

SUPRA®

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КУХОННЫЙ КОМБАЙН FPS-7765

FPS-7765



- Мощность 800 Вт
- Объем блендера 1,5 литра
- Объем чаши 1,5 литра
- Мясорубка
- Кофемолка
- Соковыжималка для цитрусовых
- 2 скорости
- 4 насадки
- Автоматическая смотка шнура
- Низкий уровень шума

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации комбайна и по уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего «Руководства по эксплуатации» и, если комбайн перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ	4
СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБАЙНА	6
СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА	9
СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЛЬНИЧКИ	10
СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ	11
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	12

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно изучите рекомендации по мерам безопасности использования прибора и сохраните их.

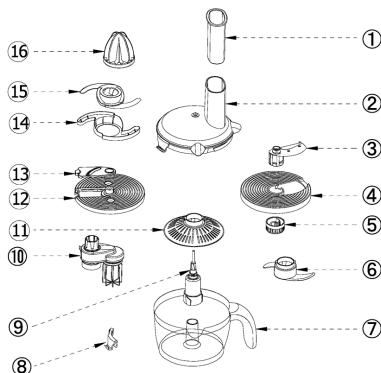
Прибор предназначен только для использования в домашних условиях, для бытового применения, для использования в коммерческих или промышленных целях кухонный комбайн не предназначен.

1. Проверьте соответствие напряжения, указанного на приборе, напряжению сети.
2. Перед тем как подключить устройство к сети установите переключатель таймера в положение «0».
3. Запрещается использовать неисправный прибор, в том числе с поврежденными сетевым шнуром или вилкой.
4. Если поврежден сетевой шнур, для его замены обратитесь в специализированные сервисные центры производителя.
5. Не позволяйте детям использовать комбайн без вашего присмотра. Не разрешайте детям играть с ним и не оставляйте маленьких детей вблизи комбайна без присмотра.
6. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
7. Всегда выключайте устройство, устанавливая ручку управления в положение «0».
8. Выключайте устройство из сети перед заменой насадок.
9. Немедленно выключайте устройство после использования.
10. Не погружайте моторный отсек в воду или в другие жидкости во избежание поражения электрическим током.
11. Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную горловину руками или другими предметами (например, лопаточкой) во время работы устройства. Для проталкивания ингредиентов используйте только толкатель.
12. Будьте осторожны при обращении с ножами или насадками, особенно при их замене или чистке. Режущие кромки ножей остро заточены!
13. Не касайтесь руками или другими предметами (например, лопаточкой) внутренних стенок чаши во время работы устройства.
14. Дождитесь полной остановки мотора и движущих частей перед тем, как снять крышку.
15. Использование аксессуаров, не входящих в комплект устройства может привести к поломке кухонного комбайна и потере гарантии на устройство.
16. Не наполняйте чашу комбайна или блендера выше указанного на емкости максимального уровня.
17. Максимальная температура ингредиентов должна быть не более 80°C.
18. Используйте устройство только после правильной сборки деталей.
19. Воспользоваться функциями блендера можно только при установке его на моторный отсек.
20. Перед первым использованием тщательно вымойте все детали, соприкасающиеся с продуктами.

! Устройство оборудовано предохранителем, который автоматически выключает устройство в случае перегрева.

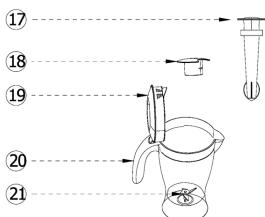
ОПИСАНИЕ МОДЕЛИ

Комплектация процессора



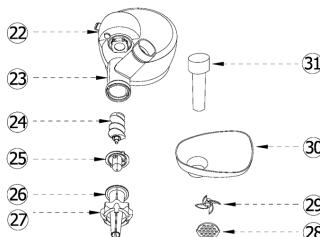
1. Толкатель
2. Крышка с загрузочной горловиной
3. Режущий нож
4. Съемный режущий диск
5. Съемная насадка с режущим ножом
6. Мешалка
7. Чаша комбайна
8. Фиксатор для соковыжималки
9. Вращающаяся ось
10. Насадка для взбивания
11. Защитный зонт
12. Режущий нож комбайна
13. Средняя насадка для шинковки
14. Защитная насадка для вращающегося ножа
15. Вращающийся нож
16. Насадка для выжимания сока из цитрусовых

Комплектация блендера



17. Насадка для перемешивания напитков
18. Мерный стакан для добавок
19. Крышка блендера
20. Емкость для смешивания
21. Крестовой нож блендера

Комплектация мясорубки



22. Насадка для измельчения мяса
23. Корпус шнека
24. Шнек
- 25-26. Насадки «Кубе»
27. Запорный винт
28. Решетка
29. Нож
30. Лоток
31. Толкатель

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

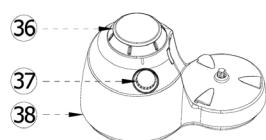
Комплектация кофемолки



- 32. Корпус кофемолки
- 33. Чаша с ножами
- 34. Крышка
- 35. Корпус мельнички



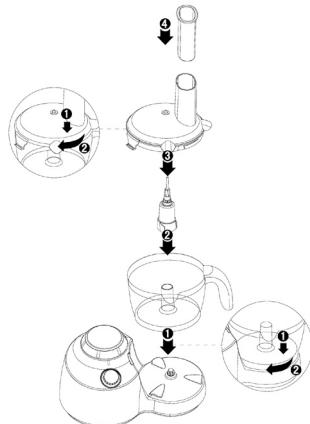
Комплектация основания



- 36. Защитная крышка
- 37. Ручка регулировки
- 38. Моторный отсек

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОМБАЙНА

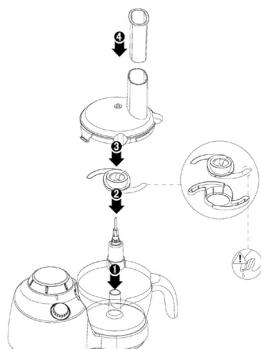
Сборка



! Для обеспечения безопасности использования перед началом работы на правой стороне основания убедитесь в наличии крышки на левой части основания

Меры безопасности при установке ножей

Соберите процессор согласно схеме на рисунке. Устройство будет работать только после того, как все составляющие части будут должным образом установлены на моторном отсеке.



- Для измельчения продуктов используйте процессор с ножом (15).
- Будьте осторожны при обращении с ножами , особенно при их замене или чистке. Режущие кромки ножей остро заточены!

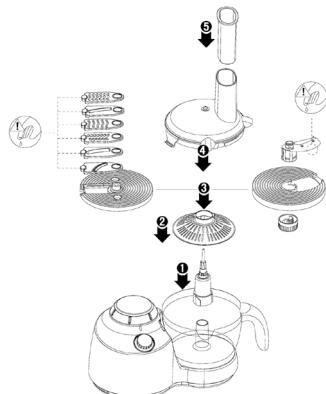
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- При измельчении лука используйте пульсирующий режим для того, чтобы избежать чрезмерного измельчения лука.
- Не используйте устройство длительное время при измельчении твердого сыра или шоколада.
- Стандартное рабочее время 30-60 секунд.

Если остатки продуктов прилипли к ножу или внутренним стенкам чаши, соблюдайте следующие рекомендации:

1. Выключите устройство и отключите его от сети.
2. Снимите с чаши крышку.
3. При помощи лопатки очистите нож или внутренние стенки чаши от остатков продуктов.

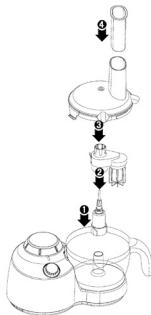
Меры безопасности при установке насадок для шинковки



- Для шинкования продуктов используйте процессор с дисками для шинковки (4 или 12).
- Будьте осторожны при обращении с насадками , особенно при их замене или чистке. Режущие кромки насадок остро заточены!
- Следует предварительно разрезать большие куски продуктов на более мелкие кусочки, соответствующие диаметру загрузочной горловины.
- При измельчении или дроблении сухих продуктов следует использовать низкую скорость для того, чтобы предотвратить образование пюре.
- Не используйте устройство длительное время при измельчении твердого сыра, иначе сыр разогреется, начнет плавиться и смешается в общую массу. Насадки не предназначены для измельчения шоколада, используйте специальный нож.

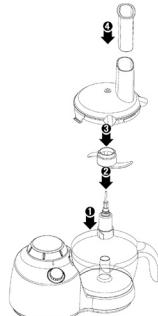
1. Установите съемный режущий нож.
2. Выберите насадку и установите ее в диск.
3. Вы можете менять насадки в зависимости от Ваших предпочтений.

Меры безопасности при установке насадки для взбивания продуктов



- Вы можете использовать данную насадку для приготовления крема, взбивания яиц, яичных белков, мгновенного приготовления пудинга, майонеза или теста на опаре (дрожжевого теста).
- Не используйте насадку для приготовления теста с использованием масла или маргарина, а также для смешивания густых смесей.
- Обязательно очищайте насадку после каждого использования.

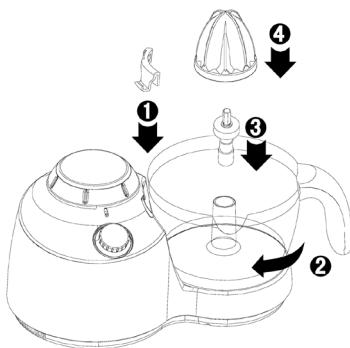
Меры безопасности при установке насадки для смещивания продуктов



- Стандартное рабочее время при смещивании продуктов 30-180 секунд.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

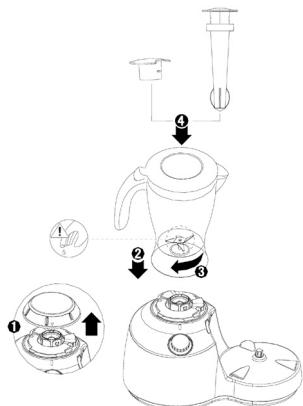
Меры безопасности при установке насадки для выжимания цитрусовых



- Для выжимания сока из цитрусовых плодов используйте специальную насадку (19).
- Разрежьте цитрусовые на половину, отрезанной частью прислоните к насадке. Слегка надавливайте на фрукт для получения сока.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Меры безопасности при установке блендера



Никогда не открывайте крышку во время работы устройства.

- Система защитного блокирования: блендер можно использовать только при правиль-

ной установке, т.е. указатель на емкости блендера должен совпасть с меткой на моторном отсеке устройства.

- В процессе приготовления вы можете добавлять ингредиенты через отверстие на крышке блендера, сняв мерный стаканчик.
- Предварительно разрежьте твердые ингредиенты на более мелкие кусочки.
- Если Вы хотите приготовить большое количество продуктов, следует добавлять ингредиенты постепенно, небольшими порциями.
- Предварительно размочите сухие ингредиенты такие, как соевое мясо, в воде.
- Используйте готовые ингредиенты для приготовления супа в блендере.
- Не наливайте в блендер более 1 литра горячих или вспенивающихся жидкостей для того, чтобы избежать расплескивания.
- Если Вы не довольны результатом, выключите устройство, перемешайте ингредиенты лопаточкой, а затем отделяйте от основной массы небольшое количество продуктов или добавьте жидкости.

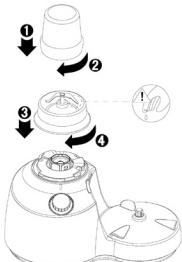
Если ингредиенты прилипли к стенкам чаши блендера:

1. выключите устройство и отсоедините его от сети;
2. откройте крышку и очистите при помощи лопатки стенки чаши блендера;
3. не помещайте пальцы или другие предметы, например, лопаточку, внутрь блендера во время работы устройства.

Воспользоваться функциями блендера можно только при установке его на моторный отсек, как показано на рисунке.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕЛЬНИЧКИ

Меры безопасности при установке мельнички



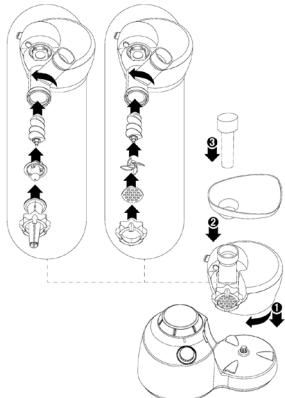
- Используйте мельничку для измельчения зерен кофе или других твердых продуктов.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Вначале поместите продукты в чашу, затем установите чашу на основание с ножами, и только потом поместите основание с чашей на моторный отсек устройства.

СБОРКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯСОРУБКИ

Измельчение мяса



- Соберите мясорубку согласно схеме показанной на рисунке и установите ее на основание с моторным отсеком.
- Нарежьте мясо кусочками по 10 см в длину и 2 см в ширину.
- По возможности отделяйте мясо от всех костей, хрящей и сухожилий.
- Используйте скорость «2» при измельчении мяса.

Приготовление колбасок:

1. Вначале нарежьте мясо кусочками.
2. Перед началом приготовления фарша установите в мясорубку шнек. Прокрутите мясо в мясорубке. Прокрученное и приправленное мясо следует пропустить через мясорубку еще раз. Следует проталкивать мясо в загрузочную горловину толкателем.
3. Поместите оболочку для колбасок в теплую воду на 10 минут. Затем наполните фаршем оболочку.
4. Для приготовления колбасок используйте скорость «1».

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Максимальная мощность: 800 Вт

Напряжение: 220-240В

Частота: 50 Гц

Максимальная скорость: 20000 оборотов

Срок службы кухонного комбайна составляет 3 года.

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



Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Адреса авторизированных сервисных центров приведены на сайте:
www.supraelectronics.ru

Единая сервисная служба: тел. (495) 424-37-01, e-mail: service@deltael.ru
Сервис в Москве: г. Москва, Кутузовский проспект, 88; тел. (495) 643-18-04

Производитель: SUPRA TECHNOLOGIES LIMITED,
Адрес: 16/F., Winsome House, 73 Wyndham Street, Central, HK, China

СПИСОК СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ

Название СЦ	Город	Телефон (приемка)	Адрес
Экран	Абакан	(3902) 23-39-27	Пр-т Дружбы Народов, д. 29
Эксперт	Ангарск	(3951) 61-49-45	278 квартал, д. 2.
Форент	Армавир	(86137) 3-36-96	ул. Халтурина д.107
Хайтек-Сервис	Астрахань	(8512) 631-776, 632-066	ул. Н.Островского 148а оф.202
Лиод	Барнаул	(3852) 63-94-02	ул. Пролетарская, д. 113
АГ-Сервис	Барнаул	(3852) 24-32-74	ул.Цеховая, д.58
Мастер	Балауки	(47236)-54584	ул. Новая, д.12/1
ВЛ-Сервис	Владивосток	(4232) 459-443, 459-465	ул. Каравышева, д. 4
Алькор	Владимир	(4922) 34-86-60	ул. Чайковского, д. 40 А
Сервисцентр ТМ	Волгоград	(8442) 35-15-81	ул. 8 Воздушной Армии л. 35
ИП Клецова	Воронеж	(4732) 266-327; 772-772	пер.Серафимовича, д.32а; ул. Куколина, д.29
ВЗЛ-Сервис	Воронеж	(4732) 78-50-54	пр-т Груда, д. 39
Комплайн	Воронеж	(4732) 41-00-51	Ленинский пр-т, д. 8/1
Экран	Екатеринбург	(343) 242-13-94	Красноуральская д. 25 (ТЦ)
Кобра	Зеленогорск	(39169) 4-67-88	ул. Заводская, д. 4
TP-Сервис	Иваново	(4932) 30-06-05,41-09-61	ул.Пролетарская, д.44А,
РИМ-Сервис	Ижевск	(3412) 430-752, 44-44-98, 43-07-52	ул. Максима Горького, д. 162
ДС-Центр	Ижевск	(3412)43-16-62	ул.Карла Маркса, д.393
Евросервис	Иркутск	(3952) 51-15-24	ул. Лермонтова, д. 281
Гарант-Сервис	Казань	(843) 518-09-99, 518-12-44	ул. Декабристов, д.113
Вега	Калининград	(4012) 35-85-05	ул.Гагарина 41-45
Калуга	Калуга	(4842) 57-13-82	ул.Ленина, д. 96 а
Техноцентр-Сервис	Каменск-Уральский	(3439) 34-74-39	ул. Исетская, д.336
Мобил Сервис	Кемерово	(3842) 52-82-82	пр. Ленина 69
Экран-Сервис	Киров	(8332) 54-21-56	ул. Некрасова д. 42
Электрон-Сервис	Киров	(8332) 54-69-56	Октябрьский пр-кт, д. 116А
ИП Лопатин С.Л.	Котлас	(81837) 26-314	пр-т Мира д. 21
И.П. Новоженцев	Краснодар	(861) 224-93-48	Ростовское шоссе 22/4
Синтэра	Красноярск	(3912) 584-999	ул. Металлургов, д. 28, строение 33
Первая Сервисная Компания	Курск	(4712) 51-45-75	ул. Садовая, д. 5
Техно	Липецк	(4742) 34-03-13	ул. Космонавтов, д.8
Центр Сервис	Махачкала	(8722) 67-64-88	ул. Нурдилова 52
ДЛТА-Сервис	Москва	(495) 643-18-04	Кутузовский пр-т 88
ТриО	Набережные Челны	(8552) 35-25-29, 36-50-20	пр-т Сююмбике, д. 29 (на территории ТЦ Апельсин)
Электроника	Нижний Новгород	(831) 436-75-04, 436-63-71	ул. Максима Горького, д. 250
Ультра	Новомосковск	(48762) 6-95-20	ул. Садовского, д. 36
РАШ	Новосибирск	(383) 201-05-31	Красный проспект, д. 56
Сибирский Сервис	Новосибирск	(383) 355-55-60, 292-47-12	ул. Котовского, д. 10/1
Домотехника-сервис	Омск	(3812) 36-74-01	ул. Лермонтова -194
Феникс. Электроникс	Орёл	(4862) 40-86-81, 40-86-82	ул. 8 марта, д. 25
ТИКО-сервис	Оренбург	(3532) 77-67-64	ул. Комсомольская д.16
Аста-Сервис	Орск	(3537) 213-666	ул. Краматорская, д. 50
ИП Жиганов	Пенза	(8412) 564-507	ул. Советская 2
Телесервис	Пенза	(8412) 64-04-45, 49-24-25	ул. Мирская, д. 17
Сатурн-Р	Пермь	(342) 290-500, 290-512	ул. Карлинского, д. 27
РТВ-Сервис	Пермь	(342) 220-08-48	ул. Мира, д.55
Поиск-Сервис	Ростов-на-Дону	(863) 255-20-17/18 /19	ул. 50 лет Ростсельмаша, д.1
Теле Дон Сервис	Ростов-на-Дону	(863) 230-80-50	ул. Портовая, д. 244
Турист	Рязань	(4912) 76-01-56, 75-27-07	ул. Дзержинского, д. 59, кор. 3
Экспресс-Сервис	Самара	(846) 28-72-18	ул. ХХII Партийского, д. 52
Партия-Сервис-Балтик	Санкт-Петербург	(812) 374-21-16 (17)	ул. Варшавская, д. 51, кор. 1
Аманит	Санкт-Петербург	(812) 716-17-38, 703-55-24	ул.Мгинская, д.7
РИМ-Сервис	Саратов	(8452) 48-61-62	Волочаевский проезд, д. 3
Архипелаг-Сервис	Саратов	(8452) 27-22-68, 52-37-74	ул. Московская, д.134/146
Вектор Юг	Ставрополь	(8652) 260-810	ул. Коста Хетагурова д. 9
ИП Плотников	Ставрополь	(8652) 55-17-48	ул. Пирогова д.37 офис 11
Квант	Сызрань	(8464) 99-00-59	Ульяновское шоссе, д. 5.
Атлант-Сервис	Сыктывкар	(8212) 200-286	ул. Южная, д. 7
Виват сервис	Тверь	(4822) 42-70-95	Б-р Ногина, д. 7
Фокус	Тольятти	(8482) 40-17-28, 33-86-17, 51-55-44	ул. Карла Маркса 53; ул Свердлова 13/16; ул. Джержинского 68а.
Академия Сервис	Томск	(3822) 49-15-80	пр-кт Академический, д. 1
ИП Крылов И.Ю.	Тула	(4872) 355-399,	ул.Н.Рунева д.28
Техком	Тула	(4872) 31-26-46	ул.Советская, д.70
Пульсар	Тюмень	(3452) 20-82-65; 28-08-56; 24-55-80	ул.Республики,д.169, ул. Первомайская, д.6
Славия-Тех	Улан-Удэ	(3012) 41-50-43	ул. Геологическая, д. 17
Мастер Про	Ульяновск	(8422) 36-55-81	ул. Автозаводской д. 36
Форент ВД	Уфа	(347) 255-90-99	ул. Степана Кувыкина д.18
БашТелеРадиоСервис	Уфа	(3472) 52-46-97, 52-13-57	пр. Салавата Юлаева, 59; пр. Октября, 25; ул. Гафури, 4;
Контур	Хабаровск	(4212) 75-21-37 (136)	ул. Ким Ю Чена, д. 43
ВТИ-Сервис Северо-Запад	Чебоксары	(8352) 41-03-73, 41-03-55	пр-т М.Горького 32/25
Славянский-Электроник	Чита	(3022) 32-55-22	ул. Ингодинская, д. 35
Анкор-Мастер	Шарыпово	(39153) 2-68-31	2 микрорайон, д.1, офис 136
АРТ-Сервис	Якутск	(4112) 215-946	ул. Ойунского, 8/2,оф.15
ВИРТ	Ярославль	(4852) 58-22-11, 58-12-74	ул. Свободы, д. 91