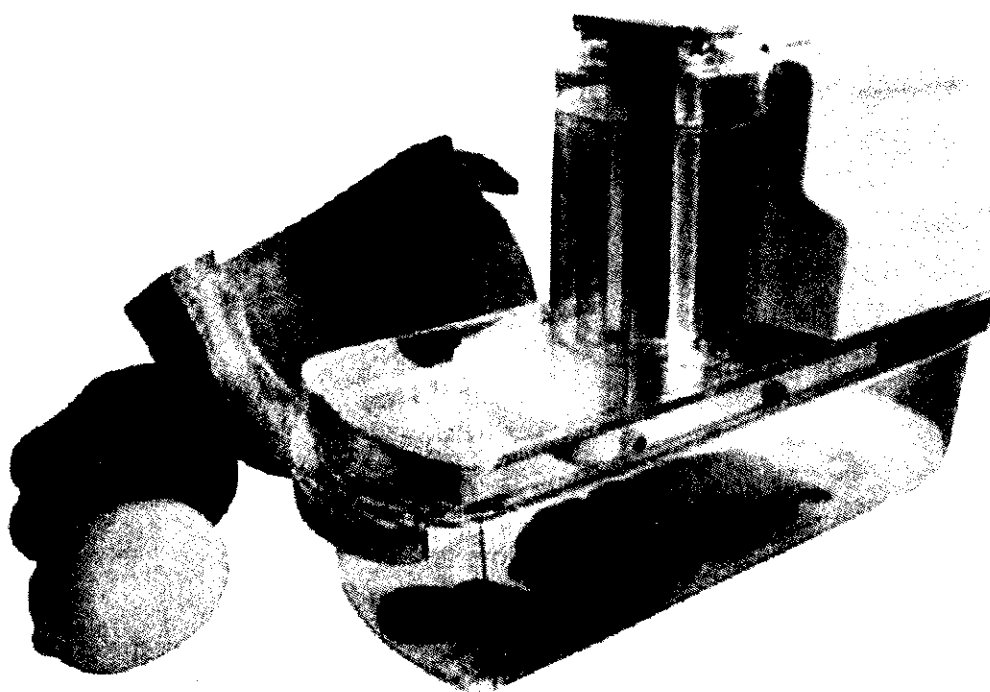


Овощерезка электрическая

«КАТЮША»

Инструкция по эксплуатации



ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации/

Указания по технике безопасности:

1. Прибор предназначен только для домашнего использования/
2. Всегда отключайте прибор от электросети, если собираетесь почистить его, устранить поломку, а также, если овощерезка не используется в течение длительного времени/
3. Место, где установлен прибор, должно быть вне досягаемости доступа туда детей во избежание несчастных случаев/
4. Регулярно проверяйте кабель и прибор на предмет наличия повреждений в их системе/ Никогда не используйте прибор, если обнаружены какие-либо повреждения!
5. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. обратитесь за помощью к профессиональному мастеру/
6. Не оставляйте прибор рядом с обогревателями, радиаторами и т/п/- следите, чтобы кабель и прибор не находились под воздействием прямых солнечных лучей/
7. Никогда не оставляйте работающий прибор без надзора!
8. Не включайте прибор, если в его емкости нет продукта, так как он не должен работать вхолостую/
9. Собирайте прибор в соответствии с инструкцией/
10. Используйте прибор только по назначению/

Указания по технике личной безопасности:

1. Будьте крайне аккуратны в обращении с режущей поверхностью прибора, так как его лезвия очень острые!
2. Перед тем как сменить насадку, отключайте прибор/
3. Используйте прибор только на устойчивой поверхности/
4. Ни в коем случае не погружайте прибор воду- не включайте и не выключайте прибор мокрыми или влажными руками/

5. Во время использования прибора, чтобы продавить продукт, применяйте толкатель/ Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами!
6. Дайте прибору остыть в течение 5 минут перед повторным использованием/
7. Не переносите прибор, когда он находится в рабочем состоянии/ Чтобы передвинуть прибор, сначала отключите его от электросети/

Технические характеристики

Мощность. 45 Вт/

Материал. пластик, металл/

Работает от сети 220 В/

Детали прибора

1. Малый толкатель
2. Отверстие для малого толкателя
3. Средний толкатель
4. Фиксатор
5. Отверстие для среднего толкателя
6. Большой толкатель
7. Пластиковая кнопка выключателя
8. Зубцы
9. Скрытая кнопка выключателя
10. Двигатель
11. Штепсельная вилка
12. Сетевой шнур
13. Отверстие для большого толкателя

14. Крышка
15. Направляющие для двигателя
16. Паз для рычага
17. Нож для тонких ломтиков
18. Выступ
19. Отверстие для фиксации ножей
20. Поддон
21. Рамка
22. Направляющая для выступа
23. Рычаг
24. Ролик
25. Полка
26. Контейнер
27. Лоток для продуктов
28. Амортизатор
29. Крупная терка
30. Насадка для ножа в 1 мм
31. Насадка для ножа в 3 мм
32. Мелкая терка для пюре
33. Паза

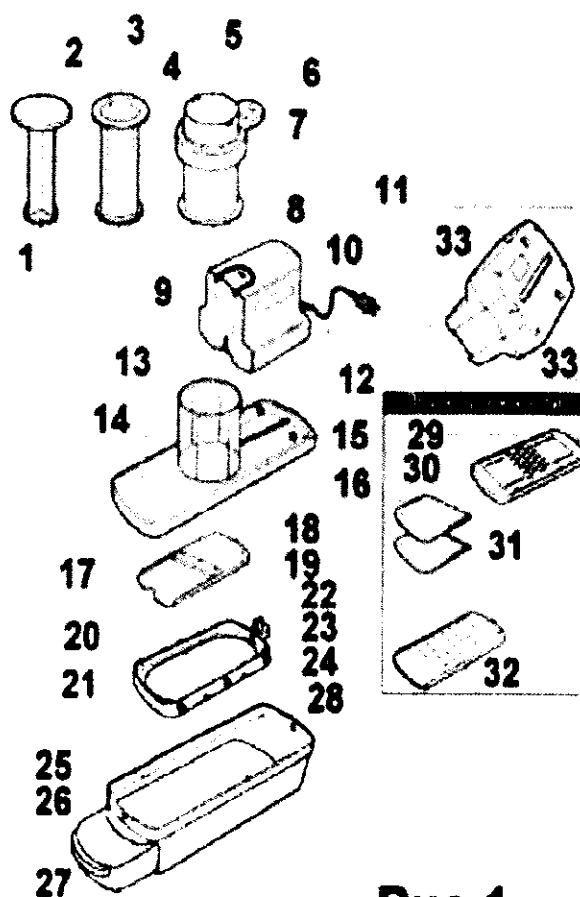


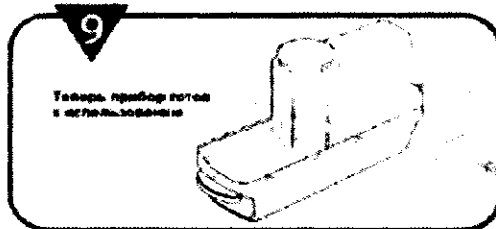
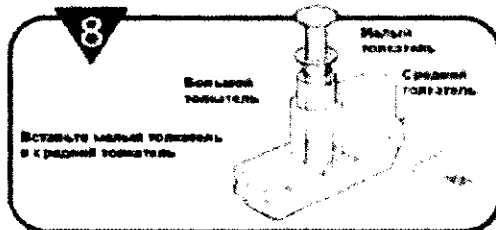
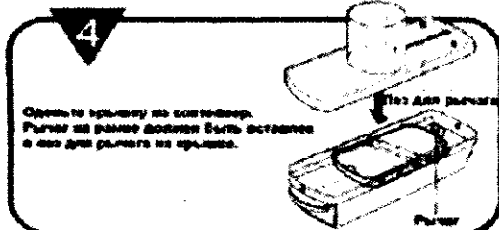
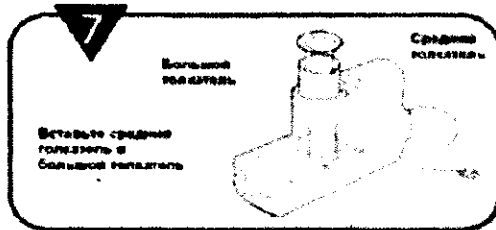
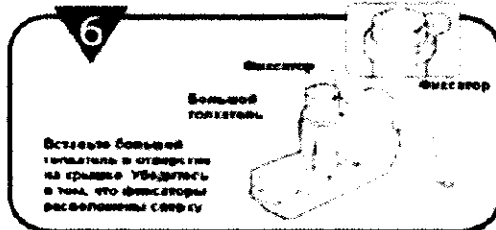
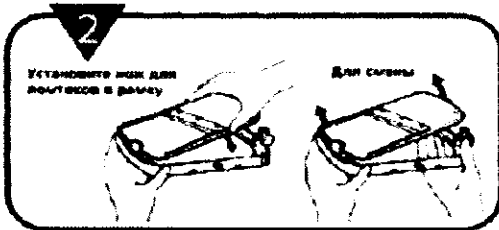
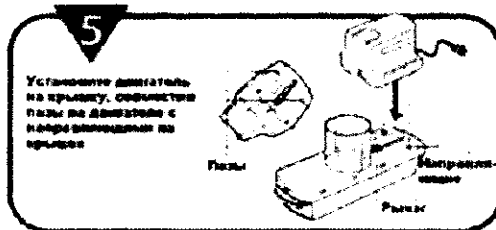
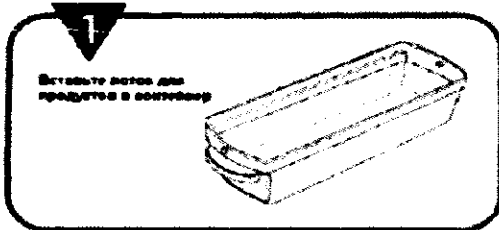
Рис.1

Порядок работы

Подготовка прибора к использованию

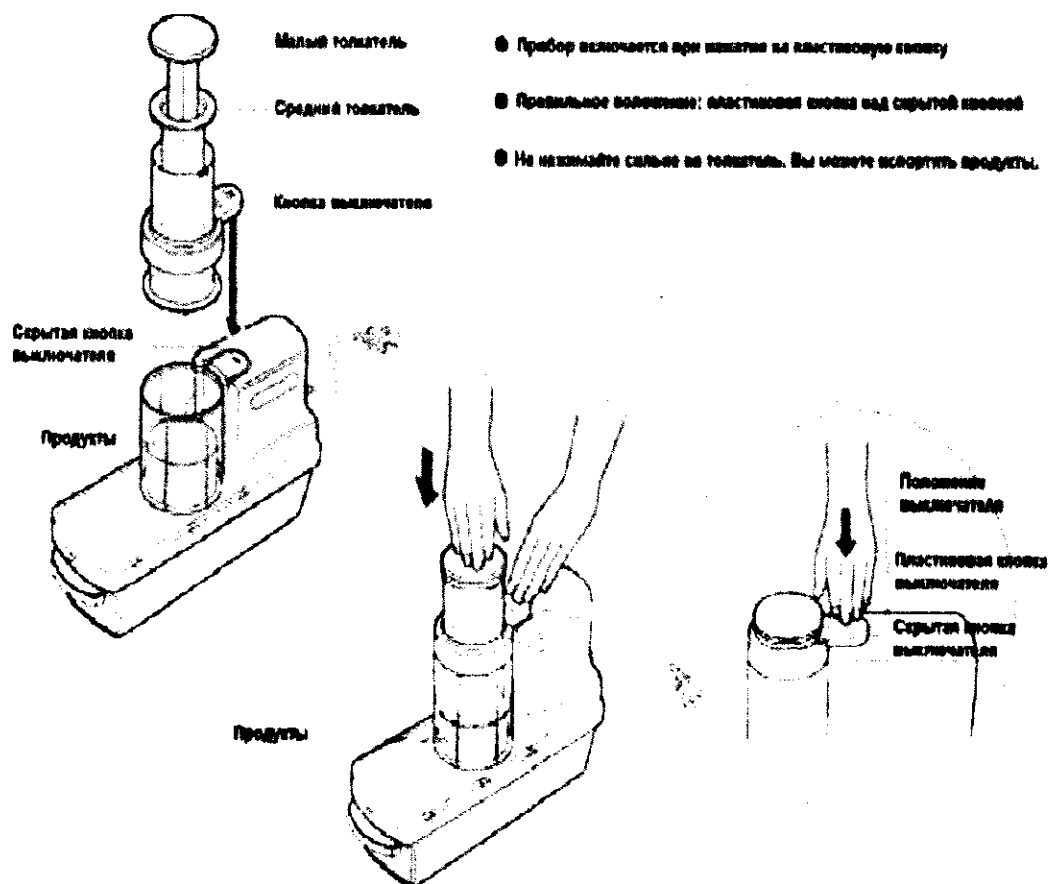
ВНИМАНИЕ: Перед использованием прибора тщательно промойте все его составляющие части/

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ (Пример использования ножа для ломтиков)



Эксплуатация прибора

Поместите продукты в отверстие для толкателя, прижмите их толкателем и нажмите на кнопку выключателя



1. С умеренным давлением продвигайте толкателем продукт, нажимая другой рукой параллельно кнопку работы прибора (расположена на моторном блоке)/

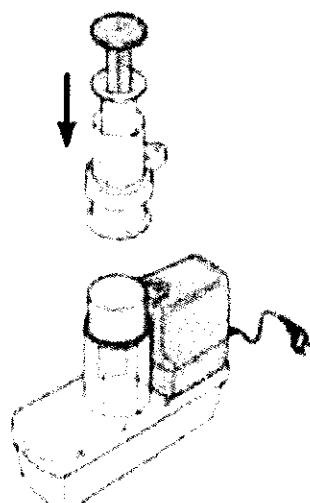
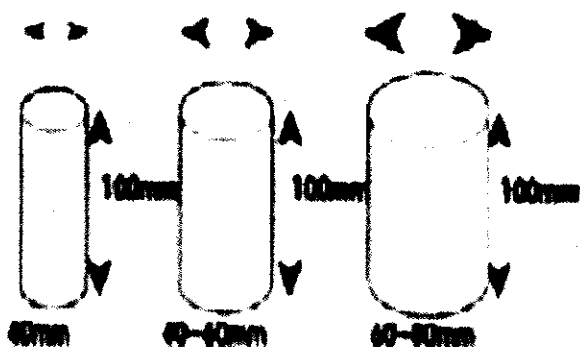
ПРИМЕЧАНИЯ:

- прибор работает в импульсивном режиме – при отпуске кнопки, овощерезка выключается-

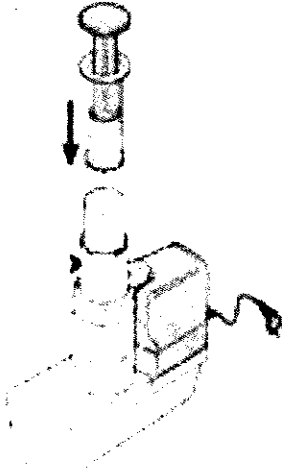
- когда в «горлышке» прибора остается небольшой кусок обрабатываемого продукта (около 2-3- мм/), не давите толкатель дальше во избежание поломок и повреждений-
 - после 30 минут непрерывной работы дайте прибору остыть в течение 10 минут-
- 2/ Выключите прибор и отключите его от электросети/

Выбор размера толкателя/горловины

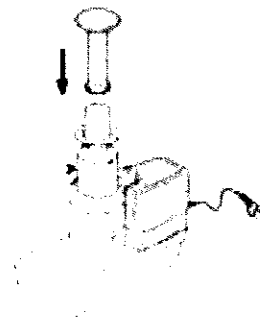
В комплектации имеется 3 размера загрузочных горловин и толкателей для подачи продуктов. малый, средний, большой/



А) Для продуктов крупного размера (диаметр 60-80 мм) – поместите перерабатываемый продукт в самую широкую горловину для подачи продукта и продавливайте продукт тремя толкателями, вставленными один в другой (большим, средним и малым)/



Б) Для продуктов среднего размера (диаметр 40-60 мм) – поместите продукт в горловину для подачи продукта среднего размера и продавливайте продукт двумя толкателями (средним и малым)/



В) Для продуктов маленького размера (диаметр менее 40 мм) – поместите средний толкатель в среднюю горловину для подачи продукта, а, поместив продукт в малую горловину, продавливайте его малым толкателем/

Использование лезвия (для нарезки ломтиками)

1. Установите пластину с лезвием в рамку:

для нарезки ломтиками толщиной 5,5 мм используйте исключительно пластину с лезвием-

для нарезки ломтиками толщиной 3,0 мм используйте одновременно используйте пластину с лезвием и тонкую ограничивающую пластину-

для нарезки ломтиками толщиной 1,0 мм используйте одновременно пластину с лезвием и толстую ограничивающую пластину/

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлическую терку и пластину с лезвием одновременно, так как это может стать причиной повреждения составных частей прибора/

2. Поместите рамку с пластиной в большой контейнер- ролики рамки должны свободно двигаться по желобку на внутренней поверхности контейнера/
3. Поместите продукт в горловину для продукта/ Соблюдайте приведенные выше инструкции по выбору размера горловины и толкателя в соответствии с величиной продуктов/
4. С умеренным давлением продвигайте толкателем продукт, нажимая другой рукой параллельно кнопке работы прибора (расположена на моторном блоке)/

ВНИМАНИЕ: Данный прибор предназначен только для нарезки овощей и фруктов/ Не используйте прибор для нарезки.

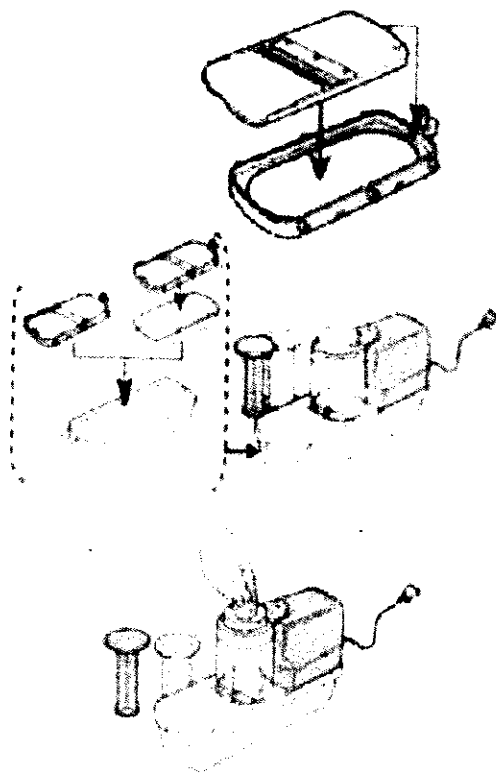
- овощей, полых внутри (например, сладкий перец)-
- очень мягких овощей (например, вареные томаты)-
- мяса, рыбы, твердых сыров, колбас, ветчины, сушеных и замороженных продуктов/

Использование насадки для приготовления пюре (мелкая терка)

1. Установите мелкую металлическую терку в рамку/
2. Закрепите пластину в рамке/

ВНИМАНИЕ: Не используйте металлическую терку и пластину с лезвием одновременно, так как это может стать причиной повреждения составных частей прибора/

5. Поместите рамку с пластиной в большой контейнер/ Ролики рамки должны свободно двигаться по желобку на внутренней поверхности контейнера/
6. Поместите продукт в горловину для продукта/ Соблюдайте приведенные выше инструкции по выбору размера горловины и толкателя в соответствии с величиной продуктов/
7. С умеренным давлением продвигайте толкателем продукт, нажимая другой рукой параллельно кнопку работы прибора (расположена на моторном блоке)/



Использование насадки-терки (с крупными делениями)

Применяется для приготовления «корейской моркови»/

Использование насадки для нарезки соломкой (с крупными делениями)

Применяется для приготовления картофеля фри/

СОВЕТЫ:

- 1.) При нарезке овощей с малым диаметром – разрежьте овощи такого размера, чтобы они свободно могли пройти через горловину для подачи продукта/
- 2.) Чтобы не повредить внешний вид продукта, размещайте части продукта продольными волокнами параллельно лезвиям/
- 3.) Нарезка яблок – очистите и разрежьте яблоко на 4 части, удалите сердцевину/
- 4.) Нарезка картофеля – очищенный картофель можно целиком помещать в канал подачи продуктов/
- 5.) Нарезка лука – очищенную луковицу поместите в канал подачи продукта/

Рекомендации по уходу:

1. Всегда отключайте прибор от электросети/
2. Очистите внешнюю поверхность прибора влажной тканью/ Никогда не помещайте мотор прибора в воду!
3. Сразу после использования прибора промывайте детали, которые имеют контакт с пищей, под горячей водой с использованием обычных моющих средств/
4. Никогда не используйте абразивные и сильные моющие средства/

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!