

БЛЕНДЕРНИЙ НАБИР

БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР


LeChef



BS-7000

Інструкція з експлуатації Инструкция по эксплуатации

ДСТУ ІЕС 60335-2-14:2006 (ІЕС 60335-2-14:2002, ІДТ),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, ІДТ),
ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2004 (ІЕС 61000-3-2:2004, ІДТ),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, ІДТ),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, ІДТ)

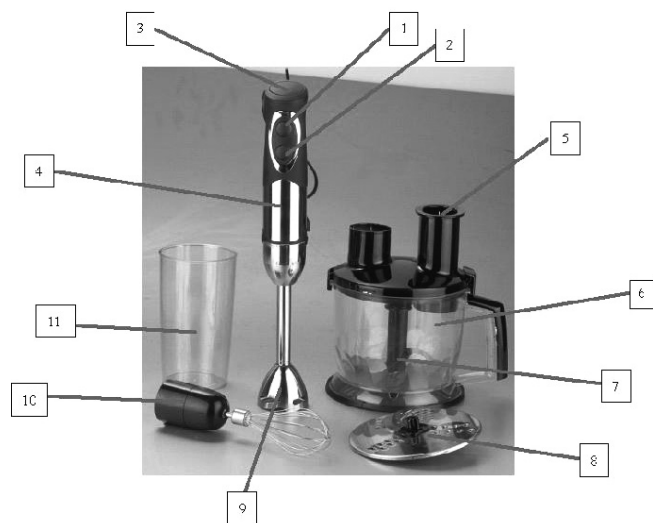
Дякуємо Вам за Ваш вибір!
Благодарим Вас за Ваш выбор!

Шановний покупець! Вітаємо Вас з придбанням цього виробу. Ми впевнені, що наша продукція буде вірними і надійними помічниками у Вашому домашньому господарстві.

Не піддавайте пристрій різких перепадів температур.

Різка зміна температури (наприклад, внесення пристрою з морозу в тепле приміщення) може викликати конденсацію вологи всередині пристрою та порушити його працездатність при включенні. Пристрій повинен відстоятися в теплому приміщенні не менше 1,5 годин. Введення пристрою в експлуатацію після транспортування проводити не раніше, ніж через 1,5 години після внесення його в приміщення.

ОПИС ДЕТАЛЕЙ



1. Швидкісний режим 1
2. Швидкісний режим 2
3. Регулятор потужності
4. Блок мотора
5. Товкач
6. Чаша чоперу
7. Ніж чоперу з подвійним лезом
8. Тертки

9. Насадка-блендер з нержавіючої сталі

10. Насадка-вінчик

11. Мірний стакан

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

- Уважно ознайомтеся з даною інструкцією по експлуатації перед тим, як використовувати пристрій, і збережіть її на майбутнє.
- Перед підключенням блендера, перевірте, чи відповідає напруга, зазначений на пристрої мережевий напруги.
- Не використовуйте пристрій, якщо його комплектуючі деталі (мережевий шнур, штепсельна вилка та ін.) пошкоджені. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно.
- Зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для кваліфікованого огляду і ремонту.
- Не занурюйте блок мотора в воду і не промивайте його під проточною водою.
- Для чищення блоку мотора використовуйте тільки вологу тканину.
- Не залишайте без нагляду працюючий блендер.
- Зберігайте прилад поза досяжністю дітей.
- Даний прилад призначений виключно для побутового застосування.
- Не обробляйте занадто велику кількість продуктів.
- Не торкайтеся до ножів, коли пристрій підключено до мережі. Ножі дуже гострі.
- Якщо ножі заклинило, відключіть пристрій від мережі перед тим, як виймати інгредієнти, які заблокували роботу ножів.
- Вимкніть пристрій, перед тим як занурювати / витягувати ніжку блендера з чаші (особливо при обробці гарячих інгредієнтів).
- Не вмикайте блендер довше, ніж на 3-5 хвилин.
- Відключайте пристрій від мережі перед складанням, розбиранням, перед очищенням, зберіганням, зміною насадок або зняттям рухомих частин. Дайте обертовим механізмам всередині пристрою повністю зупинитися.
- Будьте особливо уважними при поводженні з но-

жем або при установці / знятті подрібнюючих дисків / терток з держателя терки. Ніж і всі робочі насадки дуже гострі!

- Пристрій не призначений для використання особами з обмеженими фізичними, чутливими або розумовими здібностями, а також особами, що не мають досвіду і знань, якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримали інструкції з використання пристрою від особи, відповідальної за їх безпеку. Не рекомендується використовувати пристрій дітям до 14 років. Зберігайте пристрій поза досяжністю для дітей.
- Ставте пристрій на рівну суху поверхню, не ставте пристрій на гарячі поверхні або біля відкритого вогню.

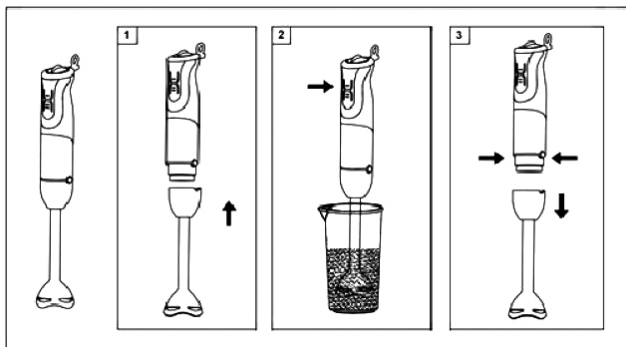
ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням приладу ретельно промийте всі деталі, які контактуватимуть з харчовими продуктами.

Використання Насадки-Блендера

Насадка призначена для:

- Змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, коктейлів та шейків.
- Змішування м'яких інгредієнтів, наприклад, пюре, для приготування дитячого харчування.



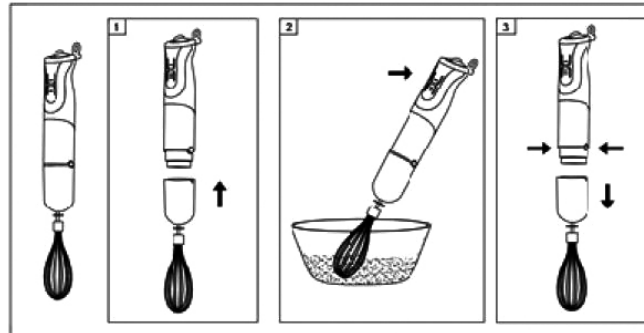
1. Встановіть насадку-блендер на корпусі мотора. Переконайтеся, що вона надійно зафіксована (прозвучить клацання).

2. Занурте блендер у склянку з інгредієнтами.

3. Увімкніть блендер, натиснувши кнопку швидкісного режиму 1, і круговими рухами обробляйте інгредієнти.

Використання Насадки-вінчика

Насадка призначена для збивання яєчних білків, крему, мусу і т.д.



1. Встановіть насадку-вінчик на корпусі мотора. Переконайтеся в тому, що вона надійно зафіксована (прозвучить клацання).

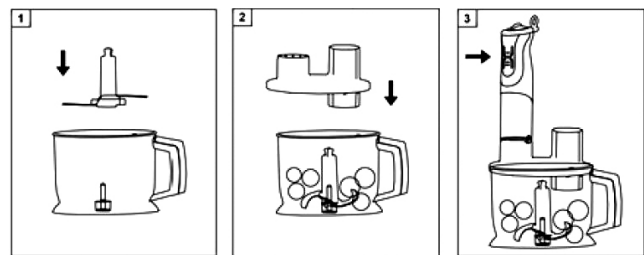
2. Додайте інгредієнти в чашу.

3. Повністю занурте вінчик в інгредієнти. Для того, щоб уникнути розбризкування інгредієнтів, почніть роботу вінчика зі швидкісного режиму I.

4. Через 1 хвилину роботи вінчика натисніть кнопку швидкісного режиму II.

5. Не включайте вінчик більше трьох хвилин.

Використання чопперу



Чопер чудово підходить для подрібнення твердих продуктів, таких як м'ясо, сир, цибуля, трави, часник, морква, волоські горіхи, мигдаль, чорнослив і ін.

Для подрібнення твердих інгредієнтів використовуйте швидкісний режим II. Не подрібнюйте дуже тверді продукти, такі як кубики льоду, мускатний горіх, кавові зерна.

Перед подрібненням:

- Наріжте м'ясо, сир, цибуля, часник, морква, червоний перець шматочками.
- Видаліть стебла з трав, очистіть горіхи від шкаралупи.
- Видаліть з м'яса кістки, жир і сухожилля.
- Встановіть ніж чоперу на штифті чаші. Переконайтеся, він надійно зафіксований (прозвучить клацання).
- Покладіть інгредієнти (м'ясо, фрукти, овочі і т.д.) в чашу.

Більшість продуктів збільшуються в об'ємі після подрібнення, тому ми рекомендуємо не заповнювати чашу більш ніж наполовину.

- Встановіть кришку кухонного комбайну на чаші чоперу. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою і зафіксуйте її.
- Вставте блок мотора в з'єднувальний блок і зафіксуйте його.
- Увімкніть швидкісний режим II.

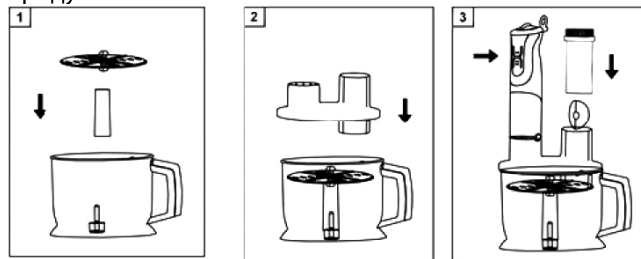
Для додавання додаткових інгредієнтів завжди використовуйте штовхач. Повністю заповнюйте трубку для дозування. При нерівномірному заповненні шматочки овочів можуть закупорювати пристрій. Ніколи не вставляйте пальці або інші предмети (виделки, ножі тощо) в завантажувальну горловину!

- Після використання натисніть кнопку для вилучення насадок і від'єднайте блок мотора.
- Поверніть кришку проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Акуратно витягніть ніж перед тим, як вийняти продукти з чаші.

Застосування терок:

Натирання і нарізання сирих і варених овочів (цибуля, помідори, гриби, огірки, редиска, морква і т.д.), фруктів,

сирів, зелені, шоколаду і т.п. Завдяки запатентованому держателю терок дуже просто витягати перероблені продукти з чаші.



- Встановіть тримач дисків на штифті чаші.
- Встановіть диск-тертку на тримачі до положення фіксації. Використовуйте тертки обережно - вони дуже гострі.
- Встановіть на чаші кришку. Обертайте за годинниковою стрілкою до повної фіксації.
- Вставте блок мотора на з'єднувальний блок і обертайте до повної фіксації.
- Помістіть в чашу продукти. Ніколи не вставляйте пальці або інші предмети (виделки, ножі тощо) в завантажувальну горловину! Для подачі продуктів використовуйте тільки штовхач.
- Увімкніть блендер, натиснувши кнопку швидкісного режиму.

РЕЦЕПТИ

Рубаний оселедець в соусі (4 порції)

інгредієнти:

- 8 філе оселедця в соусі
- 1 цибулина
- 1 червоне яблуко
- 1 столова ложка лимонного соку
- 1 невеликий корнішон

Подрібніть інгредієнти. Наріжте оселедця на шматочки розміром приблизно 3 см. Почистіть четвертинку цибулини, видаліть серцевину яблука і наріжте його шматочками. Розріжте корнішон навпіл. Вставте ніж чопера в чашу, засипте в неї інгредієнти і подрібнюйте, поки не буде досягнута необхідна консистенція.

Порада: блюдо дуже смачне з молодю картоплею.

Рубана яловичина (4 персони)

Інгредієнти:

- 400 г м'якою яловичини
- 4 яєчних жовтки
- 1 цибулина
- 2 ст.л. каперсів
- листя салату
- сіль
- перець

Наріжте м'ясо на шматочки розміром 3 см. Вставте ніж чоперу в чашу, покладіть м'ясо і дрібно подрібніть м'ясо чоппером. Розкладіть м'ясо на блюда з салатом, залишивши зверху місце для яєць. У кожний отвір покладіть яєчний жовток.

Почистіть цибулю і поріжте її на частини, подрібніть його в чаші. Прикрасьте м'ясо нарізаною цибулею і каперсами. Додайте сіль і перець за смаком.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

- Чистіть пристрій відразу по закінченню роботи.
- Від'єднайте прилад від мережі перед чищенням.
- Для чищення корпусу приладу, з'єднувального вінчика використовуйте тільки вологу тканину.
- При обробці кольорових харчових продуктів (наприклад, моркви), пластмасові частини пристрою можуть фарбуватися. Протріть ці частини рослинним маслом перед чищенням.
- Всі деталі за винятком кришки приводу можна мити в посудомийній машині. Не занурюйте кришку приводу в воду і не мийте її в посудомийній машині. Чистіть кришку вологою тканиною.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потужність 800 Вт
Напруга 220-240 В
Частота 50 Гц

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Блендер 1 шт.
Інструкція з експлуатації 1 шт.
Гарантійний талон 1 шт.
Упаковка 1 шт.

Гарантійний строк: 12 місяців. Строк служби (придатності) товару – 3 роки. По закінченні строку служби виробу вам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні: ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва, будинок 44, тел.: 0444670859. Виробник: NINGBO KESHUAI ELECTRICAL APPLIANCES INDUSTRY CO.,LTD. NO.152 Meichuan west road, Henghe Town, Cixi, Zhejiang, China. (Нінгбо Кешай Електрікал Еплайнсїс Індастрі Ко., Лтд. Китай, Жежьянг, Сіксі, Хенге, Мейчан Вест Род 152).

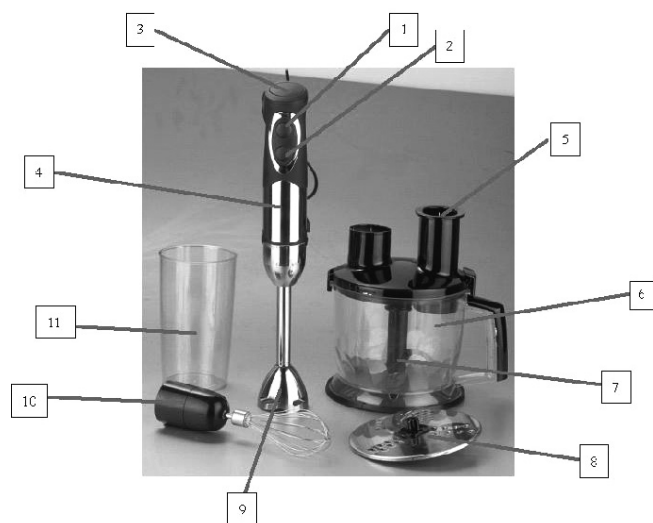
Дата виготовлення: 01.08.2015
Серійний номер вказано на виробі.

Уважаемый покупатель! Поздравляем Вас с приобретением этого изделия. Мы уверены, что наша продукция будет верными и надежными помощниками в Вашем домашнем хозяйстве.

Не подвергайте устройство резким перепадам температур.

Резкая смена температуры (например, внесение устройства с мороза в теплое помещение) может вызвать конденсацию влаги внутри устройства и нарушить его работоспособность при включении. Устройство должно отстояться в теплом помещении не менее 1,5 часов. Ввод устройства в эксплуатацию после транспортировки производить не ранее, чем через 1,5 часа после внесения его в помещение.

ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ



- 1.Скоростной режим 1
- 2.Скоростной режим 2
- 3.Регулятор мощности
- 4.Блок мотора
- 5.Толкатель
- 6.Чаша чоппера
- 7.Нож чоппера с двойным лезвием
- 8.Тёрки
- 9.Насадка-блендер из нержавеющей стали
- 10.Насадка-венчик
- 11.Мерный стакан

10.Насадка-венчик

11.Мерный стакан

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией по эксплуатации перед тем, как использовать устройство, и сохраните ее на будущее.
- Перед подключением блендера, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на устройстве, сетевому напряжению.
- Не используйте устройство, если его комплектующие детали (сетевой шнур, штепсельная вилка и пр.) повреждены. Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно.
- Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для квалифицированного осмотра и ремонта.
- Не погружайте блок мотора в воду и не промывайте его под проточной водой.
- Для чистки блока мотора используйте только влажную ткань.
- Не оставляйте без присмотра работающий блендер.
- Храните прибор вне досягаемости детей.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового применения.
- Не обрабатывайте слишком большое количество продуктов.
- Не прикасайтесь к ножам, когда устройство подключено к сети. Ножи очень острые.
- Если ножи заклинило, отключите устройство от сети перед тем, как вынимать ингредиенты, которые заблокировали работу ножей.
- Выключите устройство, перед тем как погружать/извлекать ножку блендера из чаши (в особенности при обработке горячих ингредиентов).
- Не включайте блендер дольше, чем на 3-5 минут.
- Отключайте устройство от сети перед сборкой, разборкой, перед очисткой, хранением, сменой насадок или снятием движущихся частей. Дайте вращающимся механизмам внутри устройства полностью остановиться.

- Будьте особенно внимательными при обращении с ножом или при установке/снятии измельчающих дисков/терок с держателя терки. Нож и все рабочие насадки очень острые!
- Данное устройство не предназначено для использования лицами с ограниченными физическими, чувствительными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по использованию устройства от лица, ответственного за их безопасность. Не рекомендуется использовать устройство детям до 14 лет. Храните устройство вне досягаемости для детей.
- Ставьте устройство на ровную сухую поверхность, не ставьте устройство на горячие поверхности или возле открытого огня.

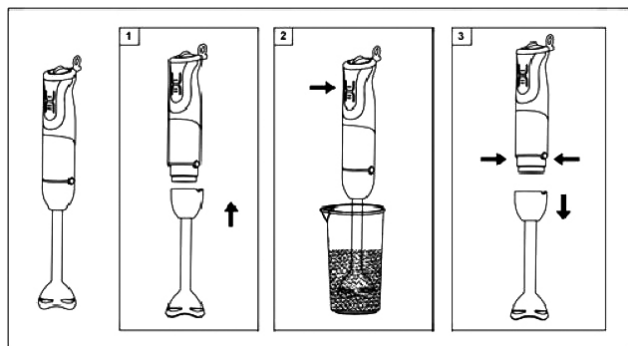
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием прибора тщательно промойте все детали, которые будут контактировать с пищевыми продуктами.

Использование Насадки-Блендера

Насадка предназначена для:

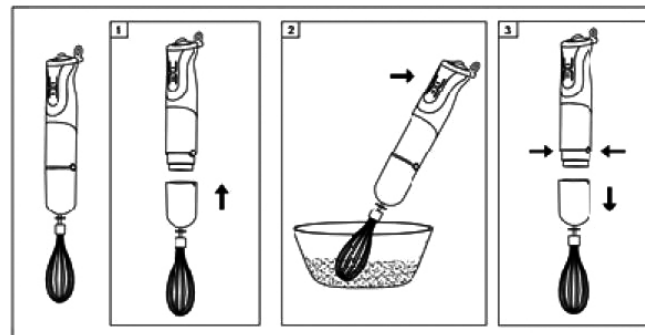
- Смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, коктейлей и шейков.
- Смешивания мягких ингредиентов, например, пюре, для приготовления детского питания.



1. Установите насадку-блендер на корпусе мотора. Убедитесь, что она надёжно зафиксирована (прозвучит щелчок).
2. Погрузите блендер в стакан с ингредиентами.
3. Включите блендер, нажав кнопку скоростного режима I, и круговыми движениями обрабатывайте ингредиенты.

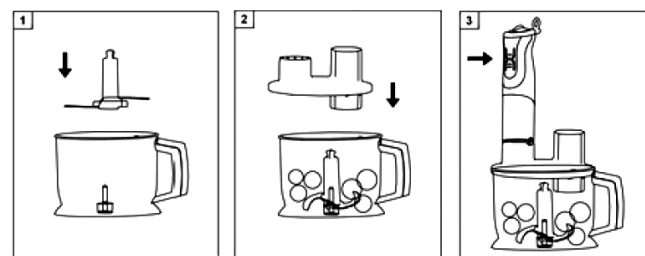
Использование Насадки-венчика

Насадка предназначена для взбивания яичных белков, крема, мусса и т.д.



1. Установите насадку-венчик на корпусе мотора. Убедитесь в том, что она надёжно зафиксирована (прозвучит щелчок).
2. Добавьте ингредиенты в чашу.
3. Полностью погрузите венчик в ингредиенты. Для того, чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, начните работу венчика со скоростного режима I.
4. Через 1 минуту работы венчика нажмите кнопку скоростного режима II.
5. Не включайте венчик на время более трёх минут.

Использование чоппера



Чоппер замечательно подходит для измельчения твердых продуктов, таких как мясо, сыр, лук, травы, чеснок, морковь, грецкие орехи, миндаль, чернослив и др.

Для измельчения твердых ингредиентов используйте скоростной режим II. Не измельчайте очень твердые продукты, такие как кубики льда, мускатный орех, кофейные зерна.

Перед измельчением:

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь, красный перец кусочками.
- Удалите стебли с трав, очистите орехи от скорлупы.
- Удалите с мяса кости, жир и сухожилия.
- Установите нож чоппера на штифте чаши. Убедитесь, он надёжно зафиксирован (прозвучит щелчок).
- Положите ингредиенты (мясо, фрукты, овощи и т.д.) в чашу.

Большинство продуктов увеличиваются в объеме после измельчения, поэтому мы рекомендуем не заполнять чашу более чем наполовину.

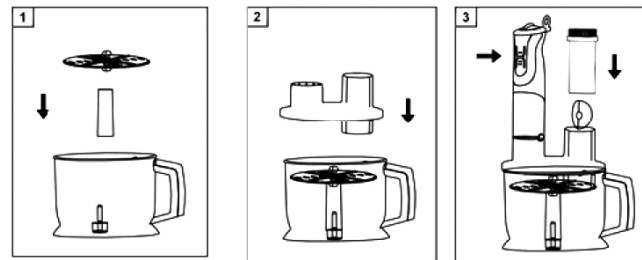
- Установите крышку кухонного комбайна на чаше чоппера. Поверните крышку по часовой стрелке и зафиксируйте ее.
- Вставьте блок мотора в соединительный блок и зафиксируйте его.
- Включите скоростной режим II.

Для добавления дополнительных ингредиентов всегда используйте толкатель. Полностью заполняйте дозирующую трубку. При неравномерном заполнении кусочки овощей могут закупоривать устройство. Никогда не вставляйте пальцы или другие предметы (вилки, ножи и т.п.) в загрузочную горловину!

- После использования нажмите кнопку для извлечения насадок и отсоедините блок мотора.
- Поверните крышку против часовой стрелки и снимите ее.
- Аккуратно извлеките нож перед тем, как вынуть продукты из чаши.

Применение тёрок:

натирание и нарезание сырых и вареных овощей (лук, помидоры, грибы, огурцы, редис, морковь и т.д.), фруктов, сыров, зелени, шоколада и пр. Благодаря запатентованному держателю терок очень просто извлекать переработанные продукты из чаши.



- Установите держатель дисков на штифте чаши.
- Установите диск-тёрку на держателе вплоть до положения фиксации. Обращайтесь с терками осторожно - они очень острые.
- Установите на чаше крышку. Вращайте по часовой стрелке до полной фиксации.
- Вставьте блок мотора на соединительный блок и вращайте до полной фиксации.
- Поместите в чашу продукты. Никогда не вставляйте пальцы или другие предметы (вилки, ножи и т.д.) в загрузочную горловину! Для подачи продуктов используйте только толкатель.
- Включите блендер, нажав кнопку скоростного режима.

РЕЦЕПТЫ

Рубленая сельдь в соусе (4 персоны)

Ингредиенты:

- 8 филе сельди в соусе
- 1 луковица
- 1 красное яблоко
- 1 столовая ложка лимонного сока
- 1 небольшой корнишон

Измельчите ингредиенты. Нарезьте селедку на кусочки размером приблизительно 3 см. Почистите четверть лука, удалите сердцевину яблока и нарежьте его на

кусочки. Разрежьте корнишон пополам. Вставьте нож чоппера в чашу, засыпьте в нее ингредиенты и измельчайте, пока не будет достигнута необходимая консистенция.

Совет: блюдо очень вкусное с молодым картофелем.

Рубленая говядина (4 персоны)

Ингредиенты:

- 400 г мягкой говядины
- 4 яичных желтка
- 1 луковица
- 2 ст.л. каперсов
- Листья салата
- Соль
- Перец

Нарежьте мясо на кусочки размером 3 см. Вставьте нож чоппера в чашу, положите мясо и мелко измельчите мясо чоппером. Разложите мясо на блюда с салатом, оставив сверху место для яйца. В каждое отверстие положите яичный желток.

Почистите лук и порежьте его на части, измельчите его в чаше. Украсьте мясо нарезанным луком и каперсами. Добавьте соль и перец по вкусу.

ОЧИСТКА И УХОД

- Чистите устройство сразу по окончании работы.
- Отсоедините прибор от сети перед чисткой.
- Для чистки корпуса прибора, соединительного блока венчика используйте только влажную ткань.
- При обработке цветных пищевых продуктов (например, моркови), пластмассовые части устройства могут окрашиваться. Протрите эти части растительным маслом перед чисткой.
- Все детали за исключением крышки привода можно мыть в посудомоечной машине. Не погружайте крышку привода в воду и не мойте её в посудомоечной машине. Чистите крышку влажной тканью.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Мощность.....	800 Вт
Напряжение.....	220-240 В
Частота	50 Гц

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер.....	1 шт.
Инструкция по эксплуатации.....	1 шт.
Гарантийный талон.....	1 шт.
Упаковка	1 шт.

Гарантийный срок: 12 месяцев. Срок службы (годности) товара - 3 года. По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе. Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859. Производитель: NINGBO KESHUAI ELECTRICAL APPLIANCES INDUSTRY CO.,LTD. NO.152 Meichuan west road, Henghe Town, Cixi, Zhejiang, China. (Нингбо Кешай Электрикал Эплайнсес Индастри Ко., Лтд. Китай, Жежъянг, Сикси, Хенге, Мейчан Вест Роад 152).

Дата производства: 01.08.2015.

Серийный номер указан на изделии.