

# ARESA®

**AR-1710**

**AR-1711**

RUS КУХОННЫЙ КОМБАЙН



## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Спасибо за приобретение нашей продукции.

Убедитесь, что в гарантийном талоне поставлены штамп магазина, подпись и дата продажи.

## КОМПЛЕКТНОСТЬ /

**RUS**

Корпус - 1  
Крышка чаши миксера - 1  
Чаша для смешивания - 1  
Венчик для взбивания - 1  
Крюк для замешивания теста - 1  
Насадка для смешивания - 1  
Насадка для смешивания с гибким краем - 1  
Ящик для хранения - 1  
Чаша блендера - 1  
Крышка чаши блендера - 1  
Нож для измельчения - 1  
Прижимная гайка - 1  
Решетка для помола - 3  
Режущий нож мясорубки - 1  
Шнек - 1  
Загрузочная горловина мясорубки - 1  
Загрузочный лоток - 1  
Толкатель мясорубки - 1  
Насадка для приготовления колбасок/сосисок - 1  
Насадка для приготовления кебаба - 1  
Пластиковая решетка для фиксации шнека - 1  
Металлическое крепление трафарета для печенья - 1  
Плоский трафарет для печенья - 1  
Насадка для макарон - 4  
Чаша измельчителя - 1  
Редуктор чаши измельчителя - 1  
Крышка чаши измельчителя - 1  
Толкатель - 1  
Диски для измельчения - 4  
Соковыжималка центрифужная - 1  
Соковыжималка цитрусовая с конусом - 1  
Кофемолка - 1  
Основание кофемолки - 1  
Руководство по эксплуатации - 1  
Гарантийный талон - 1  
Упаковочная коробка - 1



Данный прибор предназначен для обработки различных продуктов, совмещающий в себе функции измельчителя, мясорубки, миксера, терки, блендера и др.

Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, в частности: в кухонных зонах для персонала, в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; - в фермерских домах;

- клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; - в условиях режима пансиона « проживание плюс завтрак Важно! Прибор, приобретенный в холодное время года, во избежание выхода из строя, до включения в электросеть необходимо выдержать не менее четырех часов при комнатной температуре.

Не подходит для промышленного использования.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение: 220-240 В

Номинальная частота: 50 Гц

Номинальная потребляемая мощность: 850 Вт

Максимальная мощность\*: 2200 Вт

Мощность, указанная на приборе, соответствует максимальной мощности при блокировке вала мотора.

\*Максимальная мощность прибора при блокировке вала мотора

Гарантийный срок в странах ЕАЭС

(Беларусь, Россия, Армения, Казахстан, Кыргызстан)

и Украине, Грузии, Азербайджане - двенадцать месяцев

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед эксплуатацией прибора.
- ВНИМАНИЕ!** В случае неправильного использования прибора возможно получение потенциальных травм, поломка прибора, нанесение материального ущерба или причинение вреда здоровью пользователя.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Не позволять детям использовать прибор без присмотра. Будьте предельно внимательны, если рядом с работающим прибором находятся дети.
- Убедитесь, что штепсельная вилка прибора подходит к вашей розетке. В ином случае, обратитесь в сервисный центр за помощью.
- Не используйте прибор, если поврежден шнур или штепсельная вилка, а также, если поврежден или неисправен сам прибор. Отнесите его в сервисный центр.
- Ремонт прибора должен осуществляться только в авторизованном сервисном центре. Не ремонтируйте прибор самостоятельно.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Следует проявлять осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, при опорожнении чаши и в ходе чистки. Будьте осторожны, если прибор заполнен горячей жидкостью, поскольку она может выплынуть из-за внезапного возникновения пара.
- Выключите прибор и отсоедините его от питания перед сменой насадок или приближении к частям, которые движутся при использовании.
- Необходимо всегда отключать прибор от питания, если он оставлен без присмотра, и перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Перед первоначальным включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики прибора параметрам электросети.
- Не используйте его в коммерческих или иных целях, выходящих за рамки бытового использования. Прибор предназначен исключительно для обработки продуктов питания. Не смешивайте краски и растворители с помощью кухонного комбайна. Не используйте прибор в целях, не предусмотренных инструкцией.
- Не используйте прибор вне помещений.

# РУССКИЙ

- Во избежание удара электрическим током не погружайте корпус прибора в воду или другие жидкости. Не эксплуатируйте прибор влажными руками.
- Не допускайте свисания электрического шнура с края стола или над горячими поверхностями. Не допускайте его погружения в воду.
- Перед включением убедитесь в правильной установке элементов и частей прибора.
- Перед использованием прибора убедитесь, правильно ли установлены соответствующие чаши и насадки.
- Не засовывайте пальцы или другие предметы в открытую чашу во время работы прибора.
- Если фрукты/овощи застряли в камере мясорубки, то используйте толкатель или другие фрукты или овощи, чтобы их протолкнуть. Если это не помогает, то выключите прибор и разберите его, чтобы достать застрявшее фрукты/овощи.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- **ВНИМАНИЕ:** Металлические ножи в приборе очень острые, будьте предельно осторожны в обращении. Беритесь за них подальше от режущих краев.
- Перед разборкой убедитесь, что мотор полностью остановился. **ВНИМАНИЕ!** Время непрерывной работы прибора указана для каждой комплектации отдельно. Никогда не работайте с прибором непрерывно более обозначенного времени. После непрерывной работы прибор необходимо выключить минимум на 2 минуты, если не указано большее. Не начинайте работу с прибором до тех пор, пока он не остынет.
- Не превышайте максимальное допустимое количество продукта в чаше.
- Температура продукта не должна превышать 50°С.
- Не используйте сам прибор и его аксессуары в микроволновой печи или посудомоечной машине.
- Не используйте прибор для жестких ингредиентов (например: замороженных продуктов и т.п.) и несъедобных частей продуктов (например: косточек от фруктов, мясных хрящиков, костей и т.п.). Используйте прибор только для переработки мягких, размороженных продуктов, мяса без костей, овощей и фруктов без косточек.
- Никогда не используйте прибор для переработки костей и твёрдых продуктов, например, орехов и семечек в скорлупе. Коренья перед перемалыванием необходимо порезать небольшими кусочками и замочить в воде в течение как минимум 10 часов.
- Установливайте прибор на сухую и твёрдую поверхность. Запрещается устанавливать прибор на горячую поверхность или рядом с таковой (например, рядом с газовой, электрической плитой или нагретой духовкой).
- Убедитесь, что прибор установлен таким образом, что вентиляционные отверстия на корпусе не заслонены.
- Запрещается передвигать прибор во время работы.
- Не вставляйте металлические или другие предметы в загруженный горловину мясорубки.
- Проталкивайте продукты в загруженную горловину необходимо исключительно толкателем, входящем в комплект поставки. Запрещено проталкивать продукты пальцами или другими предметами.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы волосы, шарфы или другие предметы свисали над прибором.
- Если при использовании мясорубки вращение шнека прекратилось или затруднено, сначала отключите прибор от сети и только потом очистите шнек и нож от продуктов, которые блокируют движение.
- По окончании работы в загруженной горловине прибора может остататься незначительное количество продуктов, что не является неисправностью. К остаткам продуктов может притянуться немного черной металлической пыли. Не употребляйте в пищу эти остатки, выбрасывайте их.
- Не перегружайте прибор. При образовании затора немедленно остановите прибор и очистите шнек и нож от остатков продуктов.
- Если сработала система защиты от перегрева двигателя, не включайте прибор, пока он полностью не остынет.
- Корпус и принадлежности всегда должны оставаться сухими и чистыми! Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- **Внимание!** Во время первого включения прибор может издавать неприятный запах гаря. Это нормальное явление и связано с выгоранием заводского масла!
- Сохраните данную инструкцию.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Данный прибор обладает «умным» переключателем режимов, отвечающим за различные функции:

0 – Вкл/выкл

Регулировка скорости (поворотом переключателя режимов из положения «0»

по часовой стрелке) – увеличивает скорость от минимальной до

максимальной

Р – импульсный режим

I – таймер на 1 мин

II – таймер на 2 мин.

III – таймер на 4 мин.

Если после окончания работы оставить переключатель режимов в одном из положений таймера, прибор перейдет в «спящий» режим через 30 секунд. Запуск прибора возможен только после перевода переключателя режимов в положение «0» и последующим выбором необходимого режима.

При включении прибора в сеть индикатор режима «0» загорится красным цветом. Это говорит о готовности прибора к работе.

Если индикатор режима «0» не загорается красным цветом, проверьте, правильно ли установлены все крышки/заглушки/аксессуары, которые должны защелкиваться.

#### Режим «0»

Данное значение предназначено для остановки прибора.

#### Регулировка скоростных режимов

Для установки медленной скорости поверните переключатель режимов на значение Min

Для увеличения скорости поверните переключатель режимов в сторону значения Max

#### Выбор режимов Р, I, II, III

Переведите переключатель режимов на одно из значений «Р», «I» (таймер на 1 мин), «II» (таймер на 2 мин), «III» (таймер на 4 мин) и нажмите на переключатель режимов (он также является и кнопкой).

#### Импульсный режим «Р»

Переведите переключатель режимов на значение «Р», нажмите его и удерживайте (максимальная скорость, импульсный режим). Для остановки прибора отпустите переключатель режимов.

«I» (таймер на 1 мин)

В данном режиме прибор будет плавно увеличивать скорость с минимальной до средней. Время работы составит 1 мин.

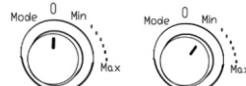
«II» (таймер на 2 мин)

В данном режиме прибор будет плавно увеличивать скорость с минимальной до средней. Время работы составит 2 мин.

«III» (таймер на 4 мин)

В данном режиме прибор будет плавно увеличивать скорость до максимальной. Время работы составит 4 мин.

Все режимы имеют функцию плавного запуска. Это значит, что прибор начинает работу на низкой скорости (во избежание разбрызгивания продукта) и постепенно повышает скорость до заданной.



# РУССКИЙ

**ВНИМАНИЕ:** прибор будет правильно работать только при условии, если выбор функций начинается со значения «0».

## ВЫБОР АКСЕССУАРОВ

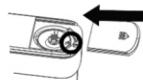
### ВАЖНО!

Перед включением прибора обратите внимание на следующее:

- 1.Нельзя нагружать прибор большим количеством продукта, чем это предусмотрено руководством по эксплуатации.
- 2.Когда моторная часть прибора опущена, рычаг фиксации моторной части должен быть переведен в исходное положение, как показано на рис. А.
- 3.За исключением случаев, когда используется блендер, измельчитель либо кофемолка, крышка посадочного места блендура обязательно должна быть установлена и плотно зафиксирована в корпусе прибора, как показано на рисунке В. Если не установить данную крышку, прибор не включится.



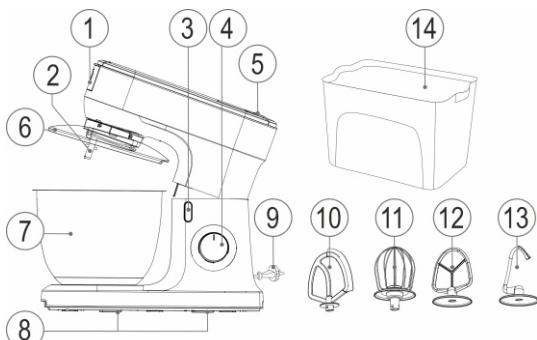
Pic. A



Pic. B

4.Переводите переключатель режимов в положение «0» перед выбором необходимой скорости или режима. Этот прибор будет работать только тогда, когда переключатель режимов будет запущен из положения «0».

## МИКСЕР



- 1.Посадочное место мясорубки
- 2.Вал для установки насадок
- 3.Рычаг фиксации моторной части
- 4.Переключатель режимов
- 5.Посадочное место блендура / измельчителя / кофемолки
- 6.Крышка чаши
- 7.Чаша для смешивания
- 8.Нескользящие ножки
- 9.Шнур сетевой
- 10.Насадка для смешивания с гибким краем
- 11.Венчик для взбивания
- 12.Насадка для смешивания
- 13.Крюк для замешивания теста
- 14.Ящик для хранения

Распакуйте прибор, удалите упаковочный материал со всех деталей прибора. Убедитесь в том, что комплектующие прибора и сетевой шнур не повреждены.

Перед первым использованием тщательно промойте и просушите части прибора, которые будут находиться в контакте с продуктами (насадки, чашу, крышки чаши). Перед сборкой миксера во избежание травмы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети. Никогда не включайте прибор в сеть, без установленной и закрепленной чаши для смешивания (7), а так же крышки чаши (6).

## НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ, ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ, КРЮК ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА, НАСАДКА ДЛЯ СМЕШИВАНИЯ С ГИБКИМ КРАЕМ



12 11 13 10

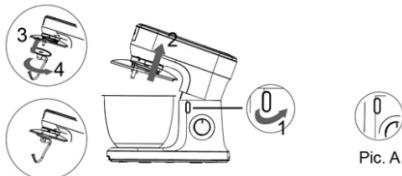
- Крюк для замешивания теста (13). Не используйте насадку для приготовления продукта массой более 1000 г (за одно включение). Используется для замешивания тяжелого теста, например, дрожжевого.
- Венчик для взбивания (11). Не рекомендуется взбивать за один раз более 6 яиц или продукт объемом более  $\frac{1}{4}$  чаши. Используется для взбивания яичных белков, сливок, для приготовления воздушных кремов, муссов, десертов.
- Насадка для смешивания с гибким краем (10) и насадка для смешивания (12). Не рекомендуется смешивать продукт объемом более  $\frac{1}{4}$  чаши за один раз.

Используется для приготовления жидкого теста, кремов, глазурей, картофельного пюре, томатной пасты.

Примечание: насадка для смешивания с гибким краем (10) может быть использована для очистки краев чаши от налипшего продукта.

Время непрерывной работы миксера для густых смесей - не более 1 минуты, для жидких смесей - не более 5 минут.

# РУССКИЙ



Pic. A

Перед установкой аксессуаров убедитесь, что прибор не подключен к сети питания.

- 1 Переведите рычаг фиксации моторной части (3) в горизонтальное положение и поднимите моторную часть.
- 2 Установите чашу для смешивания (7) в основание прибора, совместив выступы на чаше с пазами на основании, и поверните по часовой стрелке до упора для фиксации, не прилагая больших усилий. Поместите продукты в чашу. Пожалуйста, не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 объема чаши. Установите крышку чаши (6) на посадочное место (зафиксировав её по направляющим), как показано на рисунке ниже.
- 3 Далее установите необходимую насадку на вал (2), расположенный на узле привода насадок.
- 4 Для установки насадки совместите паз на её установочном торце со штифтом на рабочем валу, нажмите на нее вверх и поверните против часовой стрелки до упора.

Отпустите рабочую часть прибора вниз и зафиксируйте её, отпустив рычаг фиксации моторной части (3).

**Внимание!** Используйте только те насадки, которые входят в комплект данного прибора.

**Внимание!** Никогда не снимайте чашу (7) и крышку (6) при включенном в сеть приборе, это может быть опасно!

**ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ ВРАЩАЮЩИМИСЯ НАСАДКАМИ!**

Во время работы прибора ни в коем случае не опускайте руки, другие части тела и различные предметы в чашу. Замена насадок может осуществляться только после полной остановки привода при отключенном от сети приборе. После выключения привод движется по инерции еще некоторое время. Дождитесь полной остановки мотора.

## БЛЕНДЕР



- 1.Крышка чаши блендера
- 2.Чаша блендера
- 3.Нож для измельчения
- 4.Посадочное место блендера

- Убедитесь, что прибор не подключен к сети питания

- Снимите защитную крышку посадочного места блендера

- Поместите продукт в чашу блендера (2), закройте крышку (1) и установите ее в соответствующее посадочное место (4). Поверните чашу блендера по часовой стрелке до упора, совместив при этом значки фиксации на чаше и ее посадочном месте.

- Подключите прибор к сети;

- При помощи регулятора скоростных режимов установите необходимый режим работы. Блендер начнет непрерывно работать до тех пор, пока переключатель не будет переведен в положение «0».

- Во время работы подавайте продукты через отверстие в крышке, не снимая ее.

- По достижении необходимого результата, или когда чаша блендера заполнится готовым продуктом до отметки максимального уровня, отключите прибор, переведя регулятор скоростных режимов в положении «0». Отсоедините прибор от электросети.

- После того, как нож для измельчения (3) остановится, снимите чашу блендера (2) с моторной части и переложите содержимое в другую емкость.

### ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ:

•Импульсный режим (P) идеально подходит для приготовления молочных коктейлей и колки льда.

•Переведите переключатель в положении «P», нажмите и удерживайте его, блендер будет работать до тех пор, пока переключатель находится в положении Вкл.

**ВНИМАНИЕ!** Запрещается снимать любые принадлежности во время работы блендера.

### КОЛКА ЛЬДА:

•Импульсный режим (P) можно использовать для колки льда.

•Поместите не крупные куски льда в чашу блендера (10), налейте немного воды (это необходимо, чтобы лед не крошился).

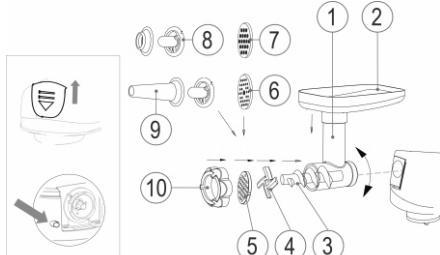
•Переведите регулятор скоростных режимов в положение «P», нажмите и удерживайте его.

•Когда куски льда станут нужного размера, выключите блендер.

**Внимание:** рекомендуемое время работы – не более 3 мин. По истечении этого времени необходимо сделать перерыв на 20 мин перед следующим включением. Запрещено использовать чашу блендера без продукта.

# РУССКИЙ

## МЯСОРУБКА



- 1.Загрузочная горловина
- 2.Загрузочный лоток
- 3.Шнек
- 4.Режущий нож мясорубки
- 5, 6, 7 Решетки для помола
- 8.Насадка для приготовления кеббе
- 9.Насадка для приготовления колбасок
- 10.Прижимная гайка

Перед сборкой обратите внимание на следующее:

- качество, скорость работы и долговечность насадки-мясорубки во многом зависят от заточки рабочих ножей и размера решетки. Следует периодически проверять и заточку и вовремя корректировать её, например, обратившись в специализированную мастерскую или сервисный центр.
- ни в коем случае не используйте решетки и ножи с повреждённой рабочей кромкой, покрытые коррозией или загрязнённые.
- перед сборкой убедитесь, что прибор не включен в сеть
- перед измельчением мяса всегда удаляйте кости, хрящи, сухожилия и кожу.
- перед измельчением замороженные продукты необходимо разморозить.
- мясорубку следует использовать только для измельчения мяса.

### СБОРКА МЯСОРУБКИ:

1. Снимите крышки, закрывающую посадочное место насадки-мясорубки (как показано на рисунке выше).
2. Удерживая корпус мясорубки, вставьте загрузочную горловину (1) в посадочное место мясорубки на корпусе и поворотом против часовой стрелки зафиксируйте ее (будет слышен характерный щелчок, свидетельствующий о том, что загрузочная горловина (1) надежно зафиксирована). Слегка покачайте загрузочную горловину мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек (3) в загрузочную горловину мясорубки (1) шестигранником внутрь. Слегка поворачивайте шнек (3), чтобы его грани совпали с посадочным местом в корпусе мясорубки.
4. Наденьте режущий нож (4) на четырёхгранник шнека, режущей стороной наружу. Если нож установлен неправильно, мясо не будет измельчаться.
5. Установите необходимую решетку (5, 6, 7) следом за ножом, убедитесь, что пазы на загрузочной горловине совпадают с выступами решетки.
6. Удерживая решетку (нажимая по центру) одним пальцем, плотно закрутите прижимную гайку (10) другой рукой. Не закручивайте гайку слишком сильно.
7. Сверху на загрузочную горловину (1) мясорубки установите загрузочный лоток (2) и закрепите его.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША

- Установите собранную мясорубку на твердую ровную поверхность.
- Подключите прибор к электросети. Положите на загрузочный лоток подготовленные кусочки мяса.

#### Примечание:

- Выбирайте постное мясо (без жира). Удалите все кости, хрящи и сухожилия.
- Нарежьте мясо на кусочки размером около 2см\*2см\*6см, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину.
- Примечание: рекомендуется использовать крупную решетку для первичной рубки мяса. Для приготовления некоторых блюд мясо необходимо прокрутить дважды.
- Переведите регулятор скоростных режимов в необходимое положение. Толкателем аккуратно проталкивайте кусочки мяса в загрузочную горловину. По окончании работы переведите регулятор скоростных режимов в положение «0», отключите мясорубку от электросети и проведите ее чистку.

Внимание: Время непрерывной работы прибора не более 10 минут, с последующим перерывом не менее 20 минут.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК/СОСИСОК

- Чтобы подготовить мясорубку к приготовлению колбасок, необходимо выполнить следующие действия:
1. Установите шнек (3) в загрузочную горловину (1) мясорубки шестигранником внутрь. Слегка поворачивайте шнек (3), чтобы его грани совпали с посадочным местом в корпусе мясорубки. Установите режущий нож (4) на шнек (3) режущими краями наружу. Установите решётку для крупного помола (7).

2. Возьмите насадку для приготовления колбасок (9) и установите на решётку (7).

3. Придерживая насадку, плотно закрутите прижимную гайку (10), не перетягивая её.

Время непрерывной работы прибора не более 10 минут, с последующим перерывом не менее 20 минут

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕББЕ

1. Установите шнек (3) в загрузочную горловину (1) мясорубки. Возьмите насадки для приготовления кеббе (8) и установите их.
2. Придерживая насадку, плотно закрутите прижимную гайку (10), не перетягивая её.

ВНИМАНИЕ: насадка для приготовления кеббе (8) используется только с заранее подготовленным фаршем. Не измельчайте целые куски мяса с использованием насадки для приготовления кеббе.

Внимание: Время непрерывной работы прибора не более 10 минут, с последующим перерывом не менее 20 минут.

### УСТРАНЕНИЕ ЗАТОРОВ

•Если во время работы мясорубки мясо застряло внутри камеры, выключите прибор, переведите регулятор скоростных режимов в положение «0» (двигатель прибора должен прекратить работу). Отключите прибор от электросети.

•Разберите насадку-мясорубку, устранив затор, соберите ее снова, соблюдая все рекомендации по сборке, описанные выше, и продолжите работу.

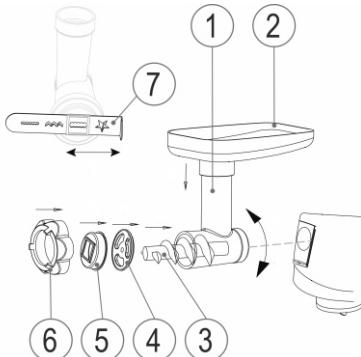
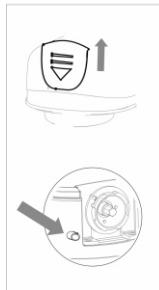
### РАЗБОРКА МЯСОРУБКИ

•Убедитесь, что двигатель полностью остановился, затем отключите прибор от электросети.

•Чтобы разобрать мясорубку, выполните процедуру, описанную в разделе «Сборка» в обратной последовательности.

# РУССКИЙ

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ



1. Загрузочная горловина
2. Загрузочный лоток
3. Шнек
4. Пластиковая решетка для фиксации трафарета
5. Металлическое крепление трафарета для печенья
6. Прижимная гайка
7. Плоский трафарет для печенья

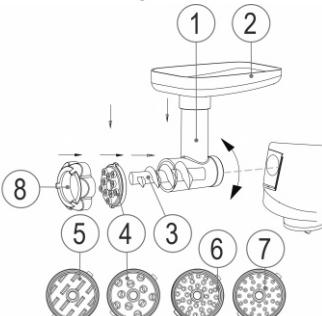
1. Убедитесь, что прибор не подключен к сети питания, а также, что снята защитная крышка посадочного места мясорубки.
2. Удерживая корпус мясорубки, вставьте загрузочную горловину (1) в посадочное место мясорубки на корпусе и поворотом против часовой стрелки зафиксируйте ее (будет слышен характерный щелчок, свидетельствующий о том, что загрузочная горловина надежно зафиксирована). Слегка покачайте загрузочную горловину мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек (3) в загрузочную горловину мясорубки шестигранником внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы его грани совпали с посадочным местом в корпусе мясорубки.
4. Установите пластиковую решетку для фиксации шнека (4), как показано на рисунке.
5. Далее установите металлическое крепление трафарета для печенья (5) и, удерживая его, зафиксируйте прижимной гайкой (6).
6. Установите плоский трафарет для печенья (7) в пазы крепления, как показано на рисунке.

Для приготовления печенья выберите необходимую форму на трафарете. Пропустите через мясорубку заранее подготовленное тесто и нарежьте его на кусочки. Далее выпекайте согласно рецепту для приготовления печенья.

**Внимание:** рекомендуется использовать минимальную скорость.

Время непрерывной работы прибора не более 10 минут, с последующим перерывом не менее 20 минут

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОН



1. Загрузочная горловина
2. Загрузочный лоток
3. Шнек
- 4, 5, 6, 7. Насадка для макарон
8. Прижимная гайка

1. Убедитесь, что прибор не подключен к сети питания, а также, что снята защитная крышка посадочного места мясорубки.
2. Удерживая корпус мясорубки, вставьте загрузочную горловину (1) в посадочное место мясорубки на корпусе и поворотом против часовой стрелки зафиксируйте ее (будет слышен характерный щелчок, свидетельствующий о том, что загрузочная горловина надежно зафиксирована). Слегка покачайте загрузочную горловину мясорубки, чтобы убедиться, что она надежно держится.
3. Вставьте шнек (3) в загрузочную горловину (1) мясорубки шестигранником внутрь. Слегка поворачивайте шнек, чтобы его грани совпали с посадочным местом в корпусе мясорубки.
4. Установите одну из насадок для макарон (4, 5, 6, 7) и далее зафиксируйте прижимной гайкой (8).

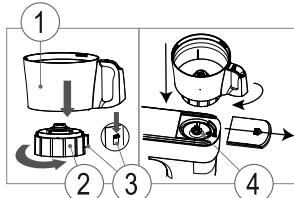
Для приготовления макарон выберите необходимую вам форму. Пропустите через мясорубку заранее подготовленное тесто и нарежьте полученный продукт на куски одинаковой длины.

**Внимание:** рекомендуется использовать минимальную скорость.

Рекомендуемое время работы – не более 3 мин. По истечении этого времени необходимо сделать перерыв на 20 мин перед следующим включением.

# РУССКИЙ

## ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ



- 1.Чаша измельчителя
- 2.Редуктор чаши измельчителя
- 3.Переключатель
- 4.Посадочное место чаши измельчителя

### Сборка чаши

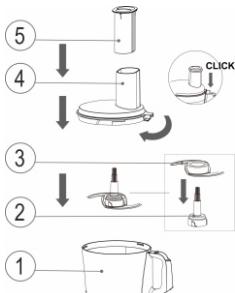
- 1.Перед использованием чаши измельчителя (1) необходимо совместить редуктор чаши (2) с самой чашей (1). Для этого вставьте чашу измельчителя (1) на основание редуктора (2) (как показано на рисунке выше), поверните чашу до щелчка, чтобы зафиксировать ее.
- 2.Убедитесь, что прибор не подключен к сети питания
- 3.Снимите защитную крышку посадочного места чаши измельчителя (4)
- 4.Установите чашу измельчителя (1) с редуктором чаши измельчителя (2) на предназначение для нее посадочное место (4). Поверните чашу по часовой стрелке до упора, совместив при этом значки фиксации на чаше с редуктором и ее посадочном месте (см. рисунок выше).

**Важно:** убедитесь, что чаша установлена правильно. В противном случае прибор не будет работать.

### Разборка чаши для очистки

- 1.Левой рукой держите чашу за ручку.
- 2.Правой рукой опустите переключатель (3) на основании редуктора.
- 3.Поверните основание редуктора (2) и отсоедините его от чаши.
- 4.Очистите согласно рекомендациям в графе «Транспортирование, чистка, хранение»

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



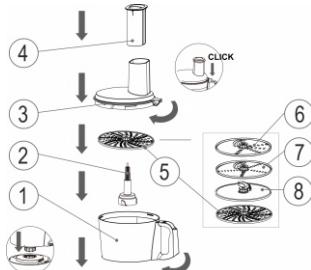
- 1.Чаша измельчителя
- 2.Ось привода ножа / диска
- 3.Нож для измельчения
- 4.Крышка чаши измельчителя
- 5.Толкатель

Перед использованием ножа для измельчения (3), подготовьте продукты, предварительно нарезав их. Убедитесь, что размер подготовленного продукта не превышает диаметр загрузочной горловины.

Установите все аксессуары как показано на рисунке выше.

**Примечание:** убедитесь, что крышка чаши измельчителя (4) правильно установлена. В противном случае прибор не будет работать. Рекомендуется использовать импульсный режим (P) или максимальную скорость (max). Максимальное рекомендуемое время работы – не более 1 минуты. По истечении этого времени необходимо сделать перерыв на 20 мин перед следующим включением.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКОВ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ



- 1.Чаша измельчителя
- 2.Ось привода ножа / диска
- 3.Крышка чаши измельчителя
- 4.Толкатель
- 5, 6, 7, 8. Диски для измельчения

•При работе с дисками учитывайте объем чаши измельчителя. Когда она заполняется до максимальной отметки, остановите работу и освободите чашу от продукта.

•При работе надавливайте на толкатель плавно и равномерно. Никогда не засовывайте пальцы в горловину крышки.

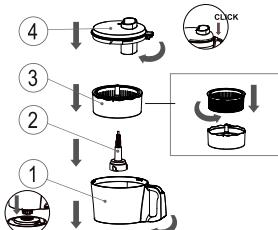
•Не работайте более 3 минут. Дайте двигателю остыть перед следующей операцией не менее 30 минут.

Для сборки чаши измельчителя следуйте следующим шагам:

- 1.Убедитесь, что крышка чаши измельчителя (3) надежно закрыта. В противном случае прибор не будет работать.
- 2.Соберите измельчитель, как показано на рисунке выше (выбрав при этом необходимый диск).
- 3.После работы прибор необходимо разобрать в обратном порядке.
- 4.Всегда будьте осторожны при обращении с дисками, поскольку они очень острые.
- 5.Открывайте крышку только тогда, когда диск полностью остановлен.

# РУССКИЙ

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦЕНТРИФУЖНОЙ СОКОВЫЖИМАЛКИ



- 1.Чаша измельчителя
- 2.Ось привода ножа / диска
- 3.Соковыжималка
- 4.Крышка чаши измельчителя

Предназначена для отжима сока из фруктов и овощей.

- При работе учтывайте объем чаши. Когда она заполняется до максимальной отметки, остановите работу и освободите чашу от сока.
- Не рекомендуется выжимать сок в течение более 3 минут. Дайте двигателю остыть перед следующей операцией не менее 30 минут.

•Рекомендуется использовать максимальную скорость.

Для сборки соковыжималки следуйте следующим шагам:

1.Убедитесь, что крышка чаши измельчителя (4) надежно закрыта. В противном случае прибор не будет работать.

2.Соберите соковыжималку, как показано на рисунке выше.

3.После работы прибор необходимо разобрать в обратном порядке.

4.Открывайте крышку только тогда, когда прибор полностью остановлен.

**Внимание!** В овощах и фруктах содержится неодинаковое количество жидкости, содержание сока так же может варьироваться в зависимости от сорта или спелости у одних и тех же продуктов.

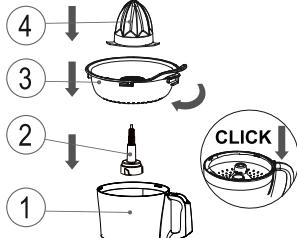
При уменьшении количества сока либо жмыха содержит слишком много жидкости необходимо провести следующие действия:

Отключите прибор от электросети. Разберите соковыжималку и очистите фильтр щёткой. Соберите соковыжималку и продолжайте выжимать сок.

При необходимости уменьшите скорость подачи продуктов.

**Внимание!** Использование импульсного режима с соковыжималкой не предусмотрено.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОКОВЫЖИМАЛКИ ДЛЯ ЦИТРУСОВЫХ



- 1.Чаша измельчителя

- 2.Ось привода ножа / диска
- 3.Соковыжималка
- 4.Конус соковыжималки

Предназначена для отжима сока из фруктов из цитрусовых (апельсинов, лимонов и т.д.).

- При работе учтывайте объем чаши. Когда она заполняется до максимальной отметки, остановите работу и освободите чашу от сока.

•Для достижения лучшего результата рекомендуется нажимать на фрукт не только строго вертикально, но и обжимать по бокам.

•Соберите прибор, как показано на рисунке выше.

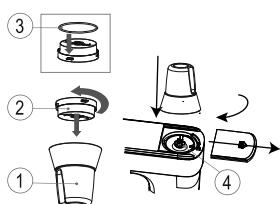
**Примечание:** убедитесь, что соковыжималка (3) надежно зафиксирована в чаше измельчителя (1). В противном случае прибор не будет работать.

**Примечание:** не рекомендуется выжимать сок в течение более 3 минут. Дайте двигателю остыть перед следующей операцией не менее 20 минут.

Рекомендуется использовать минимальную скорость.

**Внимание!** В цитрусовых содержится неодинаковое количество жидкости, содержание сока так же может варьироваться в зависимости от сорта или спелости у одних и тех же продуктов.

## КОФЕМОЛКА



- 1.Корпус кофемолки
- 2.Основание кофемолки
- 3.Уплотнительное кольцо
- 4.Посадочное место кофемолки

Кофемолка предназначена для измельчения зерен кофе, орехов и т.д.

Рекомендации по сборке и работе:

- 1.Установите кофемолку, как показано на рисунке выше.
- 2.Убедитесь, что уплотнительное кольцо (3) в основании кофемолки (2) установлено надежно.
- 3.Соедините корпус кофемолки (1) с основанием (2), прокрутив основание против часовой стрелки до упора. При этом выступы на основании кофемолки должны совпасть с пазами на корпусе.
- 4.Установите собранную кофемолку в посадочное место (4) на корпусе прибора, как показано на рисунке.

5.После использования снимите кофемолку с корпуса прибора, но только после того, как прибор полностью остановится.

**Примечание:** рекомендуется использовать импульсный режим (P) или максимальную скорость.

Не рекомендуется работать кофемолкой в течение более 30 секунд. Дайте двигателю остыть перед следующей операцией не менее 20 минут.

# РУССКИЙ

## ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ, ЧИСТКА И ХРАНЕНИЕ

**ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ.** Транспортировать прибор необходимо любым видом крытого транспорта с применением правил закрепления грузов, обеспечивающих сохранение товарного вида изделия и/или упаковки и его дальнейшей безопасной эксплуатации. ЗАПРЕЩАЕТСЯ подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

**ЧИСТКА.** После использования и перед очисткой прибора извлеките вилку питания из розетки и дождитесь, пока он остынет. Перед очисткой переведите переключатель режимов в положение "0" (двигатель прибора должен прекратить работу) и выключите его из сети.

**ВНИМАНИЕ!** Никогда не мойте части прибора в посудомоечной машине. Не используйте химикаты и абразивные вещества. Всегда отсоединяйте прибор от сети перед чисткой.

Чистите моторную часть мягкой, слегка влажной тканью. Не мойте его под струей воды и не погружайте в воду или другие жидкости.

Части прибора, имеющие непосредственный контакт с пищей, необходимо чистить каждый раз после использования прибора. Для очистки используйте теплую воду (не более 50°C) и обычное моющее средство. Будьте осторожны с лезвиями, так как они очень острые.

Хорошо прополоските, вытрите и просушите все части прибора. Перед повторным использованием, а также перед хранением убедитесь, чтобы все части прибора были чистыми и сухими.

**ХРАНЕНИЕ.** Прибор необходимо хранить в закрытом помещении, в условиях, предполагающих сохранение товарного вида изделия и его дальнейшей безопасной эксплуатации. Убедитесь, что прибор и все его аксессуары полностью высушены, перед тем, как складывать его на хранение.

## ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ ПРИБОРА

Электроприбор и упаковочные материалы должны быть утилизированы с наименьшим вредом для окружающей среды и в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

При покупке изделия требуйте его проверки в Вашем присутствии и заполнения гарантийного талона (штампом торгующей организации, дата продажи и подпись продавца). Без предоставления гарантийного талона или при его не правильном заполнении претензии по качеству не принимаются, и гарантийный ремонт не производится. Гарантийный талон следует предъявлять при любом обращении в сервисный центр в течение всего срока гарантии. Изделие принимается на сервисное обслуживание только полностью комплектным. Гарантийный срок исчисляется с момента продажи покупателю. Просим Вас также сохранять документы, подтверждающие дату покупки изделия (товарный или кассовый чек). Условием бесплатного гарантийного обслуживания Вашего изделия является его правильная эксплуатация, не выходящая за рамки личных бытовых нужд, в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации изделия, отсутствие механических повреждений и последствий небрежного обращения с изделием. Изделие принимается на гарантийное обслуживание в чистом виде (протерто и продото, где это возможно). Гарантия распространяется на все производственные и конструктивные дефекты (кроме перечисленных в разделе «Гарантия не распространяется»), выявленные в течение гарантийного срока. В этот период дефектные детали, кроме расходных материалов, подлежат бесплатной замене в гарантийном сервисном центре.

**Производитель поддерживает гарантию при использовании прибора в организациях общественного питания при соблюдении правил эксплуатации.**

## ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ

1. Дефекты, вызванные форс-мажорными обстоятельствами.
2. Повреждение изделия, вызванные использованием изделия в целях, выходящих за рамки личных бытовых нужд (т.е. промышленных или коммерческих целях).
3. Расходные материалы и аксессуары.
4. Дефекты, вызванные перегрузкой, неправильной эксплуатацией, проникновением жидкостей, пыли, насекомых, попаданием посторонних предметов внутри изделия.
5. Изделия, подвергавшиеся ремонту вне уполномоченных сервисных центров или гарантийных мастерских.
6. Повреждения, явившиеся следствием внесения изменений в конструкцию изделия самим пользователем или неквалифицированной замены его комплектующих.
7. Нарушение требований инструкции по эксплуатации.
8. Неправильная установка напряжения питания сети (если это требуется).
9. Внесение технических изменений.
10. Механические повреждения, в том числе вследствие небрежного обращения, неправильной транспортировки и хранения, падения изделия.
11. Повреждения по вине животных (в том числе грызунов и насекомых).

### Информация о производителе

Изготовитель: Ист Марк Глобал Лимитед (Рум 1503, 15/F, М Плей, 54 Вон Чук Хан Роуд, Вон Чук Хан, Гонконг, КНР)

Импортер в Республику Беларусь: ООО «Ареса-техно», г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38

Импортер в Российскую Федерацию: ООО «Санрайт М», 214004, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38, офис 2

Информацию о дате изготовления смотрите на индивидуальной упаковке.

Товар соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» и ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектронники».

Срок службы – тридцать шесть месяцев

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь в ближайший сервисный центр или в Головной сервисный центр «Сервис-центр ООО «Ареса-техно», 212030, г. Могилев, ул. Тимирязевская, 38, тел.: +375-222-76-69-89.

