

AURORA[®]

AU 358



Multi
FOOD PROCESSOR

ONLY FOR HOUSEHOLD USE

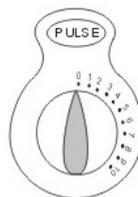
Описание кухонного комбайна

В корпусе кухонного комбайна размещён двигатель мощностью 700 W. С помощью кухонного комбайна Вы можете выполнить множество сложных задач по приготовлению пищи. Включая- раскалывание, смешивание, выжимание, измельчение, взбивание.



Использование кнопки «Pulse» и регулятора скорости

Кнопка импульсного режима мгновенно позволит Вам увеличить скорость. При помощи регулятора Вы можете выбрать необходимую скорость при обработке продуктов (от 0 до 10)



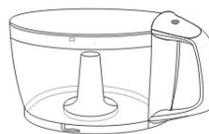
Хранение шнура

При помощи данного устройства Вы можете смотать сетевой шнур во время хранения изделия



Чаша для обработки продуктов

Чаша для обработки продуктов имеет объём 1,75 литра для жидких продуктов, и 1,5 кг. для твёрдых, таких как- тесто.



Крышка чаши для обработки продуктов

Крышка основной чаши оснащена загрузочной горловиной и устройством автоматической блокировки при включении комбайна. В случае, если верхняя крышка не будет установлена на чашу, и правильно размещена в корпусе основного блока, изделие не сможет включиться.



Толкатель

С помощью толкателя Вы можете наплавлять продукты в загрузочную горловину.



Стержень для дисков

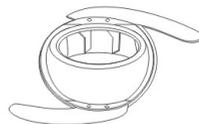
Предназначен для установки держателя тёрки во время обработки продуктов



Основной нож

Основной нож выполнен из высококачественной нержавеющей стали.

С его помощью вы можете обработать: мясо в фарш, измельчить овощи и фрукты.



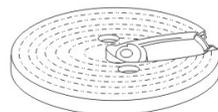
Дополнительный нож

Дополнительный нож предназначен для перемешивания теста и полуфабрикатов.



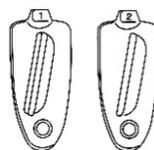
Держатель тёрки

Установив необходимую для обработки продуктов тёрку, вы можете без труда, нарезать продукты.



Тёрка тонкой обработки продуктов

Тёрка идеально подходит для обработки твёрдых продуктов таких как- сыр, колбаса "салями"



Тёрка нарезки картофеля «фри»

При помощи данной тёрки Вы с лёгкостью сможете нарезать картофель «фри».



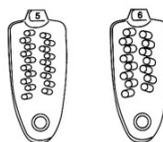
Тёрка для мелкого измельчения

Тёрка предназначена для мелкого измельчения овощей.



Тёрка для грубого помола

Тёрка для грубого помола подходит для измельчения шоколада, имбиря, чеснока и других твёрдых овощей и фруктов.



Насадка для перемешивания

Насадка для перемешивания поможет Вам смешать яичные белки, сливки, перемешать салат.



Чаша блендера

В чаше блендера Вы можете приготовить коктейли в считанные минуты



Нож чаши блендера

Нож чаши блендера выполнен из нержавеющей стали. С его помощью Вы без особого труда сможете не только перемешать жидкие смеси, приготовить коктейль, но и измельчить лёд.



Крышка чаши блендера

Крышка надёжно закрывает чашу блендера и предотвращает вытекание продуктов при приготовлении. Также она оснащена мерным стаканом объёмом 70 ml.



Защитная крышка

В случае, когда Вы не используете чашу блендера, рекомендуем, вместо чаши устанавливать защитную крышку.



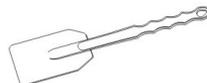
Пресс для цитрусовых

Пресс устанавливается в основную чашу и служит для приготовления свежего сока из лайма, лимона, апельсина и грейпфрутов.



Лопатка

Лопатка предназначена для перемешивания и удаления продуктов во время или после обработки продуктов.



ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Подготовка к эксплуатации

Кухонный комбайн будет служить Вам долго только при правильной эксплуатации и соблюдении инструкций. Распакуйте кухонный комбайн, вымойте все комплектующие под проточной водой.

С особой осторожностью промойте ножи и тёрки, в связи с тем, что они очень острые.

Установите комбайн на ровную сухую поверхность.

Убедитесь в том, что сетевой кабель не свисает со стола или стойки, не прикасается к острым краям и горячим поверхностям.

Сборка комбайна

Перед началом сборки убедитесь в том, что комбайн отключен от сети и регулятор скоростей находится в положении «0»

Поставьте основной блок на ровную поверхность и установите на него основную чашу (рис 1).

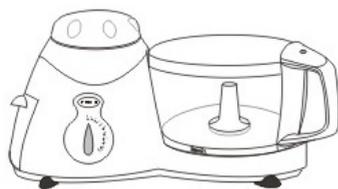


рис. 1

Поверните чашу против часовой стрелки (рис 2)



рис. 2

Закройте крышкой основную чашу (рис 3)

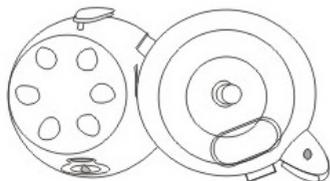


рис. 3

Правила эксплуатации

- Не оставляйте части упаковки (полиэтиленовые пакеты, пенопласт, картон) в пределах досягаемости детей и людей с умственными отклонениями, поскольку данные части - потенциальные источники опасности.
- При первоначальном включении проверьте, соответствуют ли технические характеристики изделия, указанные на наклейке, параметрам электросети. В случае сомнения, свяжитесь с профессионально-квалифицированным персоналом.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Придерживайтесь следующих правил безопасности
 - Не использовать вне помещения.
 - Всегда отключайте устройство от электросети перед чисткой, или если Вы его не используете.
 - Во избежание возгорания или поражения электрическим током запрещено погружать устройство в воду или другие жидкости, не оставляйте под открытыми солнечными лучами.
 - Не позволяйте детям пользоваться устройством.
 - Не используйте прибор с повреждённым шнуром питания или вилок.

Измельчение продуктов

Пред началом измельчения продуктов убедитесь в том, что масса их не превышает 1,500 кг., отсутствуют кости или любые другие твёрдые частицы, которые могут повредить нож. Поместите держатель насадок в основную чашу (рис 5)

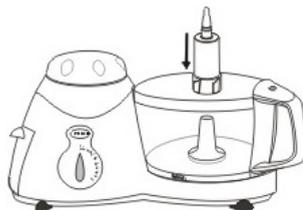


рис. 5

Установите разделочный нож на держатель насадок



рис. 7

Закройте чашу крышкой как это указано на рисунке 4.

Подключите комбайн к сети и при помощи регулятора скоростей установите необходимую скорость для обработки.

- Не помещайте горячие ингредиенты (температура которых выше 60* C)
- Не оставляйте включённое устройство без присмотра.

- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей, не свисал со стола или стойки.

- Извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя.

- Во время работы не касайтесь движущихся частей комбайна.

- Режущие диски и ножи очень острые. Соблюдайте осторожность, прикасаясь к ним.
- Перед снятием насадок убедитесь в том, что двигатель полностью остановлен и комбайн отключён от сети.

- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обратитесь в Сервисный центр.

• Комбайн позволяет работать быстро и эффективно. При этом продолжительность непрерывной работы не должно превышать 3-х минут.

ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!

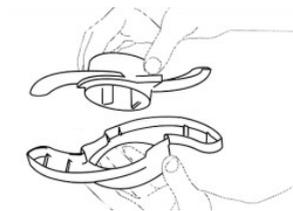


рис. 6

Насадка для взбивания и перемешивания



рис. 7а

Установите насадку для перемешивания (рис 7а) Закройте чашу крышкой как указано на рисунке 4

При помощи данной насадки Вы без труда сможете взбить яичные белки в крем.

Нарезка продуктов

ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!



рис. 8



рис. 9

1. Установите тёрку необходимую Вам для нарезки в держатель (рис 8,9)
2. Держатель с установленной в нём тёркой разместите на стержне держателя. Обратите внимание на то, чтобы держатель был установлен в пазах стержня

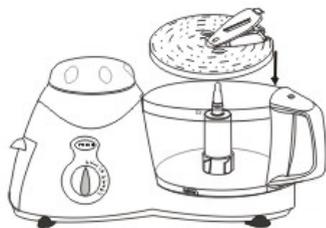


рис. 10

После этого закройте крышку чаши (рис 4)
Подключите сетевой шнур к сети и при помощи регулятора установите необходимую скорость для обработки.

Пресс для цитрусовых

При помощи пресса для цитрусовых Вы можете приготовить свежий сок из лайма, лимона, апельсина, грейпфрута.

Порядок сборки:

На стержень установите фильтр пресса (рис 11)



рис. 11

Установите конус (рис 12)



рис. 12

Зафиксируйте фильтр (рис 13)

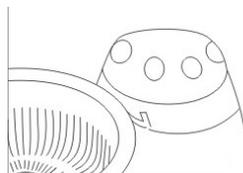


рис. 13

В данном случае верхняя крышка не устанавливается.
Подключите сетевой шнур к сети и при помощи регулятора установите скорость 1. И без усилий выдавите сок.

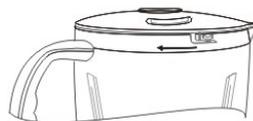


рис. 16

Блендер

При помощи блендера Вы можете перемешать жидкие компоненты.
Удалите все насадки из чаши для измельчения и закройте верхнюю крышку (рис 14)

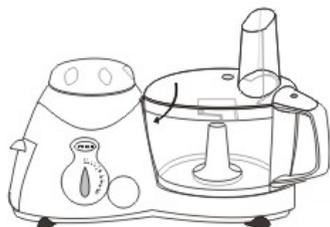


рис. 14

Вместо защитной крышки установите чашу блендера и повернув её против часовой стрелки зафиксируйте в блоке (рис 15)



рис. 15

После наполнения чаши желаемыми ингредиентами, во избежание выплёскивания жидкостей во время эксплуатации, закройте верхнюю крышку по часовой стрелке (рис 16) .

Подключите комбайн к сети.
При помощи регулятора установите необходимую скорость для обработки (0-10)

Внимание:
Время непрерывной эксплуатации блендера не должно превышать 20 секунд.

Измельчение и нарезка

Для измельчения необходимо установить нож (рис 17)



рис. 17

Для удобства кухонный комбайн оборудован отсеком для хранения тёрки.

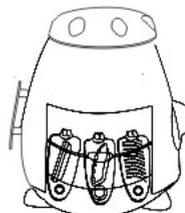


рис. 18

Чтобы правильно открыть отсек обратите внимание как это показано на (рис. 19)



рис. 19

Тёрка для нарезки «ломтиками» (рис 20)

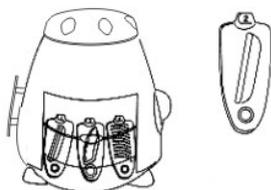


рис. 20

Тёрка для нарезки картофеля «фри» (рис 21)

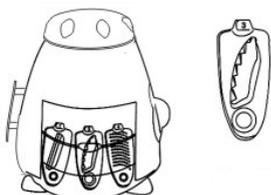


рис. 21

Средняя тёрка (рис 22)

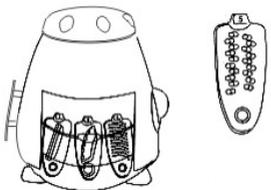


рис. 22

ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!

Эксплуатация

Убедитесь, что сборка произведена полностью и должным образом.

Подключите комбайн к электросети.

Внимание: Время непрерывной эксплуатации комбайна не должна превышать 1 мин., а перерыв между включениями – не менее 4 мин.

ОЧИСТКА И УХОД

После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.

Сразу же (не замачивая надолго) вымойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Не используйте для этого посудомоечную машину. Корпус протрите мягкой влажной тканью.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

Запрещается погружать корпус процессора в любые жидкости, а также мыть водой или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ: Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!

ХРАНЕНИЕ

Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.

Выполните требования раздела **ОЧИСТКА И УХОД**.

Храните прибор в сухом чистом месте.

Функция	Обрабатываемый продукт	Максимальный вес	Скорость обработки	Примечание
Измельчение	Овощи Фрукты Орехи, арахис, кешью Шоколад	800гр. 800гр. 300гр. 400гр.	3 3 5 4	Овощи и фрукты должны быть очищены от кожуры. Для лучшей обработки их необходимо разрезать, орехи освободите от шелухи
Рубка	Куриное филе, филе рыбы, свинина, телятина, бекон	500гр.	5	Удалите лишнюю жирность. Размер обрабатываемых продуктов должен быть 2см и в виде кубиков
Перемешивание	Мука, тесто	125гр.	3,4	Тесто должно быть «рыхлым»
Тёрка	Сыр	500гр.	1-2	Нарежьте сыр так, чтобы он свободно проходил в загрузочную горловину. Не прилагая усилий, подавайте продукт при помощи толкателя.
Шинковка	Овощи, фрукты	1000 гр.	1-2	Нарежьте продукты так, чтобы они свободно проходили в загрузочную горловину. Не прилагая усилий, подавайте продукт при помощи толкателя.
Взбивание	Яйца Крем Майонез	8 белков 1000гр. 1000гр.	4-5 4-5 PULSE или 3	Загружайте белки для обработки аккуратно, избегая разбрызгивания.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание

220 Вольт, 50 Герц

Мощность

600 Ватт