

körting SINCE 1889

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**



КУХОННЫЙ КОМБАЙН

KFP 0202 Gourmet

Уважаемый пользователь!

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой KÖRTING. Наши изделия разработаны в соответствии с высокими требованиями качества, функционала, дизайна и эргономики.

Кухонный комбайн KFP 0202 Gourmet – это идеальный помощник в измельчении продуктов, приготовлении домашнего теста, крем-супов, соусов и других блюд. Один прибор сочетает в себе функции сразу нескольких устройств- блендера, миксера, овощерезки, терки и соковыжималки.

Для обеспечения долгой и безотказной работы прибора, внимательно прочитайте данное руководство. В нем содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики, обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте в течение всего срока службы. Также сохраните гарантийный талон, кассовый чек, по возможности, картонную коробку и упаковочный материал.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ, КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ПУБЛИЧНЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

Мы заботимся о Вас и Вашем комфорте, а также удовольствии от использования нашей бытовой техники, поэтому прикладываем подробные рекомендации по уходу, что позволит Вам надолго продлить срок ее службы. Несоблюдение рекомендаций по уходу за блендером может пагубно сказаться на качестве его работы, а также привести к выходу из строя прибора раньше заявленного срока службы, или гарантийного периода.



Обратите внимание, что данное изделие помечено следующим символом: В соответствии с директивой по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) такое оборудование следует собирать и обрабатывать отдельно от прочих отходов. При необходимости будущей утилизации данного изделия просьба не делать этого вместе с бытовыми отходами. Изделие, подлежащее утилизации, следует направить на специализированный пункт сбора (если имеется).

Оглавление

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА	5
ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА	7
КОМПЛЕКТАЦИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА	8
1. Базовые правила работы с прибором	9
2. Использование S-образного ножа.	10
3. Использование ножа для смешивания теста.	11
4. Использование эмульгирующего ножа.	12
5. Использование дисков для нарезки.	13
6. Использование соковыжималки для цитрусовых.	14
7. Использование насадки - двойной венчик.	14
8. Использование насадки - блендера.....	15
ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	16
ЧИСТКА КУХОННОГО КОМБАЙНА.....	16
СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ПРИБОРА	17
ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА.....	17
УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.....	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	18
СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА	19

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОПРИБОРА

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации, следуйте её рекомендациям, сохраните инструкцию для последующего использования. При передаче прибора другому человеку также передайте ему эту инструкцию.

При использовании электроприборов всегда следует соблюдать основные меры предосторожности, в том числе следующие:

- Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
 - При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные в руководстве по эксплуатации. Если кабель для подключения прибора к сети поврежден, он должен быть заменен сервисным центром.
 - Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
 - Не оставляйте работающий кухонный комбайн без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
 - Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к возгоранию, поражению электрическим током или травмированию людей.
 - Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
 - Прибор и сетевой шнур должны храниться так, чтобы они не попадали под воздействие высоких температур, прямых солнечных лучей и влаги.
 - Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
 - Не используйте прибор с поврежденным шнуром питания или вилок, а также после того, как прибор вышел из строя, упал или был поврежден каким-либо образом. Если прибор поврежден, обратитесь за помощью к специалисту сервисной службы.
 - Не пытайтесь разбирать и ремонтировать прибор самостоятельно для сохранения действия гарантии на прибор и во избежание технических проблем.
 - При возникновении проблемы выключите все элементы управления и вытащите вилку из розетки, а затем обратитесь в сервисный центр.
 - Запрещается погружать в воду прибор или сетевой кабель. Это может привести к травмам или повреждению изделия.
 - Не допускайте попадания воды на штепсельный разъем прибора.
 - Не прикасайтесь к шнуру питания, вилкам и другим электрическим частям мокрыми руками, это может привести к поражению электрическим током.
 - Не допускайте свисания шнура питания с края стола и касания горячих поверхностей.
 - Не используйте прибор не по назначению.
 - Не прикасайтесь к моторной части прибора после его длительного использования.
 - Соблюдайте приведенные в инструкции особые указания по очистке.
 - **При возникновении нестандартной ситуации и поломки обратитесь в специализированный сервисный центр, адрес и телефон которого указаны в гарантийном талоне.**
- Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
 - кухни для сотрудников в магазинах, офисах и другие служебные помещения;
 - фермерские хозяйства;
 - гостиницы, мотели и другие типы жилья, связанные с проживанием постояльцев;
 - гостиницы с условиями проживания типа «Bed and breakfast».
 - Устанавливайте прибор на ровную устойчивую сухую поверхность.
 - Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, за

исключением случаев, когда они находятся под присмотром или проинструктированы лицом, ответственным за безопасную эксплуатацию прибора.

- Необходим строгий надзор, когда прибор используется детьми или недееспособными людьми или включен рядом с ними.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора, и если они понимают связанные с этим опасности. Чистка и пользовательское обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и шнур питания в недоступном для детей месте.
- Не включайте прибор с чашей без продуктов.

■ **Предупреждение! Опасность ожога!!**

Во избежание травм, держите на безопасном расстоянии пальцы рук, волосы, одежду от движущихся частей прибора.

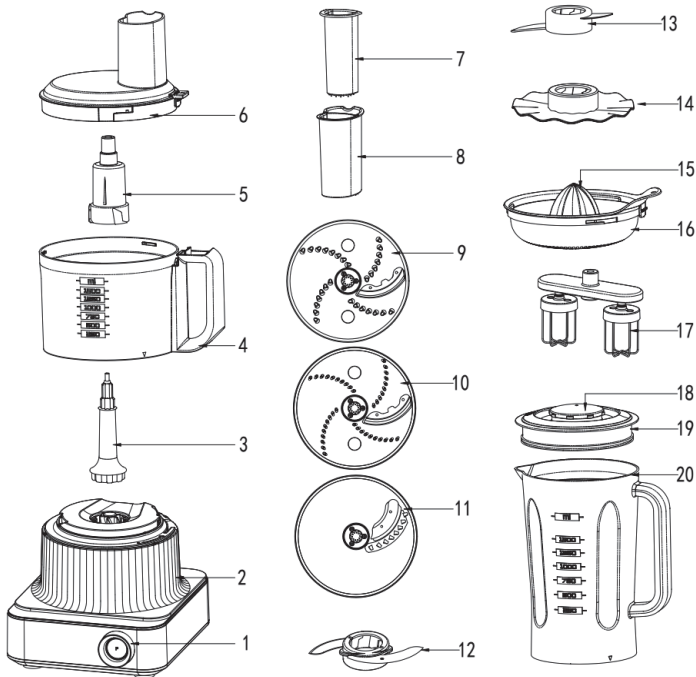
Будьте осторожны при смешивании горячей жидкости, так как из-за внезапного образования пара она может выплеснуться из прибора.

- Использование дополнительных насадок и аксессуаров, не входящих в комплектацию, лишает Вас права на гарантийное обслуживание, а также может привести к пожару, поражению электрическим током или травме.
- Не касайтесь ложками, лопатками движущихся частей прибора во время эксплуатации, это может привести к поломке.
- Следите за тем, чтобы в процессе использования прибора в чашу не попадали ложки, ножи и другие кухонные принадлежности.
- Кухонный комбайн имеет встроенную защиту от перегрева. В случае, если произошло автоматическое отключение прибора из-за перегрева, следует немедленно:
 - выключить прибор.
 - вытащить вилку из розетки электросети.
 - дать прибору остыть в течение 1 минуты и снова подключить прибор к сети.
 - если прибор по-прежнему не запускается, подождите не менее 30 мин перед его повторным включением.
- Не используйте прибор вблизи от легко воспламеняющихся предметов и веществ, а также вблизи деформируемых от высокой температуры предметов интерьера. Не ставьте прибор на горячую газовую или электрическую горелки, нагретую духовку или рядом с ними.
- Используйте прибор в помещениях с хорошей вентиляцией.
- Всегда отключайте прибор от сети перед сменой насадок или его очисткой.

■ **ВРЕМЯ НЕПРЕРЫВНОЙ РАБОТЫ ПРИБОРА – НЕ БОЛЕЕ 3 МИНУТ ПОДРЯД.**

- **Прибор оснащен защитным выключателем, который предотвращает работу, если аксессуары не установлены надежно.**

ВНЕШНИЙ ВИД ПРИБОРА



1. Переключатель скоростей с функцией включения	2. Основание с электродвигателем	3. Основание для ножей в сборе, нижнее
4. Чаша комбайна с ручкой и мерной шкалой	5. Основание для ножей в сборе, верхнее	6. Крышка чаши комбайна
7. Маленький толкатель	8. Большой толкатель	9. Диск для крупной нарезки
10. Диск для мелкой нарезки	11. Диск для нарезки картофеля фри	12. S-образный нож
13. Нож для смешивания	14. Эмульгирующий нож	15. Головка соковыжималки для цитрусовых
16. Поддон соковыжималки для цитрусовых	17. Насадка-двойной венчик	18. Мерный стакан-заглушка
19. Крышка чаши блендера	20. Кувшин блендера	

КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Основание кухонного комбайна с электродвигателем - 1 шт.
2. Основание для ножей верхнее - 1 шт.
3. Основание для ножей нижнее - 1 шт.
4. Чаша комбайна - 1 шт.
5. Крышка чаши комбайна - 1 шт.
6. Маленький толкатель - 1 шт.
7. Большой толкатель - 1 шт.
8. Диски для нарезки - 3 шт.
9. Ножи - 3 шт.
10. Головка соковыжималки для цитрусовых - 1 шт.
11. Поддон соковыжималки для цитрусовых - 1 шт.
12. Насадка- двойной венчик - 1 шт.
13. Мерный стакан-заглушка - 1 шт.
14. Крышка чаши блендера - 1 шт.
15. Кувшин блендера - 1 шт.
16. Книга рецептов - 1 шт.
17. Руководство для эксплуатации с гарантийным талоном - 1 шт.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После снятия упаковки убедитесь, что прибор цел и не поврежден. Не используйте прибор, если он имеет видимые повреждения.

Перед первым употреблением тщательно промойте чашу комбайна, чашу блендера, крышки и все насадки теплой водой с использованием средства для мытья посуды и мягкой неабразивной губки и просушите.

Корпус прибора протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

ВНИМАНИЕ

Будьте внимательны при использовании насадок: острые ножи!

Выключайте прибор перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед подъемом рабочего вала.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Благодаря комплекту сменных насадок, кухонный комбайн сочетает в себе функции нескольких приборов:



S-образный нож быстро измельчает мясо, твердый сыр, овощи, лесные и грецкие орехи, травы, чеснок, и другие продукты.



Нож для смешивания предназначен для приготовления жидкого теста, путем смешения ингредиентов.



Эмульгирующий нож незаменим для приготовления домашнего майонеза и различных соусов.



Диски в комплекте необходимы для крупной и мелкой нарезки яблок, моркови, корней сельдерея, твердого сыра и других продуктов для салатов или для последующего пассирования. Диск для нарезки картофеля фри подходит для нарезки картофеля, моркови, яблок, свеклы и других продуктов.



Соковыжималка для цитрусовых позволяет получать свежие домашние соки из всех видов цитрусовых.



Насадка-двойной венчик взбивает сливки, яичные белки, позволяет готовить воздушные кремы и муссы.



Блендер измельчает и равномерно смешивает ингредиенты для детского питания, освежающих коктейлей и супов-пюре.

1. Базовые правила работы с прибором

- Устанавливайте основание прибора на ровную твердую горизонтальную поверхность.
- Заполняйте чашу комбайна не выше максимальной отметки на мерной шкале, а чашу блендера не более чем на 2/3 максимального объема.

Внимание

Емкость чаши комбайна 2 300 мл. Рекомендуемая рабочая емкость 1 500 мл.

Емкость чаши блендера 2 000 мл. Рекомендуемая рабочая емкость 1 500 мл.

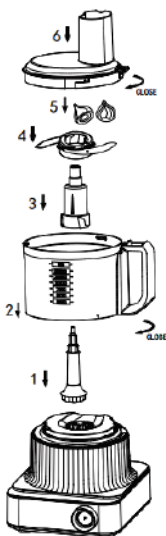
- Мясо перед измельчением или нарезкой разморозьте, отделите от костей и удалите жилы.
- Перед обработкой горячих продуктов, дайте им остыть: они станут тверже, что облегчит нарезку и предотвратит превращение продуктов в пюре.
- Перед обработкой фруктов и ягод разрежьте их и извлеките косточки.
- Все продукты перед обработкой должны быть разморожены.

- Перед смешиванием горячих продуктов снимите емкость с плиты. Дайте продуктам остыть, не смешивайте продукты или жидкости при температуре выше 80°C. Берегитесь брызг.
- Начинайте работу на первой скорости, при необходимости увеличивая ее с помощью переключателя. Используйте высокую скорость для обработки твердых продуктов. Прибор позволяет измельчать продукты на 6 скоростях, где 6- максимальная скорость.
- Для измельчения продуктов удерживайте регулятор основного или импульсного режима не более 3–5 секунд с перерывами на 1–2 секунды — это позволит лучше контролировать процесс измельчения продуктов и избежать перегрева двигателя.
- Для работы с прибором в импульсном режиме переведите переключатель скорости в положение «P» и удерживайте в течение 3–5 секунд с перерывами на 1–2 секунды. Двигатель будет работать на максимальной скорости. Данный режим позволяет лучше контролировать процесс обработки продуктов.

Не используйте импульсный режим при работе с эмульгирующим ножом и ножом для смешивания теста, дисками и соковыжималкой для цитрусовых.

- Загружайте продукты в чашу через отверстие для подачи продуктов, используя толкатель.
ЗАПРЕЩАЕТСЯ проталкивать продукты иными предметами или руками во избежание травм или поломки прибора!
- Чтобы остановить прибор, переведите переключатель скоростей в исходное положение, все 6 скоростей будут мигать, и отключите прибор от электросети.

2. Использование S-образного ножа.



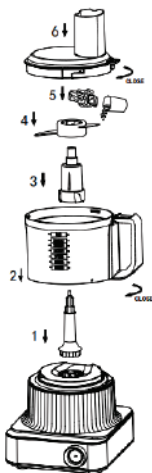
1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Установите верхнее основание для ножей на приводной вал вертикально.
4. Поместите S-образный нож на верхнее основание для ножей и надежно зафиксируйте их вместе.
5. Положите продукты для измельчения в чашу.
6. Наденьте крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка, крышка зафиксируется на чаше.
7. Поместите толкатель в загрузочный желоб.

Продукты	Количество, гр	Время работы, сек
Шоколад	≤100 гр	30-60 сек
Сыр	≤200 гр	30-60 сек
Мясо	≤500 гр	30-60 сек
Чай или специи	50~100 гр	30-60 сек
Фрукты и овощи	100~300 гр	30-60 сек
Лук	≤500 гр	30-60 сек

Примечания :

- Не используйте функцию Импульс слишком долго при резке твердого сыра или шоколада. В противном случае эти ингредиенты перегреются и начнут плавиться.
- Стандартное время измельчения составляет 30-60 секунд, а скорость выбирается в зависимости от твердости ингредиентов. Перед повторной обработкой делайте перерыв не менее 3 минут. После 5 включений подряд необходимо дать прибору полностью остыть в течение 15 минут.
- При установке и снятии S-образного ножа будьте предельно аккуратны. Лезвия очень острые!
- При работе с измельчителем предварительно нарежьте продукты кусочками размером 3–4 см.

3. Использование ножа для смешивания теста.



1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Установите верхнее основание для ножей на приводной вал вертикально.
4. Поместите нож для смешивания теста на верхнее основание для ножей и надежно зафиксируйте их вместе.
5. Поместите продукты в чашу.
6. Наденьте крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка, крышка зафиксируется на чаше.
7. Поместите толкатель в загрузочный желоб.

Продукты	Количество	Время работы, сек
Мука и мягкий сыр	≤300 гр	10-30 сек
Яйца	≤5 шт	10-30 сек

Примечания:

- При замесе теста соотношение муки и воды должно быть ориентировочно 1:0,6, то есть 100 г муки и 60 г воды.
- Скорость от 4 до 6 предназначена для замешивания теста, скорость от 1 до 3 предназначена для перемешивания яичного белка, молочного коктейля и других жидких ингредиентов.
- При замесе теста стандартный рабочий процесс следующий: сначала замешивайте тесто 20 секунд, затем останавливайтесь на 2 минуты, а затем возобновляйте работу в течение 15 секунд, это будет считаться одной операцией. Тесто будет полностью замешано через 1 – 2 круга. Если время работы прибора будет долгим, тесто будет более липким и будет удерживать нож для смешивания, что в свою очередь, приведет к раскачиванию прибора и его неправильной работе. Чтобы избежать этого, используйте более высокую скорость.

4. Использование эмульгирующего ножа.



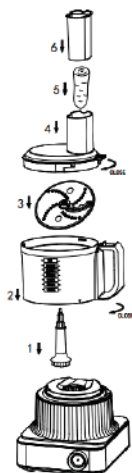
1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Установите верхнее основание для ножей на приводной вал вертикально.
4. Поместите эмульгирующий нож на верхнее основание для ножей и надежно зафиксируйте их вместе.
5. Поместите продукты в чашу.
6. Наденьте крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка, крышка зафиксируется на чаше.
7. Поместите толкатель в загрузочный желоб.

Продукты	Количество	Время работы, сек
Яйца	3-6 шт	30~70 сек
Сливки	125~350 мл	20 сек

Примечание:

Не используйте эмульгирующий нож для замешивания теста или взбивания масла.

5. Использование дисков для нарезки.



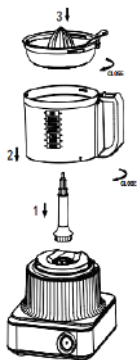
1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Установите нужный диск для нарезки на приводной вал.
4. Наденьте крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка, крышка зафиксируется на чаше.
5. Поместите продукты в отверстие для подачи продуктов.
7. С помощью толкателя протолкните продукты в чашу комбайна для обработки.

Примечание:

- Загружайте продукты в чашу через отверстие для подачи продуктов, крупные ингредиенты разрежьте на несколько частей, так, чтобы они полностью поместились в отверстие для подачи продуктов.
- При нарезке мягких продуктов выбирайте более низкую скорость.
- Проталкивайте продукты в чашу, слегка нажимая на толкатель, не прилагайте чрезмерных усилий — это может привести к перегрузке и поломке толкателя.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ проталкивать продукты иными предметами или руками во избежание травм или поломки прибора!
- Максимальное время обработки — 1 минута. Перед повторной обработкой делайте

перерыв не менее 3 минут. После 5 включений подряд необходимо дать прибору полностью остыть в течение 15 минут.

6. Использование соковыжималки для citrusовых.



1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Поместите поддон соковыжималки на чашу и поверните по часовой стрелке так, чтобы выступ под ручкой поддона совместился с пазом на ручке чаши.
4. Установите рабочую часть соковыжималки на механизм вращения в поддоне до упора.
5. Во время работы прибора аккуратно удерживайте обрабатываемую половинку цитруса у вращающейся головки соковыжималки.

Примечание:

- Выжимайте апельсиновый сок на низкой скорости.
- Периодически очищайте поддон соковыжималки от скопившейся мякоти.
- Максимальное время обработки — 2–3 минуты. Рекомендуемый перерыв между включениями — 10 минут.

7. Использование насадки - двойной венчик.



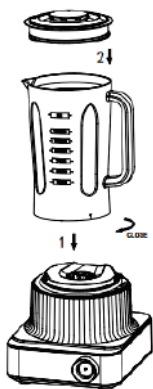
1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность и поместите нижнее основание для ножей на основание электродвигателя вертикально.
2. Поместите чашу комбайна на приводной вал и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя.
3. Установите насадку-двойной венчик на приводной вал внутри чаши процессора.
4. Поместите продукты в чашу.
5. Наденьте крышку на чашу, поверните ее по часовой стрелке до щелчка, крышка зафиксируется на чаше.

Продукты	Количество	Время работы, сек
Яйца	4-10 шт	30~120 сек
Сливки	200~500 мл	20 сек

Примечание:

- **Взбивайте продукты на низкой скорости.**
- **Не используйте насадку- двойной венчик для замешивания теста.**

8. Использование насадки - блендера.



1. Установите основание прибора на ровную сухую поверхность
2. Поместите чашу блендера на основание прибора и поверните ее по часовой стрелке до щелчка, чтобы она прочно зафиксировалась. Ручка чаши блендера должна быть обращена к правой стороне ручки переключателя. Если чаша блендера установлена неправильно, прибор не будет работать.
3. Твердые ингредиенты предварительно нарежьте кусочками размером 3–4 см, добавьте их в чашу блендера, залейте водой или молоком. Рекомендуемая рабочая емкость 1500 л.
4. Закройте чашу блендера крышкой и установите мерный стакан-заглушку.
5. Вставьте вилку шнура питания в розетку, нажмите кнопку «Р» 1–2 раза, чтобы проверить, работает ли прибор.

6. При смешивании ингредиентов нажмите кнопку «Р» 2-3 раза для предварительного смешивания, а затем поверните ручку переключателя на подходящую скорость, непрерывная работа не должна превышать 1 минуты. После работы в течение 1 минуты остановите прибор на 3 минуты, чтобы он охладился.

7. Если во время процесса необходимо добавить продукты или жидкость, открутите мерный стакан-заглушку против часовой стрелки и добавьте в чашу блендера ингредиенты.

Внимание:

- **Перед пуском убедитесь, что на чашу блендера установлена крышка, а отверстие для подачи продуктов закрыто заглушкой.**
- **Твердые ингредиенты допускается перемешивать только с добавлением достаточного количества жидкости. Продукты в форме порошка также рекомендуется перемешивать с добавлением жидкости или предварительно**

растворив их в ней.

- При необходимости добавления ингредиентов остановите работу прибора и снимите заглушку. Добавьте ингредиенты через отверстие в крышке, перед продолжением работы установите заглушку обратно.
- Время непрерывной работы прибора в зависимости от нагрузки не должно превышать 1 минуты. Рекомендуемый перерыв между включениями — 10 минут.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед использованием кухонного комбайна внимательно прочтите инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.
- Будьте осторожны, снимая насадки с прибора.
- Обязательно снимите насадки перед тем, как снимать чашу с основания прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется. Прежде чем приступить к разборке устройства после окончания работы убедитесь, что прибор выключен, отключен от электросети и двигатель полностью остановился.
- При использовании насадок убедитесь, что количество продуктов в чаше для смешивания меньше, чем указано в рецепте. Это необходимо для лучшего эффекта смешивания.
- Не прикасайтесь к деталям работающего комбайна.
- Не разрешайте использовать прибор без присмотра детям и людям с ограниченными физическими возможностями.
- Прибор может быть поврежден из-за неправильной эксплуатации.
- Если прибор поврежден, не используйте его. Пожалуйста, отремонтируйте или замените его в сервисном центре.

ЧИСТКА КУХОННОГО КОМБАЙНА

- Чистку прибора следует производить сразу после окончания использования.
- **ВНИМАНИЕ! Перед разборкой и очисткой выключите прибор и отключите его от электросети.**
- Протирайте основание прибора влажной мягкой тканью. Съемные части промывайте теплой мыльной водой каждый раз после использования.
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ помещать основание прибора под струю воды или погружать его в воду.**
- **ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.**
- При очистке ножей и дисков будьте аккуратны — они очень острые! Промывайте их под струей теплой воды. Металлические поверхности и детали хорошо отмываются, приобретая блеск, при добавлении в воду лимонного сока. Не очищайте металлические детали прибора в посудомоечной машине, поскольку моющие средства могут вызвать потемнение их поверхности. При очистке

чаши блендера промывайте уплотнительные кольца в теплой воде с мягким моющим средством.

Будьте осторожны: повреждение или потеря уплотнительного кольца может привести к некорректной работе прибора или его поломке.

- Основания для крепления ножей, эмульгирующий нож, нож для смешивания теста, поддон и головку насадки для цитрусовых можно очищать как под струей теплой воды, так и в посудомоечной машине. Максимальная температура при очистке неметаллических деталей в посудомоечной машине не должна превышать 40°C.
- Протрите все части прибора сухой тканью или тщательно просушите на воздухе.

СИСТЕМА ЗАЩИТЫ ПРИБОРА

- Прибор оснащен системой автоматического отключения при перегреве. Если во время работы двигатель неожиданно остановился, отключите прибор от электросети и дайте ему остыть в течение 30 минут. После подключения к электросети прибор будет готов к работе.
- Прибор оборудован защитной системой блокировки. Если насадки были установлены на прибор неправильно, двигатель не будет работать. Если после подключения к электросети прибор не включается, отключите прибор от электросети и проверьте правильность сборки: все элементы прибора должны быть установлены плотно, до упора.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

ХРАНЕНИЕ

Электроприборы хранятся в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже плюс 5°C и не выше плюс 40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде пыли, кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы электроприборов.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Электроприборы транспортируют всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида. При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку.

Транспортирование приборов должно исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

ВНИМАНИЕ!

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО УСТРАНИТЬ НЕИСПРАВНОСТЬ ПРИБОРА, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ПОЛОМКЕ УСТРОЙСТВА.
ОБРАТИТЕСЬ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР.**

Перед обращением в сервис ознакомьтесь с таблицей неисправностей.

Неполадки	Причина	Решение
Прибор не работает	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шнур электропитания не подсоединен к электросети 2. В электророзетке отсутствует напряжение 3. Сработала система блокировки двигателя из-за неправильной сборки прибора 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подсоедините шнур питания прибора к электросети 2. Подключите прибор к исправной электророзетке 3. Следуйте указаниям раздела «Системы защиты»
При измельчении продуктов чувствуется сильная вибрация прибора	<ol style="list-style-type: none"> 1. Продукты нарезаны слишком крупно 2. Прибор установлен на наклонной или неровной поверхности 3. На диске скапливается измельченный продукт 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезайте продукты мельче 2. Установите прибор на ровную твердую горизонтальную поверхность 3. Выключите прибор. Очистите диск
Электродвигатель работает, но толкатель не вращается	Произошла перегрузка прибора	Прибор оснащен защитой внутренних элементов. Чтобы избежать перегрузки, не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании продуктов.
Во время работы прибор неожиданно выключился	Сработала защита двигателя от перегрева	Следуйте указаниям раздела «Системы защиты»
Во время работы прибора появился посторонний запах	На некоторые части прибора нанесено защитное покрытие	Запах исчезнет после нескольких включений

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	KFP 0202 Gourmet
Тип изделия	Многофункциональный кухонный комбайн
Электропитание (напряжение / частота)	220–240 В / 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	1200 Вт
Класс защиты от поражения эл током	II
Объем чаши комбайна	2300 мл

Примечание. Вследствие постоянного процесса внесения изменений и улучшений, между руководством и изделием могут наблюдаться некоторые различия. Производитель надеется, что пользователь обратит на это внимание.

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Торговая марка	KÖRTING®
Модель	KFP 0202 Gourmet
Вид продукции	Кухонный комбайн бытовой электрический

Место производства	На заводе Guangdong Kejialin Electrical Appliance Manufacturer Limited Company Адрес: Liheng Road, Tianhe Industrial Zone, Rongbian Community, Ronggui Sub-District, Shunde District, Foshan City, Guangdong Province, China
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г Москва, ул Гризодубовой, д 4, к 3, этаж 1, пом 1, комн 2 ; Тел : +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Гарантийный срок	12 месяцев
Срок службы	3 года
Серийный номер указан на стикере на корпусе прибора	См. дату производства на шильдике на корпусе прибора

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);

3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;

4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;

5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уходу за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;

6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Körting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

körting ■ SINCE 1889

RUS