фея®
ВОЛШЕБНАЯ ТЕХНИКА ВАШЕГО ДОМА

Лапшерезка электрическая «Фея» модель КМ-180

АЮ77

БЕЛ

Локшынарэзка электрычная «Фея» мадэль КМ-180

КІРАЎНІЦТВА ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ 11-20

КАЗ

«Фея» электрлік кеспе тураушы, үлгісі КМ-180

ҚОЛДАНУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛЫҚ 21-30

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РУС

ВНИМАНИЕ! Внимательно прочитайте настоящее руководство перед использованием прибора и сохраните его для дальнейшего использования.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Лапшерезка	1 шт.
Насадки	7 шт.
Мерный стакан	1 шт.
Руководство по эксплуатации	1 шт.
Потребительская тара (упаковочная коробка)	1 шт.

ВНИМАНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

Лапшерезки бытовые «ФЕЯ» предназначены для приготовления макаронных изделий в домашних условиях.

При покупке лапшерезки продавец в присутствии покупателя проверяет комплектность, отсутствие внешних механических повреждений и работоспособность путем пробного включения.

При покупке лапшерезки покупатель проверяет наличие гарантийных талонов, заверенных штампом магазина и подписью продавца с указанием даты продажи.

После продажи лапшерезки претензии по ее некомплектности не принимаются.

При утере руководство по эксплуатации не возобновляется и лапшерезка снимается с гарантии.

Лапшерезку, приобретенную в холодный период времени, во избежание выхода из строя, до включения в сеть необходимо выдержать не менее трех часов при комнатной температуре.

ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электрических приборов всегда необходимо придерживаться основных мер безопасности. Убедитесь, что все пользователи данного прибора полностью ознакомлены с данными мерами безопасности.

1) Прочитайте настоящее руководство перед началом эксплуатации лапшерезки. Всегда следуйте указанным в руководстве правилам техники безопасности.

2) Перед подключением лапшерезки к электросети убедитесь, что напряжение, указанное на лапшерезке, соответствует напряжению в Вашей розетке.

3) Не касайтесь сетевой вилки и шнура питания мокрыми руками.

4) Не погружайте лапшерезку, шнур питания или вилку в воду или другие жидкости. Прибор нельзя мыть в посудомоечной машине.

5) Не размещайте лапшерезку на- или рядом с источниками воды, тепла, нагревательными/отопительными приборами, газовыми или электрическими горелками, открытым огнем и т.п. Не используйте прибор в условиях повышенной влажности.

6) Запрещается использовать лапшерезку с поврежденным шнуром питания или вилкой. Для его замены обратитесь в специализированный сервисный центр. Регулярно проверяйте шнур питания и вилку на предмет отсутствия повреждений. Ремонт прибора может производить только специалист.

7) Не рекомендуется использование переходников, удлинителей и сдвоенных розеток.

8) Использование принадлежностей, не входящих в комплект поставки, может быть небезопасным для Вас и привести к поломке лапшерезки.

9) После использования отключайте лапшерезку от сети, вынув вилку из розетки. Тянуть за шнур при этом запрещается, всегда беритесь сухими руками за вилку.

10) Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.

11) Не оставляйте включенную лапшерезку без присмотра.

12) Не позволяйте детям играть с материалами упаковки (особенно с полимерной плёнкой). Утилизируйте упаковку сразу после извлечения из нее прибора.

13) Не используйте лапшерезку вне помещений.

14) Максимально допустимое время непрерывной работы не более 15 минут с обязательным перерывом не менее 10 минут.

15) Не перегружайте прибор продуктами. Чрезмерно большое количество продуктов может привести к поломке прибора. Максимальная загрузка контейнера для смешивания не должна превышать 450 гр. Большее количество теста рекомендуется разделить на 2 или более раза.

16) Лапшерезка предназначена только для бытового применения. Ее использование в коммерческих и промышленных целях не допускается.

ВНИМАНИЕ! Не перемещайте устройство во время работы

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Освободите прибор и все аксессуары от упаковочного материала.

2. Перед первым использованием тщательно промойте все съемные детали в теплой воде.

3. Установите прибор на ровной и сухой поверхности, на расстоянии не менее 10 см от стены и других предметов.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте лапшерезку и провод с вилкой в воду. При попадании воды на эти части прибора, тщательно просушите их. Перед эксплуатацией прибора убедитесь в отсутствии влаги и конденсата на частях, подключаемых к электрической сети.

4. Прежде чем подключать прибор к электросети, убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме (220 В, 50 Гц).

УСТРОЙСТВО ПРИБОРА

1. Крышка контейнера для смешивания;
2. Корпус прибора;
3. Приводной вал, шнек;
4. Кнопка включения/выключения прибора:
- положение «0» - Выключение
- положение «I» - Смешивание
- положение «II» - Выдавливание;
5. Переключатель функций:
- положение «I» - Смешивание
- положение «II» - Выдавливание;
6. Контейнер для смешивания;
7. Насадка;
8. Фиксирующее кольцо;
9. Соединительная часть;
10. Фиксатор крышки контейнера для смешивания.

НАСАДКИ

насадка для спагетти

насадка для феттуччини

насадка для лингуине

насадка для ригатони

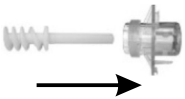
насадка для тальятелле

насадка для капеллини

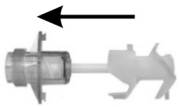
насадка для восточной лапши

СБОРКА ПРИБОРА

1) Установите контейнер для смешивания (6) на корпус прибора (2);



2) Вставьте приводной вал (3) для шнека в соединительную часть (9);

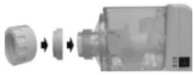


3) Установите шнек (3) на приводной вал;

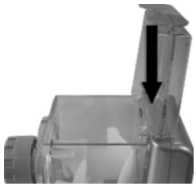
4) Установите приводной вал со шнеком (3) в пятиугольное отверстие контейнера для смешивания (6) через круглое отверстие для выхода теста. Убедитесь, чтобы метка, изображенная на соединительной части, совпала с верхней меткой на контейнере для смешивания;

5) Для того, чтобы зафиксировать приводной вал со шнеком, поверните соединительную часть по часовой стрелке так, чтобы метка, нанесенная на соединительной части, совпала с нижней меткой на контейнере для смешивания;

6) Установите необходимую насадку (7) в отверстие для выхода теста. Закрепите насадку фиксирующим кольцом (8).



7) Установите крышку контейнера для смешивания (1). На задней части крышки контейнера для смешивания находится пластмассовый предохранитель. При открывании крышки контейнера во время работы, лапшерезка автоматически отключится. Внимательно следите за состоянием предохранителя. В случае поломки обратитесь в сервисный центр.



ВНИМАНИЕ! Ничем не перекрывайте вентиляционные отверстия.

РАБОТА

1. Установите прибор на ровной, твёрдой и нескользящей поверхности;
2. Перед тем как подключить прибор к электрической сети, убедитесь, что кнопка включения/выключения находится в положении «0»;

3. Поместите сухие ингредиенты (мука, пряности и т.д.) в контейнер для смешивания;

4. Установите переключатель функций в положение «I» (Смешивание);
5. Установите кнопку включения/выключения прибора в положение «I» (Смешивание);

6. Медленно добавьте необходимую жидкость (воду, овощной сок или яйца, смешанные с водой) через отверстие в крышке контейнера для смешивания. Убедитесь, что жидкость не переливается через край и равномерно смешивается с другими ингредиентами;
7. В зависимости от количества ингредиентов, смешивание теста может занять приблизительно 5-10 минут. Когда тесто станет однородным, мягким, выключите устройство, установив кнопку включения/выключения прибора в положение «0»,;
8. Оставьте тесто приблизительно на 30 минут;
9. Установите переключатель функций в положение «II» (Выдавливание);

10. Установите кнопку включения/выключения прибора в положение «II» (Выдавливание), чтобы начать процесс выдавливания теста для макаронных изделий;

ВНИМАНИЕ! Придерживайте выходящие макаронные изделия (не тяните и не сжимайте их) и обрезайте их до нужной Вам длины.

11. Для высыхания выложите полученные макаронные изделия на посыпанную мукой поверхность;

12. После завершения работы выключите устройство, установив кнопку включения/выключения в положение «0». Отключите прибор от электросети.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Выключите лапшерезку и удостоверьтесь, что двигатель полностью остановился;

2. Удалите остатки продуктов из контейнера для смешивания;

3. Разборку производите в обратном сборке порядке;

4. Вымойте все детали, соприкасавшиеся с продуктами, теплой водой с моющим средством;

5. Не применяйте абразивные и хлорсодержащие вещества или органические растворители;

6. Не погружайте корпус прибора в воду. Протирайте его влажной тканью;

7. Некоторые продукты (например морковь), могут окрасить пластмассовые части лапшерезки, поэтому их следует сразу же по окончании работы вымыть с небольшим количеством неабразивного моющего средства, после чего тщательно промыть и высушить.

ТРАНСПОРТИРОВКА, ХРАНЕНИЕ И УТИЛИЗАЦИЯ

1. Транспортировка лапшерезки может производиться всеми видами открытых и закрытых транспортных средств, обеспечивающих сохранность груза, в соответствии с правилами перевозки на данном виде транспорта. Способы укладки лапшерезки на транспортирующем средстве должны исключать возможность ее перемещения во время движения.

2. Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

3. Храните прибор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

4. Прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов, в соответствии с правилами по утилизации отходов в Вашем регионе.

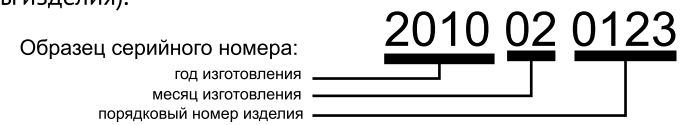
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Параметры	«Фея» КМ-180
Мощность, Вт	180
Производительность, кг/час	1,2
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Максимальная загрузка контейнера для смешивания, кг	0,45
Подключение к сети переменного тока, В/Гц	220 / 50
Масса нетто, не более, кг	5,2
Габаритные размеры, мм	330 210 320

Изготовитель оставляет за собой право на внесение в изделие технических изменений, не отраженных в настоящем руководстве, если они не оказывают существенного влияния на работоспособность изделия и основные его функции.

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР

Серийный номер указан на изделии (см. табличку с обратной стороны изделия).



ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в сеть штепсельной вилки и включения кнопки включения/выключения лапшерезка не работает.	Неисправность розетки, нет напряжения в сети.	Проверить наличие напряжения в розетке, включив в нее настольную лампу.
	Неисправность штепсельной вилки.	Обратиться в специализированный сервисный центр.
	Повреждение сетевого шнура.	
	Неисправность переключателя или электродвигателя.	
	Кнопка включения/выключения находится в положении «0».	Установите кнопку включения/выключения в положение «I» (смешивание) или «II» (выдавливание).
	Установка разных положений на переключателе функций и кнопке включения/выключения.	Положения на обоих переключателях должны совпадать.

Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
При включении в сеть штепсельной вилки и включения кнопки включения/выключения лапшерезка не работает.	Крышка контейнера для смешивания установлена не правильно	Откройте крышку контейнера для смешивания и убедитесь, что она установлена правильно. Пластмассовый предохранитель на крышке, при закрывании должен активировать выключатель безопасности, расположенный в корпусе прибора.
Тесто для макаронных изделий очень медленно выходит из выпускных отверстий насадки.	Слишком большое количество теста	Выключите прибор и выньте вилку из розетки. Уберите немного теста из контейнера для смешивания, затем продолжите работу.
	Неподходящая консистенция теста	Проверьте консистенцию теста. Тесто должно быть не слишком сухим и не слишком влажным. Тесто должно иметь консистенцию маленьких комочков размером с горошину. При необходимости добавьте в тесто больше воды или муки.
Шнек внезапно останавливается во время работы	Слишком большое количество теста в контейнере для смешивания	Выключите прибор, выньте вилку из розетки, снимите крышку контейнера для смешивания и уберите часть теста из контейнера для смешивания. Затем снова включите прибор.

Во всех остальных случаях нужно обратиться в сервисный центр.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Ингредиенты:

Мука- 400 гр.

Яйца- 4 шт.

Соль- 1 ч.л.

Масло- 1-2 ч.л.

1. Добавьте муку и соль в контейнер для смешивания.

2. Закройте контейнер для смешивания, опустив крышку.

3. Смешайте яйца и масло вместе.

4. Установите переключатель функций в положение «I» (смешивание), затем установите кнопку включения/выключения в положение «I» (смешивание).

5. Замешивайте тесто в течение 5-10 минут.

6. Тесто должно быть рассыпчатым, иметь консистенцию маленьких комочков размером с горошину, быть не слишком сухим и не слишком влажным.

Если тесто слишком сухое, добавьте немного воды чайной ложкой через отверстие в крышке контейнера для смешивания.

Если тесто слишком сырое, добавьте немного муки чайной ложкой через отверстие в крышке контейнера для смешивания.

7. Установите кнопку включения/выключения в положение «0» и оставьте тесто приблизительно на 30 минут.

8. Установите переключатель функций в положение «II» (выдавливание), а затем установите кнопку включения/выключения в положение «II» (выдавливание). Рекомендуется добавить немного оливкового масла в тесто, чтобы оно лучше скользило через отверстия насадки.

9. Посыпьте мукой макаронные изделия, как только они появятся из выходных отверстий насадки. Это предотвратит их от слипания. Отрежьте макаронные изделия при достижении необходимой длины острым ножом и поместите их на посыпанную мукой поверхность, пока всё тесто не будет переработано.

10. Затем приготовьте (сварите) макаронные изделия в кипящей соленой воде или выложите их для высыхания на 1-2 часа, для последующего хранения. Свежеприготовленные макаронные изделия могут храниться в холодильнике примерно 1-2 дня или в морозильнике не более 6 месяцев.

ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Изготовитель устанавливает гарантийный срок в течение 12 месяцев с момента продажи при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством.

Срок службы 3 года.

При обнаружении производственных дефектов лапшерезки потребителю следует обратиться в сервисный центр, а в случае его отсутствия в магазин, продавший лапшерезку.

Неисправности, обнаруженные потребителем в лапшерезке в течение гарантийного срока, устраняются бесплатно (через сервисные центры).

При отсутствии на гарантийных талонах даты продажи, заверенной печатью магазина, срок гарантии исчисляется с даты изготовления лапшерезки.

Приобретая лапшерезку, проверьте наличие в руководстве по эксплуатации гарантийных талонов, дающих право на бесплатный ремонт лапшерезки во время гарантийного срока. Утеря гарантийного талона лишает права на бесплатный ремонт.

Гарантийный талон может быть изъят только механиком предприятия, осуществляющего гарантийный ремонт, и только при наличии дефекта в Вашей лапшерезке. Требуйте расписки механика об изъятии гарантийного талона на его корешке.

Изготовитель не несет ответственности в случае выхода лапшерезки из строя в период гарантийного срока, если это вызвано:

■ несоблюдением потребителем правил эксплуатации и ухода, предусмотренных настоящим руководством;

■ небрежным хранением и транспортированием лапшерезки, как потребителем, так и торгующей организацией;

■ использованием лапшерезки не по назначению или эксплуатацией ее предприятиями и организациями в коммерческих целях;

а так же:

■ при отсутствии свидетельства о приемке и гарантийных талонов;

■ при самостоятельной разборке лапшерезки потребителем.

Выполнение гарантийных обязательств предприятия изготовителя производит «Технический центр «Фея» ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»

427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40, e-mail: service@topol.ru

УВАГА! Уважліва прачытайце дадзенае кіраўніцтва перад выкарыстаннем прыбора і захавайце яго для далейшага выкарыстання.

КАМПЛЕКТАЦЫЯ

Локшынарэзка	1 шт.
Насадкі	7 шт.
Мерная шклянка	1 шт.
Кіраўніцтва па эксплуатацыі	1 шт.
Спажывецкая тара (упаковачная скрынка)	1 шт.

УВАГІ ПАКУПНІКА

Локшынарэзкі бытавыя «ФЕЯ» прызначаны для падрыхтоўкі макаронных вырабаў у хатніх умовах.

Пры куплі локшынарэзкі прадавец ў прысутнасці пакупніка правярае камплектнасць, адсутнасць знешніх механічных пашкоджанняў і працаздольнасць шляхам пробнага ўключэння.

Пры куплі локшынарэзкі пакупнік правярае наяўнасць гарантыйных талонаў, завераных штампам крамы і подпісам прадаўца з указаннем даты продажу.

Пасля продажу локшынарэзкі прэтэнзіі па яе некамплектнасці не прымаюцца.

Пры страце кіраўніцтва па эксплуатацыі не аднаўляецца і локшынарэзка здымаецца з гарантыі.

Локшынарэзку, набытую ў халодны перыяд часу, каб пазбегнуць выхаду з ладу, да ўключэння ў сетку неабходна вытрымаць не менш трох гадзін пры пакаёвай тэмпературы.

ПАТРАБАВАННІ БЯСПЕКІ

Падчас выкарыстання электрычных прыбораў заўсёды неабходна прытрымлівацца асноўных мер бяспекі. Пераканайцеся, што ўсе карыстальнікі дадзенага прыбора цалкам азнаёмленыя з дадзенымі мерамі бяспекі.

1) Прачытайце гэтае кіраўніцтва перад пачаткам эксплуатацыі локшынарэзкі. Заўсёды выконвайце названыя ў кіраўніцтве правіла тэхнікі бяспекі.

2) Перад падключэннем локшынарэзкі да электрасеткі пераканайцеся, што напружанне, паказанае на локшынарэзкі, адпавядае напрузе ў Вашай разетцы.

3) Не дакранайцеся сеткавай відэльцы і шнура харчавання мокрымі рукамі.

4) Не апускайце локшынарэзку, шнур харчавання або відэлец у ваду ці іншыя вадкасці. Прыбор нельга мыць у посудамыйнай машыне.

5) Не змяшчайце локшынарэзку на- ці побач з крыніцамі вады, цяпла, награвальнымі / ацяпляльнымі прыборамі, газавымі або электрычнымі гарэлкамі, адкрытым агнём і г.д. Не выкарыстоўвайце прыбор ва ўмовах падвышанай вільготнасці.

6) Забараняецца выкарыстоўваць локшынарэзку з пашкоджаным шнуром харчавання або відэльцам. Для яго замены звярніцеся ў спецыялізаваны сэрвісны цэнтр. Рэгулярна правярайце шнур харчавання і відэлец на прадмет адсутнасці пашкоджанняў. Рамонт прыбора можа выконваць толькі спецыяліст.

7) Не рэкамендуецца выкарыстанне перахаднікоў, падаўжальнікаў і здвоеных разетак.

8) Выкарыстанне прыладаў, якія не ўваходзяць у камплект пастаўкі, можа быць небяспечным для Вас і прывесці да паломкі локшынарэзкі.

9) Пасля выкарыстання адключайце локшынарэзку ад сеткі, выняўшы вілку з разеткі. Цягнуць за шнур пры гэтым забараняецца, заўсёды бярыцеся сухімі рукамі за відэлец.

10) Не дакранайцеся да рухомых частках прыбора.

11) Не пакідайце уключаную локшынарэзку без нагляду.

12) Не дазваляйце дзецям гуляць з матэрыяламі ўпакоўкі (асабліва з палімернай плёнкай). Утылізуй ўпакоўку адразу пасля вымання з яе прыбора.

13) Не выкарыстоўвайце локшынарэзку па-за памяшканняў.

14) Максімальна дапушчальны час бесперапыннай працы не больш 15 хвілін з абавязковым перапынкам не менш 10 хвілін.

15) Не перагружайце прыбор прадуктамі. Празмерна вялікая колькасць прадуктаў можа прывесці да паломкі прыбора. Максімальная загрузка кантэйнера для змешвання не павінна перавышаць 450 гр. Большая колькасць цесту рэкамендуецца падзяліць на 2 або больш разы.

16) Локшынарэзка прызначана толькі для бытавога прымянення. Яе выкарыстанне ў камерцыйных і прамысловых мэтах не дапускаецца.

УВАГА! Не перамяшчайце прыбор падчас працы

ПАДРЫХТОЎКА ДА ЭКСПЛУАТАЦЫІ

1. Вызваліце прыбор і усе аксэсуары ад пакавальнага матэрыялу.

2. Перад першым выкарыстаннем старанна прамыйце ўсе здымныя дэталі ў цёплай вадзе.

3. Усталюйце прыбор на роўнай і сухой паверхні, на адлегласці не менш 10 см ад сцяны і іншых прадметаў.

УВАГА! Не апускайце локшынарэзку і провад з відэльцам у ваду. Пры трапленні вады на гэтыя часткі прыбора, старанна прасушыце іх. Перад эксплуатацыяй прыбора пераканайцеся ў адсутнасці вільгаці і кандэнсату на частках, якія падключаюцца да электрычнай сеткі.

4. Перш чым падключаць прыбор да электрасеткі, пераканайцеся, што напружанне, указанае на прыборы, адпавядае напружанню электрасеткі ў Вашым доме (220 В, 50 Гц).

ПРЫЛАДА ПРЫБОРА

1. Крышка кантэйнера для змешвання;
2. Корпус прыбора;
3. Прывадны вал, шнек;
4. Кнопка ўключэння / выключэння прыбора:
- становішча «0» - Выключэнне
- становішча «I» - Змешванне
- становішча «II» - Выцісканне;
5. Пераключальнік функцый:
- становішча «I» - Змешванне
- становішча «II» - Выцісканне;
6. Кантэйнер для змешвання;
7. Насадка;
8. Фіксуючае кальцо;
9. Злучальная частка;
10. Фіксатар крышкі кантэйнера для змешвання.

НАСАДКІ

насадка для спагецці

насадка для феттуччіні

насадка для лінгуіне

насадка для рігатоні

насадка для тальятелле

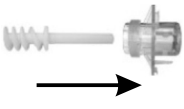
насадка для капелліні

насадка для ўсходняй локшыны

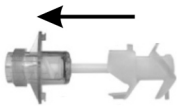
БЕЛ

ЗБОРКА ПРЫБОРА

1) Усталюйце кантэйнер для змешвання (6) на корпус прыбора (2);



2) Устаўце прывадны вал (3) для шнека ў злучальную частку (9);

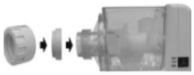


3) Усталюйце шнек (3) на прывадны вал;

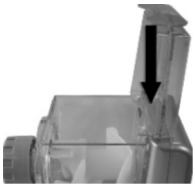
4) Усталюйце прывадны вал са шнеком (3) у пяцікутную адтуліну кантэйнера для змешвання (6) праз круглую адтуліну для выхаду цесту. Пераканайцеся, каб пазнака, намаляваная на злучальнай часткі, супала з верхняй пазнакай на кантэйнеры для змешвання;

5) Для таго, каб зафіксаваць прывадны вал са шнеком, павярніце злучальную частку па гадзіннай стрэлцы так, каб пазнака, нанесеная на злучальнай часткі, супала з ніжняй пазнакай на кантэйнеры для змешвання;

6) Усталюйце неабходную насадку (7) у адтуліну для выхаду цесту. Замацуйце насадку фіксуючым кальцом (8).



7) Усталюйце крышку кантэйнера для змешвання (1). На задняй частцы крышкі кантэйнера для змешвання знаходзіцца пластмасавы засцерагальнік. Пры адчыненні крышкі кантэйнера падчас працы, локшынарэзка аўтаматычна адключыцца. Уважліва сачыце за станам засцерагальніка. У выпадку паломкі звярніцеся ў сэрвісны цэнтр.



УВАГА! Нічым не перакрывайце вентыляцыйныя адтуліны.

ПРАЦА

1. Усталюйце прыбор на роўнай, цвёрдай і неслізглай паверхні;

2. Перад тым як падключыць прыбор да электрычнай сеткі, пераканайцеся, што кнопка ўключэння / выключэння знаходзіцца ў становішчы «0»;

3. Змесціце сухія інгрэдыенты (мука, вострыя прыправы і г.д.) у кантэйнер для змешвання;

4. Усталюйце перамыкач функцый у становішча "I" (Змешванне);

5. Усталюйце кнопку ўключэння / выключэння прыбора ў становішча "I" (Змешванне);

6. Павольна дадайце неабходную вадкасць (ваду, агародніны сок ці яйкі, змешаныя з вадой) праз адтуліну ў крышцы кантэйнера для змешвання. Пераканайцеся, што вадкасць не пераліваецца праз край і раўнамерна змешваецца з іншымі інгрэдыентамі;

7. У залежнасці ад колькасці інгрэдыентаў, змешванне цеста можа заняць прыблізна 5-10 хвілін. Калі цеста стане аднастайным, мяккім, выключыце прыбор, усталяваўшы кнопку ўключэння / выключэння прыбора ў становішча «0»;

8. Пакіньце цеста прыблізна на 30 хвілін;

9. Усталюйце перамыкач функцый у становішча «II » (Выцісканне);

10. Усталюйце кнопку ўключэння / выключэння прыбора ў становішча «II» (Выцісканне), каб пачаць працэс выціскання цесту для макаронных вырабаў;

УВАГА! Прытрымлівайце выходзячыя макаронныя вырабы (не цягніце і не сціскайце іх) і абразайце іх да патрэбнай Вам даўжыні.

11. Для высыхання выкладзеце атрыманыя макаронныя вырабы на пасыпаную мукою паверхню;

12. Пасля завяршэння працы выключыце прыбор, усталяваўшы кнопку ўключэння / выключэння ў становішча «0». Адключыце прыбор ад электрасеткі.

ДОГЛЯД І АЧЫСТКА

1. Выключыце локшынарэзку і пераканайцеся, што рухавік цалкам спыніўся;

2. Удаліце рэшткі прадуктаў з кантэйнера для змешвання;

3. Разборку вырабляеце ў зваротным зборцы парадку;

4. Вымыйце ўсе дэталі, датыкаўшыяся з прадуктамі, цёплай вадой з мыйным сродкам;

5. Не ўжывайце абразіўныя і хлорзмяшчаючыя рэчывы або арганічныя растваральнікі;

6. Не апускайце корпус прыбора ў ваду. Працірайце яго вільготнай тканінай;

7. Некаторыя прадукты (напрыклад морква), могуць афарбаваць пластмасавыя часткі локшынарэзкі, таму іх варта адразу ж пасля заканчэння працы вымыць з невялікай колькасцю неабразіўнага мыйнага сродка, пасля чаго старанна прамыць і высушыць.

ТРАНСПАРЦІРОЎКА, ЗАХОЎВАННЕ І ЎТЫЛІЗАЦЫЯ

1. Транспарціроўка локшынарэзкі можа вырабляцца ўсімі відамі адкрытых і закрытых транспартных сродкаў, якія забяспечваюць захаванасць грузу, у адпаведнасці з правіламі перавозкі на дадзеным выглядзе транспарту. Спосабы кладкі локшынарэзкі на транспартным сродку павінны выключаць магчымасць яе перамяшчэння падчас руху.

2. Перад захоўваннем пераканайцеся, што прыбор адключаны ад электрасеткі і цалкам астыў.

3. Захоўвайце прыбор у сухім прахладным месцы, недаступным для дзяцей.

4. Прыбор павінен быць утылізаваны асобна ад бытавых адходаў, у адпаведнасці з правіламі па ўтылізацыі адходаў у Вашым рэгіёне.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

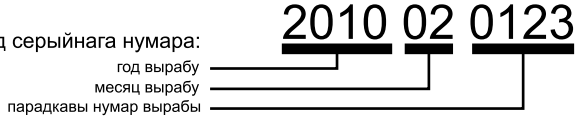
Параметры	«Фея» КМ-180
Магутнасць, Вт	180
Прадукцыйнасць, кг/ч	1,2
Клас абароны ад паразы электрычным токам	II
Максімальная загрузка кантэйнера для змешвання, кг	0,45
Падлучэнне да сеткі пераменнага току, В/Гц	220 / 50
Маса нета, не больш, кг	5,2
Габарытныя памеры, мм	330 210 320

Вытворца пакідае за сабой права на ўнясенне ў выраб тэхнічных зменаў, не адлюстраваных у гэтым кіраўніцтве, калі яны не аказваюць істотнага ўплыву на працаздольнасць вырабы і асноўныя яго функцыі.

СЕРЫЙНЫ НУМАР

Серыйны нумар паказаны на вырабе (гл.таблічку з зваротнага боку вырабы).

Прыклад серыйнага нумара:



ПЕРАЛІК МАГЧЫМНЫХ НЯСПРАЎНАСЦЕЙ І МЕТАДЫ ІХ ЎСТАРАНЕННЯ

Няспраўнасць	Верагодная прычына	Метад ліквідацыі
Пры ўключэнні ў сетку штэпсельнай відэльцы і ўключэння кнопкі ўключэння / выключэння локшынарэзка не працуе	Няспраўнасць разеткі , няма напружання ў сеткі	Праверыць наяўнасць напружання ў разетцы, уключыўшы ў яе настольную лямпу.
	Няспраўнасць штэпсельнай відэльцы	Звярнуцца ў спецыялізаваны сэрвісны цэнтр.
	Пашкоджанне сеткавага шнура	
	Няспраўнасць перамыкача або электрарухавіка.	
	Кнопка ўключэння / выключэння знаходзіцца ў становішчы «0».	Усталюйце кнопку ўключэння / выключэння ў становішча «I» (змешванне) або «II» (выцісканне)
	Ўстаноўка розных палажэнняў на перамыкачы функцый і кнопцы ўключэння / выключэнні.	Становішча на абодвух перамыкачах павінны супадаць.

Няспраўнасць	Верагодная прычына	Метад ліквідацыі
Пры ўключэнні ў сетку штэпсельнай відэльцы і ўключэння кнопкі ўключэння / выключэння локшынарэзка не працуе.	Крышка кантэйнера для змешвання ўсталявана не правільна.	Адкрыйце крышку кантэйнера для змешвання і пераканайцеся , што яна ўстаноўлена правільна. Пластмасавы засцерагальнік на крышцы, пры зачыненні павінен актываваць выключальнік бяспекі, размешчаны ў корпусе прыбора.
Цеста для макаронных вырабаў вельмі павольна выходзіць з выпускных адтулін насадкі	Занадта вялікая колькасць цеста	Выключыце прыбор і выміце вілку з разеткі. Убярыця трохі цеста з кантэйнера для змешвання, затым працягвайце працу.
	Непадыходная кансістэнцыя цеста	Праверце кансістэнцыю цеста. Цеста павінна быць не занадта сухім і не занадта вільготным. Цеста павінна мець кансістэнцыю маленькіх камячкоў памерам з гарошыну. Пры неабходнасці дадайце ў цеста больш вады або мукі.
Шнек раптам спыняецца падчас працы	Занадта вялікая колькасць цеста ў кантэйнеры для змешвання	Выключыце прыбор , выміце вілку з разеткі, зніміце крышку кантэйнера для змешвання і убярыце частку цеста з кантэйнера для змешвання. Затым зноў уключыце прыбор.

Ва ўсіх астатніх выпадках трэба звярнуцца ў сэрвісны цэнтр.

РЭКАМЕНДАЦЫІ ПА ПАДРЫХТОЎЦЫ МАКАРОНЫХ ВЫРАБАЎ

Інгрэдіенты:

Мука- 400 гр.

Яйкі- 4 шт.

Соль- 1 ч.л.

Масла- 1-2 ч.л.

1. Дадайце муку і соль у кантэйнер для змешвання.

2. Зачыніце кантэйнер для змешвання, апусціўшы крышку.

3. Змяшайце яйкі і масла разам.

4. Усталюйце перамыкач функцый у становішча "I" (змешванне), затым ўсталюйце кнопку ўключэння / выключэння ў становішча "I" (змешванне).

5. Замешваць цеста на працягу 5-10 хвілін.

6. Цеста павінна быць расыпістым, мець кансістэнцыю маленькіх камячкоў памерам з гарошыну, быць не занадта сухім і не занадта вільготным.

Калі цеста занадта сухое, дадайце трохі вады чайнай лыжкай праз адтуліну ў крышцы кантэйнера для змешвання.

Калі цеста занадта сырое, дадайце трохі мукі чайнай лыжкай праз адтуліну ў крышцы кантэйнера для змешвання.

7. Усталюйце кнопку ўключэння / выключэння ў становішча "0" і пакіньце цеста прыблізна на 30 хвілін.

8. Усталюйце перамыкач функцый у становішча «II» (выцісканне), а затым ўсталюйце кнопку ўключэння / выключэння ў становішча «II» (выцісканне). Рэкамендуецца дадаць трохі аліўкавага алею ў цеста, каб яно лепш слізгала праз адтуліны насадкі.

9. Пасыпце мукой макаронныя вырабы, як толькі яны з'явяцца з выходных адтулін насадкі. Гэта прадухіліць іх ад зліпання. Адрэжце макаронныя вырабы пры дасягненні неабходнай даўжыні вострым нажом і змясціце іх на пасыпаную мукой паверхню, пакуль усё цеста не будзе перапрацавана.

10. Затым прыгатуйце (зварыце) макаронныя вырабы ў кіпячай салёнай вадзе або выкладзеце іх для высыхання на 1-2 гадзіны, для наступнага захоўвання. Свежэпрыгатаўленыя макаронныя вырабы могуць захоўвацца ў халадзільніку прыкладна 1-2 дня або ў маразільніку не больш 6 месяцаў.

ГАРАНТЫІ ВЫТВОРЦЫ

■Вытворца ўстанаўлівае гарантыйны тэрмін на працягу 12 месяцаў з моманту продажу пры ўмове захавання спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных гэтым кіраўніцтвам.

■Тэрмін службы 3 гады.

■Пры выяўленні вытворчых дэфектаў локшынарэзкі спажыўцу трэба звярнуцца ў сэрвісны цэнтр, а ў выпадку яго адсутнасці ў краму, якая прадала локшынарэзку.

■Няспраўнасці, выяўленыя спажыўцом у локшынарэзкі на працягу гарантыйнага тэрміну, ухіляюцца бясплатна (праз сэрвісныя цэнтры).

■Пры адсутнасці на гарантыйных талонах даты продажу, заверанай пячаткай крамы, тэрмін гарантыі вылічаецца з даты вырабу локшынрэзкі.

■Набываючы локшынарэзку, праверце наяўнасць у кіраўніцтве па эксплуатацыі гарантыйных талонаў, якія даюць права на бясплатны рамонт локшынарэзкі падчас гарантыйнага тэрміну. Згуба гарантыйнага талона пазбаўляе права на бясплатны рамонт.

■Гарантыйны талон можа быць канфіскаваны толькі механікам прадпрыемствы, ажыццяўляючым гарантыйны рамонт, і толькі пры наяўнасці дэфекту ў Вашай локшынарэзкі. Патрабуйце распіскі механіка аб канфіскацыі гарантыйнага талона на яго карэньчыку.

Вытворца не нясе адказнасці ў выпадку выхаду локшынарэзкі з ладу ў перыяд гарантыйнага тэрміну, калі гэта выклікана:

■невыкананнем спажыўцом правілаў эксплуатацыі і догляду, прадугледжаных гэтым кіраўніцтвам;

■нядбайнага захоўвання і транспартаванне локшынарэзкі, як спажыўцом, так і гандлюючай арганізацыяй;

■выкарыстанне локшынарэзкі не па прызначэнні або эксплуатацыяй яе прадпрыемствамі і арганізацыямі ў камерцыйных мэтах;

■а гэтак жа:

■пры адсутнасці пасведчання аб прыёмцы і гарантыйных талонаў;

■пры самастойнай разборцы локшынарэзкі спажыўцом

Выкананне гарантыйных абавязацельстваў прадпрыемства вытворцы вырабляе «Тэхнічны цэнтр« Фея »ААТ« Гандлёвы дом «Воткінскі завод»

427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40, e-mail: service@topol.ru

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жабдықты пайдалану алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз және алдағы уақытта пайдалану үшін оны қол жетімді жерде сақтап қойыңыз.

ЖИЫНТЫҒЫ

Кеспе тарауыш	1 дана.
Кигізбелер	7 дана.
Өлшеуіш стақан	1 дана.
Қолдану бойынша нұсқаулық	1 дана.
Тұтынушылық ыдыс (қаптамалық қорап)	1 дана.

САТЫП АЛУШЫНЫҢ НАЗАРЫНА

Тұрмыстық «ФЕЯ» кеспе тарауыштары үй жағдайларында макарон өнімдерін дайындауға арналған.

Кеспе тарауышты сатып алу барысында сатушы сатып алушының қатысуымен жиынтығын, сырттай механикалық зақымдардың жоқтығын және жұмысқа қабілеттілігін алғашқы қосу арқылы тексереді.

Сатып алушы кеспе тарауышты сатып алу барысында сататын дүкеннің мөртабанымен және сатушының қолтаңбасымен расталған, сатылған күн қойылған кепілдік түбіртегінің бар екендігін тексереді.

Кеспе тарауыш сатылған соң оның жиынтықтығына қатысты наразылықтар қабылданбайды.

Жоғалатын болса қолдану бойынша нұсқаулық қалпына келтірілмейді және кеспе тарауыш кепілдіктен алынады.

Жылдың салқын мезгілінде сатып алынған кеспе тарауышты жарамсызданuына жол бермеу мақсатында желгі еқосу алдында бөлме температурасында кемінде үш сағат ұстау керек.

ҚАУІПСІЗДІК ТАЛАПТАРЫ

Электрлік жабдықтарды пайдалану мақсатында үнемі негізгі сақтық шараларын ұстану керек. Осы жабдықтың барлық пайдаланушыларының осы нұсқаулықтағы қауіпсіздік талаптарымен толық таныс екендігіне көз жеткізіңіз.

1) Кеспе тарауышты пайдалану алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз. Үнемі нұсқаулықта көрсетілген электрлік қауіпсіздік талаптарын басшылыққа алыңыз.

2) Электр желісіне кеспе тарауышты қосу алдында кеспе тарауышта көрсетілген кернеу мәнінің Сздің розеткаңыздағы кернеудің мәніне сай екендігін тексеріңіз.

3) Желілік аша мен қауаттаушы тоқсымға су қолыңызбен жанаспаңыз.

4) Кеспе турауышты, қуаттаушы тоқсымды немесе ашаны суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Жабдықты ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

5) Кеспе турауыштарды су, жылу көздеріне, қыздырғыш/жылытқыш қондырғыларға, газ немесе электрлік жандырғыларға, ашық отқа және т.б., оларға жақын маңдарда орналастырмаңыз. Ылғалдылық шамадан тыс болса жабдықты пайдаланбаңыз.

6) Тоқсымы немесе желілілік ашасы зақымданған кеспе турауышты пайдалануға тыйым салынған. Оны ауыстыру үшін мамандандырылған арнайы сервистік орталыққа жүгініңіз. Тоқсым мен желілік ашаны үнемі зақымдарының жоқтығын анықтау мақсатында тексеріп отырыңыз. Жабдықты тек маман ғана жөндей алады.

7) Бейімдеуіштерді, ұзартқыштарды және қосарланған розеткаларды пайдалануға болмайды.

8) Жеткізілетін кешен құрамына кірмейтін құралдарды пайдалану Сіз үшін қауіп төндіреді және кеспе турауышты зақымдануға соқтыруы мүмкін.

9) Пайдаланған соң кеспе турауышты ашаны розеткадан суыру арқылы сөндіріңіз. Ол кезде тоқсымнан тартуға болмайды, ашаны үнемі құрғақ қолмен ұстап суырыңыз.

10) Жабдықтың қозғалмалы бөліктеріне жанаспаңыз.

11) Қосулы тұрған кеспе турауышты қараусыз қалдырмаңыз.

12) Балалардың қаптама материалдарымен ойнауға жол бермеңіз (әсіресе полимерлік үлбірмен). Қаптаманы ішінен жабдық алынған соң бірден лақтырып тастаңыз.

13) Кеспе турауышты жайдан тыс кезде пайдаланбаңыз.

14) Үзіліссіз жұмыс жасауының максималды шартты ұзақтығының уақыты 15 минуттан артық емес, соған қоса міндетті үзіліс 10 минут.

15) Өнімдермен жабдықты жүктемеңіз. Өнімдер мөлшерінің шамадан тыс болуы жабдықтың сынуына соқтырады. Аралстыруға арналған контейнерді максималды жүктеу мөлшері 450 гр-нан артық болмауы шарт. Қамырдың үлкен мөлшерін 2 немесе одан да артық бөлшекке бөлген абзал.

16) Кеспе турауыш тек тұрмыстық қолданысқа арналған. Оны коммерциялық және өнеркәсіптік мақсатта пайдалануға болмайды.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Жұмыс жасап тұрғанда жабдықты қозғалтпаңыз.

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

1. Жабдық пен оның барлық аксессуарларын қаптамасынан алыңыз.

2. Алғаш пайдалану алдында барлық алынбалы бөлшектерін жылы сумен мұқият жуыңыз.

3. Жабдықты тегіс және құрғақ бетке, қабырға мен басқа заттардан 10 см. қашықтықта орналастырыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Кеспе тырауыш пен ашасы бар шоғырсымды суға салмаңыз. Жабдықтың аталған бөлшектеріне су тиген жағдайда мұқият кептіріңіз. Жабдықты пайдалану алдында электр желісіне қосылатын бөлшектерінеде ылғал мен конденсаттардың жоқтығын тексеріңіз.

4. Жабдықты электр желісіне қосу алдында жабдықта көрсетілген кернеу шамасының Сіздің үйдегі электр желісінің кернеуіне сай екендігіне көз жеткізіңіз (220 В, 50 Гц).

ЖАБДЫҚТЫҢ ҚҰРЫЛЫСЫ

1. Араластыруға арналған контейнер қақпағы;
2. Жабдықтың қаңқасы;
3. Жетектік білік, шанақ;
4. Жабдықты қосу/сөндіру бастырмасы:
   - «0» қалпы - Сөндіру
   - «I» қалпы - Араластыру
   - «II» қалпы – Сығып шығару;
5. Қызметтерін ауыстырғыш:
   - «I» қалпы - Араластыру
   - «II» қалпы- Сығып шығару;
6. Араластыруға арналған контейнер;
7. Кигізбе;
8. Бекіткіш сақина;
9. Байланыстырушы бөлік;
10. Араластыруға арналған контейнер қақпағын бекіткіш.

КИГІЗБЕЛЕР

Спагеттиге арналған кигізбе

Феттуччиниге арналған кигізбе

Лингуинеге арналған кигізбе

Ригатониге арналған кигізбе

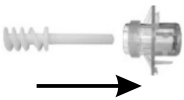
Тальятеллеге арналған кигізбе

Капеллиниге арналған кигізбе

Шығыстық кеспеге арналған кигізбе

ЖАБДЫҚТЫ ЖИНАУ

1) Араластыруға арналған контейнерді (6) жабдықтың қаңқасына (2) орналастырыңыз;



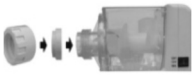
2) Жетектік білікті (3) шанаққа арналған байланыстырушы бөлшекке (9) енгізіңіз;

3) Шанақты (3) жетектік білікке орналастырыңыз;

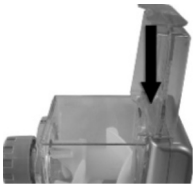
4) Шанақ орнатылған жетектік білікті (3) аралстыруға арналған контейнердік бес бұрышты (6) саңылауына қамыр шығатын домалақ тесік арқылы орналастырыңыз. Байланыстырушы бөлшекте көрсетілген белгінің аралстыруға арналған контейнердің үстіндегі белгіге сай келетіндігіне көз жеткізіңіз;

5) Шанақ орнатылған жетектік білікті бекіту үшін байланыстырушы бөлшекті сағат тілінің бағытымен байланыстырушы бөлшекке соғылған белгінің араластыруға арналған контейнердің төменгі белгісіне сай келетіндей етіп бұраңыз;

6) Қажетті кигізбені (7) қамыр шығуға арналған ойыққа орнатыңыз. Кигізбені бекіткіш сақинамен қатайтыңыз (8).



7) Араластыруға арналған контейнердің қақпағын орнатыңыз(1). Контейнердің қақпағының артқы жағында пластмасса сақтандырғыш бар. Контейнер қақпағы жұмыс барысында ашылып кеткен жағдайда кеспе тураушы автоматты түрде сөнеді. Сақтандырғыштың күйін мұқият тексеріп отырыңыз. Сынған жағдайда сервистік орталыққа жүгініңіз.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Желдеткіш саңылауларын ешбір затпен жабуға болмайды.

КАЗ

ЖҰМЫСЫ

1. Жабдықты тегіс, құрғақ және сырғымайтын бетке орналастырыңыз;

2. Жабдықты электр желісіне қосу алдында қосу/сөндіру бастырмасының «0» қалпында екендігіне көз жеткізіңіз;

3. Құрғақ ингредиенттерді (ұн, дәмдеуіштер және т.б.) араластыруға арналған контейнерге салыңыз;

4. Қызметтерді ауыстырғышты «I» (араластыру) қалпына келтіріңіз;

5. Жабдықты қосу/сөндіру бастырмасын «I» (араластыру) қалпына келтіріңіз;

6. Қажетті сұйықтық мөлшерін құйыңыз (су, көкөніс шырыны немесе жұмыртқа, сумен араластырылған) – контейнер қақпағындағы тесік арқылы. Сұйықтықтардың шеті арқылы төгілмейтіндігіне және басқа ингредиенттермен толық араласатындығына көз жеткізіңіз;

7. Ингредиенттердің түрлілігіне байланысты қамырды араластыру шамамен 5-10 минут уақытты алуы мүмкін. Қамыр бір текті, жұмсақ болған кезде жабдықты сөндіріңіз, ол үшін жабдықты қосу/сөндіру бастырмасын «0» қалпына келтіріңіз;

8. Қамырды шамамен 30 минутқа қалдырыңыз;

9. Қызметтерді ауыстырғышты «II» (сығып шығару) қалпына келтіріңіз;

10. Жабдықты қосу/сөндіру бастырмасын «II» (сығып шығару) қалпына макарон өнімдерін дайындау үшін қамырды сығып шығару мақсатында келтіріңіз;

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Шығатын макарон өнімдерін қолдап ұстаңыз (тартпаңыз және қыспаңыз) және оларды қажетті ұзындықта кесіңіз.

11. Кептіру үшін алынған макарон өнімдерін ұн себілген бетке қойыңыз;

12. Жұмыс аяқталған соң жабдықты сөндіріңіз, ол үшін қосу/сөндіру бастырмасын «0» қалпына келтіріңіз. Электр жабдығын желіден ажыратыңыз.

КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАРТУ

1. Кеспе тарауышты сөндіріңіз және қозғалтқышының толық тоқтағандығына көз жеткізіңіз;

2. Араластыруға арналған контейнерден өнімнің қалдықтарын алып тастаңыз;

3. Бөлшектеуді жинақтау ретіне кері жүзеге асырыңыз;

4. Өнімдер жанасқан барлық бөлшектерін жуғыщ құрғал қосылған жылы сумен жуыңыз;

5. Абразивті және құрамында хлор бар заттарды, болмаса органикалық еріткіштерді пайдаланбаңыз;

6. Жабдықтың қаңқасын суға салмаңыз. Оны ылғалды шүберекпен сүртіңіз;

7. Кейбір өнімдердің (мысалы сәбіздің) кеспе тарауыштың пластмасса бөлшектерін бояулауы мүмкін, сондықтан оларды жұмыс аяқталған соң бірден аздаған мөлшерлі абразивті емес жуғыш құралмен тазарту керек, содан соң мұқият шайып, кептіріңіз.

ТАСЫМАЛДАУ, САҚТАУ ЖӘНЕ ЖОЮ

1. Кеспе тарауышты тасымалдауды ашық және жабық түрдегі көліктің кез-келген түрімен жүзеге асыруға болады, олардың жүктің тұтастығын қамтамасыз етуі керек, соған қоса көліктің белгілі түріне қатысты тасу ережелеріне сай болуы керек. Кеспе тарауышты тасымалдайтын көлікке орналастыру тәртібінің оның қозғалысы барысында зақымдануына жол бермеуі керек.

2. Сақтау алдында жабдықтың электр желісінен ажыратылғандығына және толық суығандығына көз жеткізіңіз.

3. Жабдықты құрғақ әрі салқын жайда, балалардың қолы жетімсіз жерде сақтаңыз.

4. Жабдықтың тұрмыстық қалдықтардан жеке, Сіздің аймақтағы қоқыстарды лақтыру ережелеріне сай жою керек.

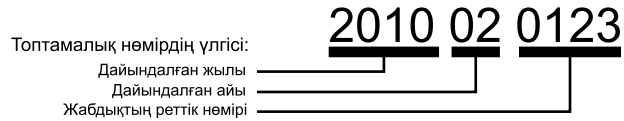
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Параметрлері	«Фея» КМ-180
Қуаттылығы, Вт	180
Өнімділігі, келі/сағ.	1,2
Электр тоғы соққысына шалдығудан қорғаныс санаты	II
Араластыруға арналған контейнерді максималды жүктеу мөлшері, келі	0,45
Айнымалы ток желісіне қосу, В/Гц	220 / 50
Таза салмағы, артық емес, келі	5,2
Габариттік өлшемдері, мм	330 210 320

Дайындаушы жабдыққа осы нұсқаулықат көрсетілмеген техникалық өзгерулерді енгізуге құқылы, егер олар жабдықтың қызметтері мен жұмысқа қабілеттілігіне нұқсан келтірмейтін болса.

ТОПТАМАЛЫҚ НӨМІРІ

Топтамалық нөмірі жабдықта көрсетілген (жабдықтың артындағы кестені қараңыз).



ЫҚТИМАЛ АҚАУЛАР ТІЗІМІ ЖӘНЕ ОЛАРДЫ ЖОЮ АМАЛДАРЫ

Ақау	Ықтимал себебі	Жою амалы
Аша желіге қосылғанда және қосу/сөндіру бастырмасы басылғанда кеспе турауыш жұмыс жасамайды.	Розетка жарамсыз, желіде кернеу жоқ.	Розеткадағы кернеуді тексеріңіз, оған үстелдік шамды қосыңыз.
	Аша жарамсыз.	Арнайы сервистік орталыққа жүгініңіз.
	Желілік тоқсым зақымданған.	
	Ажыратқыш немесе электрлік қозғалтқыш жарамсыз.	
	Қосу/сөндіру бастырмасы «0» қалпында.	Қосу/сөндіру бастырмасын «I» (араластыру) немесе «II» (сығып шығару) қалпына келтіріңіз.
	Қызметті ауыстыру бастырмасы мен қосу/сөндіру бастырмасының қалыптары әр түрлі.	Екі ауыстырғыштың қалпының бірдец болуы керек.

Ақау	Ықтимал себебі	Жою амалы
Аша желіге қосылғанда және қосу/сөндіру бастырмасы басылғанда кеспе тырауыш жұмыс жасамайды.	Араластыруға арналған контейнердің қақпағы дұрыс орналастырылмаған.	Араластыруға арналған контейнердің қақпағының дұрыс орнатылғандығына көз жеткізіңіз. Пластмасса сақтандырғыштар қақпақта орнатылған, жабылған кезде белсенді күйде болуы керек.
Макарон өнімдеріне арналған қамыр кигізбенің тестіктерінен те баяу шығады.	Қамыр өте көп	Жабдықты сөндіріңіз және ашаны желіден суырыңыз. Контейнерден аздаған қамырды алып тастаңыз және жұмысты жалғастырыңыз.
	Қамырдың құрамы келмейді	Қамырдың құрамын (қоюлығын) тексеріңіз. Қамырдың өте құрғақ болмауы керек, соған қоса өте ылғалды да болмауы шарт. Қамырдың консистенциясы бұршақ көлемді шағын шиыртпа болуы керек. Қажет болса қамырға су немесе ұн қосыңыз.
Шанақ жұмыс барысында кенет тоқтайды.	Араластыруға арналған контейнерде қамыр өте көп	Жабдықты сөндіріңіз және ашаны желіден суырыңыз. Контейнерден аздаған қамырды алып тастаңыз және жұмысты жалғастыру үшін жабдықты қайта қосыңыз.

Барлық басқа жағдайларда сервистік орталыққа жүгінің керек.

МАКАРОН ӨНІМДЕРІН ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША ҰСҰЫНЫСТАР

Ингредиенттер:

Ұн - 400 гр.

Жұмыртқа - 4 дана.

Тұз - 1 шай қасық

Май - 1-2 шай қасық.

1. Ұн мен тұзды араластыруға арналған контейнерге салыңыз.

2. Қақпағын төмен түсіре отырып араластыруға арналған контейнерді жабыңыз.

3. Жұмыртқа мен майды бірге араластырыңыз.

4. Қызметтерін ауыстыратын бастырманы «I» (араластыру) қалпына келтіріңіз, содан соң қосу/сөндіру бастырмасын «I» (араластыру) қалпына келтіріңіз.

5. Қамырды 5-10 минут бойы араластырыңыз.

6. Қамырдың сусылдақ болуы керек, бұршақ көлемді қанық иленген мөлшерде болуы керек, өте құрғақ немесе өте ылғалды болмауы керек.

Егер қамыр өте құрғақ болса шай қасықты пайдалана отырып аздаған мөлшерде араластыруға арналған контейнер қақпағындағы тесік арқылы су қосыңыз.

Егер қамыр өте қанықпаған, былжырақ болса шай қасықты пайдалана отырып аздаған мөлшерде араластыруға арналған контейнер қақпағындағы тесік арқылы ұн себіңіз .

7. Қосу/сөндіру бастырмасын «0» қалпына келтіріңіз және қамырды шамамен 30 минутқа қалдырыңыз.

8. Қызметтерді ауыстырғышты «II» (сығып шығару) қалпына келтіріңіз, содан соң қосу/сөндіру бастырмасын «II» (сығып шығару) қалпына келтіріңіз. Қамырдың кигізбе тестіктері арқылы жылдам шығуы үшін аздаған зәйтүн майын қосқан абзал.

9. Макарон бұйымдары кигізбе тесіктерінен шыққаннан соң бірден ұн себіңіз. Бұл олардың иленіп қалуына жол бермейді. Қажетті ұзындық пайда болғанда макарон өнімдерін өткір пышақпен кесіңіз және барлық қамыр дайын болғанша ұн себілген бетке қойыңыз.

10. Содан соң макарон өнімдерін қайнаған тұзды суда пісіріңіз (қайнатыңыз) немесе алдағы уақытта сақтау үшін 1-2 сағат кептіріңіз. Жаңадан дайындалған макарон өнімдерін тоңазытқышта шамамен 1-2 күн немесе мұздатқышта 6 айдан аспайтын уақытта сақтауға болады.

ДАЙЫНДАУШЫНЫҢ КЕПІЛДІКТЕРІ

Дайындаушы жабдыққа сатылған күннен бастап 12 айға кепілдік береді, егер тұтынушы осы нұсқаулықта көрсетілген пайдалану және күту шарттарын сақтаған болса.

Қызмет мерзімі 3 жыл.

Кеспе тураушының өндірістік кемшіліктері анықталған жағдайда сервистік орталыққа жүгіну керек, егер ол болмаса кеспе тураушыны сатқан дүкенге жүгіну керек.

Тұтынушының кеспе тураушыда анықтаған кемшіліктері кепілдік мерзімі бойында болса тегін жойылады (сервистік орталықтар арқылы).

Кепілдік түбіртектерінде дүкеннің мөрімен расталған сату күні болмаса кепілдік мерзімі кеспе тураушы дайындалған күннен бастап саналады.

Кеспе тураушыны сатып ала отырып қолдану бойынша нұсқаулықта кепілдік түбіртегінің болуын тексеріңіз, ол кепілдік мерзімі бойынша кеспе тураушыны тегін жөндету құқығын береді. Кепілдік түбіртегін жоғалту тегін жөндету құқығынан айырады.

Кепілдік түбіртегін кепілдік жөндеу жұмыстарын атқаратын кәсіпорынның механигі ғана және Сіздің кеспе тураушыңызда ақау болған жағдайда ғана ала алады. Механиктен кепілдік түбіртегін алғандығы туралы қолхат талап етіңіз.

Дайындаушы төменгі жағдайларда кеспе тураушыны істен шығуына кепілдік мерзімі бойы жауап бермейді:

- егер тұтынушы осы нұсқаулықта қарастырылған пайдалану және күту талаптарын сақтамаса;
- тасымалдаушы ұйым, болмаса пайдаланушы кеспе тураушыны ұқыпсыз сақтаса немесе тасымалдаса;
- кеспе тураушы мақсатсыз қолданылған болса немесе коммерциялық ұйымдардың қолданысында болса;

Соған қоса:

- қабылдау туралы растама куәлік және кепілдік түбіртегі болмаса;
- пайдаланушы кеспе тураушыны өз бетімен бөлшектеген болса.

Дайындаушы кәсіпорынның кепілдік міндеттемелерін «Воткинский завод» сауда үйі» ААҚ «Фея» техникалық орталығы» жүзеге асырады.

427430, Удмуртская Республика, г. Воткинск, Главпочтамт, а/я 21, тел. (34145) 2-98-40, e-mail: service@topol.ru

www.feya-bt.ru

Получить более подробную информацию о работе сервисных центров Вы сможете, посетив официальный сайт ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»: www.feya-bt.ru

Произведено по заказу ОАО «Торговый дом «Воткинский завод»
Страна-изготовитель: КНР.
Юридический адрес: ОАО «Торговый дом «Воткинский завод», 427430, Россия, Удмуртская Республика, г. Воткинск, ул. Декабристов, д. 8.

ОАО Торговый дом
“ВОТКИНСКИЙ ЗАВОД”