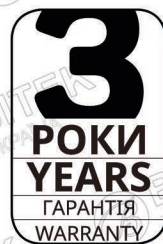




БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

INSTRUCTION BOOKLET



Комбайн кухоний

FOOD PROCESSOR

BT-7019



Шановні клієнти, дякуємо за використання нашої багатофункціональної машини для приготування їжі (м'ясорубка, ситечко для овочів). Щоб полегшити вам правильну роботу з цим виробом, уважно прочитайте цю інструкцію перед використанням.

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед першим використанням продукту, будь ласка, ретельно очистіть частини, які контактують з їжею.
2. Після увімкнення живлення обережно натисніть перемикач, і машина почне працювати; Відпустіть, і машина перестане працювати.
3. Перед обробкою м'яса очистіть від сухожилля, кісток і шкірки.
4. Опустіть ніж для фаршу в чашку, надріжте продукти на 1-2 см шматочки і покладіть їх у чашку. Помістіть овочеві та фруктові харчові матеріали, додайте потрібну кількість води, загальна кількість не повинна перевищувати половини загальної ємності чашки, інакше це вплине на ефект подрібнення та термін служби продукту.
5. Накрийте прозору кришку, вирівнювання вимог до положення.
6. Помістіть сидіння двигуна на прозору кришку та повністю встановіть його на місце.
7. Увімкніть живлення та почніть працювати легким натиском руки. Тривалість безперервної роботи не повинна перевищувати 30 секунд.
8. Після обробки відключіть джерело живлення. Коли лезо перестане обертатися, вийміть хост і відкрийте прозору кришку, вийміть ніж для фаршу та вийміть харчові матеріали скребком або паличками.
9. Якщо інгредієнти прилипли до чашки, вимкніть вимикач і від'єднайте його від мережі. Використовуйте скребок або палички для їжі, щоб зіскребти обробку.
10. М'ясорубку та овочерубку не можна використовувати для сухого подрібнення сої, рису та інших твердих інгредієнтів.
11. Якщо продукт тремтить через нерівномірний розподіл інгредієнтів, зупиніть продукт і рівномірно розподіліть інгредієнти в чашці, перш ніж відкривати продукт.
12. Якщо бажаного ефекту не досягнуто протягом 30 секунд, будь ласка, послабте вимикач живлення та обробіть його через інтервал у 10–20 секунд. Такий спосіб сприяє продовженню терміну служби виробу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням виробу обов'язково зніміть двигун і відключіть джерело живлення.
2. Очистіть виріб вчасно після використання.
3. Під час чищення сполосніть частини машини для чашок водою та витріть насухо. Лезо дуже гостре, не торкайтеся леза безпосередньо руками під час чищення тримача інструменту. Щоб уникнути травм, очищуйте воду дуже чистою, щоб ви могли бачити лезо під час очищення.

3. Під час чищення сполосніть частини машини для чашок водою та витріть насухо. Лезо дуже гостре, не торкайтеся леза безпосередньо руками під час чищення тримача інструменту. Щоб уникнути травм, очищуйте воду дуже чистою, щоб ви могли бачити лезо під час очищення.
4. Мотор можна протирати вологою тканиною. Будь ласка, не кладіть основний корпус у воду або іншу рідину і не промивайте його у воді або іншій рідині.
5. Продукт слід зберігати в сухому місці та уникати прямого ультрафіолетового випромінювання.
6. Перед зберіганням переконайтеся, що продукт чистий і сухий.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга	220 В
Потужність навантаження	250 Вт
Час безперервної роботи	не більше 30 с
Модель	BT-7019

ВАЖЛИВІ МОМЕНТИ ДЛЯ БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

Перед розбиранням, встановленням або налаштуванням будь-якої частини виробу обов'язково від'єднайте джерело живлення.

Перед використанням переконайтеся, що шнур живлення, вилка та інші частини не пошкоджені. У разі виявлення будь-яких пошкоджень припиніть використання продукту.

Перш ніж додавати харчові інгредієнти, переконайтеся, що підставка м'ясорізки встановлена місце та працює безперебійно.

Категорично забороняється простоювання харчових матеріалів (тобто відсутність їжі в чашці) або перевантаження.

Не додавайте в чашку інгредієнти, температура навколишнього середовища перевищує $\pm 50^{\circ}\text{C}$, не використовуйте та не дезінфікуйте їх у мікрохвильовій печі, щоб чашка не розбилася.

Ця машина не може обробляти чудові харчові матеріали, такі як кавові зерна, сушені соєві боби та інші подібні харчові матеріали.

Будь ласка, працюйте строго відповідно до номінального робочого часу, і безперервний робочий час не повинен перевищувати 30 секунд. Якщо це не вдається досягти бажаного ефекту, перемикач живлення повинен перед обробкою дати охолонути на 10-20 секунд.

Після обробки, будь ласка, зніміть двигун після того, як двигун і лезо перестануть обертатися, а живлення буде відключено.

Якщо виріб перестає працювати в процесі роботи, це може бути викликано вбудованим захистом від контролю температури під час безперервної роботи двигуна. Будь ласка, вимкніть вимикач, відключіть джерело живлення та охолодіть його протягом 20-30 хвилин перед використанням.

Не занурюйте двигун у воду чи іншу рідину та не промивайте його водою чи іншою рідиною.

Не використовуйте їдкі рідини (наприклад, бензин) для чищення виробу.

Не кладіть будь-які частини цього продукту в посудомийну машину.

Машину слід зберігати в недоступному для дітей місці. Не дозволяйте людям (включаючи дітей), які є фізично нездоровими, розумово неповноцінними або не мають відповідного досвіду та знань, використовувати продукт.

Ця машина підходить лише для особистого чи сімейного використання, а не для комерційного використання. Перемішайте напрямну.

Інгредієнт	Рецепт		Час перемішування	Час кожної операції
	Кількість	Примітка		
Свинина	250 г	без кісток і шкіри	2 рази	15–20 с
Яловичина	250 г	без кісток і шкіри	2 рази	15–20 с
Цибуля	200 г	порізати на 4 частини	4 рази	10–15 с
Часник	200 г		4 рази	10–15 с
Перець гострий	200 г	приблизно 4 см	3 рази	10–15 с
Морква	250 г	шматочки по 2 см	2 рази	40–50 с
Помідори	250 г	порізати на 4 частини	1 рази	5–10 с
Овочі	100 г	шматочки по 3 см	3 рази	20–30 с
Картопля	250 г	відварити та почистити	1 рази	40–50 с
Фрукти	250 г	шматочки по 2 см	1 рази	30–50 с
Яйця	чотири		1 рази	15–20 с
Арахіс (чищений, смажений)	200 г	очистити	3 рази	20–30 с
Горіхи	200 г	очистити	3 рази	20–30 с
Панірувальні сухарі	2 шматочки	із хрустким хлібом	2 рази	10–30 с
Ковбаса хум	200 г	по 3–4 штуки	1 рази	10–30 с
Лід	10	не можна надіти на лезо	2 рази	5–10 с

Гарантійний талон на товар

Ім'я користувача _____

Поштовий індекс _____

Адреса _____

Контактний номер _____

Місце продажу _____

Дата продажу _____

Поштовий індекс _____

Контактний номер _____

Адреса _____

Інформація про продукт

Назва продукту _____

Тип _____

Дата виробництва _____

Дата покупки _____

Номер виробництва _____

Примітка

1. Ця картка застосовується лише до малої побутової техніки компанії.
2. Гарантійне обслуговування діє лише в Китаї.
3. Ця картка має бути заповнена відділом продажу.
4. Будь ласка, покажіть цей гарантійний талон під час надання гарантії.
5. Гарантійний термін: гарантія на всю машину становить один рік з дати покупки. Будь ласка, зберігайте його належним чином.

Умови гарантії

1. Під час гарантійного періоду компанія надасть безкоштовну гарантію на дефекти або проблеми з якістю матеріалів або процесів. Після закінчення гарантійного терміну відповідні підрозділи надаватимуть платні послуги.
2. Якщо наведені нижче умови не підпадають під дію гарантії, користувачі не зможуть користуватися безкоштовним гарантійним обслуговуванням, зверніть увагу:
 - після закінчення гарантійного терміну
 - коли вміст гарантійного талона не відповідає фактичним маркам товарів або змінюється
 - коли несправності спричинені не компанією
 - якщо усі пошкодження, спричинені людиною, наприклад, розбирання машини споживачами або неавторизованими підрозділами компанії для ремонту та модифікації машини. Пошкодження, спричинені транспортуванням або іншими нещасними випадками, спричиненими невикористанням, обслуговуванням або обслуговуванням відповідно до інструкцій
 - коли спричинене непереборним стихійним лихом
3. Усі деталі, які були замінені під час технічного обслуговування, належать нашій компанії.
4. Усі витрати, пов'язані з відправкою продукту в сервісний центр компанії, несе користувач.