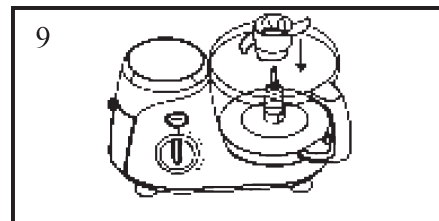
6. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
7. Оберіть потрібну швидкість.
8. По завершенні роботи вимкніть живлення і від'єднайте шнур від мережі, зніміть тримач і лезо з чаши. Перш ніж знімати лезо, переконайтесь, що воно припинило обертання.

ПРИМІТКА: Після чищення завжди одягайте на лезо захисне покриття.

Насадка для тіста

1. Встановіть чашу і тримач як вказано вище (мал. 2, 3, 6).
2. Встановіть насадку на тримач і зафіксуйте її (мал. 9).

ПРИМІТКА: якщо насадка не до кінця сіла на тримач, її можна встановити зворотнім боком.



3. Покладіть інгредієнти в чашу. Пластикове приладдя може використовуватись для замішування тіста, змішування сухих інгредієнтів і змішування легких кондитерських виробів і збитого рідкого тіста.
4. Встановіть кришку на чашу (мал. 4, 5) і помістіть штовхач у трубку подавання.

ПРИМІТКА: Верхня частина тримача інструментів фіксується на нижній частині кришки.

5. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
6. Оберіть потрібну швидкість. При приготуванні тіста/замішуванні почніть зі швидкості 1.

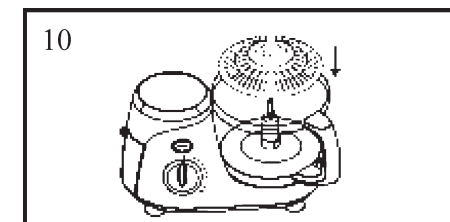
ПРИМІТКА: При приготуванні тіста зупиняйте комбайн у випадку утворення грудок.

7. По завершенні роботи відключіть живлення і від'єднайте шнур від мережі, зніміть тримач і лезо з чаши перш ніж виймати тісто.

ПРИМІТКА: Для додаткової безпеки рекомендується залишати штовхач на місці під час роботи комбайна.

Насадка – збивалка

1. Встановіть чашу і тримач як вказано вище (мал. 2, 3, 6).
2. Встановіть насадку на тримач і зафіксуйте його (мал. 10).



3. Додайте інгредієнти в чашу.
- ◆ Насадку слід використовувати для збивання.
- ◆ Не збивалка для замішування тіста чи змішування легких кондитерських виробів. При збиванні вершків і приготуванні легких соусів слід використовувати низьку швидкість.
- ◆ Ви можете приготувати майонез, соуси, яєчні білки, меренгу і збиті вершки.
4. Встановіть кришку на чашу і помістіть штовхач у трубку подавання.

ПРИМІТКА: Верхня частина тримача фіксується на нижній частині кришки.

5. Підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
6. Оберіть потрібну швидкість.
7. По завершенні роботи відключіть живлення і від'єднайте шнур від мережі, зніміть тримач інструментів і диск з чаши перш ніж виймати харчі.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

1. Переконайтесь, що прилад і приладдя правильно зібрані і комбайн розташований на сухій і надійній робочій поверхні.
2. Переконайтесь, що перемикач стоїть у положенні '0' (OFF), підключіть до джерела живлення і увімкніть живлення (ON).
3. Використовуючи перемикач, оберіть потрібну швидкість (1–10). Для зупинення приладу поверніть перемикач в положення '0' (OFF). Див. вказівки з функцій для вибору рекомендованих установок.
4. Наступні інгредієнти додаються вливанням через трубку подавання після виймання штовхача.
5. Функція імпульсного режиму діє до тих пір, поки кнопку натиснуто. Використовуйте імпульсний режим для приготування їжі, що потребує тільки короточасного підсилення потужності, такого, як трави, горіхи і невеликі фрукти.

ПРИМІТКА: Завжди використовуйте штовхач для більш рівномірної обробки харчів. **Не використовуйте пальці чи інші предмети.**

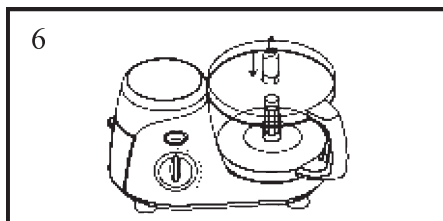
ПРИМІТКА: При змішуванні великих об'ємів, таких, як 1,5 кг тіста, не працюйте довше однієї хвилини за один раз. При звичайних об'ємах, не працюйте довше 3 хвилин без перерви на 1 хвилину.

ВСТАНОВЛЕННЯ ІНСТРУМЕНТІВ НА КУХОННИЙ КОМБАЙН

- ◆ Перед склепінням приладу переконайтесь, що він відключений від електромережі.
- ◆ Переконайтесь у правильності склепіння.

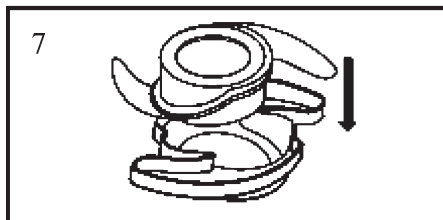
Встановлення тримача інструментів

1. Розташуйте чашу на комбайні
2. Встановіть тримач на привідний вал (мал. 6).



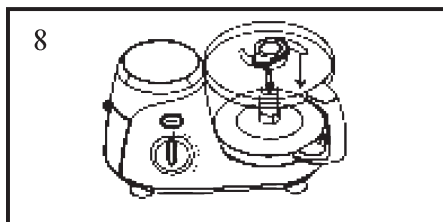
Шинкувальне лезо

1. Розташуйте чашу і тримач інструментів як вказано вище (мал. 2, 3, 6).
2. Зніміть захисне покриття леза (мал. 7).
3. Встановіть шинкувальне лезо на тримачі, вдавивши, зафіксуйте, використовуючи центральну пластикову секцію (мал. 8).



ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Леза дуже гострі, при роботі з ними тримайтесь за центральну пластикову секцію.

4. Складіть інгредієнти в чашу. Попередньо розділіть великі шматки. Переконайтесь, що всі серцевини і кісточки вийняті для запобігання пошкодження леза.



ПРИМІТКА: При використанні будь-якого інгредієнта не перевищуйте максимальну ємність у чаші – 1750 мл.

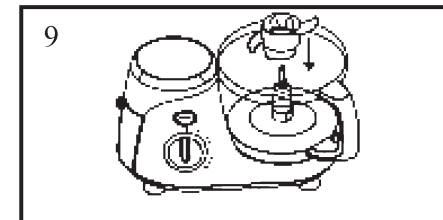
ASSEMBLY THE TOOLS ONTO YOUR FOOD PROCESSOR

5. Fit the bowl lid to the bowl (fig. 4,5) and place the pusher in the feed tube.

Note: Top of tool holder locks into underside of lid.

6. Plug the power cord into a suitable power outlet and turn the power 'ON'
7. Select the desired speed.
8. When processing is complete, switch off and unplug the appliance, remove the tool holder and blade from the bowl. Before removing blade always ensure that it has stopped rotating.

Note: After cleaning, always replace the protective cover on the chopping blade.



Emulsifying disc

1. Fit the bowl and tool holder as detailed previously (fig. 2,3,6)
2. Fit the emulsifying disc over the tool and press firmly into place (fig. 10)

Kneading accessory

1. Mount the bowl and put the tool holder on food processor as detailed previously (fig. 2,3,6).
2. Fit the kneading accessory over the tool holder and press firmly into place (fig. 9).

Note: If the blade does not sit fully down on the tool holder it may have been put on the tool holder upside down. Reverse blade and replace

3. Place ingredients into the bowl. The plastic accessory can be used to knead dough, mix dry ingredients and mix light pastry and batter.
4. Fit the lid onto the bowl (fig 4,5) and place the pusher in the feed tube.

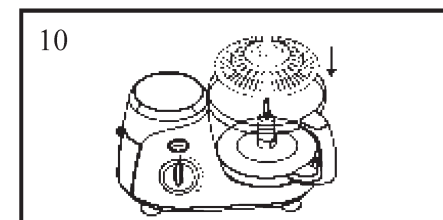
Note: Top of spindle locks into underside of lid.

5. Plug the power cord into a suitable power outlet and turn the power 'ON'
6. Select the desired speed. When making dough/kneading start on speed 1.

Note: When making dough always stop the processor when a ball has been formed.

7. When processing is complete, switch off and unplug the food processor, remove the tool holder and blade from the bowl before removing the dough.

Note: For added safety we recommend that you always leave the food pusher in place while operating the processor.



3. Add ingredients into the bowl.
 - The disc should be used for beating and whisking
 - Never use the disc to knead dough or mix light pastry. When whipping cream and making light sauces the lower speed setting should be used.
 - You can prepare mayonnaise, sauces, egg whites, meringue and whipped cream.

4. Fit the lid onto the bowl and place the pusher in the feed tube.

Note: Top of tool holder locks into underside of lid.

5. Plug the power cord into a suitable power outlet and turn the power 'ON'.
6. Select the required speed.
7. When processing is complete, switch off and unplug the food processor, remove the tool holder and emulsifying from the bowl before removing the processed food.

ASSEMBLY THE TOOLS ONTO YOUR FOOD PROCESSOR

Slicing, Chipping, Grating and Shredding Blades

- Place the blade of your choices into the blade hold disc. Hold the blade by the holding clip and insert the other end into the blade holding disc. Gently press down on the end of the blade with the holding clip until the blade is sitting flat in the blade holding disc (fig. 11, 12). The blade and the holding disk should be flush together. The blade will be held in place by two small lugs on the blade disc.

Note: All metal disks have sharp edges, take extreme care when handling/fitting and removing.

- Fit the bowl and tool holder as detailed previously (fig. 2,3&6).
- Fit the blade holding disc cover the spindle and press firmly into place (fig. 13). The holding disc should be approximately level with the rim of the bowl.

- Fit the lid to the bowl (fig. 4,5) and place the pusher in the feed tube.

Note: Top of tool holder locks into underside of lid.

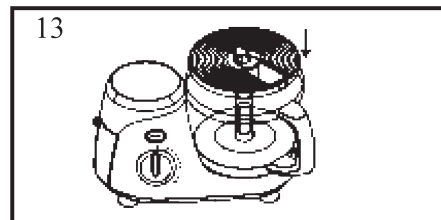
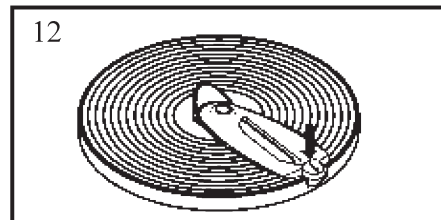
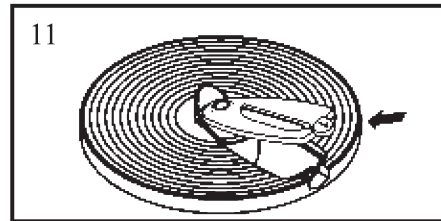
- Plug the power cord into a suitable power outlet and turn the power 'ON'.

- Select the required speed.

- Remove the pusher from the feed tube. To use the grating /slicing discs insert the ingredients into the feeding tube and use the pusher to guide them through the tube. Never use fingers or other utensils to push down the feed tube as sharp blades are located inside the disc.

- The lower and middle settings are recommended. The highest settings can be used if needed.
- Use the blades to slice potatoes, cucumber and grate cabbage, potatoes and large carrots.
- When slicing/chipping potatoes lower them slowly down the feed tube with the pusher feed tube.

- When processing is complete, switch off and unplug the food processor, remove the blade holding disc and tool holder from the bowl before removing the processed food.



ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Переконайтесь, що шнур живлення приладу від'єднаний від розетки і перемикач знаходиться в положенні OFF (0) [Відключено]

Ретельно очистіть деталі і прилади, що взаємодіють з їжею, перш ніж вперше використати прилад.

ПРИМІТКА: Всі металеві леза дуже гострі, будьте з ними уважні.

ПРИМІТКА: Перед склепінням приладу переконайтесь у тому, що шнур живлення приладу від'єднаний від розетки.

Правильне регулювання частин приладу

Комбайн/міксер буде функціонувати тільки у випадку, якщо всі частини зафіксовані правильно. Переконайтесь, що всі частини зафіксовані. Гвинтова кришка

Встановіть гвинтову кришку на корпус міксера. Просто розташуйте гвинтову кришку на вихідному отвірі і поверніть проти ходу годинникової стрілки до фіксації. Кришка не повинна сидіти вільно (мал. 1).

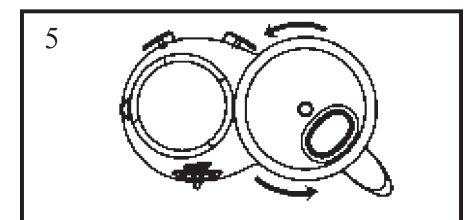
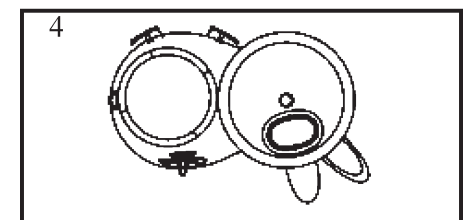
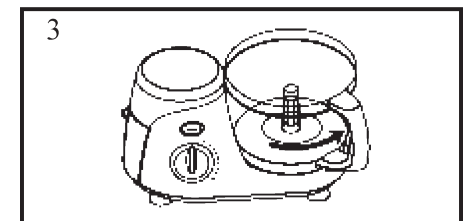
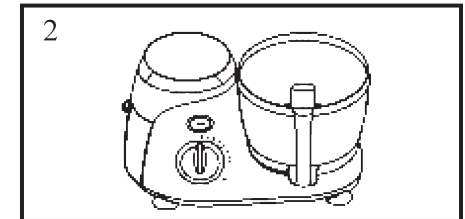
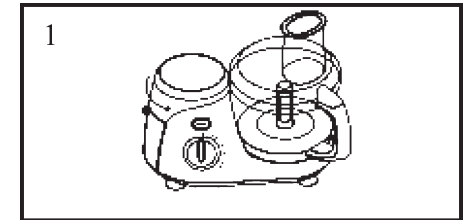
Встановлення чаши

- Встановіть чашу на привідний вал рукою до себе. Чаша повинна тепер розташовуватись на основі комбайна (мал. 2).
- Для фіксації чаши для експлуатації, поверніть ручку вправо до кінця, доки не почуєте клацання (мал. 3).

Встановлення кришки чаши

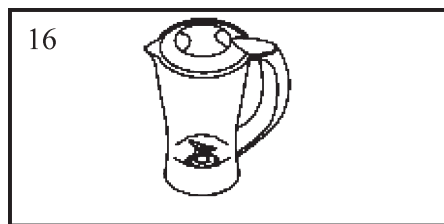
- Встановіть кришку на чашу, з'єднавши маркування з рукою (мал. 4).
- Для фіксації чаши в робочій позиції, поверніть кришку вправо. Фіксуючий виступ повинен бути зрівняний з рукою чаши (мал. 5). Перевірьте, що положення чаши не змінилося і поверніть ручку вправо до кінця.

ПРИМІТКА : Якщо чаша і кришка зібрані неправильно, прилад не буде функціонувати. Перевірьте правильність склепіння.



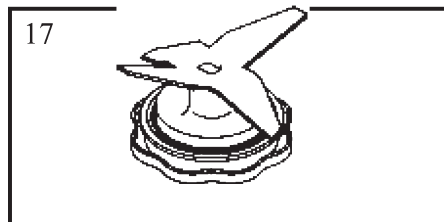
16. Резервуар міксеру

Резервуар міксеру фіксується на основі двигуна комбайна, ліворуч від чаши. Маючи велику ємність, стійкість до зруйнувань, чаша оздоблена ручкою і маркуванням у чайних чашках і мілілітрах для спрощення експлуатації. Прозорість чаши дозволяє спостерігати процес змішування їжі для досягнення найкращих результатів. Міксер не буде працювати доки чашу не буде зафіксовано і кришку встановлено вірно.



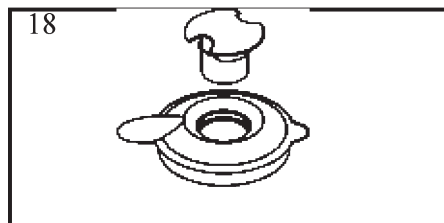
17. Система лез для коління льоду

Зубчасті леза з нержавіючої сталі достатньо сильні для коління кубиків льоду і ідеально підходять для змішування, подрібнення і приготування пюре. Комплект лез знімається з чаши для чищення. Дивіться розділ «Догляд і Чищення». Будьте уважні при роботі з лезами для запобігання порезів.



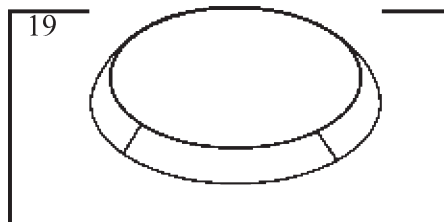
18. Кришка міксеру з отвором для відведення рідини

Кришка міксеру надійно герметизує чашу. Мірна чашка на 70 мл може вийматись. Інгредієнти можна додавати поступово під час змішування.



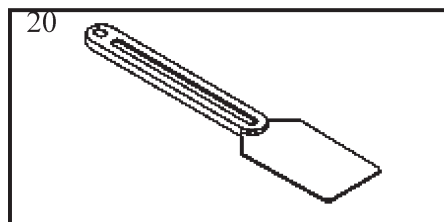
19. Гвинтова кришка

Коли міксер не використовується, рекомендується зняти його з корпусу комбайна і вкрутити гвинтову кришку. Прилад не буде працювати до тих пір, поки гвинтова кришка чи чаша і кришка не будуть зафіксовані правильно.



20. Лопаточка

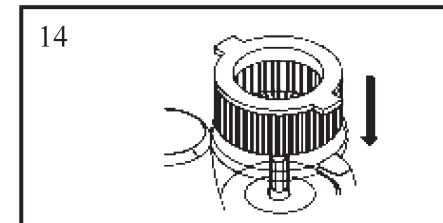
Лопаточка ідеально підходить для виймання всіх інгредієнтів з чаши і міксеру.



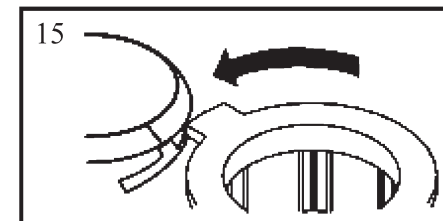
ASSEMBLY THE TOOLS ONTO YOUR FOOD PROCESSOR

Citrus Press

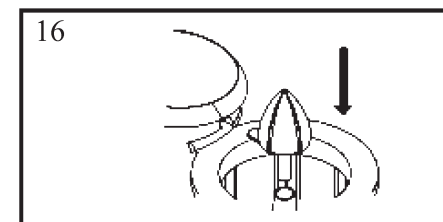
1. Fit the bowl as detailed previously (fig. 2,3).
2. Fit the citrus juicer bowl into the processor bowl (fig. 14).



3. Rotate anti-clockwise, ensuring that the citrus juicer bowl tab has locked into place (fig. 15).



4. Insert the juicing cone into the center of the citrus juicer bowl. The drive shaft should be inside the central column of the bowl; the cone sits on the drive shaft (fig. 16).



5. Plug the power cord into an outlet power outlet and turn the power 'ON'.
6. Cut fruit in half. Place one half of the fruit in the citrus cone, and hold with a cupped hand, turn speed dial to speed 1.
7. Juice will then turn down the cone through the citrus press bowl and into processor bowl. All pips and large pith will collect in the citrus press bowl.

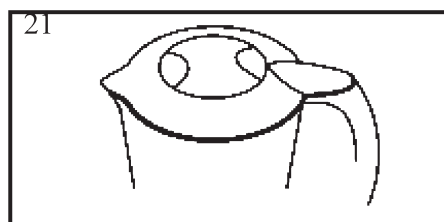
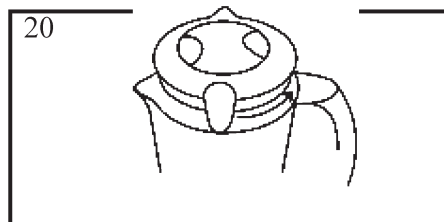
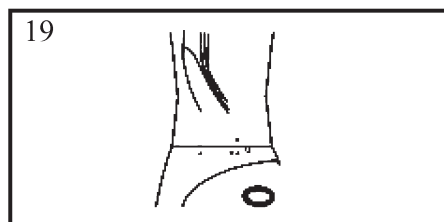
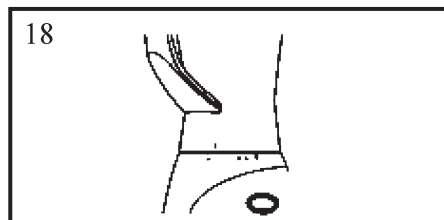
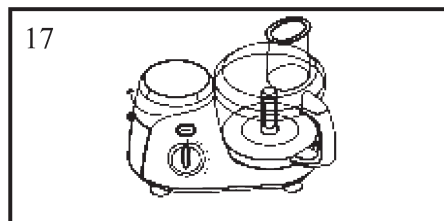
Note: Always operate the juicer at speed 1 only.

ASSEMBLY THE TOOLS ONTO YOUR FOOD PROCESSOR

Blender

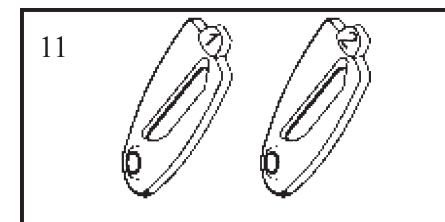
1. Remove the screw cap from the food processor body. Simply twist the safety cover clockwise and remove (fig. 17).
2. Position the blender onto the processor body above the speed control dial with the handle to the left. The solid gray arrow ▼ under the handle of the blending jar should align with the gray arrow ▲ on the food processor body (fig. 18).
3. To lock the blender into place, simply hold the handle of the jar and turn it to the right. The solid arrow ▼ on the blender jar should now be aligned with the solid arrow ▲ on the food processor body (fig. 19).
4. Place ingredients into the jar.
Note: Do not exceed the maximum indicated level – 1.5 litres. Always ensure that the lid is correctly locked into place before using the blender.
5. Position the lid onto the blender jar so that the long holding lip is facing towards you (fig. 20).
6. Turn the holding lip to the right, the holding lip should be aligned with the top of the jar handle (fig. 21).
7. Fit the processor bowl and lid as detailed previously.
Note: The blender will not operate if the blender jar, lid and the processor lid are not all correctly locked in place.
8. Plug the power cord into a suitable power outlet and turn the power 'ON'.
9. Select the required blending speed 1-10 or PULSE.

Tip: Further ingredients can be added while blending by pouring through the lid hold once the measuring cup has been removed. The blender can be used for liquidizing, pureeing and mixing.



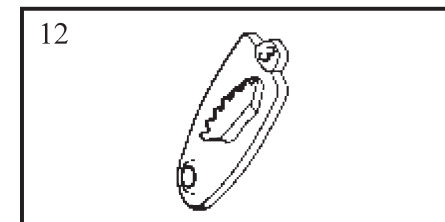
11. Лезо для різання на шматки – широке й вузьке

Широке лезо для різання на шматки ідеально підходить для нарізання різноманітних фруктів і овочів.



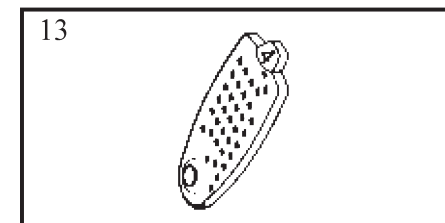
12. Лезо для стругання

Лезо для стругання ідеально підходить для приготування картофельних чипсів і нарізання овочів.



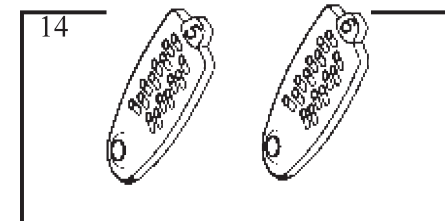
13. Лезо для тертя

Лезо для тертя ідеально підходить для натирання твердих сирів.



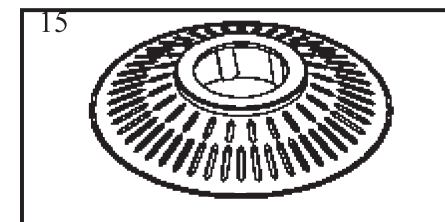
14. Леза для шинкування – дрібне і велике

Велике лезо для шинкування ідеально для різних фруктів і овочей. Дрібне лезо для шинкування ідеально підходить для шоколада і різних фруктів і овочів.



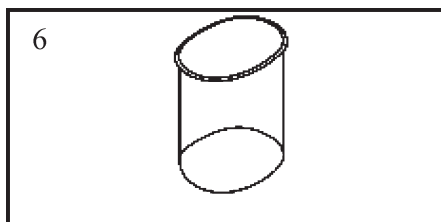
15. Насадка – збивалка

Насадка ідеально підходить для приготування майонеза, збивання яєчних білків, вершків і легкого збитого рідкого тіста.



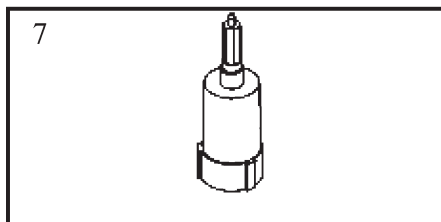
6. Штовхач

Штовхач рівномірно спрямовує інгредієнти вниз за трубкою подавання до чаші. Його можна також використовувати для герметизації трубки подавання з метою запобігання випадання продуктів з неї.



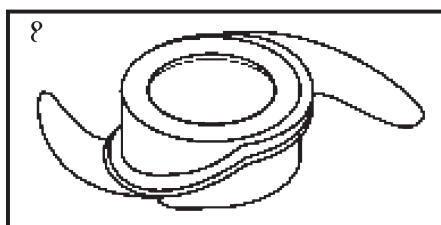
7. Фіксатор інструментів

Цей пристрій примушує рухатись усі насадки. Він повинен бути зафіксований на місці під час роботи комбайна.



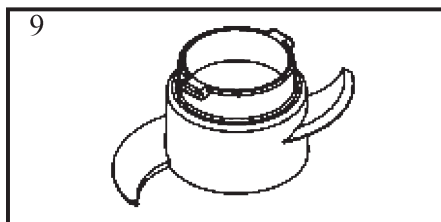
8. Леза

Леза з нержавіючої сталі можна використовувати для шинкування, змішування, подрібнювання, приготування пюре і кондитерських сумішей. Перед використанням зніміть захисне покриття леза і одягніть його знов після використання. Робочі поверхні леза дуже гострі, не торкайтесь до них!



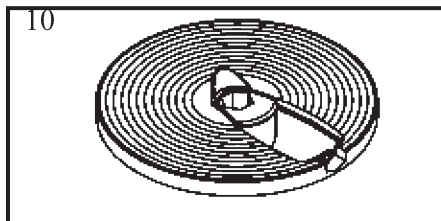
9. Насадка для тіста

Насадку для тіста можна використовувати для замішування тіста для хліба и виробів з тіста, а також для збивання рідкого тіста і кондитерських сумішей.



10. Зажимний диск

Зажимний диск фіксує різні насадки для різання на шматки, стругання, тертя й шинкування.



STORAGE

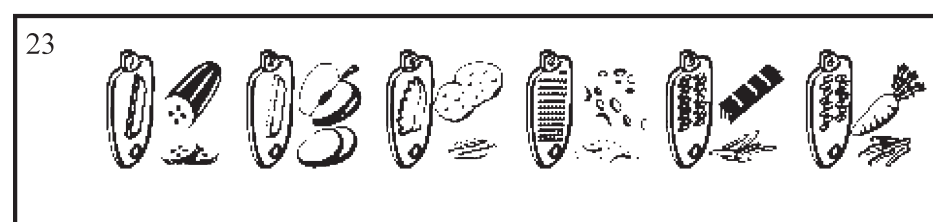
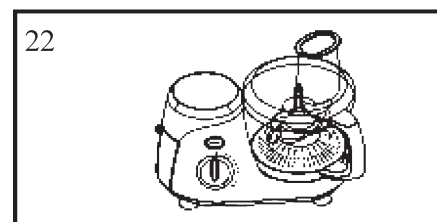
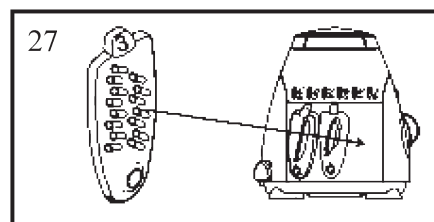
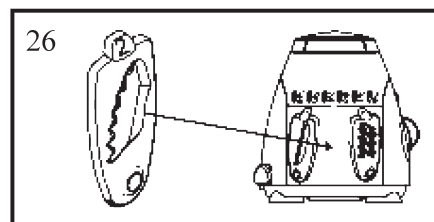
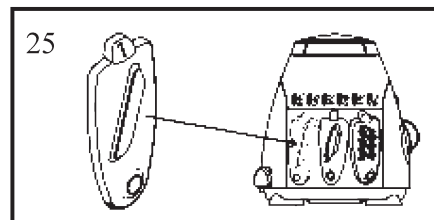
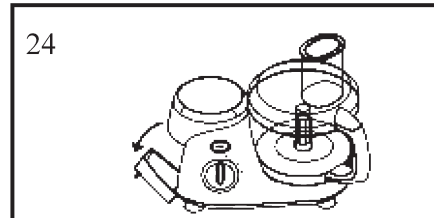
This Food Processor was designed that all attachments can be stored within the unit itself (fig.22).

Blade storage compartment

Note: All blades are marked with their functional number (fig. 23).

Pull down the blade storage door (fig.24).

1. Blade 1 is the 'Thin slicing' blade and positioned directly in front of the thick slicing blade
2. Blade 2 is the 'Thick slicing' blade and is positioned directly behind the thin slicing blade (fig. 25).
3. Blade 3 is the 'Chipping' blade and its position in the blade storage compartment is the middle front position (fig.26).
4. Blade 4 is the 'Finest Grating' blade and is positioned directly behind the chipping blade.
5. Blade 5 is the 'Fine Shredding' blade and its position in the blade storage compartment is the far right position (fig. 27).
6. Blade 6 is the 'Coarse shredding' blade and is positioned directly behind the fine shredding blade.



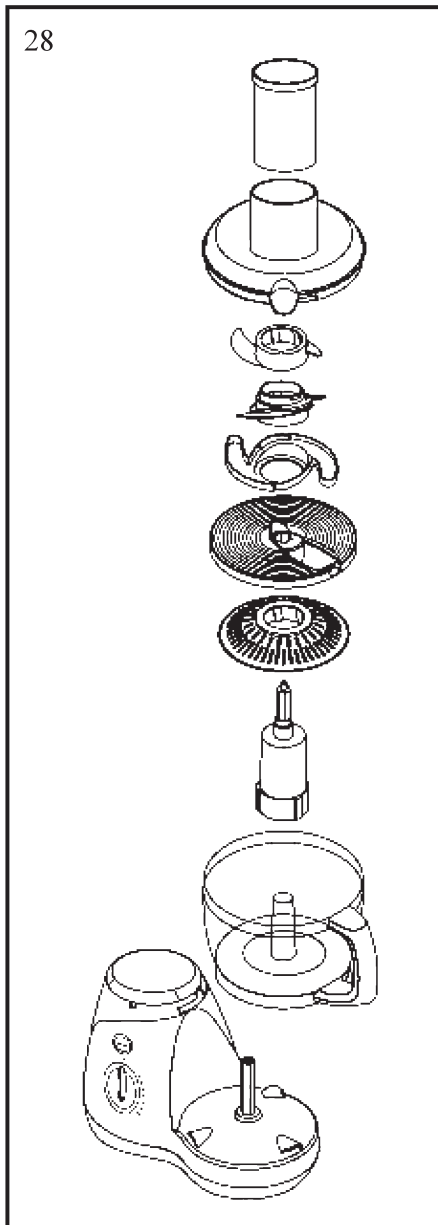
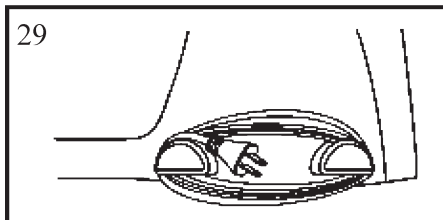
STORAGE

Processing bowl storage (fig. 28)

1. All other attachments except from the citrus press cone and citrus press bowl can be stored in the unit itself.
2. Place the bowl onto the base of the food processor.
3. Fit the tool holder over the drive shaft.
4. Fit the emulsifying disk over the tool holder.
5. Take the metal blade with cover and place over the tool holder. The blade should be sitting with the blade cover resting on top of the emulsifying disk.
6. Fit the kneading accessory over the tool holder. The kneading accessory has a narrow opening on one end and a larger opening on the other. Place the kneading accessory with the narrow end resting on top of the chopping blade.
7. Place the blade holding disc over the tool holder and then fit the cover to bowl.

Cord storage

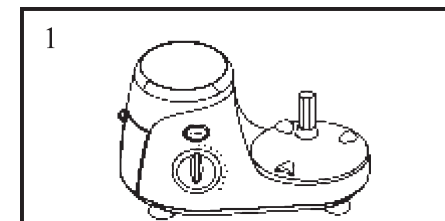
The power cord can be stored by wrapping it around the 2 clips on the back of the motor base (fig. 29).



ОПИС ЧАСТИН

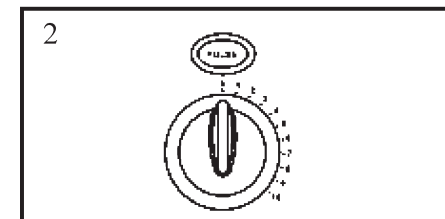
1. Корпус комбайна

На верхній частині комбайна знаходиться індикатор. Якщо резервуар міксера чи кришка встановлені невірно, індикатор буде миготіти. Переконайтесь у правильності складання, після чого індикатор згасне.



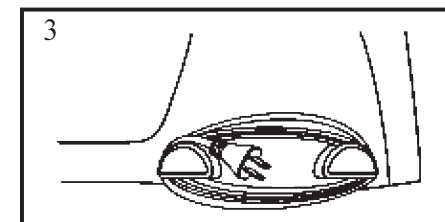
2. Ручка контролера швидкостей і кнопка генератора імпульсів

Ручка контролера швидкостей з чітко визначеними швидкостями полегшує їх вибір. Кнопка генератора імпульсів, яка знаходиться безпосередньо над ручкою контролера, дає великі можливості управління під час обробки продуктів і дозволяє створювати короткочасне підсилення потужності. Прилад має 10 швидкостей і в будь-який момент роботи швидкість може бути відрегульовано.



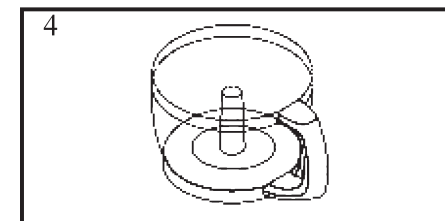
3. Відсік для зберігання шнура електроживлення

У ньому зручно зберігати частину шнура, яка не використовується.



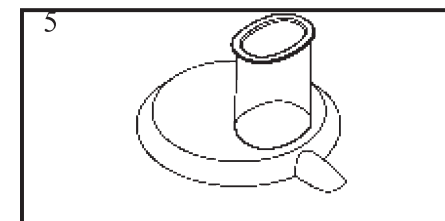
4. Чаша

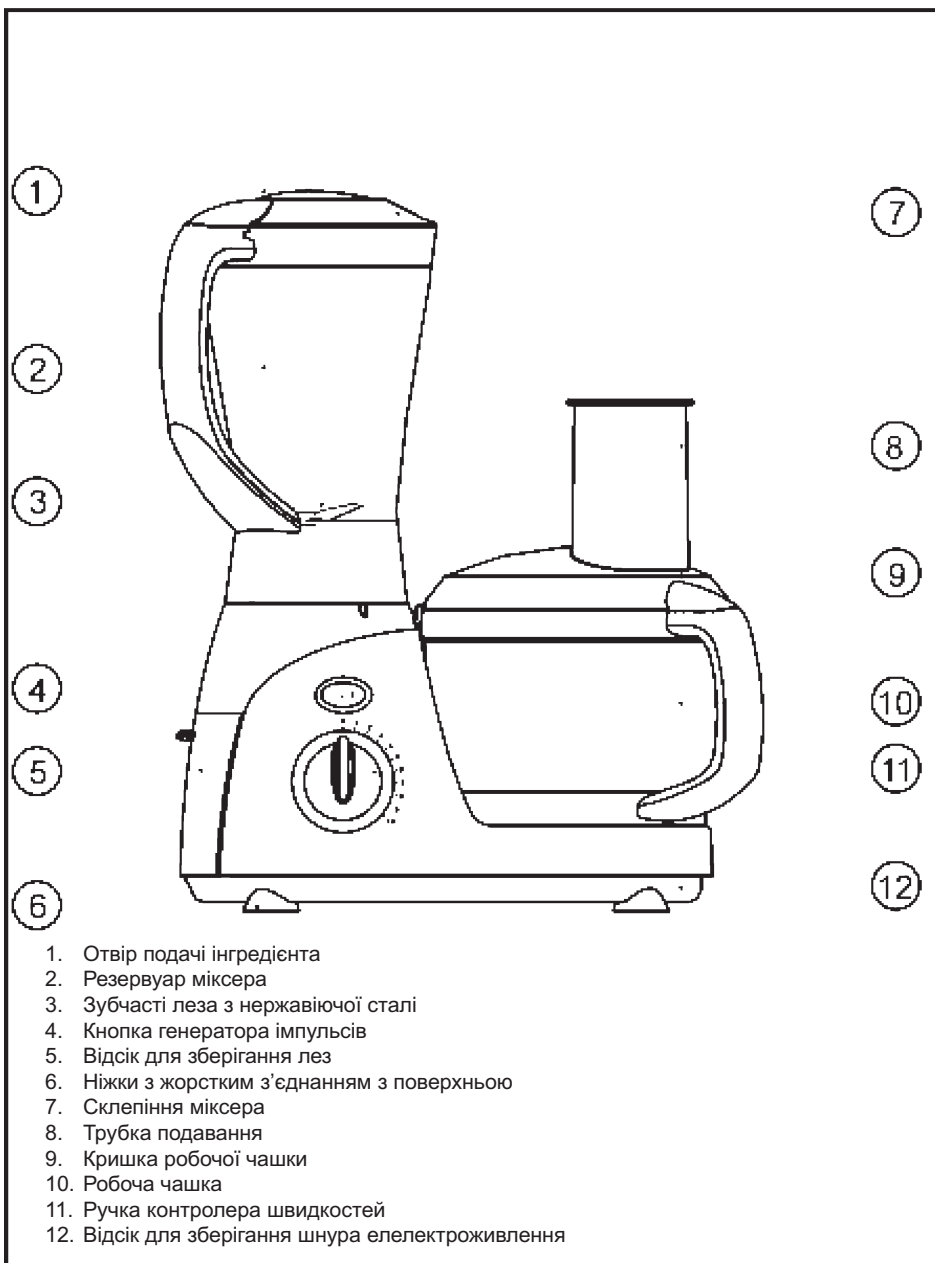
Ємність чаші 1,5 літрів для рідин і 1,5 кг для твердих продуктів, таких, як тісто. Чаша фіксується на основі двигуна і призначена для рівномірної та ефективної обробки продуктів.



5. Кришка чаші з трубкою подавання

Кришка активує автоматичну захисну систему. Прилад не буде функціонувати до тих пір, доки кришка не буде правильно розміщена на чаші і не зафіксована. Трубка подавання використовується для додавання рідини і/чи твердих інгредієнтів. Це дозволяє Вам додавати інгредієнти під час роботи апарата.





CARE AND CLEANING

Care and cleaning

1. Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.
2. Clean the motor unit with damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.

Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.

3. To make cleaning easier, rinse removable accessories straight away after use.
4. Wash and dry the accessories and bowl. Avoid using scouring pad, harsh abrasives. Dry with a soft, clean cloth.
5. All plastic components deteriorate through the prolonged use of a dishwasher for cleaning. However, all parts of your food processor are tolerant to dishwasher use, excluding the motor base, cord and plug.
6. If using a dishwasher wash all the parts of the food processor on top rack of your dishwasher.

Note: we recommend cleaning all parts of the unit by hand in warm soapy water-except for the motor base, cord set and plug.

Warning: Care must be taken when handling the metal blades as these items are extremely sharp.

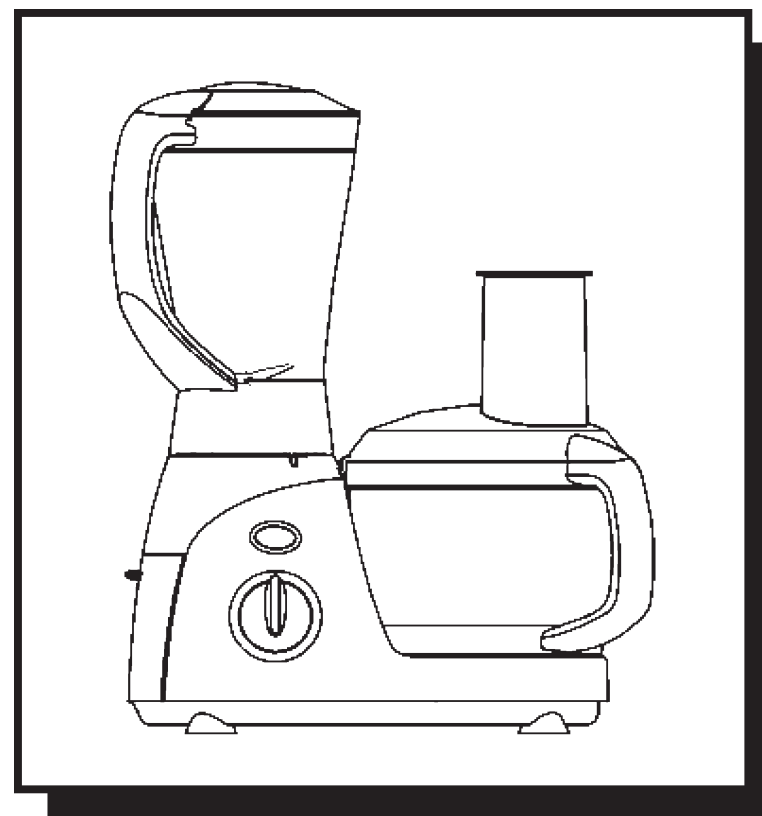
Cleaning your blender

1. A quick cleaning method involves filling half the blender with warm soapy water and a small amount of detergent. Press the PULSE button for a few seconds. Switch the unit off and unplug. Then remove the jug and rinse it under running water.
2. Thorough cleaning, unscrew the blade system from the jar by turning anti-clockwise, as indicated by the 'open' arrow. Remove the silicone rubber seal from the blade assembly. Wash the lid, jar, silicone rubber seal and the blade assembly in warm soapy water. Reassembly of the jar/blade assembly is a reverse of the above. Ensure silicone rubber seal is in place. Turn the blade assembly in the direction of the 'lock' arrow until tight.

Elenberg

FP-700

КУХОННИЙ КОМБАЙН



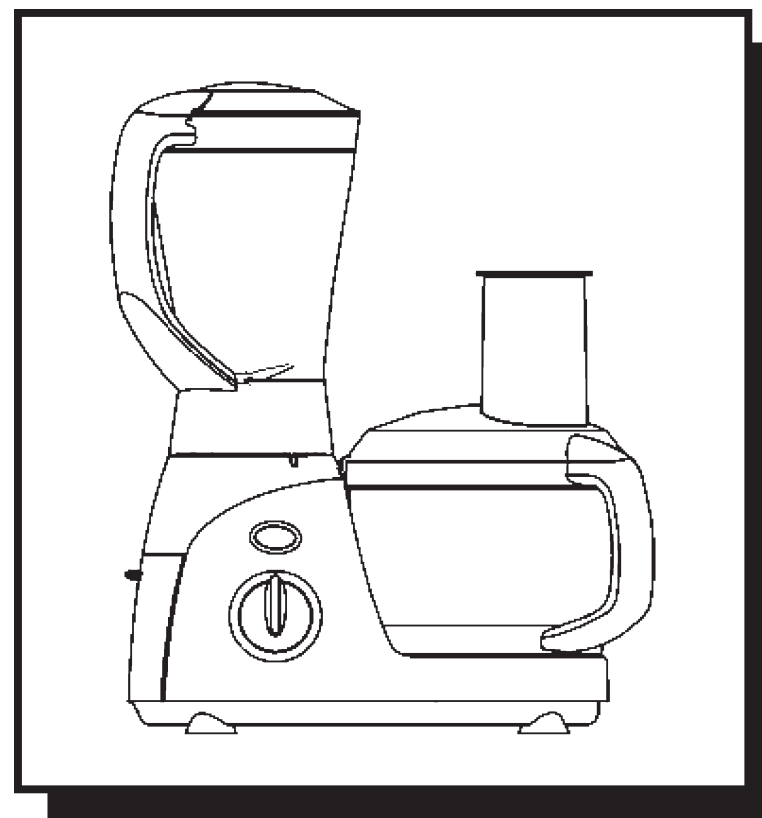
НАСТАНОВА З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Тільки для застосування в побуті

Elenberg

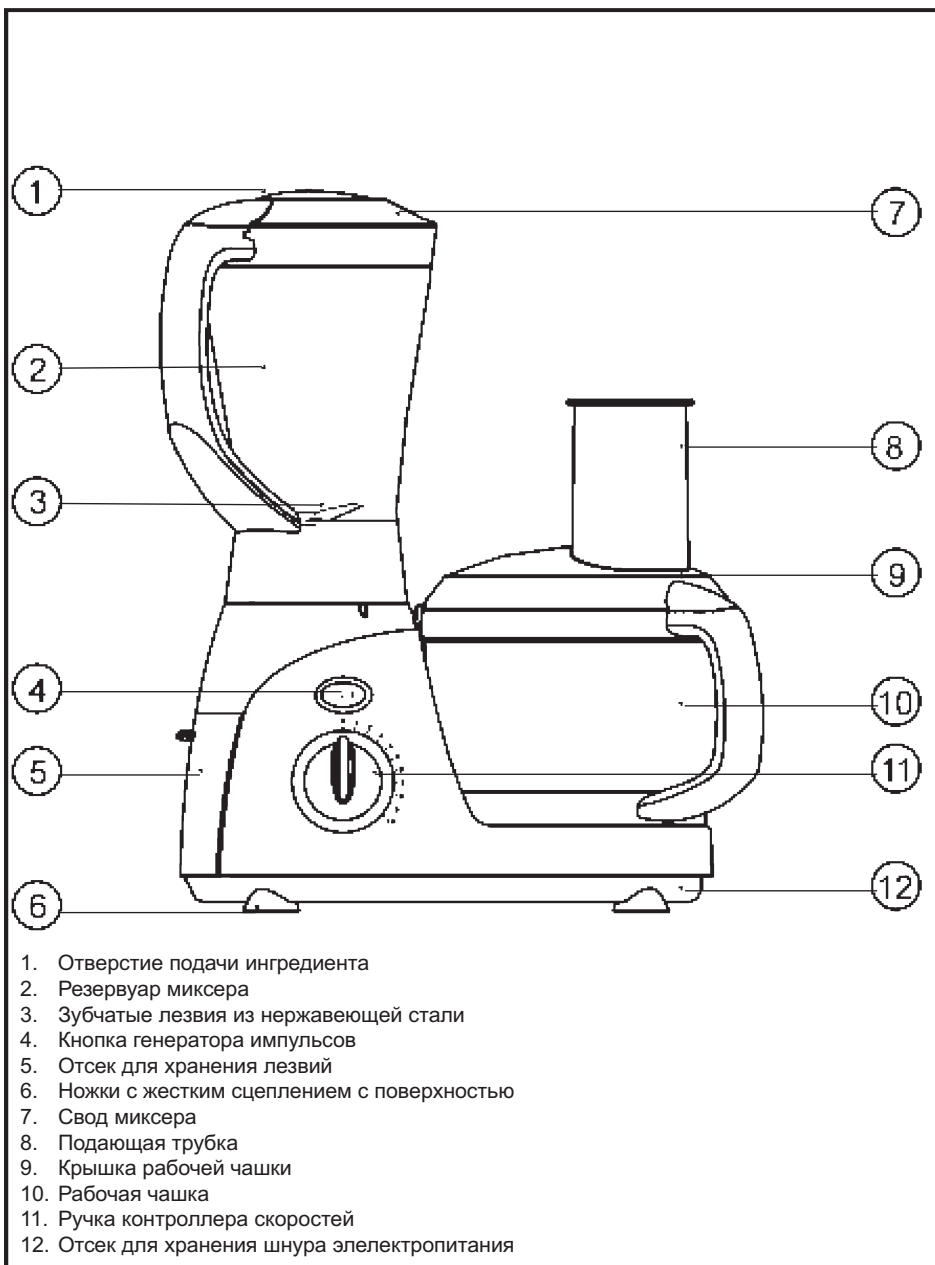
FP-700

КУХОННЫЙ КОМБАЙН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Только для бытового применения



Pielęgnacja oraz czyszczenie

1. Trzeba zawsze odłączać urządzenia od sieci podczas czyszczenia pojemnika silnika.
2. Trzeba czyszczyć pojemnik za pomocą wilgotnej tkaniny. Nie wolno wkładać go do wody oraz myć go.

Trzeba zawsze myć części które mają kontakt z jedzeniem za pomocą gorącej wody z środkiem czyszczącym or razu po użyciu.

3. Żeby uprościć czyszczenia trzeba myć części zdejmowane od razu po użyciu.
4. Trzeba myć oraz suchyć akcesoria oraz czaszę. Nie wolno używać twardych gąbek oraz chemikali.
5. Wszystkie plastikowe części mogą być zepsute podczas stałego mycia w zmywarce. Jednak wszystkie części są odporne na zmywarkę oprócz podstawy silnika, przewoda oraz wtyczki.
6. Podczas używania zmywarki trzeba myć wszystkie części urządzenia na órnej kratce.

UWAGA: lepiej czyszczyć wszystkie części urządzenia ręcznie za pomocą ciepłej mydlanej wody oprócz przewoda, wtyczki oraz podstawy silnika.

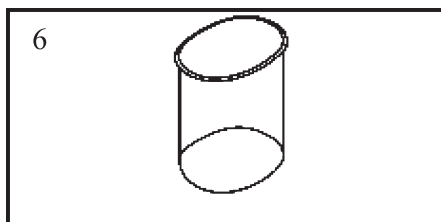
OSTRZEŻENIE: Ostrza są bardzo ostre, podczas używania trzeba uważać!

Oczyszczenie miksera

1. Szybkie oczyszczenie to napełnienie miksera do połowy mydlaną wodą oraz małą ilością środka czyszczącego. Trzeba nacisnąć przycisk PULSE na kilka sekund. Potem odłączyć urządzenie od sieci, zdjąć czaszę oraz wymyć je w wodzie.
2. Podczas dokładnego oczyszczenia trzeba wyjąć system ostrzy z czaszy za pomocą obracania przeciw wskazówkom zegara jak jest zaznaczone za pomocą strzałki «open» [Otworzyć]. Trzeba zdjąć gumę z ostrzy, wymyć pokrywkę, czaszę, gumę oraz ostrza w ciepłej mydlanej wodzie. Trzeba ustawić wszystko w odwrotnej kolejności. Trzeba upewnić się że guma jest zamocowane. Trzeba obrócić ostrza w kierunku «lock» [zamknąć] do końca.

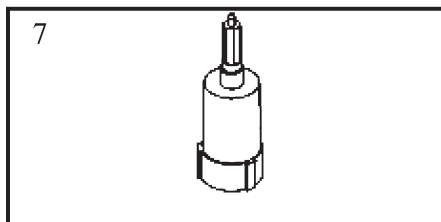
6. Толкатель

Толкатель равномерно направляет ингредиенты вниз по подающей трубке в чашу. Его можно также использовать для герметизации подающей трубки во избежание выпадения продуктов из нее.



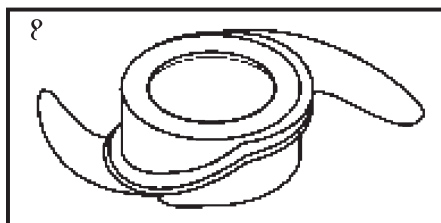
7. Фиксатор инструментов

Это устройство приводит в движение все насадки. Оно должно быть зафиксировано на месте для работы комбайна.



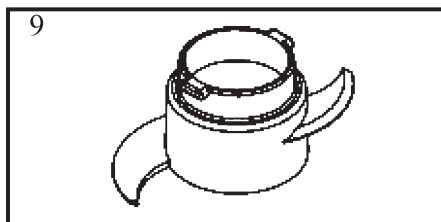
8. Лезвие

Лезвие из нержавеющей стали можно использовать для шинкования, смешивания, измельчения, приготовления пюре и кондитерских смесей. Перед использованием снимите защитное покрытие лезвия и оденьте обратно после использования. Рабочие поверхности лезвия очень острые, не касайтесь их!



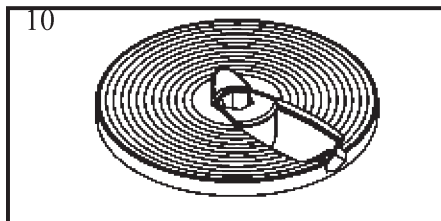
9. Насадка для теста

Насадку для теста можно использовать для замеса теста для хлеба и изделий из теста, а также взбитого жидкого теста и кондитерских смесей.



10. Зажимной диск

Зажимной диск фиксирует различные насадки: ломтерезальные, строгачные, терочные и шинковочные.



PSZECHOWANIE

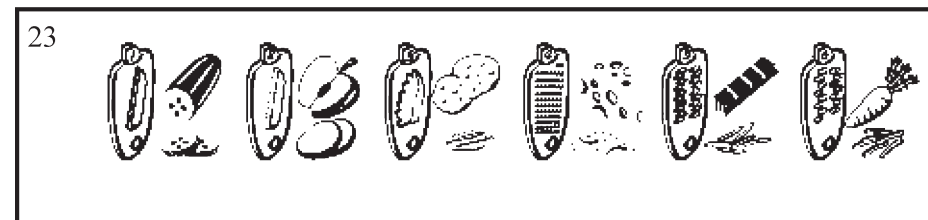
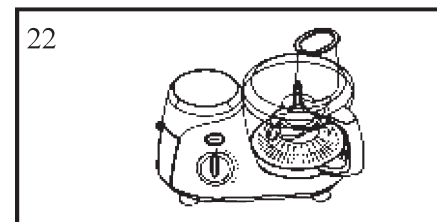
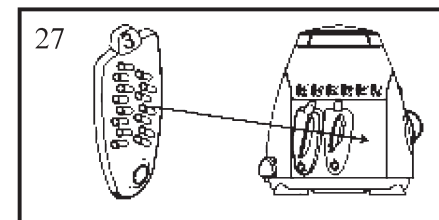
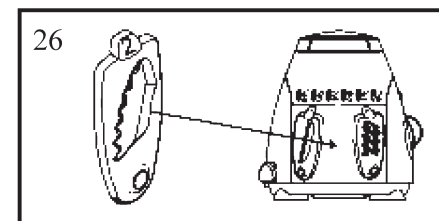
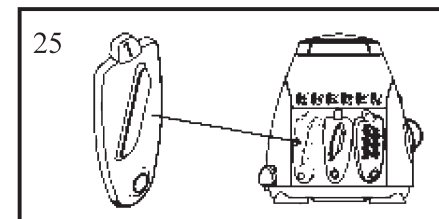
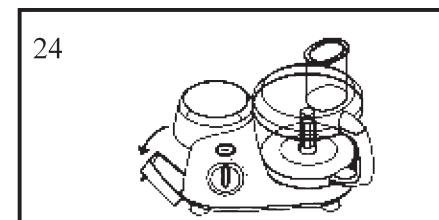
Robot ma możliwość przechowania wszystkich nasadek wewnątrz urządzenia (rys. 22).

Пojemnik na przechowania ostrzy

UWAGA: Wszystkie ostrza mają swe numery (rys. 23).

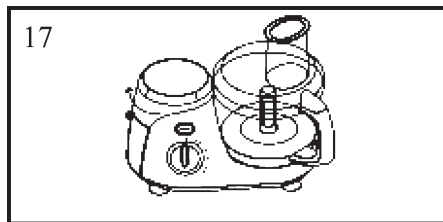
Trzeba pociągnąć w dół drzwi pojemnika na przechowania ostrzy (rys. 24).

1. Ostrze 1 jest przeznaczone w celu cienkiego krojenia oraz znajduje się prosto pod ostrzem grubego krojenia.
2. Ostrze 2 jest przeznaczone w celu grubego krojenia oraz znajduje się za ostrzem cienkiego krojenia (rys. 25).
3. Ostrze 3 jest przeznaczone w celu oraz znajduje się w środku w przedniej części pojemnika (rys. 26).
4. Ostrze 4 jest przeznaczone w celu trzania oraz znajduje się za ostrzem strugującym.
5. Ostrze 5 jest przeznaczone w celu małego szatkowania oraz znajduje się z tyłu w prawej części pojemnika (rys. 27).
6. Ostrze 6 jest przeznaczone w celu dużego szatkowania oraz znajduje się prosto za ostrzem małego szatkowania.

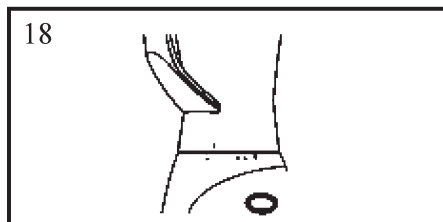


Mikser

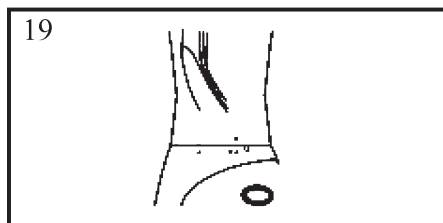
1. Trzeba zdjąć pokrywkę z korpusu robota. Trzeba po prostu obrócić ochronną pokrywkę zgodnie ze wskazówkami zegara oraz zdjąć je (rys. 17).
2. Trzeba ustawić mikser na korpusie robota nad przłącznikiem gałką wlewo. Szara strzałka ▼ pod gałką czaszy miksera ma być zgodna z szarą strzałką ▲ na korpusie urządzenia (rys. 18).



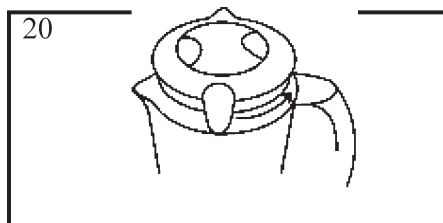
3. W celu mocowania miksera trzeba wziąć gałkę czaszy oraz obrócić je w prawo. Szara strzałka ▼ pod gałką czaszy miksera ma być zgodna z szarą strzałką ▲ na korpusie urządzenia (rys. 19).
4. Trzeba włożyć składniki do czaszy.



UWAGA: nie wolno przekraczać maksymalnej pojemności – 1,5l. Przed użyciem miksera trzeba upewnić się że pokrywka jest poprawnie zamocowana.



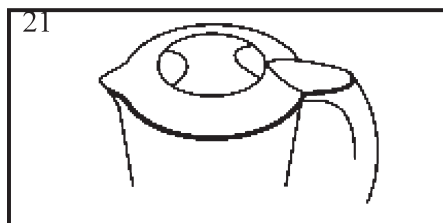
5. Trzeba ustawić pokrywkę na czaszy aby długi występ mocujący został skierowany na Państwo. (rys. 20).
6. Trzeba obrócić występ w prawo. Występ ma być zgodny z górną częścią gałki czaszy (rys. 21).



7. Trzeba wstawić czaszę oraz pokrywkę jak to jest opisane wyżej

UWAGA: Mikser nie będzie działał jeżeli czasza, pokrywka lub porywka robota nie są zamocowane poprawnie.

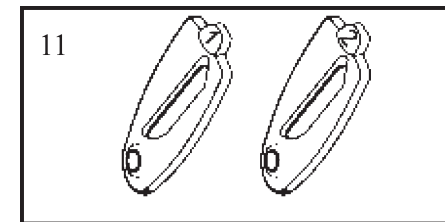
8. Trzeba podłączyć się do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).
9. Trzeba wybrać potrzebną prędkość (1-10) lub stan impulsu (PULSE)



UWAGA: Składniki mogą być dodawane przez pokrywkę po wyjmowaniu czaszy miarowej. Mikser może być używany w celu wirowania soku, przygotowania puree lub mieszania.

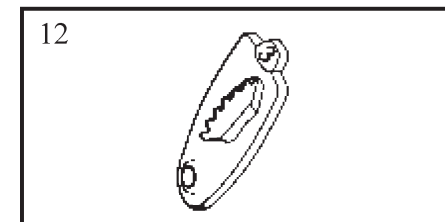
11. Ломтерезальные лезвия – широкое и узкое

Широкое ломтерезальное лезвие идеально подходит для нарезки различных фруктов и овощей.



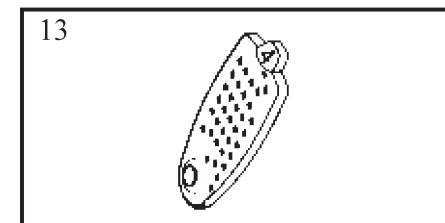
12. Строгающее лезвие

Строгающее лезвие идеально подходит для приготовления картофельных чипсов и нарезки овощей.



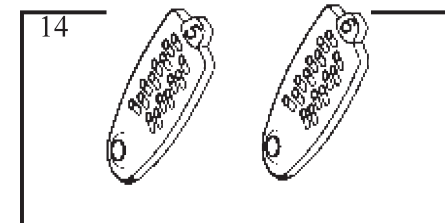
13. Терочное лезвие

Терочное лезвие идеально подходит для натирания твердых сыров.



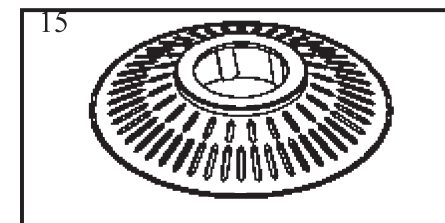
14. Шинковочные лезвия – мелкое и крупное

Крупное шинковочное лезвие идеально для различных фруктов и овощей. Мелкое шинковочное лезвие идеально подходит для шоколада и различных фруктов и овощей.



15. Насадка – взбиватель

Насадка идеально подходит для приготовления майонеза, взбивания яичных белков, сливок и легкого взбитого жидкого теста.



16. Резервуар миксера

Резервуар миксера фиксируется на основании двигателя комбайна, слева от чаши. Имея большую емкость, устойчивость к разрушению, чаша оснащена ручкой и маркировкой в чайных чашках и миллилитрах для легкости эксплуатации. Прозрачность чаши позволяет наблюдать процесс смешивания пищи для достижения наилучших результатов. Миксер не будет работать до тех пор, пока чаша не будет зафиксирована и крышка установлено правильно.

17. Система лезвий для колки льда

Зубчатые лезвия из нержавеющей стали достаточно сильны для колки кубиков льда и идеально подходят для смешивания, измельчения и приготовления пюре. Комплект лезвий снимается с чаши для чистки. Смотрите раздел «Уход и Очистка». Будьте внимательны при обращении с лезвиями во избежание порезов.

18. Крышка миксера с отверстием для отвода жидкости

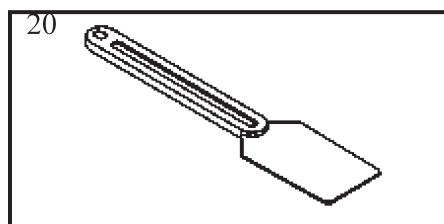
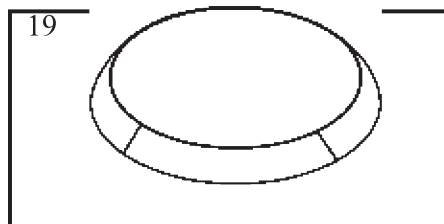
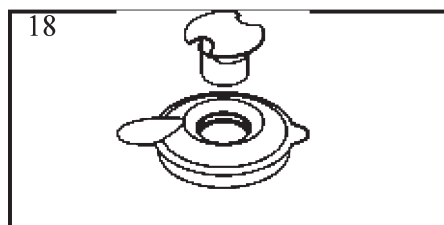
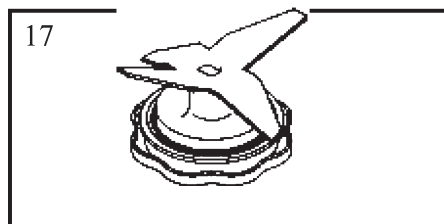
Крышка миксера надежно герметизирует чашу. Мерная чашка на 70 мл может выниматься. Ингредиенты можно добавлять постепенно во время смешивания.

19. Винтовая крышка

Когда миксер не используется, рекомендуется снять его с корпуса комбайна и вернуть винтовую крышку. Прибор не будет работать до тех пор, пока винтовая крышка или чаша и крышка не будут зафиксирована правильно.

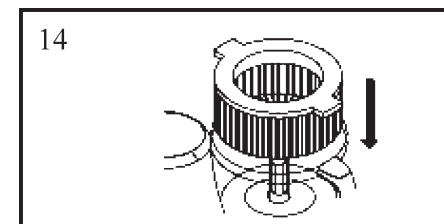
20. Лопаточка

Лопаточка идеально подходит для вынимания всех ингредиентов из чаши и миксера.

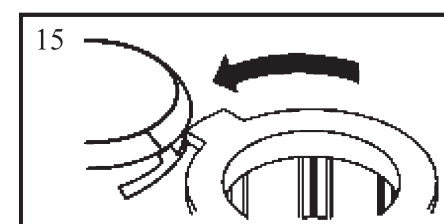


Сокowирówкa длa цытрусoвых

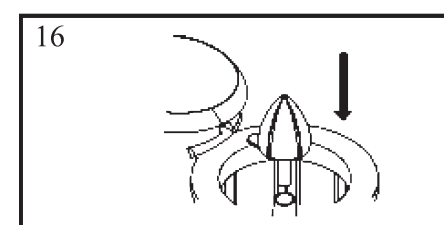
1. Trzeba wstawić czaszę jak to jest opisane wyżej (rys. 2, 3).
2. Trzeba umieszczyć czeszę sokowirówki w czaszy robota (rys. 14).



3. Trzeba obracać przeciw wskazówką zegara oraz upewnić się że uszko czaszy sokowirówki jest na miejscu (rys. 15).



4. Trzeba ustawić stożek w środku czasy sokowirówki. Wał napędowy ma być wewnątrz centralnej kolumny czasy, stożek ma być ustalony na wału (rys. 16).



5. Trzeba podłączyć się do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).

6. Trzeba pokroić owocy na 2 części. Trzeba położyć jedną część na stożku oraz przytrzymując owoce wybrać prędkość 1.

7. Sok zacznie spływać stożkiem przez czaszę sokowirówki do czaszy robota. Wszystkie kostki zostaną w czaszy sokowirówki.

UWAGA: Podczas działania z sokowirówką trzeba zawsze używać prędkości 1.

Ostrza krojące, strugujące, trzące oraz szatkujące.

1. Trzeba ustawić wybrane ostrze w płycie mocującą. Trzeba trzymać płytę za pomocą zacisku oraz wstawić drugi koniec w płytę mocującą. Trzeba cicho naciskać na koniec ostrza dopóki ostrze nie zostanie zamocowane równo w płycie (rys. 11, 12). Ostrza oraz płyta mają być równoległe. Ostrze jest utrzymywane na miejscu za pomocą dwóch języczków na płycie.

UWAGA: Wszystkie płyty metalowe mają ostre krawędzie, trzeba uważać podczas używania je.

2. Trzeba ustawić czaszę oraz uchwyt jak to jest opisane wyżej (rys. 2, 3, 6).

3. Trzeba ustawić płytę mocującą na osi (rys. 13). Płyta ma być mniej więcej na tym samym poziomie co krawędź czaszy.

4. Trzeba ustawić pokrywkę na czaszy oraz umiszczyć pchacz w trąbce.

UWAGA: Górna część uchwyту jest montowana na dolnej części pokrywki.

5. Trzeba podłączyć się do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).

6. Trzeba wybrać potrzebną prędkość.

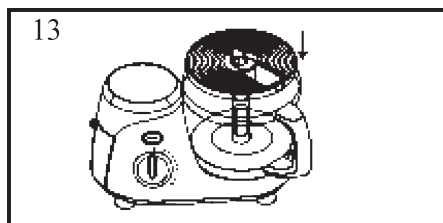
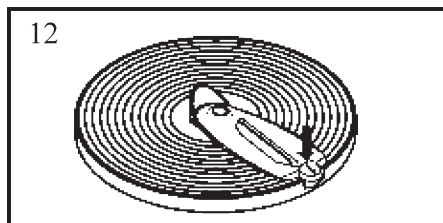
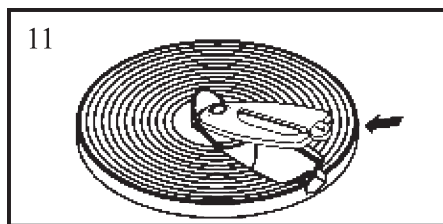
7. Trzeba wyjąć pchacz z trąbki. W celu używania ostrzy krojących lub trzących trzeba włożyć składniki do trąbki oraz używać pchacza w celu pchania je przez trąbkę. Nie wolno używać palców lub innych przedmiotów bo wewnątrz płyty znajdują się ostre ostrza.

◆ Lepiej używać niskich lub średnich ustawień prędkości. Wg potrzeb można używać wysokich ustawień prędkości.

◆ Trzeba używać takich ostrzy w celu krojenia ziemniaków, ogórków, trzania kapusty, ziemniaków lub dużej marchewki.

◆ Podczas krojenia oraz trzania ziemniaków trzeba powoli wkładać je do trąbki oraz używać pchacza.

8. Po zakończeniu działania trzeba wyłączyć zasilanie oraz odłączyć przewód od sieci, zdjąć uchwyt oraz ostrze z czaszy zanim wyjmować jedzenie.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Убедитесь в том, что шнур питания прибора отсоединен от розетки и переключатель находится в положении OFF (0) [Отключено]

Тщательно очистите детали и принадлежности, соприкасающиеся с пищей, перед первым использованием прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все металлические лезвия очень острые, обращайтесь с ними внимательно.

ПРИМЕЧАНИЕ: Перед сборкой прибора убедитесь в том, что шнур питания прибора отсоединен от розетки.

Правильная регулировка частей прибора

Комбайн/миксер будут функционировать только в том случае, если все части зафиксированы верно. Убедитесь в том, что все части зафиксированы.

Винтовая крышка

Установите винтовую крышку на корпус миксера. Просто поместите винтовую крышку на выходное отверстие и поверните против часовой стрелки до фиксации. Крышка не должна сидеть свободно (рис. 1).

Установка чаши

1. Установите чашу на приводной вал ручкой к себе. Чаша должна теперь разместиться на основании комбайна (рис. 2).

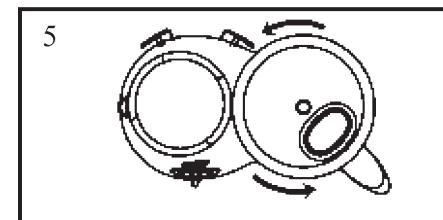
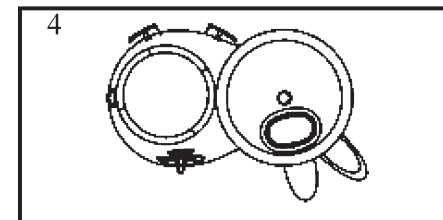
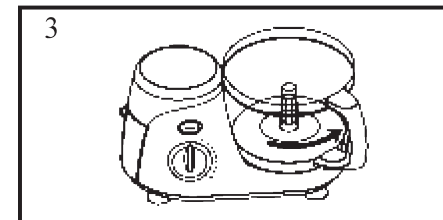
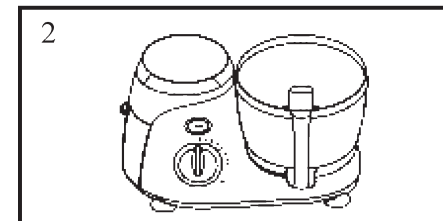
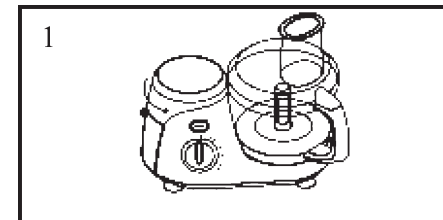
2. Для фиксации чаши для эксплуатации, поверните ручку вправо до конца, пока не услышите щелчок (рис. 3).

Установка крышки чаши

1. Установите крышку на чашу, совместив маркировку с ручкой (рис. 4).

2. Для фиксации чаши в рабочей позиции, поверните крышку вправо. Фиксирующий выступ должен быть выровнен с ручкой чаши (рис. 5). Проверив, что положение чаши не изменилось, поверните ручку вправо до конца.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если чаша и крышка собраны неверно, прибор не будет функционировать. Проверьте правильность сборки.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ КУХОННОГО КОМБАЙНА

1. Убедитесь, что прибор и принадлежност-ти правильно собраны и комбайн распо-ложен на сухой и надежной рабочей по-верхности.
2. Убедитесь, что переключатель стоит в по-ложении «0» (OFF), подключите к источ-нику питания и включите питание (ON).
3. Используя переключатель, выберите нуж-ную скорость (1-10). Для остановки при-бора верните переключатель в положение «0» (OFF). См. указания по функциям для выбора рекомендуемых установок.
4. Последующие ингредиенты добавляются вливанием через подающую трубку после извлечения толкателя.
5. Функция импульсного режима действует до тех пор, пока кнопка нажата. Исполь-зуйте импульсный режим для пригото-вления пищи, требующей только кратковре-менного усиления мощности, такой, как травы, орехи и небольшие фрукты.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда используйте толка-тель для более равномерной обработки пищи. **Не используйте пальцы или посторонние предметы.**

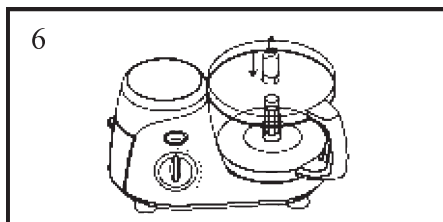
ПРИМЕЧАНИЕ: При смешивании больших объемов, таких, как 1,5 кг теста, не работайте дольше одной минуты за раз. При обычных объемах, не работайте дольше 3 минут без одноминутного перерыва.

УСТАНОВКА ИНСТРУМЕНТОВ НА КУХОННЫЙ КОМБАЙН

- ◆ Перед сборкой прибора убедитесь, что он отключен от электросети.
- ◆ Убедитесь в правильности сборки.

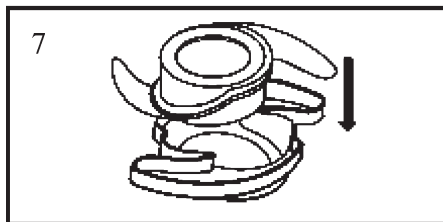
Установка держателя инструмен-тов

1. Разместите чашу на комбайне
2. Установите держатель на приводной вал (рис. 6).



Шинковальное лезвие

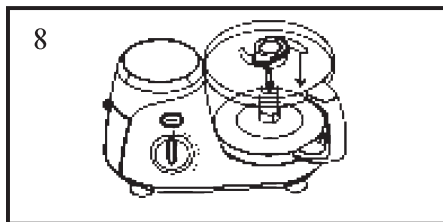
1. Разместите чашу и держатель инструмен-тов как указано выше (рис. 2, 3, 6).
2. Снимите защитное покрытие лезвия (рис. 7).
3. Установите шинковальное лезвие на дер-жатель и, вдавив, зафиксируйте, исполь-зуя центральную пластиковую секцию (рис. 8).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лезвия очень острые, при обращении с ними держите за централь-ную пластиковую секцию.

4. Сложите ингредиенты в чашу. Предвари-тельно разделите большие куски. Убеди-тесь, что все сердцевинки и косточки вы-нуты во избежание повреждения лезвия.

ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании любого ингредиента не превышайте максимальную емкость в чаше – 1750 мл.



5. Trzeba ustawić pokrywkę na czaszy (rys. 4, 5) oraz ustawić pchacz w trąbce.

UWAGA: Górna część uchwyty jest montowana na dolnej części pokrywki.

6. Trzeba podłączyć się do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).
7. Trzeba wybrać potrzebną prędkość.
8. Po zakończeniu działania trzeba odłączyć zasilanie oraz odłączyć przewód od gniazdka, zdjąć uchwyt oraz ostrze z czaszy. Zanim zdejmować ostrze trzeba upewnić się że skończyły się obracania.

UWAGA: PO oczyszczeniu trzeba ubrać ostrze w powierzchnie ochronną.

Nasadka dla ciasta

1. Trzeba ustawić czaszę oraz uchwyt jak to jest opisane wyżej (rys. 2, 3, 6).
2. Trzeba ustawić nasadkę na uchwycie oraz zamocować je.

UWAGA: Jeżeli nasadka nie jest ustawiona do końca można ustawić je odwrotną stroną.

3. Trzeba umścić składniki w czaszy. Plastik może być używany w celu zamieszania ciasta, mieszania suchych składników, mieszania lekkich wyrobów cukierniczych oraz bityego płynnego ciasta.
4. Trzeba ustawić pokrywkę na czaszy (rys. 4, 5) oraz umścić pchacz w trąbce.

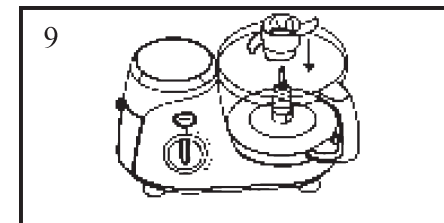
UWAGA: Górna część uchwyty jest montowana na dolnej części pokrywki.

5. Trzeba podłączyć się źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).
6. Trzeba wybrać potrzebną prędkość. Podczas przygotowania ciasta mieszania trzeba zacząć z prędkości 1.

UWAGA: Podczas przygotowania ciasta trzeba zatrzymać robot w przypadku pojawienia się grudki.

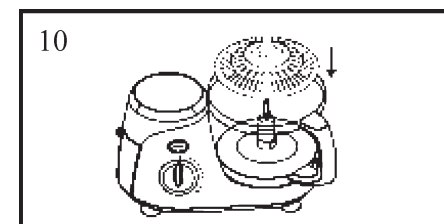
7. Po zakończeniu działania trzeba wyłączyć zasilanie oraz odłączyć przewód od sieci, zdjąć uchwyt oraz ostrze z czaszy zanim wyjmować ciasto.

UWAGA: W celu dodatkowego bezpieczeństwa lepiej zostawiać pchacz na miejscu podczas działania robota.



Nasadka - wzbijacz

1. Trzeba ustawić czaszę oraz uchwyt jak to jest opisane wyżej (rys. 2, 3, 6).
2. Trzeba ustawić nasadkę na uchwycie oraz zamocować je (rys. 10).
3. Trzeba włożyć składniki do czaszy.



- ◆ Nasadka jest używana w celu wzbijania.
- ◆ Nie wolno używać wzbijacza w celu zamieszania ciasta lub lekkich wyrobów cukierniczych. Podczas wzbijania śmietanki oraz przygotowania sosów należy używać niższej prędkości.

◆ Można przygotowywać majonezy, sosy, białka jajek oraz bitą śmietankę.

4. Trzeba ustawić pokrywkę na czaszy oraz umścić pchacz w trąbce.

UWAGA: Górna część uchwyty jest montowana na dolnej części pokrywki.

5. Trzeba podłączyć się do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).
6. Trzeba wybrać potrzebną prędkość.
7. Po zakończeniu działania trzeba wyłączyć zasilanie oraz odłączyć przewód od sieci, zdjąć uchwyt oraz ostrze z czaszy zanim wyjmować jedzenie.

UŻYCIE ROBOTA KUCHENNEGO

1. Trzeba upewnić się że urządzenie oraz akcesoria są zamontowane poprawnie oraz robot stoi na suchej i pewnej powierzchni roboczej.
2. Trzeba upewnić się że przełącznik znajduje się w pozycji «0» (OFF), podłączyć go do źródła zasilania oraz włączyć zasilanie (ON).
3. Trzeba wybrać potrzebną prędkość za pomocą przełącznika (1-10). W celu zatrzymania urządzenia trzeba obrócić przełącznik do pozycji «0» (OFF). Patrz uwagi na temat funkcji w celu wyбора potrzebnych ustaleń.
4. Funkcja stanu impulse działa dopóki przycisk jest naciśnięty. Trzeba używać ten stan w celu przygotowania takiego jedzenia, w trakcie przygotowania którego jest potrzebne krótkie zwiększenie mocy, jak na przykład trawy, orzechy oraz małe owoce.

UWAGA: Trzeba zawsze używać phcacza w celu równomiarowego obrabiania jedzenia. **Nie wolno używać palców lub innych przedmiotów.**

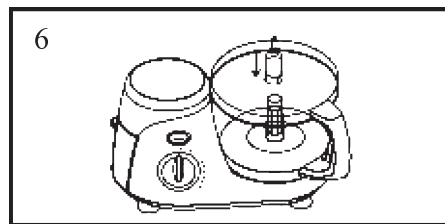
UWAGA: Podczas mieszania takich rzeczy jak na przykład 1,5 kg ciasta nie wolno działać jednokrotnie więcej niż 1 minuta. Jeżeli objętość jest zwykła nie wolno działać więcej 3 minut bez przerwy.

MONTOWANIE NARZĘDZI

- ◆ Przed montowaniem trzeba upewnić się że urządzenie jest odłączone od sieci.
- ◆ Trzeba upewnić się że urządzenie jest zamontowane poprawnie.

Ustawienie uchwytu na narzędzi

1. Trzeba postawić czaszę na robocie
2. Trzeba ustawić uchwyt na wału napędowym. (rys. 6).

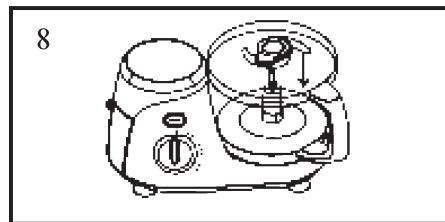
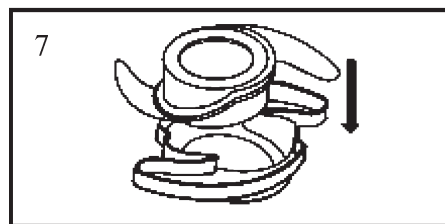


Ostrze szatkujące

1. Trzeba umieszczyć czaszę oraz uchwyt na narzędzi jak to jest opisane wyżej (rys. 2, 3, 6).
2. Trzeba zdjąć ochronną powierzchnie ostrzy (rys. 7).
3. Trzeba ustawić ostrze na uchwycie oraz zamontować za pomocą plastikowej części centralnej (rys. 8).

OSTRZEŻENIE: Ostrza są bardzo ostre, podczas używania trzeba trzymać za centralną część plastikową.

4. Trzeba włożyć składniki do czaszy. Trzeba uprzednio rozdzielić duże kawałki. Trzeba upewnić się że są wyjęte wszystkie jądra oraz kostki bo może to uszkodzić ostrze.



UWAGA: Podczas używania nie wolno przekraczać maksymalną pojemność czasy – 1750 ml niezależnie od składnika.

5. Ustanowicie крышку на чашу (рис. 4, 5) и поместите толкатель в подающую трубку.

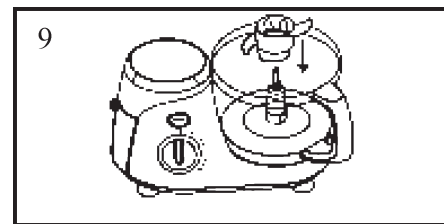
ПРИМЕЧАНИЕ: Верхняя часть держателя инструментов фиксируется на нижней части крышки.

6. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).
7. Выберите нужную скорость.
8. По окончании работы отключите питание и отсоедините шнур от сети, снимите держатель и лезвие с чаши. Перед тем, как снимать лезвие, убедитесь в том, что оно перестало вращаться.

ПРИМЕЧАНИЕ: После очистки всегда одевайте на лезвие защитное покрытие.

Насадка для теста

1. Установите чашу и держатель как указано выше (рис. 2, 3, 6).
2. Установите насадку на держатель и зафиксируйте ее (рис. 9).



ПРИМЕЧАНИЕ: если насадка не до конца села на держатель, ее можно установить обратной стороной.

3. Сложите ингредиенты в чашу. Пластиковая принадлежность может использоваться для замеса теста, смешивания сухих ингредиентов и смешивания легких кондитерских изделий и взбитого жидкого теста.
4. Установите крышку на чашу (рис. 4, 5) и поместите толкатель в подающую трубку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Верхняя часть держателя инструментов фиксируется на нижней части крышки.

5. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).
6. Выберите нужную скорость. При приготовлении теста/замесе начните со скорости 1.

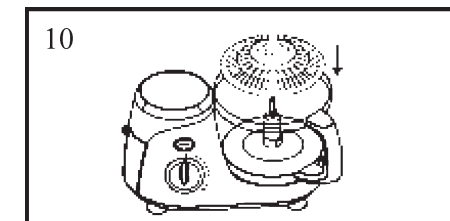
ПРИМЕЧАНИЕ: При приготовлении теста отключайте комбайн в случае образования комков.

7. По окончании работы отключите питание и отсоедините шнур от сети, снимите держатель и лезвие с чаши перед тем, как вынимать тесто.

ПРИМЕЧАНИЕ: Для дополнительной безопасности рекомендуется оставлять толкатель на месте при работе комбайна.

Насадка для взбивания

1. Установите чашу и держатель как указано выше (рис. 2, 3, 6).
2. Установите насадку на держатель и зафиксируйте ее (рис. 10).



3. Добавьте ингредиенты в чашу.
- ◆ Насадку следует использовать для взбивания.
- ◆ Не взбиватель для замеса теста или смешивания легких кондитерских изделий. При взбивании сливок и приготовлении легких соусов следует использовать низкую скорость.
- ◆ Вы можете приготовить майонез, соусы, яичные белки, меренгу и взбитые сливки.
4. Установите крышку на чашу и поместите толкатель в подающую трубку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Верхняя часть держателя фиксируется на нижней части крышки.

5. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).
6. Выберите нужную скорость.
7. По окончании работы отключите питание и отсоедините шнур от сети, снимите держатель инструментов и диск с чаши перед тем, как вынимать пищу.

Ломтерезальные, строгающие, терочные и шинковочные лезвия

1. Установите выбранное лезвие в фиксирующий лезвия диск. Держите диск зажимом и вставьте другой конец в фиксирующий лезвия диск. Мягко нажимайте на конец лезвия зажимом до тех пор, пока лезвие не зафиксируется в ровном положении в фиксирующем лезвия диске (рис. 11, 12). Лезвие и фиксирующий лезвия диск должны быть параллельны. Лезвие удерживается на месте двумя язычками на диске.

ПРИМЕЧАНИЕ: Все металлические диски имеют острые края, будьте осторожны при обращении с ними.

2. Установите чашу и держатель как указано выше (рис. 2, 3, 6).

3. Установите фиксирующий лезвия диск на шпиндель (рис. 13). Диск должен быть приблизительно вровень с краем чаши.

4. Установите крышку на чашу и поместите толкатель в подающую трубку.

ПРИМЕЧАНИЕ: Верхняя часть держателя фиксируется на нижней части крышки.

5. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).

6. Выберите нужную скорость.

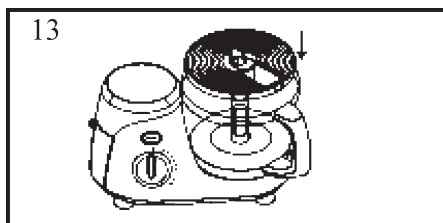
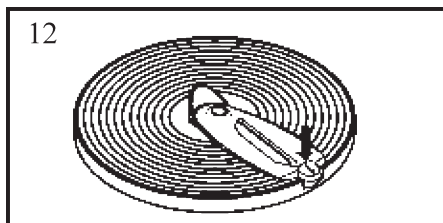
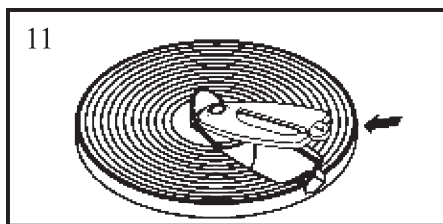
7. Выньте толкатель из подающей трубки. Для использования ломтерезальных/терочных лезвий вставьте ингредиенты в подающую трубку и используйте толкатель для прохода их через трубку. Не используйте пальцы или посторонние предметы, так как внутри диска находятся острые лезвия.

◆ Рекомендуются низкие и средние установки скорости. При необходимости можно использовать высокие установки скорости.

◆ Используйте эти лезвия для нарезки картофеля, огурцов и натирания капусты, картофеля и крупной моркови.

◆ При нарезке и натирании картофеля медленно опускайте их в подающую трубку и используйте толкатель.

8. По окончании работы отключите питание и отсоедините шнур от сети, снимите держатель инструментов и диск с чаши перед тем, как вынимать пищу.



PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA

Trzeba upewnić się że wódt jest odłączony od gniazdka oraz przełącznik znajduje się w pozycji OFF (0) [Wyłączono]

Trzeba akuratanie oczyścić części oraz akcesorja, które mają kontakt z jedzeniem przed pierwszym użyciem urządzenia.

UWAGA: Wszystkie ostrza metalowe są bardzo ostre, trzeba uważać podczas używania je.

UWAGA: Przed składaniem urządzenia trzeba upewnić się że przewód jest odłączony od gniazdka.

Poprawna regulacja części urządzenia

Robot będzie działał jeżeli wszystkie części są ustalone poprawnie. Trzeba upewnić się w tym.

Pokrywa gwintowana

Trzeba ustawić pokrywę na korpusie miksera. Trzeba wymyć pokrywę gwintowaną na otwór wyjściowy oraz obrócić przeciw wskazówkom zegara do ustalenia. Pokrywa nie może być ustalona wolno (rys. 1).

Ustalenie czaszy

1. Trzeba ustawić czaszę na wału ręczką do siebie. Czasza ma stać na podstawie robota (rys. 2).

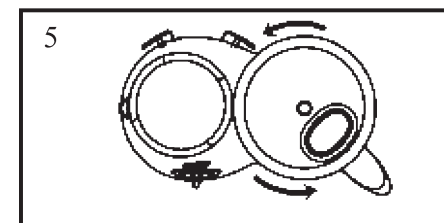
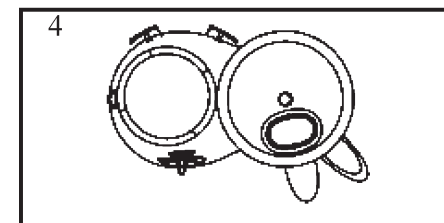
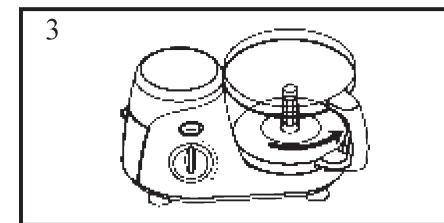
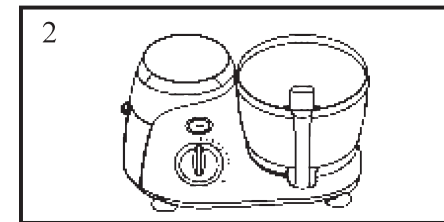
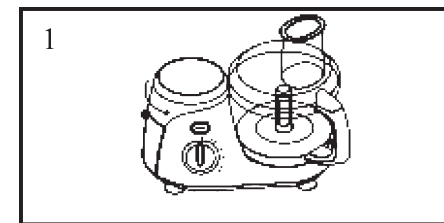
2. W celu koniecznego ustalenia trzeba obrócić pokrętkę w prawo do końca dopóki nie będzie trzasku (rys. 3).

Ustawienie pokrywki czaszy

1. Trzeba ustawić pokrywę na czaszy aby markowanie było zgodne z pokrętką (rys. 4).

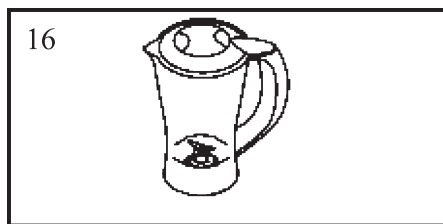
2. W celu ustalenia czaszy w pozycji roboczej trzeba obrócić pokrywę w prawo. Występ fiksujący ma być na równi z gałką czaszy (rys. 5). Trzeba sprawdzić czy nie została zmieniona pozycja czasy potem obrócić gałkę w prawo do końca.

UWAGA: Jeżeli czasza lub pokrywa są złożone niepoprawnie, urządzenie nie będzie działało. Trzeba sprawdzić poprawność montowania.



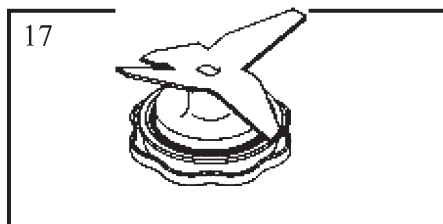
16. Pojemnik miksera

Pojemnik jest ustalony na podstawie silnika robota, slewa od czaszy. Czasza ma dużą pojemność odporną na łamanie razem z tym rączką oraz markowanie w kubkach na herbatą lub mililitrach w celu ułatwienia użycia. Przezroczystość czaszy pozwala oglądać proces mieszania jedzenia w celu osiągnięcia najlepszych skutków. Urządzenie nie będzie działało dopóki czasza nie będzie ustalona oraz pokrywka nie zostanie ustalona poprawnie.



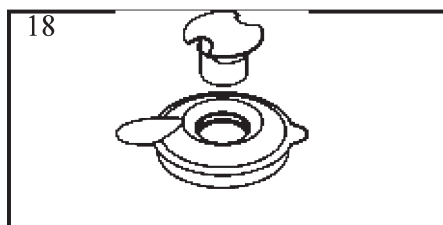
17. System ostrzy na łupanie lodu

Ostrza zębate ze stali nierdzewnej są dosyć twarde oraz mogą być używane w celu łupania lodu lub mieszania albo przygotowania puree. Komplet ostrzy jest zdejmowany z czaszy w celu czyszczenia. Patrz rozdział «Czyszczenie oraz obsługa». Podczas korzystania z ostrzy trzeba uważać bo mogą być rozcięcia.



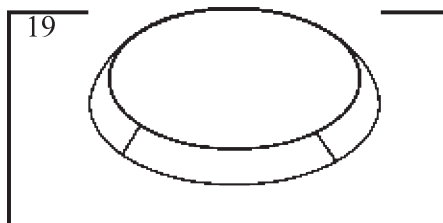
18. Pokrywka miksera z otworem dla odprowadzenia płynu.

Pokrywka miksera hermetyzuje czaszę. Czasza miarowa na 70 ml może być wyjmowana. Składniki mogą być dodawane po kolei podczas mieszania.



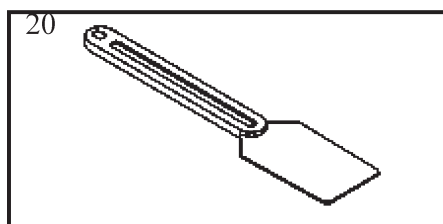
19. Pokrywka gwintowana

Kiedy mikser nie jest używany trzeba zdjąć go z korpusu robota oraz przekręcić pokrywkę. Urządzenie nie będzie działało dopóki pokrywka lub pokrywka oraz czasza będą ustalone poprawnie.



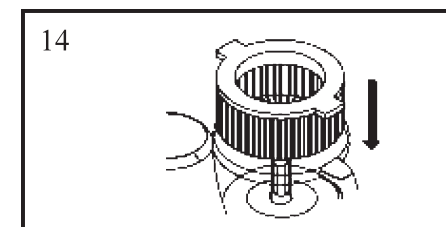
20. Łopátka

Łopátka jest używana w celu wyjmowania składników z miksera.

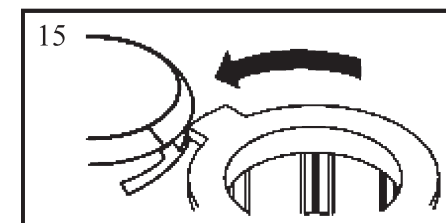


Соковыжималка для цитрусовых

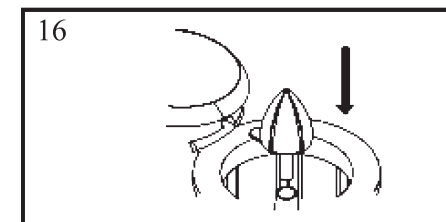
1. Разместите чашу как указано выше (рис. 2, 3).
2. Разместите чашу соковыжималки в чаше комбайна (рис. 14).



3. Вращайте против часовой стрелки, убедившись в том, что ушко чаши соковыжималки встало на место (рис. 15).



4. Вставьте сокоотжимной конус в центр чаши соковыжималки. Приводной вал должен быть внутри центральной колонны чаши, конус установлен на приводном валу (рис. 16).



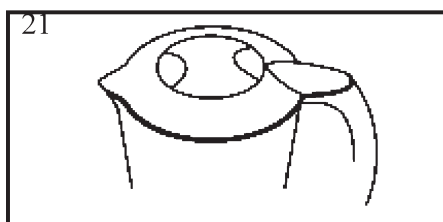
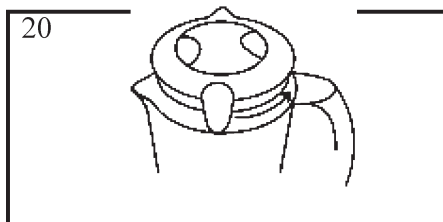
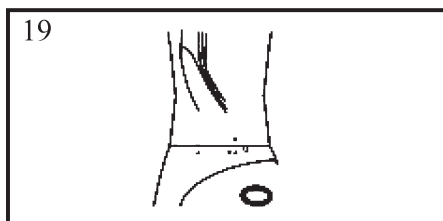
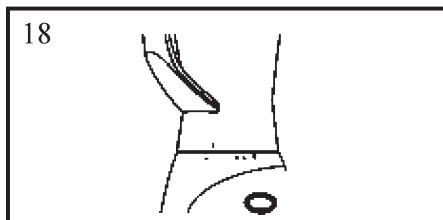
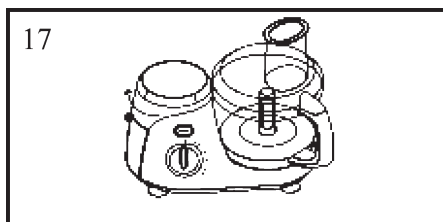
5. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).
6. Разрежьте фрукт надвое. Поместите одну половину на конус и, держа цитрус чашеобразной рукой, выберите скорость 1.
7. Сок затем начнет стекать по конусу через чашу соковыжималки в чашу комбайна. Все косточки и крупная мякоть будут собираться в чаше соковыжималки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Всегда используйте скорость 1 при работе с соковыжималкой.

Миксер

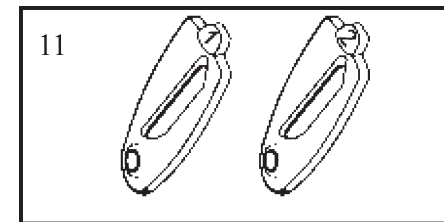
1. Снимите винтовую крышку с корпуса комбайна. Просто поверните защитную крышку по часовой стрелке и снимите (рис. 17).
2. Установите миксер на корпус комбайна над переключателем скоростей ручкой влево. Серая выпуклая стрелка ▼ под ручкой чаши миксера должна совместиться с серой стрелкой ▲ на корпусе комбайна (рис. 18).
3. Для фиксации миксера просто держите ручку чаши миксера и поверните ее вправо. Серая выпуклая стрелка ▼ чаши миксера должна совместиться с серой выпуклой стрелкой ▲ на корпусе комбайна (рис. 19).
4. Добавьте ингредиенты в чашу.
ПРИМЕЧАНИЕ: Не превышайте максимальную емкость – 1,5 л. Убедитесь, что крышка правильно зафиксирована перед использованием миксера.
5. Поместите крышку на чашу миксера так, чтобы длинный фиксирующий выступ был направлен на вас (рис. 20).
6. Поверните фиксирующий выступ вправо. Фиксирующий выступ должен быть совмещен с верхней частью ручки чаши (рис. 21).
7. Установите чашу комбайна и крышку как указано выше.
ПРИМЕЧАНИЕ: Миксер не будет работать, если чаша миксера, крышка и крышка комбайна не зафиксированы правильно.
8. Подключите к источнику питания и включите питание (ON).
9. Выберите нужную скорость (1–10) или импульсный режим (PULSE).

ПРИМЕЧАНИЕ: Последующие ингредиенты добавляются вливанием через крышку после извлечения мерной чаши. Миксер можно использовать для выжимания сока, приготовления пюре и смешивания.



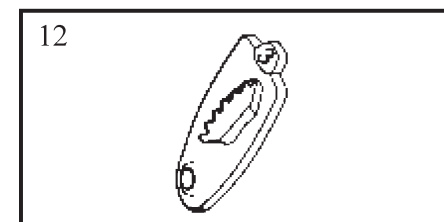
11. Острза krojące – szerokie oraz wąskie

Szerokie ostrza idealnie pasuje dla krojenia owoców lub warzyw.



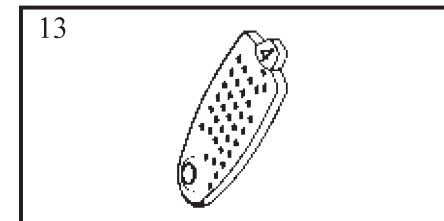
12. Острза strugujące

Ostrze strugujące idealnie pasuje dla przygotowania czipsów lub krojenia owocy.



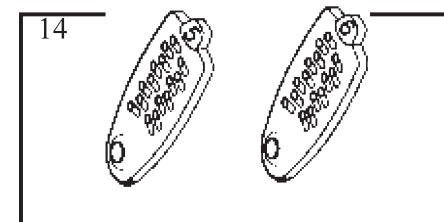
13. Острза trzące

Ostrze trzące idealnie pasuje dla twarдых serów.



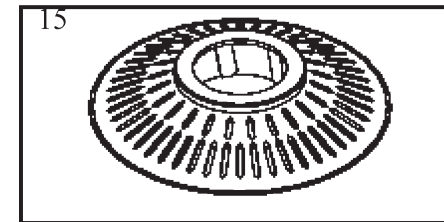
14. Острза szatkujące – duże oraz małe

Duże idealnie pasuje dla różnych warzyw oraz owoców. Małe pasuje dla czekolady lub różnych warzyw oraz owoców.



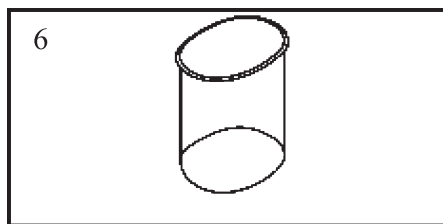
15. Nasadka do wzbijania

Nasadka idealnie pasuje dla przygotowania majonezu, wzbijania białek jajka, śmietanki lub płynnego ciasta.



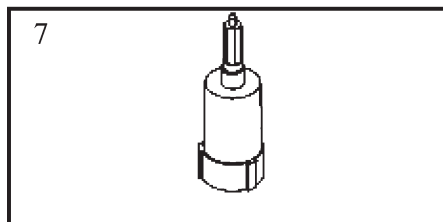
6. Pchacz

Pchacz równolegle kieruje składniki wdół trąbką do czaszy. Można go używać w celu hermetyzacji trąbki aby z niej nie wypadło jedzenie.



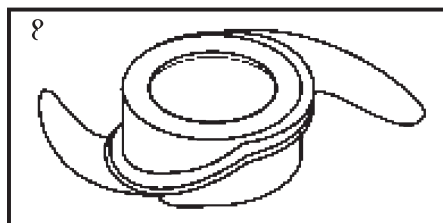
7. Fiksator narzędzi.

Urządzenia uruchamia wszystkie nasadki. Ma być zafiksowane na miejscu dla działania robota.



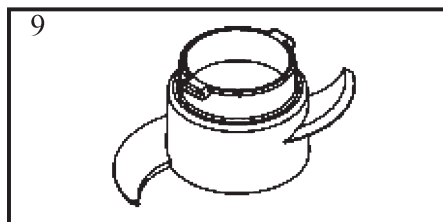
8. Ostrze

Ostrze ze stali nierdzewnej można używać w celu krojenia, mieszania, przygotowania puree lub mieszanek cukierniczych. Przed użyciem trzeba zdjąć nakrycie ochronne oraz ubrać go z powrotem po użyciu. Powierzchni robocze są bardzo ostre, nie wolno je dotykać!



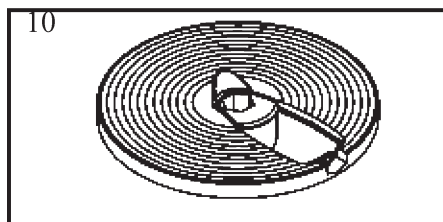
9. Nasadka dla ciasta

Można używać dla zamieszania ciasta dla chleba lub innych wyrobów, oraz płynnego ciasta lub mieszanek cukierniczych.



10. Zaciśnięta płyta

Fiksuje różne nasadki: krojące, strugujące, trzące oraz szatkujące.



ХРАНЕНИЕ

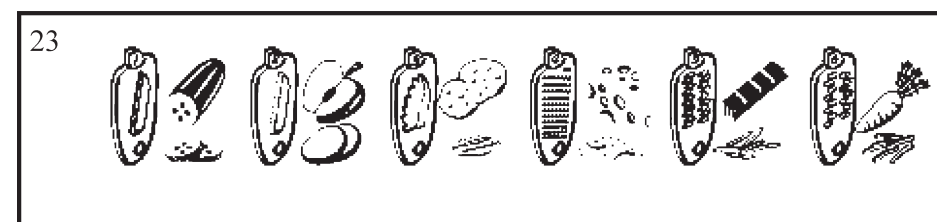
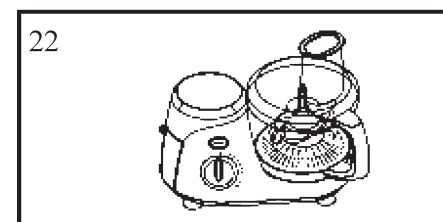
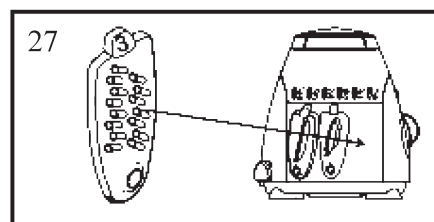
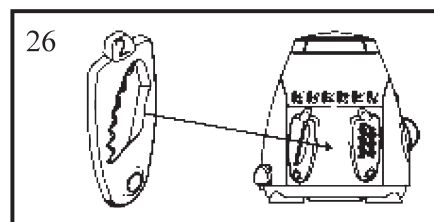
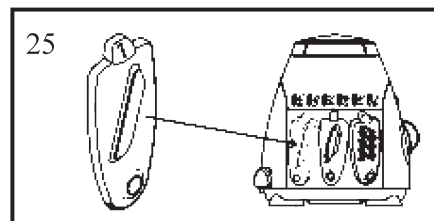
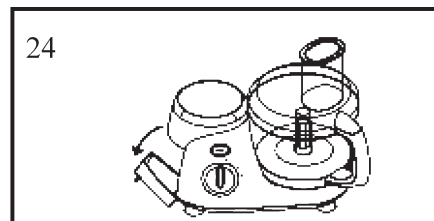
Этот кухонный комбайн разработан с возможностью хранения всех насадок внутри самого аппарата (рис. 22).

Отсек для хранения лезвий

ПРИМЕЧАНИЕ: Все лезвия помечены функциональными номерами (рис. 23).

Потяните вниз дверцу отсека для хранения лезвий (рис. 24).

1. Лезвие 1 предназначено для тонкой нарезки и размещено прямо перед лезвием для крупной нарезки.
2. Лезвие 2 предназначено для крупной нарезки и размещено прямо за лезвием для тонкой нарезки (рис. 25).
3. Лезвие 3 предназначено для строгания (чипсы) и размещено посередине в передней части отсека для хранения лезвий (рис. 26).
4. Лезвие 4 предназначено для натирания и размещено прямо за лезвием для строгания.
5. Лезвие 5 предназначено для мелкой шинковки и размещено сзади в правой части отсека для хранения лезвий (рис. 27).
6. Лезвие 6 предназначено для крупной шинковки и размещено прямо за лезвием для мелкой шинковки.

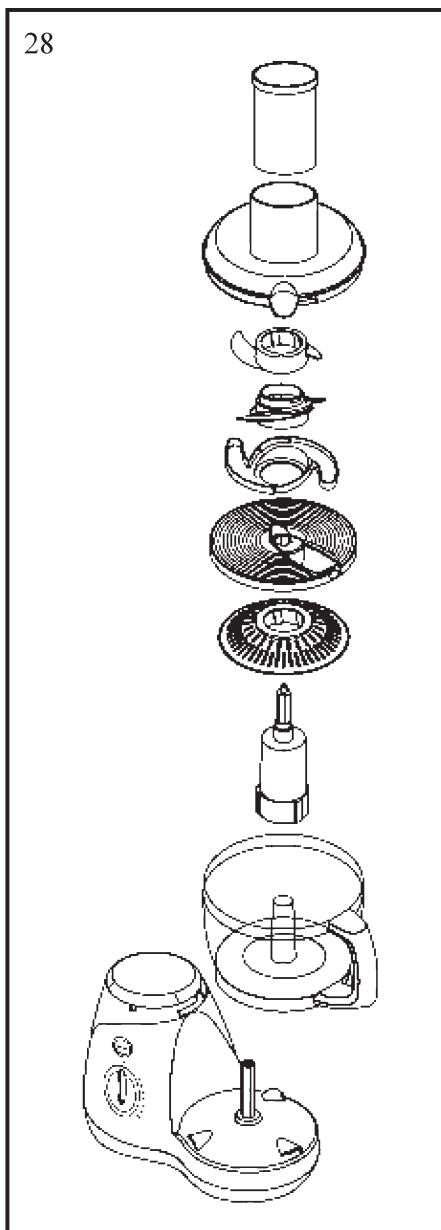
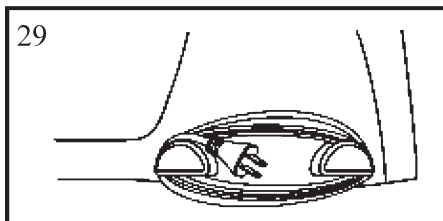


Хранение рабочей чаши (рис. 28)

1. Все другие насадки, кроме конуса соковыжималки для цитрусовых и чаши соковыжималки для цитрусовых можно хранить внутри самого аппарата.
2. Поместите чашу на основание комбайна.
3. Поместите держатель на приводной вал.
4. Поместите насадку-взбиватель на держатель.
5. Возьмите металлическое лезвие с защитным покрытием и поместите на держатель. Лезвие должно зафиксироваться, а его покрытие должно лежать на верхней части эмульгаторного диска.
6. Поместите насадку для теста на держатель. Насадка для теста имеет узкий проем на одном конце и больший на другом. Разместите насадку узким проемом на верхней части за лезвия для шинковки.
7. Поместите фиксирующий лезвия диск на держатель инструментов и оденьте крышку на чашку.

Хранение шнура

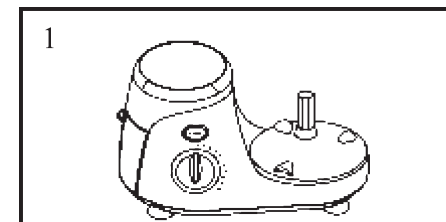
Шнур питания хранится в свернутом вокруг двух зажимов сзади основания двигателя (рис.29).



OPIS CZĘŚCI

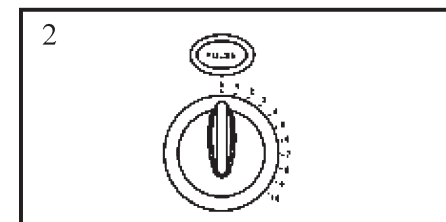
1. Korpus robota

Na górnej części urządzenia znajduje się indykator. Jeżeli pojemnik miksera lub pokrywka są ustawione niepoprawnie, indykator będzie migotał. Trzeba upewnić się że wszystko jest ustalone poprawnie zamin indykator przestanie palić.



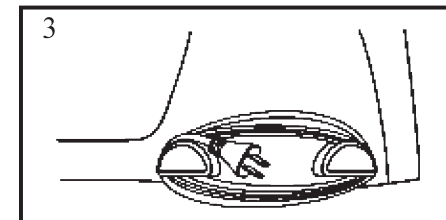
2. Pokrętko kontroli prędkości oraz przycisk generacji impulsów.

Pokrętko kontroli prędkości z zaznaczonymi prędkościami ułatwia wybór. Przycisk generacji impulsów znajduje się bezpośrednio nad pokrętkiem oraz daje możliwości. Urządzenie ma 10 prędkości. Prędkość może być zmieniona podczas działania urządzenia.



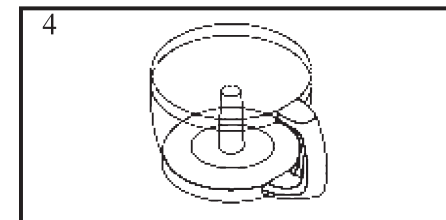
3. Pojemnik na przechowanie przewoda zasilania

Tu można przechowywać nieużywaną część przewoda.



4. Czasza

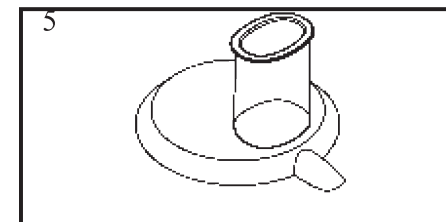
Pojemność Czaszy jest 1,5 litrów płynu lub 1,5 kg twardych produktów jak na przykład ciasto. Czasza jest ustalona na podstawie silnika oraz jest przeznaczony dla równego oraz efektywnego przetwarzania produktów.

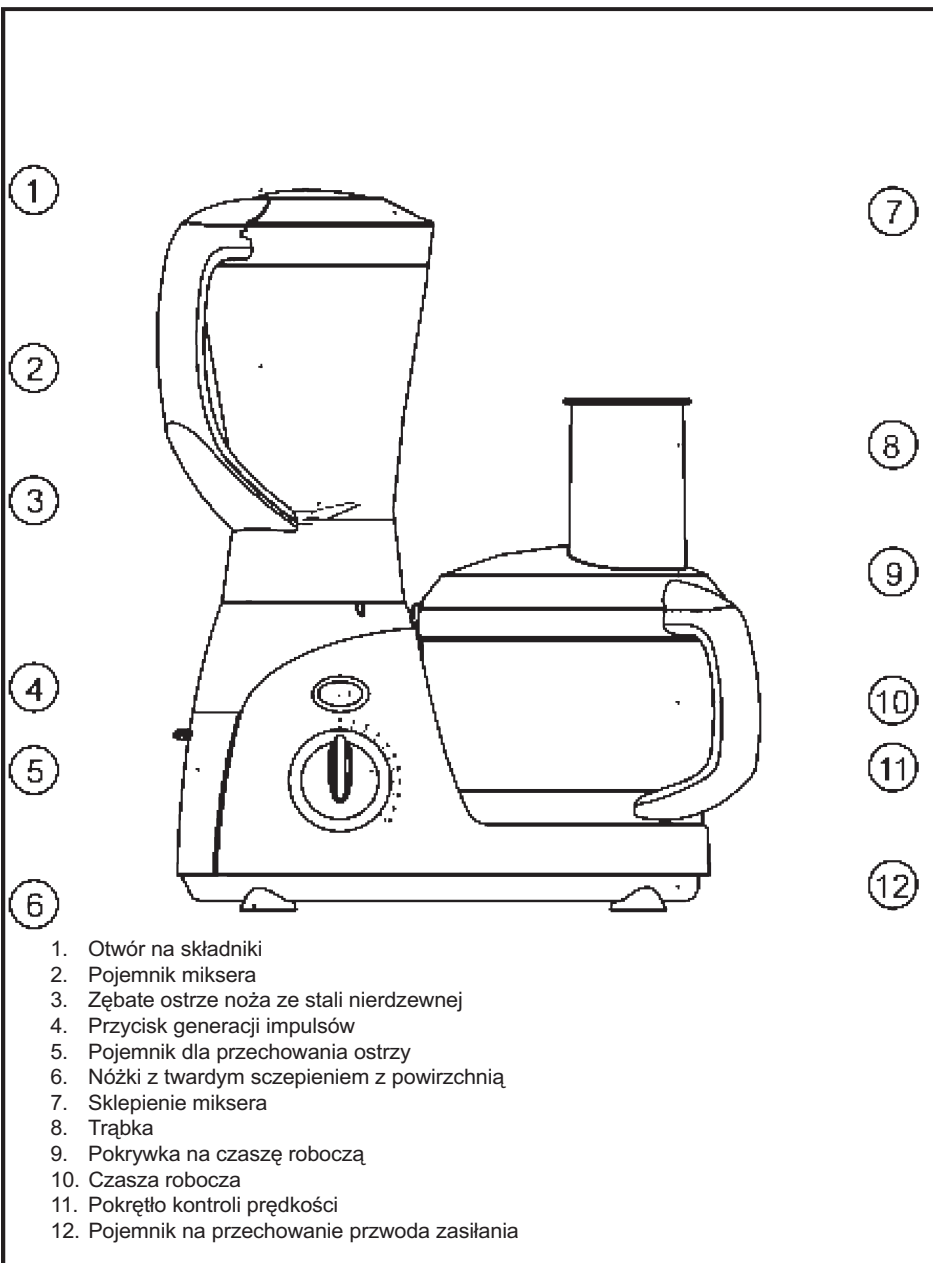


5. Pokrywka czaszy z trąbką

Pokrywka aktywuje automatyczny system ochrony.

Urządzenie nie będzie unkcjonowało dopóki pokrywka nie będzie poprawnie umieszczona na czaszy oraz ustalona. Trąbka jest używana w celu dodawania płynu lub twardych składników. Pozwoli to na dodawania składników podczas działania.





Уход и очистка

1. Всегда отключайте аппарат от сети при чистке отсека двигателя.
2. Чистите отсек двигателя влажной тканью. Не погружайте отсек двигателя в воду и не промывайте его.

Всегда промывайте части, соприкасающиеся с пищей горячей водой с моющим средством непосредственно после использования.

3. Чтобы упростить очистку, промывайте съемные принадлежности непосредственно после использования.
4. Мойте и сушите принадлежности и чашку. Не используйте жесткие губки и абразивы.
5. Все пластмассовые компоненты портятся при продолжительном использовании посудомоечной машины для очистки. Однако все части этого кухонного комбайна стойки к воздействию посудомоечной машины, за исключением основания двигателя, шнура и вилки.
6. При использовании посудомоечной машины мойте все части этого кухонного комбайна на верхней решетке.

ПРИМЕЧАНИЕ: рекомендуется чистить все части кухонного комбайна вручную теплой мыльной водой, за исключением основания двигателя, шнура и вилки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Лезвия очень острые, при обращении с ними будьте внимательны!

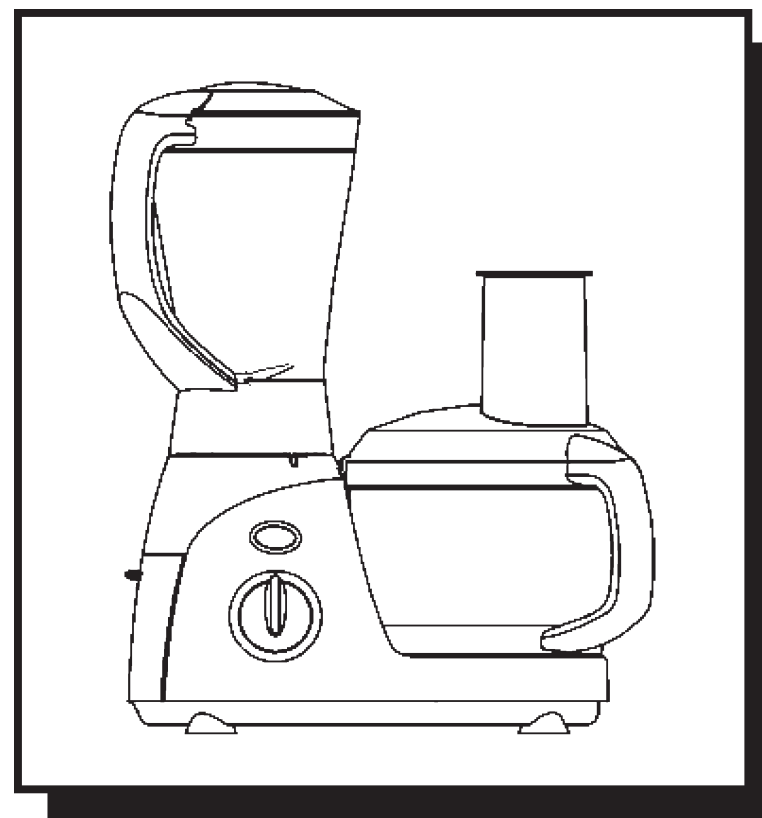
Очистка миксера

1. Быстрый метод очистки заключается в наполнении миксера до половины мыльной водой и небольшим количеством моющего средства. Нажмите кнопку PULSE на несколько секунд. Отключите прибор от сети. Затем снимите чашу и промойте под поточной водой.
2. При тщательной очистке, выверните систему лезвий из чаши поворотом против часовой стрелки, как указано стрелкой «открыть» [Открыть]. Снимите силиконовое резиновое уплотнение с блока лезвий. Промойте крышку, чашу, резиновое уплотнение и блок лезвий в теплой мыльной воде. Соберите в обратном порядке. Убедитесь в том, что силиконовое резиновое уплотнение зафиксировано. Поверните блок лезвий в направлении кнопки «lock» [Заккрыть] до упора.

Elenberg

FP-700

ROBOT KUCHENNY



INSTRUKCJA OBSŁUGI

Wyłącznie dla użycia w domu