

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения



Многофункциональный блендер
HBS-1212

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции, выпускаемой под торговой маркой SUPRA.

Мы рады предложить Вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ	4
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
КОМПЛЕКТАЦИЯ.....	7
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	7
УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЬЮ.....	8
СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПОГРУЖНЫМ БЛЕНДЕРОМ.....	8
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ.....	8
ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВЕНЧИКОМ.....	9
ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА	10
ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ	10
НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ.....	12
ТЕРКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ.....	14
ЧИСТКА И УХОД.....	16
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	16
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	17
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	17
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ	18
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	18

НАЗНАЧЕНИЕ

В зависимости от используемой насадки многофункциональный блендер предназначен для:

- смешивания различных жидких и мягких ингредиентов для приготовления соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, смузи, напитков или коктейлей, в т.ч. молочных;
- измельчения различных продуктов средней твердости: овощей, фруктов, сыра, мяса, вареных яиц, орехов, лука, чеснока, зелени, сухого хлеба, печенья и т.п.;
- взбивания крема, яичных белков, бисквита или готовых десертов;
- вспенивания молока;
- приготовления картофельного пюре;
- натирания или нарезания ломтиками различных овощей: моркови, дайкона, огурцов, лука и т.п., а также некоторых видов сыра;
- нарезания овощей, фруктов и других продуктов питания кубиками.

Используйте блендер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.

Блендер не предназначен для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование блендера в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование блендера, использование его для измельчения твердых продуктов, а также обработка, измельчение или перемешивание с его помощью любых непищевых продуктов будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях

исключаются какие-либо претензии по гарантии.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Блендер предназначен для работы в домашних условиях, внутри помещения, при нормальной температуре и влажности воздуха. Прибор не предназначен для использования вне помещений.

Перед началом эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время эксплуатации блендера.

- Извлеките прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей.

ВНИМАНИЕ:

Режущие кромки насадок остро заточены, при работе с блендером будьте внимательны и осторожны!

- Убедитесь, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Розетка должна находиться в непосредственной близости от блендера, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить прибор от электросети.
- При подключении устройства к электрической сети не используйте переходники.

- Запрещается подключать прибор к электроцепям, управляемым внешним таймером, системой дистанционного управления или регулировки мощности.
- Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Если блендер упал или был поврежден другим образом, а также если поврежден сетевой шнур, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки и ремонта.
- Подключайте прибор к электросети, только когда он полностью собран.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры. Неквалифицированный ремонт может привести к неисправности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права дальнейшего гарантийного обслуживания.
- Запрещается использовать электроприбор в помещении, где присутствуют взрывоопасные вещества, воспламеняющиеся жидкости, газы и порошки, горючая пыль, в том числе древесная. Во время работы электроприбора могут появляться искры, что в присутствии взрывоопасных или воспламеняющихся веществ может спровоцировать взрыв или возгорание.
- Во избежание поражения электрическим током запрещается использовать прибор в помещениях с высокой влажностью воздуха (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается погружать сетевой шнур, вилку или само устройство в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду или другую жидкость. Недопустимо попадание воды и других жидкостей внутрь корпуса прибора.
- Не ставьте и не роняйте устройство в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса блендера и поверхности воды, не погружайте руки в воду;
 - немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор;
 - обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- Выключайте устройство из сети тогда, когда оно не используется, а также во время сборки, разборки, установки аксессуаров или чистки.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур питания или сам блендер, беритесь за вилку шнура питания.
- Не превышайте объем продуктов и жидкостей, указанные в настоящем руководстве.
- Не превышайте время непрерывной работы, указанное в настоящем руководстве.

- Не допускайте соприкосновения рук или посуды с режущим ножом во время смешивания продуктов для того, чтобы предотвратить телесные повреждения или повреждения блендера.
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- Запрещается касаться движущихся и режущих частей устройства.
- Запрещается смешивать горячие жидкости.
- Извлекайте продукты и жидкости после полной остановки двигателя и только после того, как блендер будет отключен от электросети.
- Во время перемешивания, взбивания или измельчения продуктов держите волосы, руки, одежду, а также кухонные приборы подальше от движущихся частей блендера, чтобы избежать травмы.
- Чтобы уменьшить вероятность травмы, сначала надежно установите емкость для измельчения, а только потом устанавливайте в нее насадку-измельчитель.
- До начала работы убедитесь, что крышка емкости для измельчения или крышка емкости для нарезки кубиками надежно закрыта.
- При смешивании жидкостей смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить распыливание.
- Мерный стакан и другие емкости, поставляемые с блендером, не подходят для использования в микроволновой печи или для длительного хранения продуктов.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура.
- Не допускайте, чтобы шнур питания свисал с края стола. Дети или домашние животные могут потянуть за шнур и уронить на себя блендер.
- Запрещается использование каких-либо аксессуаров и насадок, кроме рекомендованных производителем.
- Запрещается снимать или ставить насадки на прибор, подключенный к сети электропитания.
- Не размещайте прибор вблизи от источника тепла и отопительных приборов (например, электрической или газовой плиты, открытого огня, батареи или печи отопления). Не оставляйте прибор под прямыми солнечными лучами.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра.
- Между двумя приготовлениями необходимо делать перерывы не менее 3 минут.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать блендер без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором.
- Данный прибор не предназначен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (включая детей), а также людьми,

не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электронными приборами, если за ними не присматривают лица, ответственные за их безопасность.

ВНИМАНИЕ:

Допустимое время непрерывной работы прибора зависит от используемого режима и приведено в соответствующих разделах руководства по эксплуатации.

Во время очистки запрещается включать блендер на холостом ходу более чем на 15 секунд.

Запрещается измельчать прибором слишком твердые продукты, такие, как: кофейные зерна, кубики льда, замороженные продукты, мясо с костями, мускатные орехи или крупы.

Несоблюдение мер безопасности и предосторожности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего его использования, снимают прибор с гарантийного обслуживания.

Производитель не несет ответственности за любые последствия, возникшие вследствие неправильного использования прибора, использования его не по назначению или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Откройте коробку и убедитесь, что все комплектующие имеются в наличии в исправном состоянии:

- Корпус прибора с двигателем

- Насадка блендер погружной
- Мерный стакан
- Редуктор венчика
- Венчик из нержавеющей стали
- Насадка для молока
- Насадка для приготовления пюре
- Емкость большая
- Крышка емкости большой
- Толкатель емкости большой
- Нож измельчителя большой
- Насадка для нарезки кубиками
- Нож для нарезки кубиками
- Толкатель для очистки лезвий кубикорезки
- Дисковая насадка для терки и шинковки
- Вал диска для терки/шинковки
- Нож/вставка терки
- Нож/вставка шинковки
- Руководство по эксплуатации
- Гарантийный талон

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Извлеките блендер из упаковки. Снимите с поверхности прибора все наклейки кроме наклейки с указанием модели и серийного номера. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».

Крупные продукты порежьте на кусочки размером приблизительно 2 см.

Перед обработкой горячих продуктов дайте им остыть до 60°C.

Перед подключением прибора в сеть убедитесь, что он правильно и полностью собран.

ВНИМАНИЕ:

Перед тем, как начать сборку прибора, убедитесь, что он выключен (не нажаты кнопки включения пониженной или максимальной скорости) и отключен от электросети.

УПРАВЛЕНИЕ СКОРОСТЬЮ

Прибор оснащен одной кнопкой включения и управления скоростью на корпусе. Когда вы нажимаете кнопку, вы включаете регулируемую скорость. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера.

СМЕШИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПОГРУЖНЫМ БЛЕНДЕРОМ

С помощью насадки погружного блендера можно смешивать различные продукты для приготовления соусов, супов, майонеза, пюре, детского питания, а также напитков, в т.ч. молочных коктейлей.

Не следует использовать погружной блендер для измельчения сухих продуктов.

Вы можете использовать для смешивания стакан с мерной шкалой, который поставляется в комплекте, или использовать для смешивания любую другую подходящую емкость. Например, суп-пюре можно смешивать прямо в кастрюле, но перед этим снимите кастрюлю с плиты и дайте супу слегка остыть.

1. Приложите насадку погружного блендера к корпусу с двигателем и поверните до фиксации.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите стержень блендера погружного в смешиваемые ингредиенты, не включая блендера. Это

особенно важно при смешивании горячих ингредиентов, т.к. в противном случае они могут расплескаться, и вы можете обжечься.

4. Нажмите кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера.
5. Смешивайте продукты, одной рукой медленно передвигая блендер сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан. Держите блендер вертикально, не наклоняя его.
6. Отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
7. Удерживая корпус электродвигателя, поверните насадку погружного блендера в обратном направлении и отсоедините ее от корпуса. Проведите чистку погружного блендера.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при смешивании и измельчении мягких продуктов погружным блендером не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 3 минут. Подряд можно выполнить только два таких цикла. После этого нужно сделать продолжительный перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ

С помощью специальной насадки вы можете приготовить картофельное или овощное пюре. Продукты следует обязательно предварительно отварить, слить лишнюю воду и остудить до температуры не выше 60°C. Не пытайтесь

приготовить пюре из твердых продуктов – так вы повредите насадку.

Емкость, в которой вы готовите пюре, должна быть наполнена не более чем наполовину.

Картофелины весом порядка 100 г должны быть предварительно разрезаны на 4 части. Картофель должен быть полностью сварен, без твердых фрагментов.

1. Приложите насадку для приготовления пюре к корпусу с двигателем и поверните до фиксации.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите насадку в смешиваемые ингредиенты.
4. Нажмите кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера.
5. Приготовьте пюре, одной рукой медленно передвигая блендер сверху вниз и по кругу, а другой удерживая кастрюлю или миску с овощами.
6. Отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
7. Удерживая корпус прибора, поверните насадку, чтобы отсоединить ее от корпуса.
8. Очистите насадку от остатков продуктов пластиковой лопаткой и проведите ее чистку.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при приготовлении пюре не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 3 минут. Подряд можно выполнить только два таких цикла. После этого нужно

сделать продолжительный перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ВЗБИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ВЕНЧИКОМ

Используйте венчик только для взбивания яичных белков или сливок.

1. Вставьте венчик в отверстие в корпусе редуктора. Приложите редуктор венчика к корпусу прибора и поверните, чтобы зафиксировать.
2. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
3. Погрузите венчик в емкость с продуктами. Для взбивания продуктов венчиком вы можете использовать стакан, поставляемый в комплекте, или любую другую подходящую емкость.
4. Только после погружения венчика в продукты нажмите и удерживайте кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера.
5. Взбивайте продукты, одной рукой медленно передвигая прибор сверху вниз и по кругу, а другой удерживая стакан. Не допускайте погружения редуктора во взбиваемые продукты.
6. По окончании работы отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.
7. Удерживая корпус прибора, поверните редуктор венчика в обратном направлении, чтобы отсоединить его от корпуса. Отсоедините венчик от редуктора и проведите чистку венчика.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Вы можете взбивать продукты в стакане, но для достижения наилучших результатов лучше использовать более широкую емкость. Кроме того, рекомендуется держать венчик под небольшим наклоном.

Рекомендуется начинать взбивать на низкой скорости, а потом перейти на максимальную скорость.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при взбивании продуктов венчиком не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 10 минут, чтобы дать остыть двигателю.

ВСПЕНИВАНИЕ МОЛОКА

Вы можете использовать насадку для вспенивания молока исключительно для вспенивания молока. Максимальный объем молока при приготовлении в мерном стакане – 200 мл.

1. Вставьте насадку для вспенивания в редуктор венчика.
2. Приложите редуктор венчика к корпусу с двигателем и поверните до фиксации.
3. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
4. Погрузите насадку в емкость с молоком. Для вспенивания молока вы можете использовать стакан с мерной шкалой, поставляемый в комплекте. Не наливайте молока слишком много, т.к. при вспенивании оно увеличивается в объеме. Оптимальный объем молока – 150 мл, для его вспенивания обычно достаточно одной минуты.

5. Нажмите кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера.

6. Рекомендуется начинать вспенивание на малой или средней скорости, чтобы избежать расплескивания.

7. Во время вспенивания не допускайте погружения редуктора в молоко или пенку.

8. Когда нужный результат будет достигнут, отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки.

9. Удерживая корпус прибора, поверните редуктор венчика, чтобы отсоединить его от корпуса. Отсоедините насадку от редуктора. Проведите чистку насадки для вспенивания молока.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при вспенивании молока не должно превышать 2 минут. Затем необходимо сделать перерыв не менее 3 минут. Попряд можно выполнить только два таких цикла. После этого нужно сделать продолжительный перерыв, чтобы дать остыть двигателю.

ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ

В большой емкости данного прибора с помощью ножа-измельчителя вы можете измельчать нетвердые продукты: овощи, сыр, мясо, орехи, чеснок, печенье и т.п.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается измельчать в большой емкости твердые продукты такие,

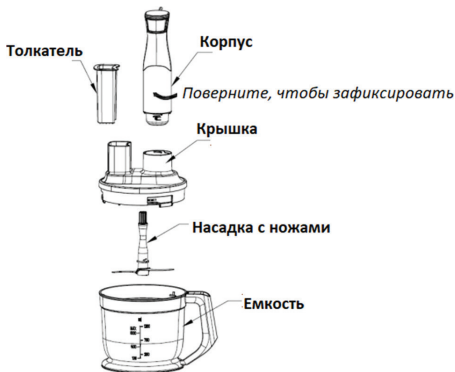
как кофейные зерна, кубики льда, мускатные орехи или крупы.

Из мяса перед измельчением с помощью блендера должны быть удалены кости.

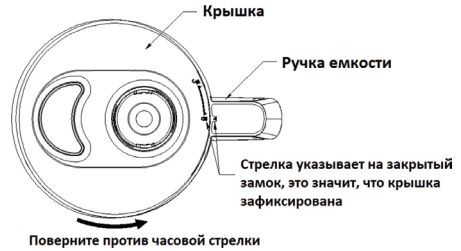
Максимальное количество овощных продуктов (типа моркови) для измельчения – 400 г. При измельчении мяса не используйте более 220 г.

Ножи измельчителя очень острые. Во избежание травмы всегда беритесь только за верхнюю пластиковую часть насадки.

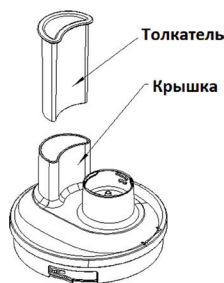
Всегда используйте емкость для измельчения на нескользящей поверхности.



1. Установите насадку с ножами для измельчения на штырь внутри емкости для измельчения. Нажимая на насадку и медленно поворачивая ее добейтесь, чтобы она до конца опустилась вдоль штыря.
2. Положите подготовленные (порезанные на кубики со стороной 1-2 см) продукты в емкость для измельчения. Не кладите слишком много продуктов.



3. Накройте емкость для измельчения крышкой, убедившись, что три выступа на крышке совпадают с соответствующими пазами емкости. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать: стрелка на ручке емкости должна указывать на обозначение закрытого замка на крышке.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и повернув его по часовой стрелке до фиксации.
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажмите кнопку включения блендера и подберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера. Для измельчения более твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
7. Во время измельчения одной рукой удерживайте корпус прибора, а другой – емкость для измельчения.



8. Вы можете добавить продукты через загрузочную горловину, не снимая крышку. Проталкивайте продукты толкателем, категорически запрещается использовать для этой цели пальцы или другие предметы.
9. Отпустите кнопку включения, чтобы выключить прибор, и отсоедините вилку питания от розетки.
10. Отсоедините корпус прибора от крышки, повернув его против часовой стрелки.
11. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите крышку.
12. Осторожно достаньте нож-измельчитель.
13. Достаньте измельченные продукты из емкости. Если они прилипли к стенкам емкости, достаньте их лопаткой.

ВНИМАНИЕ:

Не пытайтесь снять крышку с емкости, когда к ней присоединен корпус с электродвигателем.

Время непрерывной работы прибора при измельчении продуктов не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 10 минут, чтобы дать остыть двигателю.

НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ КУБИКАМИ

С помощью данного прибора и насадок для нарезки кубиками вы можете нарезать сырые и вареные овощи и фрукты небольшими кубиками. Перед нарезкой удалите все косточки.

Запрещается перерабатывать замороженные продукты или мясо.

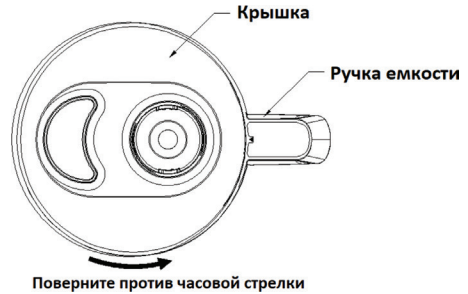
Если вы собираетесь нарезать разные продукты, но не разбирать и не мыть в промежутке насадку, то вам следует сначала перерабатывать мягкие продукты, а потом переходить к более твердым. Например, при приготовлении фруктового салата сначала загружайте бананы, потом манго и только потом яблоки.

ВНИМАНИЕ:

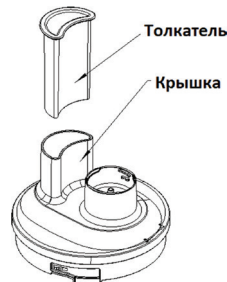
Режущие кромки насадок очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.



1. Установите насадку для нарезки кубиками в емкость. Обратите внимание, на внутренней поверхности емкости есть специальные вертикальные направляющие, которые должны зайти в соответствующие пазы на нижней стороне насадки. Насадка должна быть установлена в емкость только в таком положении, как показано на рисунке выше. Насадка должна располагаться в емкости неподвижно.
2. Поверх насадки для нарезки кубиками установите нож для нарезки кубиками лезвием вверх.



3. Накройте емкость для измельчения крышкой и поверните крышку против часовой стрелки. Посадочное место двигателя блендера должно располагаться напротив ручки емкости для измельчения после фиксации крышки.
4. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и повернув его по часовой стрелке до фиксации.
5. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
6. Нажмите кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера. Для нарезки более твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.



7. Во время нарезки проталкивайте овощи или фрукты в загрузочную горловину с помощью

толкателя. Категорически запрещается использовать для этой цели пальцы или какие-либо предметы. Если овощи или фрукты крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.

8. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась выше максимальной отметки. Максимально за один раз можно переработать 400 г. При этом после переработки 250 г овощей или фруктов, сделайте паузу и слегка потрясите емкость, чтобы равномерно распределить нарезанные продукты.
9. Отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки. Дождитесь полной остановки вращения насадок.
10. Отсоедините корпус прибора от крышки, повернув его против часовой стрелки.
11. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите ее.
12. Осторожно достаньте нож и насадку для нарезки кубиками.
13. Достаньте переработанные продукты из емкости.



14. Чтобы очистить вертикальные лезвия насадки для нарезки кубиками от остатков продуктов, используйте специальный толкатель для очистки лезвий насадки.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при нарезке овощей кубиками не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 10 минут, чтобы дать остыть двигателю.

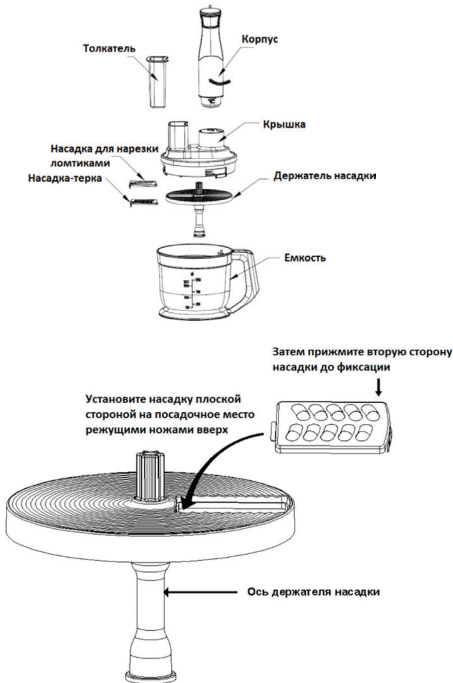
ТЕРКА И ШИНКОВКА ОВОЩЕЙ

С прибором поставляются насадка для терки и насадка для шинковки различных овощей: моркови, дайкона, огурцов, лука и т.п., а также некоторых видов сыра.

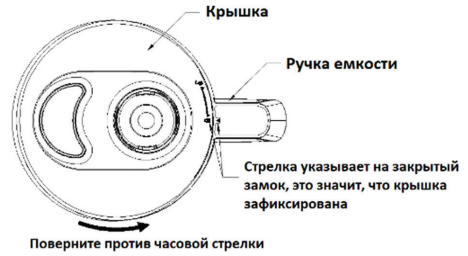
ВНИМАНИЕ:

Данные насадки не предназначены для переработки мяса или измельчения льда.

Режущие кромки насадок очень острые. Во избежание травмы будьте внимательны.



1. Установите нож/вставку для шинковки или нож/вставку для терки на держатель нужной стороной.
2. Если держатель насадки не смонтирован на оси, то вставьте ось верхним концом в соответствующее отверстие с нижней стороны держателя. Убедитесь, что ось плотно и до конца встала на посадочное место.
3. Установите ось держателя с дисковой насадкой на штырь внутри емкости для измельчения. Нажимая на держатель и медленно поворачивая его добейтесь, чтобы он до конца опустился вдоль штыря.



4. Накройте емкость для измельчения крышкой, убедившись, что выступы на крышке совпадают с соответствующими пазами емкости. Поверните крышку против часовой стрелки, чтобы зафиксировать: стрелка на ручке емкости должна указывать на обозначение закрытого замка на крышке.
5. Закрепите сверху корпус прибора, приложив и повернув его по часовой стрелке до фиксации.
6. Подключите вилку шнура питания к электрической розетке.
7. Нажмите кнопку включения блендера и выберите оптимальную скорость вращения. Чем сильнее вы нажимаете кнопку, тем выше скорость вращения блендера. Для нарезки или терки твердых продуктов устанавливайте высокую скорость.
8. Во время терки и нарезки проталкивайте овощи в загрузочную горловину с помощью толкателя. Категорически запрещается использовать для этой цели пальцы или какие-либо предметы. Если овощи крупные, их следует предварительно разрезать на кусочки.
9. Во время переработки следите, чтобы емкость не переполнилась выше максимальной отметки. Время от времени желательно сделать паузу и слегка

- потрясти емкость, чтобы равномерно распределить нарезанные продукты.
10. Отпустите кнопку включения, чтобы выключить блендер, и отсоедините вилку питания от розетки. Дождитесь полной остановки вращения насадки.
 11. Отсоедините корпус прибора от крышки, повернув его против часовой стрелки.
 12. Поверните крышку по часовой стрелке и снимите крышку.
 13. Осторожно достаньте держатель с насадкой.
 14. Достаньте переработанные продукты из емкости.

ВНИМАНИЕ:

Время непрерывной работы прибора при терке и шинковке овощей не должно превышать 1 минуты. Затем необходимо сделать перерыв не менее 10 минут, чтобы дать остыть двигателю.

ЧИСТКА И УХОД

Проводите чистку прибора сразу после каждого использования.

Погружной блендер можно предварительно очистить, не снимая с корпуса. Для этого погрузите его нижнюю часть в емкость с водой и на короткое время включите прибор (не более 15 секунд).

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети. Отсоедините использовавшуюся насадку или отсоедините корпус прибора с электродвигателем от крышки емкости и снимите крышку.

Корпус прибора и редуктор венчика протрите мягкой влажной тканью. Запрещается погружать их в воду или мыть под краном.

Сразу после использования отсоедините и вымойте насадку погружного блендера теплой водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Погружной блендер запрещается полностью погружать в воду и использовать для его очистки моющие средства, т.к. со временем это смывает смазку внутри насадки. После очистки расположите стержень вертикально ножами вниз, чтобы остатки воды могли стечь вниз.

Емкость, крышку, мерный стакан и насадки (кроме погружного блендера и редуктора венчика) вымойте теплой мыльной водой, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть и чтобы на них не начали размножаться бактерии, после чего сполосните их чистой водой для удаления остатков моющего средства и протрите сухим чистым полотенцем. Запрещается мыть детали блендера в посудомоечной машине.

Для чистки аппарата не используйте жесткие губки, абразивные чистящие средства, агрессивные химические растворители, кислотные или щелочные моющие средства.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать корпус электродвигателя в воду или мыть его под краном!

Режущие кромки насадок очень острые! Будьте осторожны, чтобы избежать травмы.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов,

действующими на транспорте конкретного вида.

- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Во время погрузочно-разгрузочных работ устройство не должно подвергаться ударам, падениям и воздействию атмосферных осадков.
- При транспортировке недопустимо нарушение целостности упаковки, воздействие на прибор прямых солнечных лучей, механических и химических факторов, влаги, агрессивных жидкостей и газов, резких перепадов температуры и влажности.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите его полную чистку. Удалите остатки воды и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении, защищенном от прямых солнечных лучей, при температуре окружающего воздуха не ниже -20°C и не выше $+40^{\circ}\text{C}$, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде паров кислот, щелочей и других агрессивных примесей, отрицательно влияющих на материалы приборов

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/ЕС.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила.

Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья людей.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение питания: $\sim 220\text{--}240\text{ В}$, 50 Гц
Максимальная потребляемая мощность: 2000 Вт

Максимальная вместимость емкости измельчителя: 1250 мл

Емкость мерного стакана: 700 мл

Класс электробезопасности: Класс II



Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию прибора без дополнительного уведомления об этих изменениях.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАТЕ СООТВЕТСТВИЯ



Товар сертифицирован.

Товар соответствует требованиям нормативных документов:

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.

Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте: www.supra.ru

Изготовитель: МУЛЬТИГУДЗ ПРОДАКШН ЛИМИТЕД, адрес: KHP, Гонконг, Централ, Дэ Ву роуд 136, БОК Груп Лайф Эшуаранс Тауэр, 15/Ф. Сделано в Китае.

Manufacturer: MULTIGOODS PRODUCTION LIMITED 15/F BOC GROUP LIFE ASSURANCE TOWER 136 DES VOEUX RD CENTRAL HONG KONG. Made in China.

Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России: ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009, Московская область, г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6Б, оф. 203

Дата производства указана на упаковке или изделии.

Срок службы изделия – 3 года.

Гарантийный срок – 1 год.

Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону.

Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **Supra**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **Supra** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ). С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте supra.ru.

* Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.

SUPRA

SUPRA 2.0 – техника нового поколения

www.supra.ru