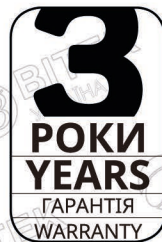




БУКЛЕТ-ІНСТРУКЦІЯ

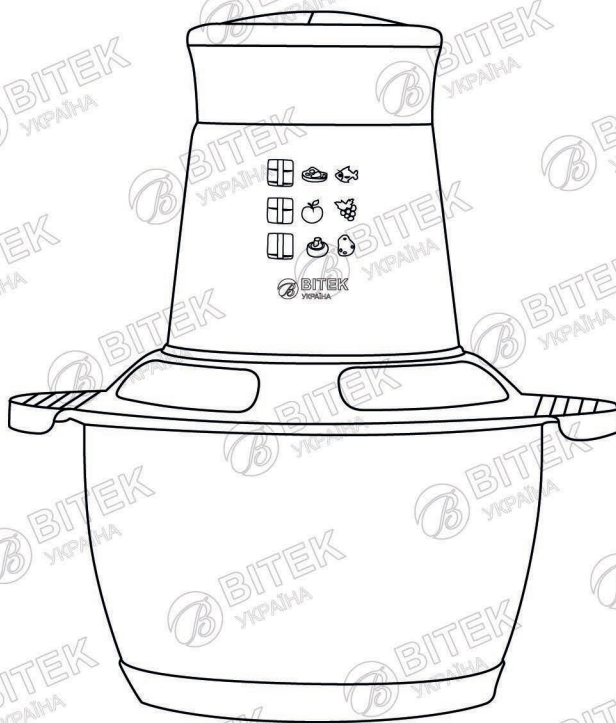
INSTRUCTION BOOKLET



Комбайн кухоний

FOOD PROCESSOR

BT-7029



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 поширюється лише на дрібну побутову техніку компанії.
2. Гарантійне обслуговування діє лише в Китаї.
3. Цю картку необхідно заповнити повністю.
4. Будь ласка, пред'явіть цей гарантійний талон, щоб погасити гарантію.
5. Гарантійний термін: з дати покупки надається

Гарантія:

1. Протягом 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. Наступні умови не поширюються на гарантію, користувачі не зможуть користуватися безкоштовним гарантійним обслуговуванням, будь ласка, зверніть увагу:
 - A. Понад гарантійний термін.
 - B. Вміст гарантійного талону не відповідає або змінений позначкою фізичного об'єкта.
 - C. Некорпоративні причини дефектів.
 - D. Усе вважається пошкодженим, наприклад, споживачі демонтують власні машини або неуповноважений персонал компанії ремонтує та змінює машину. Пошкодження, спричинені транспортуванням або іншими нещасними випадками, які не використовувалися, не обслуговувались або не обслуговувались відповідно до інструкцій.
 - E. Спричинені непереборними стихійними лихами.
3. Усі деталі, замінені під час технічного обслуговування, належать компанії.
4. Витрати на відправку товару в обслуговуючу організацію підприємства несе користувач.

Шановні користувачі, дякуємо вам за використання нашої багатofункціональної харчової машини. Щоб полегшити вам правильну роботу з цим продуктом, перед використанням уважно прочитайте цю інструкцію.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед першим використанням продукту ретельно очистіть частини, які контактують з їжею.
2. Після ввімкнення живлення натисніть вимикач вручну, і машина почне працювати; рука відпускаєть-

- ся, і машина припиняє роботу.
3. Перед механічною обробкою видаліть ребра, кістки та шкіру перед обробкою.
 4. Наріжте інгредієнти на 1-2 частини і викладіть в чашку, викладіть овочі, до фруктових інгредієнтів необхідно додати кількість води. Загальна кількість не повинна перевищувати половини загальної ємності чашки. Впливає на ефект подрібнення продукту та термін служби.
 5. Накрийте прозорою кришкою, положення вимагає вирівнювання.
 6. Помістіть кріплення двигуна на прозору кришку та повністю вставте його на місце.
 7. Увімкніть живлення. Легкий ручний реле тиску починає працювати, час безперервної роботи не може перевищувати 30 секунд.
 8. Обробка завершена, вимкніть живлення, поки лезо не перестане обертатися, вийміть хост, щоб відкрити прозору кришку, вийміть м'ясний ніж, вийміть інгредієнти шпателем або паличками.
 9. Якщо інгредієнти прилипають до чашки, вимкніть вимикач і вимкніть живлення. Перш ніж приступити до обробки, зіскрібте шпателем або паличкою.
 10. М'ясорубки та овочеві мішалки не можна використовувати для сушіння подрібнених твердих продуктів, таких як соєві боби та рис. 11. Якщо продукт розпливається через нерівномірний розподіл інгредієнтів, зупиніть роботу продукту та рівномірно розподіліть інгредієнти всередині чашки, увімкніть продукт.
 11. Якщо бажаного ефекту не досягнуто протягом 30 секунд, послабте вимикач живлення та зачекайте 10–20 секунд, перш ніж продовжити. Це сприяє продовженню терміну служби виробу.

ЧИЩЕННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

1. Перед чищенням виробу обов'язково вийміть двигун і відключіть живлення.
2. Очистіть виріб після використання.
3. Під час чищення промийте деталі чашкової машини водою та витріть насухо; лезо дуже гостре, під час чищення тримача ножа не торкайтеся леза безпосередньо руками. Щоб уникнути травм, промийте воду так, щоб вона була дуже прозорою під час чищення. Лезо можна побачити під час процесу.
4. Зовнішню частину двигуна можна протирати вологою тканиною. Не кладіть основний корпус або іншу рідину, а також воду або полоскання в інші рідини.
5. Цей продукт слід зберігати в сухому та захищеному від прямого ультрафіолетового світла місці.
6. Перед зберіганням продукту слід переконаватися, що продукт чистий і сухий.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель: BT-7029

Номінальна напруга: 220В

Потужність навантаження: 1000 Вт

Час безперервної роботи: не більше 30 секунд

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ ЩОДО БЕЗПЕЧНОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Обов'язково від'єднайте живлення, перш ніж знімати, встановлювати або регулювати будь-яку частину виробу.
2. Перед використанням переконайтеся, що шнур живлення, вилка та інші компоненти пошкоджені, якщо ви виявите будь-які пошкодження, будь ласка, припиніть використовувати Продукти, будь ласка, зв'яжіться з нашими клієнтами вчасно, не розбирайте та не ремонтуйте, щоб уникнути небезпеки. вільно.
3. Перед додаванням інгредієнтів переконайтеся, що тримач м'ясорубки в місці та працює.
4. Категорично забороняється виливати продукти з чашки (тобто в чашці немає їжі) або використовувати її перевантаженою.
5. Не кладіть у чашку інгредієнти, температура навколишнього середовища яких перевищує ± 50

- градусів, не використовуйте її в мікрохвильовій печі та дезінфікуйте, щоб не розтріснути чашку.
6. Ця машина не може обробляти тверді продукти, такі як: кавові зерна, сухі соєві боби та інші подібні інгредієнти.
 7. Будь ласка, працюйте строго відповідно до номінального робочого часу, а безперервний робочий час ні перевищувати 30 секунд, якщо він не досягне вас. Потрібний ефект слід досягти, вимкнувши джерело живлення на 10-20 секунд перед обробкою.
 8. Після завершення обробки зачекайте, поки двигун і лезо перестануть обертатися, і переконайтеся, що живлення вимикається перед зняттям двигуна.
 9. Якщо виріб перестає працювати під час роботи, вбудований регулятор температури захищає двигун під час безперервної роботи. Тому, будь ласка, вимкніть вимикач, відключіть живлення та охолодіть його протягом 20-30 хвилин перед використанням.
 10. Не занурюйте двигун у воду чи інші рідини та не промивайте його водою чи іншими рідинами.
 11. Не використовуйте їдкі рідини (наприклад, бензин) для чищення виробу.
 12. Не кладіть жодну частину цього продукту в посудомийну машину для очищення м'яса.
 13. Машину слід зберігати в місці, недоступному для дітей, не дозволяйте організму бути нездоровим, мати психічні розлади або люди, які не мають відповідного досвіду та знань (включаючи дітей), використовують цей продукт.
 14. Ця машина підходить лише для особистого чи домашнього використання та не може використовуватися в комерційних цілях.

КЕРІВНИЦТВО ПО ЗМІШУВАННЮ

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