

Tesler

КУХОННАЯ МАШИНА **TESLER** **КМ-1640**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Tesler

Благодарим Вас за оказанное доверие и покупку техники TESLER!

Мы надеемся, что наша техника принесёт Вам только положительные эмоции.

Чтобы понять, как правильно и безопасно пользоваться приобретенным устройством, рекомендуется тщательно изучить настоящее руководство перед подключением и эксплуатацией.

Сохраняйте, пожалуйста, данное руководство в течение всего срока эксплуатации изделия.

Содержание

Меры предосторожности.....	3
Транспортировка и хранение	5
Утилизация.....	5
Комплектация	6
Технические характеристики.....	6
Подготовка к эксплуатации	6
Устройство прибора.....	7
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	8
Порядок установки насадок.....	8
Выбор насадки и скорости перемешивания.....	9
Использование блендера.....	9
Использование мясорубки	11
Рекомендации по приготовлению:.....	12
Приготовление колбасок.*	12
Приготовление кеббе.*	13
Приготовление печенья.**	13
Использование насадок для теста.**	14
Использование овощерезки.*	15
Устранение неисправностей	16
Чистка и уход.....	18
Гарантия и ремонт	19
Прочая информация	19
Дата производства.....	19

Меры предосторожности

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее, включая гарантию, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если вы передаете этот прибор другим людям, передайте им также инструкцию по эксплуатации.

- Прибор предназначен для использования только в бытовых условиях или условиях, приближенных к бытовым, например: на кухнях для персонала в небольших магазинах, офисах, отелях. Прибор не подходит для коммерческого использования.
- Прибор предназначен для работы внутри помещения при нормальной температуре и влажности воздуха. Не используйте прибор на улице. Держите его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влаги.
- Не пользуйтесь прибором мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от сети.
- Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь корпуса прибора и воды;

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- немедленно отсоедините провод питания от электросети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- При чистке или когда вы убираете прибор на хранение всегда отключайте прибор от сети и убирайте прилагающиеся аксессуары.
- При отключении прибора от сети питания не тяните за шнур, беритесь за вилку шнура питания.
- Перед подключением убедитесь, что кабель питания, не поврежден и не изношен. При эксплуатации прибора также регулярно проверяйте прибор и шнур питания на наличие повреждений. Если шнур питания повреждён ни в коем случае не подключайте прибор к сети электропитания. Повреждённый шнур питания должен быть заменён в сервисном центре.
- Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
- Используйте только оригинальные аксессуары.
- Прибор не приспособлен для использования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также теми, кто не имеет достаточно знаний и практики, если они не проинструктированы людьми, ответственными за их безопасность.
- Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра взрослых или играть с ним.
- В целях обеспечения безопасности детей, пожалуйста, храните всю упаковку (пластиковые пакеты, коробки, пенопласт и т.д.) в недоступном для них месте.

Внимание! Не позволяйте маленьким детям играть с фольгой и пакетами, так как существует опасность удушья!

- При использовании блендера и измельчителя, прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- При использовании лопатки для взбивания и венчика, прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или получили подробный инструктаж по безопасному использованию прибора и, если они понимают связанные с этим опасности.
- Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и старше и не находятся под присмотром. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этот прибор не является игрушкой. Дети не должны играть с прибором.
- Приборы могут использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили подробный инструктаж по безопасному использованию прибора и, если они понимают связанные с этим опасности.
- Всегда отключайте прибор от электросети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети перед заменой принадлежностей или приближением к частям, которые двигаются в процессе эксплуатации. Не используйте прибор не по назначению.
- Во избежание опасности, связанной с непреднамеренным сбросом защиты от перегрева, этот прибор не должен питаться от внешнего переключающего устройства, например, таймера.
- Не касайтесь движущих частей устройства. Не вставляйте ничего во вращающиеся насадки во время работы машины. Во время работы прибора не допускайте погружения в емкость со смешиваемыми продуктами каких-либо металлических изделий (ложек, вилок, ножей и т. п.).
- Устанавливайте кухонную машину на твердую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте сетевую вилку машины в розетку, не установив все необходимые принадлежности.
- Не переносите включенный прибор.
- Не переносите прибор за шнур питания.

- Не подвергайте шнур питания нагреву, берегите от воздействия масел, растворителей, от контакта с острыми предметами или иными предметами и жидкостями, которые могут вызвать повреждение изоляции.
- Убедитесь, что напряжение в сети питания совпадает с требуемым напряжением сети питания, указанным на заводской этикетке на приборе (как правило, она расположена внизу прибора).
- Запрещается использовать кухонную машину для смешивания твердых и сухих продуктов, приготовления слишком густых смесей.
- Запрещается использовать кухонную машину для перемешивания непищевых продуктов, например, клея, красок, строительных смесей и т. п.
- Не превышайте время работы, указанное в инструкции по эксплуатации.
- Во время работы не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе устройства, это может привести к перегреву двигателя прибора.
- Во время работы с прибором не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф или другие предметы свисали над насадками.
- Если насадка застряла, сначала отключите прибор от электросети и только потом очистите насадку от продуктов, которые блокируют ее движение.
- При смешивании жидкостей, особенно горячих, смешивайте жидкости в небольших количествах для того, чтобы предотвратить расплескивание.
- Запрещается снимать насадки на работающем приборе.
- Перед установкой насадок, убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.
- Перед использованием кухонной машины убедитесь, что насадки установлены правильно и зафиксированы.
- Отсоедините насадки от кухонной машины перед их чисткой.

Транспортировка и хранение

- Транспортировка возможна 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.
- Транспортировка должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение, проведите его чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Кухонную машину необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха от 0°C до +40°C с относительной влажностью не выше 70% и отсутствии в окружающей среде кислотных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

Утилизация

Если Вы желаете утилизировать данное изделие, не выбрасывайте его вместе с обычным бытовым мусором. Данный символ на изделии, его комплектующих или упаковке означает, что данное изделие не может утилизироваться как бытовые отходы. Существует отдельная система сбора использованных электронных изделий в соответствии с законодательством, которая предполагает соответствующее обращение, возврат и переработку. Соблюдая правила утилизации этого оборудования, Вы внесете свой вклад в сохранность окружающей среды и здоровья человечества. Более подробную информацию об утилизации Вы можете получить в органах местного управления или в магазине, где Вы приобрели данное изделие.



Комплектация

Кухонная машина	1 шт.
Чаша из нержавеющей стали	1 шт.
Крышка чаши	1 шт.
Крюк для замеса теста	1 шт.
Венчик для взбивания	1 шт.
Лопатка для перемешивания	1 шт.
Насадка-мясорубка	1 комплект
Насадка-блендер	1 комплект
Лопатка	1 шт.
Инструкция	1 шт.
Гарантийный талон	1 шт.

Технические характеристики

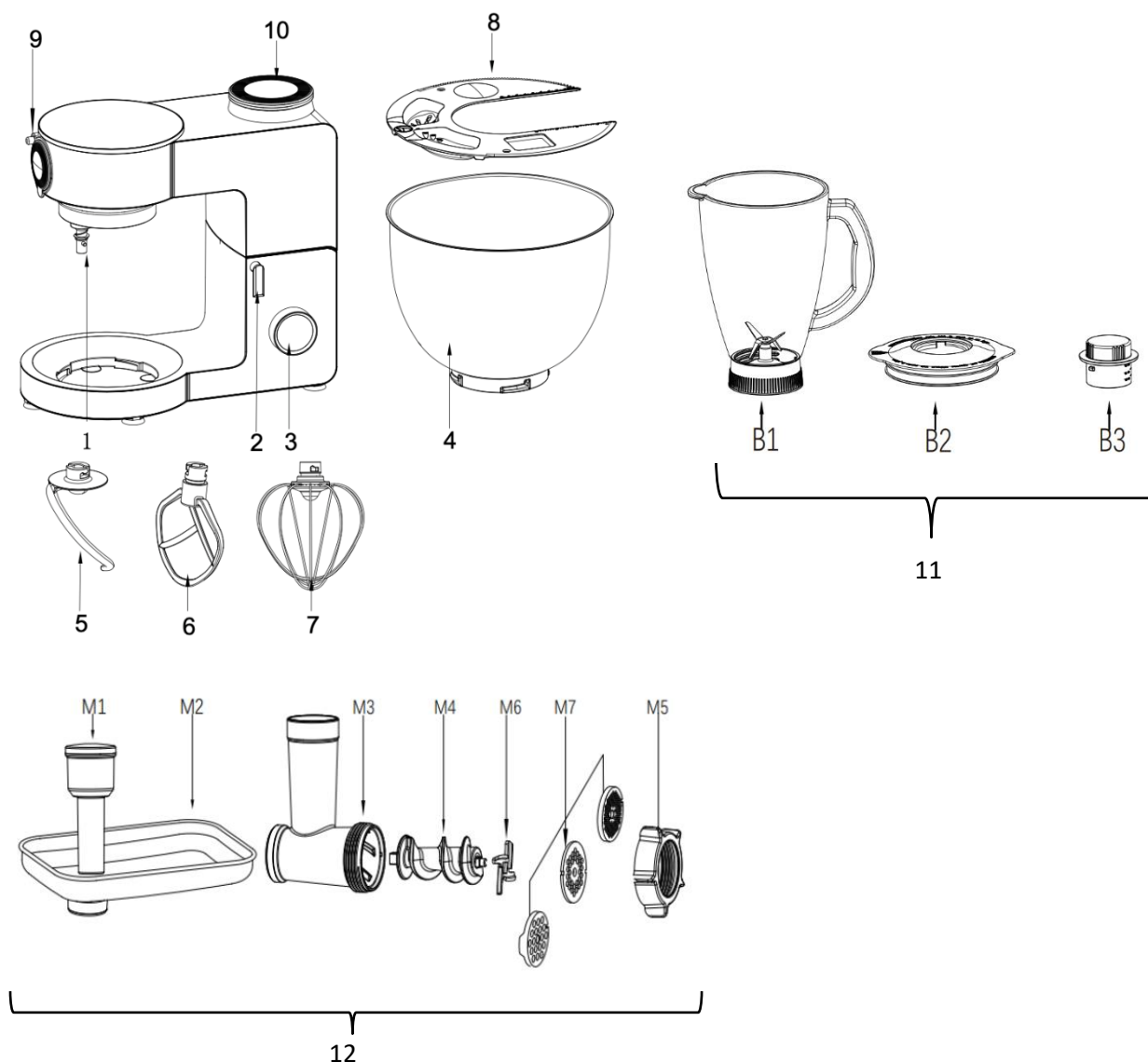
Модель	КМ-1640
Управление	механическое
Питание	220-240 В ~50-60 Гц
Потребляемая мощность	1900 Вт
Класс защиты от поражения электрическим током	II
Время непрерывной работы	15 минут (по 5 минут с перерывами)
Уровень шума	≤78 дБ
Объем чаши	6 л
Материал чаши	пищевая сталь (SUS304)
Количество скоростей	6
Размеры изделия, мм	417 × 280 × 365 мм
Размеры упаковки, мм	440 × 292 × 390 мм
Вес нетто, кг	5.5
Вес брутто, кг	7.0
Срок гарантии	1 год
Срок службы прибора	3 года

Компания-производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, дизайн и комплектацию товара без предварительного уведомления. Указанные геометрические размеры имеют приблизительные значения.

Подготовка к эксплуатации

- Извлеките прибор из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений.
- Уберите упаковочные материалы подальше от детей.
- Перед первым использованием прибора тщательно вымойте все детали, которые контактируют с продуктами. Более подробную информацию вы найдете в разделе «Чистка и уход».
- Перед подключением к электросети убедитесь в том, что характеристики вашей электросети соответствуют указанным на маркировке изделия.
- Установите прибор на ровную твердую и устойчивую поверхность.

Устройство прибора



1	Поворотный вал
2	Фиксатор верхнего блока
3	Регулятор
4	Чаша
5	Крюк для замеса теста
6	Лопатка для перемешивания
7	Венчик для взбивания
8	Крышка чаши
9	Крышка коннектора мясорубки
10	Крышка коннектора блендера
11	Комплект насадки-блендера
12	Комплект насадки-мясорубки

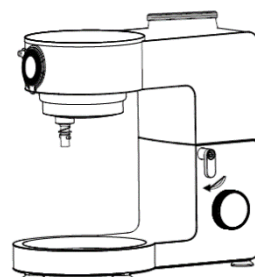
B1	Чаша блендера
B2	Крышка блендера
B3	Колпачок крышки блендера
M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус шнека
M4	Шнек
M5	Фиксирующее кольцо
M6	Нож
M7	Решетка

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

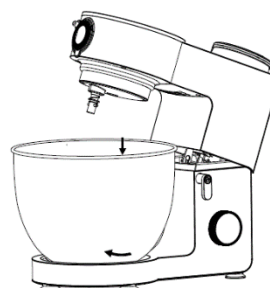
Порядок установки насадок

Чтобы установить нужную насадку на кухонную машину выполните следующие шаги:

- 1) Убедитесь, что машина отключена от сети питания. Нажмите на фиксатор верхнего блока, верхний блок поднимется.

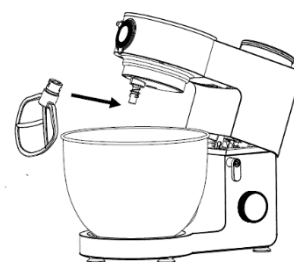


- 2) Взвесьте продукты, которые предназначены для смешивания и поместите их в чашу.
Вес продуктов не должен превышать 1,5 кг.



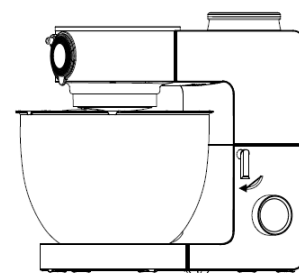
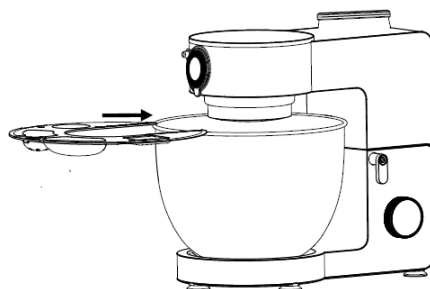
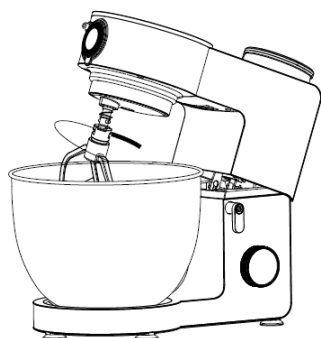
- 3) Поставьте чашу с продуктами в углубление корпуса, а затем поверните чашу по часовой стрелке до фиксации.

- 4) Установите нужную насадку (венчик, лопатку или крюк для теста) на поворотный вал верхнего блока.



- 5) Поверните установленную насадку примерно на четверть круга против часовой стрелки, чтобы насадка зафиксировалась. Убедитесь, что насадка надежно зафиксирована, потянув за нее вниз.

- 6) Плавно опустите верхний блок с насадкой вниз, пока блок не зафиксируется в горизонтальном положении. При опускании блока следите, чтобы не прищемить пальцы крышкой. Установите крышку чаши от брызг.



Выбор насадки и скорости перемешивания

Управление кухонной машиной осуществляется с помощью регулятора скорости. Скорость, которую следует установить зависит от используемого аксессуара/насадок.

Аксессуар		Скорость	Время, мин	Максимальный вес продуктов	Метод работы
Крюк для теста		1-3	3-5	1000 г муки и 538 г воды	30 секунд перемешивать при установленной скорости «1», затем 30 с на скорости «2», а затем в течение 2-4 мин на скорости «3», чтобы сформировать тесто.
Лопатка для перемешивания		2-4	3-10	660 г муки и 840 г воды	20 с со скоростью «2», затем в течение более 2 мин 40 с скорость «4»
Венчик для взбивания		5-6	3-10	3 яичных белка (минимум)	В течение 3-х минут и больше со скоростью «5»-«6».

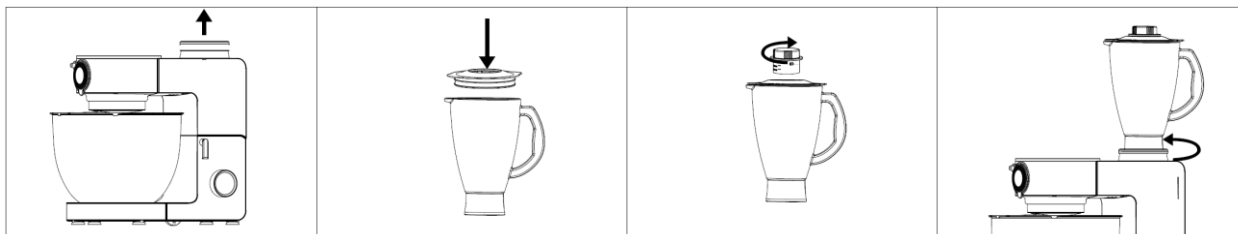
Использование блендера

Насадка-блендер служит для удобного и быстрого смешивания продуктов. С помощью блендера можно готовить супы, соусы, молочные коктейли, детское питание, овощи, напитки, десерты, пюре и т.д. Твердые продукты прежде чем могут быть помещены в блендер должны быть нарезаны на мелкие кусочки.

Внимание :

- 1) Перед тем, как устанавливать насадку-блендер отключите кухонную машину от сети питания. Перед включением кухонной машины убедитесь, что блендер правильно установлен и крышка надежно закреплена.
- 2) После того, как вы закончите использование блендера, выньте вилку из розетки, и снимите чашу блендера с прибора.
- 3) Пожалуйста, не добавляйте в чашу продукты с температурой выше 80°C.
- 4) Объем жидкости не должен превышать 1,5 л.
- 5) Не используйте блендер открытым (без крышки блендера)
- 6) Не снимайте чашу блендера или крышку во время работы.
- 7) Непрерывная работа блендера не должна превышать 3 минуты.

Как установить насадку-блендер :



- 1) Снимите крышку коннектора для насадки-блендера
- 2) Установите крышку на чашу блендера
- 3) Вставьте колпачок крышки в крышку блендера и закрутите её.
- 4) Поверните чашу блендера против часовой стрелки, чтобы плотно зафиксировать её.

Внимание :

Добавляйте ингредиенты, снимая колпачок крышки блендера во время работы, а не саму крышку. Пожалуйста, будьте внимательны во время работы. По окончании работы выньте вилку из розетки. После использования вымойте чашу, крышку и колпачок крышки блендера..

Как разобрать блендер после использования :

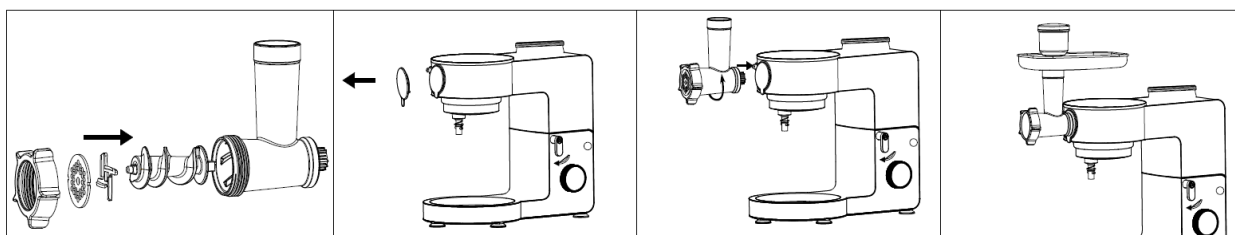
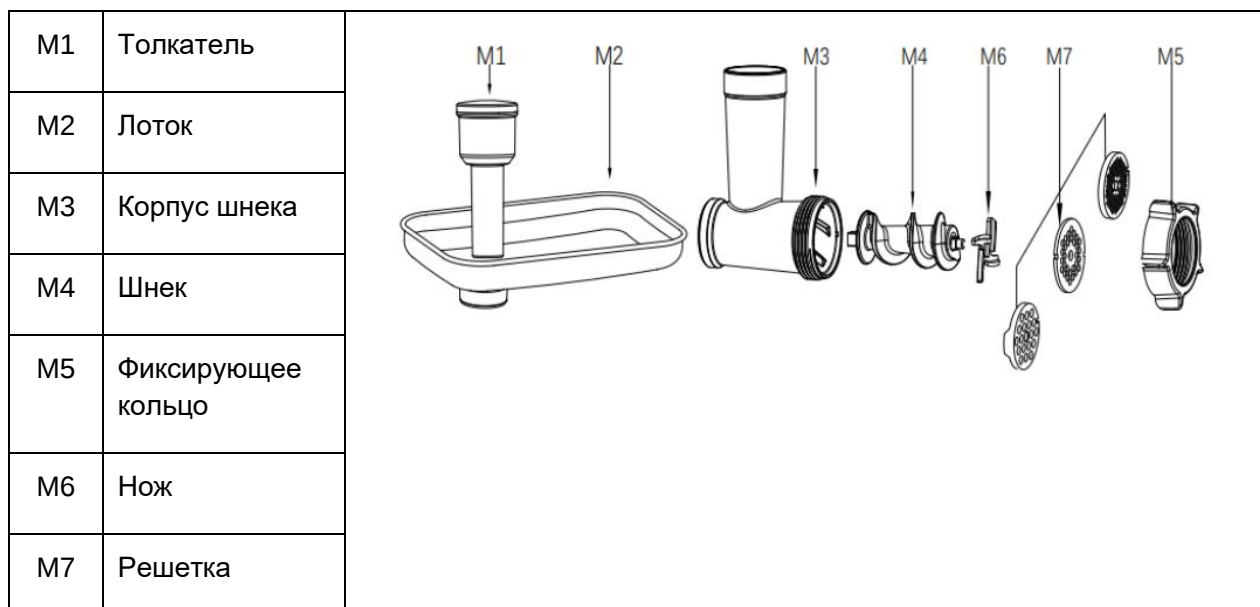
- 1) Установите регулятор скорости на кухонной машине на уровень «0» и выньте вилку шнура питания из розетки.
- 2) Открутите чашу блендера и поставьте её на стол.
- 3) Снимите крышку блендера
- 4) Держитесь за ручку чаши блендера одной рукой, другой рукой держите стеклянный корпус чаши блендера и медленно наклоняйте, чтобы перелить жидкость в другую емкость.

Рекомендации :

Удалите сердцевину и твердую кожицу фрукта, нарежьте его кусочками, положите в чашу блендера, а затем залейте водой. Оптимальное количество продуктов - 600 грамм, а воды - 900 грамм. Не превышайте отметку «максимум» на шкале чаши блендера. Наденьте крышку на чашу блендера и установите блендер на кухонную машину. Включите блендер в сеть, установите скорость на уровне 4 ~ 6 и подождите около 3 минут. Внимание: непрерывное общее время работы кухонной машины с использованием блендера не должно превышать 15 минут.

Использование мясорубки

Как собрать и использовать мясорубку :



- 1) Для установки мясорубки, сначала установите нож мясорубки M6 на шнек мясорубки M4, наденьте необходимую решетку мясорубки M7 (с крупными отверстиями, средними или мелкими), обратите внимание, чтобы пазы решетки мясорубки M7 совпали с пазами на корпусе шнека, и затяните фиксирующее кольцо M5 на корпусе шнека M3.
- 2) Снимите крышку коннектора мясорубки
- 3) Нажмите кнопку подъема верхней части корпуса кухонной машины на передней панели машины, возьмите корпус шнека M3, подсоедините его к коннектору и поверните против часовой, зафиксировав его.
- 4) Совместите выпускное отверстие лотка M2 с загрузочным отверстием мясорубки M3 и установите лоток на место.
- 5) Установите контейнер для фарша под решеткой мясорубки. Очистите мясо и нарежьте его на куски. Размеры кусочков не должны превышать входное отверстие лотка M2.
- 6) Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужную скорость, положите мясо на лоток M2 и поместите его в загрузочное отверстие. Пожалуйста, используйте толкатель M1, чтобы медленно вдавить мясо в загрузочное отверстие мясорубки.

Не проталкивайте мясо в мясорубку пальцами!

- 7) После использования переключите скорость на уровень «0» и выньте вилку из розетки.

Рекомендации по приготовлению:

Выньте кости из мяса и нарежьте мясо кусочками по 2,5 см. Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на «1»-«3», положите мясо в лоток, и мясорубка может непрерывно работать пока не перемелет до 3 кг за один раз.

Важно: время непрерывной работы мясорубки в один приём не может превышать 5 минут, а общее время продолжительной работы мясорубки не должно превышать 15 минут.

Приготовление колбасок.*

Как собрать и использовать мясорубку с насадками для приготовления колбасок

M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус шнека
M4	Шнек
M5	Фиксирующее кольцо
S1	Основа насадки для колбасок
S2	Насадка для колбасок

1) Установите основу насадки для колбасок S1 на шнек M4 и положите на нее насадку для колбасок S2. Затяните фиксирующее кольцо M5 на корпусе шнека M3.

2) Приготовьте фарш. Равномерно перемешайте вручную и замаринуйте на некоторое время.

3) Подготовьте оболочку для колбасок. Перед использованием опустите оболочку в воду и завяжите на конце узел. Вставьте оболочку в переднюю часть насадки для колбасок S2.

4) Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите нужную скорость с помощью регулятора, положите фарш в лоток, затем аккуратно вытяните оболочку. Когда колбаска достигнет необходимой длины, затяните оболочку и перевяжите веревкой, повторите необходимое количество раз.

5) Колбаски нужно повесить и высушить в течение некоторого времени. Полностью высушивать их не нужно.

Рецепты:

Фарш: 1 кг свинины, 16 г соли, 70 г сахара, 85 г кленового сиропа, 2 г белого перца, 7 г чесночного порошка, 5 г порошка пяти специй, 7 г перца, 15 г черного перца, 50 г картофельного крахмала и 90 г желтого рисового вина.

После того как фарш промаринуется в течение часа, вставьте вилку в розетку, а затем установите регулятор скорости на 3-6.

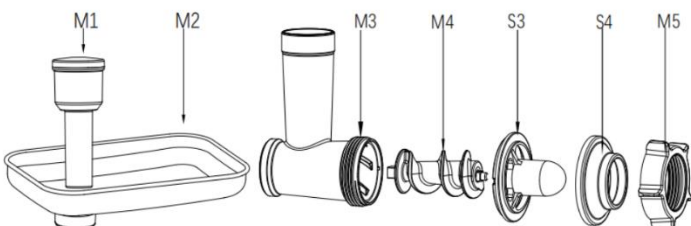
Важно: время непрерывной работы мясорубки в один приём не может превышать 5 минут, а общее время продолжительной работы мясорубки не должно превышать 15 минут.

* Аксессуары для приготовления колбасок в комплект не входят.

Приготовление кеббе.*

Как собрать и использовать насадки для кеббе :

M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус шнека
M4	Шнек
M5	Фиксирующее кольцо
S3	Основа насадки для колбасок
S4	Насадка для колбасок



1) Чтобы установить аксессуары для кеббе, сначала установите основу насадки для колбасок S3 на шнек M4 и наденьте насадку для кеббе S4. Затяните фиксирующее кольцо M5 на корпусе шнека M3.

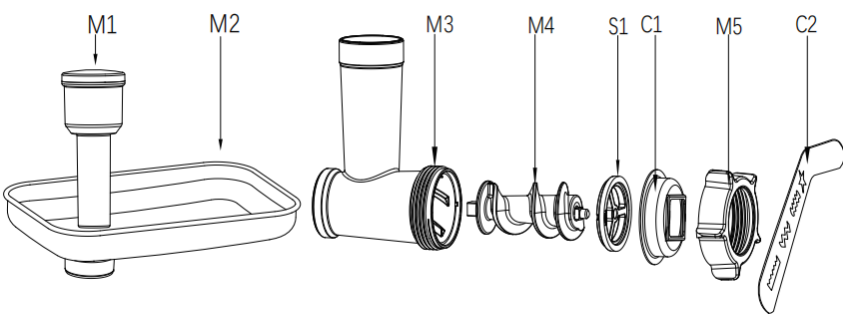
* Аксессуары для приготовления кеббе в комплект не входят.

Приготовление печенья.**

**Аксессуары для приготовления печенья в комплект не входят, приобретаются отдельно

Как собрать и использовать аксессуары для приготовления печенья :

M1	Толкатель
M2	Лоток
M3	Корпус шнека
M4	Шнек
M5	Фиксирующее кольцо
S1	Основа насадки для колбасок
C1	Формочка для печенья
C2	Насадку для



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

	печенья	
--	---------	--

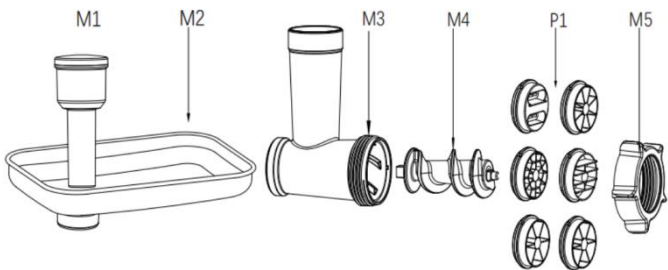
- 1) Установите аксессуары для приготовления печенья: сначала установите основу насадки для колбасок S1 на шнек M4, формочку для печенья C1 установите в фиксирующее кольцо M5, затяните фиксирующее кольцо M5 на корпусе шнека M3. Затем вставьте насадку для печенья C2 в передний паз формочки для печенья C1.
- 2) Установите насадку для печенья C2 на нужную форму.
- 3) Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите ручку скорости на нужную передачу.
- 4) Нарежьте тесто на полоски, положите в лоток. Печенье будет выдавливаться из выходной части мясорубки.
- 5) Если тесто прилипает к внутренней стороне корпуса шнека, вы можете протолкнуть его в корпус шнека с помощью толкателя M1.

Рецепты

Нарежьте тесто, замешанное из 1 кг муки и 500 г воды, на полоски, затем поочередно положите их в лоток, вставьте вилку в розетку, а затем установите регулятор скорости на 3-6. Пожалуйста, прекратите работу после непрерывной работы в течение 10 минут и не работайте непрерывно в течение 30 минут.

Использование насадок для теста.**

Как собрать и использовать **насадки для теста** :

M1	Толкатель	
M2	Лоток	
M3	Корпус шнека	
M4	Шнек	
M5	Фиксирующее кольцо	
P1	Насадки для теста	

- 1) Установите одну из насадок для теста P1 на шнек M4, затяните фиксирующее кольцо M5 на корпусе шнека M3.
- 2) Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите регулятор скорости на нужную скорость.
- 3) Замешанное тесто нарежьте на полоски, а затем поочередно поместите их в загрузочное отверстие мясорубки. Паста будет выдавлироваться из мясорубки.
- 4) Если тесто прилипает к внутренней стороне корпуса шнека, вы можете протолкнуть его в корпус шнека с помощью толкателя M1.

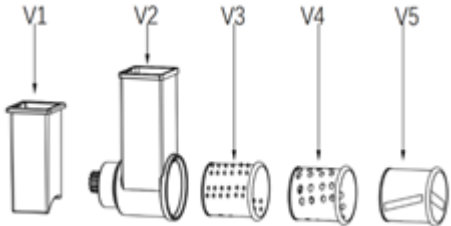
Рецепты:

Нарежьте тесто, замешанное из 1 кг муки и 500 г яичной жидкости, на полоски, затем поочередно положите их в загрузочное отверстие, вставьте вилку в розетку, а затем установите регулятор скорости на 3-6. Пожалуйста, прекратите работу после непрерывной работы в течение 10 минут и не работайте непрерывно в течение 30 минут.

****Насадки для теста в комплект не входят, приобретаются отдельно**

Использование овощерезки.*

Как собрать и использовать **овощерезку** для овощей :

V1	Толкатель	
V2	Корпус овощерезки	
V3	Терка (мелкая)	
V4	Терка (крупная)	
V5	Шинковка	

- 1) Снимите коннектор мясорубки
- 2) Установите выбранную терку или шинковку во внутреннюю часть корпуса овощерезки V2.
- 3) Нажмите кнопку подъема верхней части корпуса кухонной машины, подсоедините штуцер корпуса овощерезки V2 к коннектору мясорубки, поверните против часовой стрелки и зафиксируйте его.
- 4) Поместите емкость для продуктов под выпускное отверстие корпуса овощерезки.
- 5) Нарежьте картофель или другие овощи на кусочки, размер которых подходит для загрузочного отверстия корпуса овощерезки.
- 6) Вставьте вилку шнура питания в розетку, затем установите ручку скорости на скорость. Вставьте овощи во входное отверстие овощерезки и аккуратно нажмите толкателем V1.

Важно! Используйте только толкатель! Не используйте руки, чтобы протолкнуть овощи!

- 7) После использования установите регулятор скорости на 0 и выньте вилку из розетки.

Пожалуйста, прекратите работу после непрерывной работы в течение 5 минут, и не работайте овощерезкой в общей сложности более 15 минут.

*** Овощерезка в комплект не входит, приобретается отдельно.**

Устранение неисправностей

Пожалуйста, при возникновении неисправности воспользуйтесь рекомендациями в таблице ниже.

Если неисправность не устраняется, не разбирайте и не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный прибор, а обратитесь в сервисный центр.

Возможная проблема	Возможные причины	Решения
Прибор внезапно перестает работать во время использования.	Возможно, машина работает слишком долго, или температура окружающей среды слишком высокая, в результате чего двигатель машины перегревается; и машина запускает программу автоматического отключения для защиты от перегрева.	Установить скорость «0», отключить питание, подождать, пока машина вернется к комнатной температуре, и попробовать перезапустить (обычно требуется 15-30 минут, время охлаждения варьируется от температуры в помещении).
	Убедитесь в хорошем контакте вилки с розеткой.	Убедитесь, что вилка питания вставлена в розетку.
Прибор не работает	Проверьте, не отключено ли питание.	Перед началом работы дождитесь подачи питания
	Возможно, верхний блок не зафиксировался	Убедитесь, что верхний блок зафиксировался
Чрезмерный шум во время работы машины	На высокой скорости машина работает громче, чем на низких.	Выберите правильную скорость для перемешивания продуктов в соответствии с рекомендациями в инструкции
	Количество перемешиваемых продуктов слишком большое, что приводит к перегрузке машины	Уменьшите количество продуктов
	Напряжение в сети питания нестабильно	Если напряжение нестабильно, дождитесь стабилизации напряжения перед использованием прибора
	Слишком длительное время работы без перерыва	Если время работы слишком велико, остановитесь и остыньте в течение некоторого времени перед использованием.
Скорость машины падает, или скорость нестабильна	Слишком низкая температура в помещении причиной затвердевания смазочного материала в машине.	Уберите чашу для смешивания и дайте машине поработать на холостом ходу в течение 5 минут, чтобы размягчить смазку в машине и восстановить стабильность скорости.
	Ингредиенты перемешиваются слишком сильно и слишком много, что приводит к слишком большой нагрузке на машину.	Уменьшите объем продуктов
	Перепады напряжения	Используйте кухонную машину, когда

		напряжение станет стабильным.
Раскачивание и вибрация машины во время работы	Возможно, отсутствуют ножки на нижней поверхности кухонной машины.	Проверьте, не потерялись ли силиконовые ножки на основании. Если нет, найдите и закрепите их.
	Основание, на котором стоит прибор, мягкое и/или неровное	Поместите прибор на ровную, твёрдую и плоскую столешницу для использования
Верхний блок не возвращается в горизонтальное положение после установки крышки для защиты от брызг и чаши для смешивания	Убедитесь, что крышка для защиты от брызг установлена верно, а чаша для смешивания собрана.	Поверните крышку для защиты от брызг и установите ее на место, а также установите чашу на место.
Тесто темнеет после использования кухонной машины	В тесто попадают посторонние примеси при перемешивании	Проверьте состояние верхнего блока, насадок, поворотного вала. Убедитесь, что они сухие, не имеют ржавчины, коррозии и т.п.

Чистка и уход

ВАЖНО! Перед чисткой отключите прибор от сети питания!

Очищайте кухонную машину сразу же после каждого использования.

Снимите насадку и чашу. Сразу же вымойте насадку, чашу и крышку теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем.

Если необходимо, используйте мягкое моющее средство и воду. Не используйте агрессивные моющие средства. Не погружайте прибор в воду.

Рекомендуется мыть насадки немедленно, чтобы продукты не успели застыть и прилипнуть, и чтобы на них не начали размножаться бактерии.

Насадки кухонной машины не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Подождите, пока корпус кухонной машины остынет. Протрите корпус прибора мягкой слегка влажной тканью, а затем протрите сухой тканью, чтобы отполировать поверхность.

Протрите поворотный вал от черной полоски, которая образуется в процессе его вращения.

Также протрите шнур питания, если на него попали продукты.

Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

ВНИМАНИЕ! Запрещается погружать корпус кухонной машины в воду или мыть его под краном!

Периодически протирайте пыль со шнура питания.

Очистка корпуса	1. Не погружайте машину в воду. Не лейте воду непосредственно над машиной. Необходимо избегать попадания воды на корпус во избежание короткого замыкания, поражения электрическим током, утечки, ржавчины и других неисправностей. 2. Не используйте для протирания машины чрезмерно мокрую ткань, допускается протирать только слегка влажной тканью. 3. Не используйте агрессивные моющие средства, уксус, соль и другие агрессивные, сильнокислотные, сильнощелочные или абразивные чистящие средства для очистки корпуса машины, иначе можно повредить поверхность машины.
Очистка насадок	1. Не кладите насадки в посудомоечную машину и не мойте их коррозионными, сильно кислотными или щелочными чистящими средствами. 2. Своевременно очищайте насадки, не замачивайте их надолго в моющем средстве, соленой воде, уксусе и других агрессивных жидкостях. 3. После очистки высушите насадки, обратите внимание, чтобы и внутренние детали успели высохнуть. 4. Не используйте острые и грубые инструменты для чистки аксессуаров. В противном случае легко повредить поверхность аксессуаров.
Специальная очистка	1. Вращающийся выходной вал будет давать немного черных следов из-за высокой скорости и трения во время работы машины. После каждого использования, пожалуйста, своевременно очищайте его и держите деталь сухой. 2. Обратите внимание на детали с острыми лезвиями и или принадлежности с острыми краями, будьте осторожны при их очистке.
Хранение и обслуживание	1. Вы можете использовать оливковое масло для нанесения на поверхность чаши для смешивания. 2. Когда машина не используется, ее можно накрыть упаковочным пакетом и поместить в сухое место.

Гарантия и ремонт

Данный прибор был изготовлен и испытан по необходимым методикам. Производитель предоставляет гарантию на нормальную работу прибора в течение 12 месяцев со дня покупки при соблюдении условий, указанных в гарантийном талоне изделия, и следующих ниже пунктов:

Все недостатки, связанные с дефектами материала и производства, во время действия гарантийного срока устраняются бесплатно. Рекламации должны регистрироваться непосредственно после обнаружения недостатков.

На ущерб, вызванный ненадлежащим обращением, обслуживанием, неправильной установкой или содержанием, неквалифицированным подключением или инсталляцией, а также непреодолимой силой или другими внешними влияниями, гарантийные обязательства не распространяются.

Мы оставляем за собой право при получении рекламации ремонтировать или заменять неисправные детали либо обменивать прибор. Замененные детали переходят в нашу собственность.

На основе гарантии невозможны любые дальнейшие претензии. Право на гарантию покупатель получает при условии предъявления правильно заполненного гарантийного талона.

Для гарантийного ремонта обращайтесь только в специализированные сервисные центры.

Условия гарантийного ремонта, адреса авторизованных сервисных центров можно узнать на сайте компании www.tesler-electronics.ru

Прочая информация

Товар соответствует требованиям технических регламентов Таможенного союза "Электромагнитная совместимость технических средств" (ТР ТС 020/2011), "О безопасности низковольтного оборудования" (ТР ТС 004/2011) и технического регламента Евразийского экономического союза "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники" (ТР ЕАЭС 037/2016). Полную информацию о сертификате вы также можете получить у продавца.

**Дата производства**

Каждому изделию присваивается уникальный серийный номер в виде буквенно-цифрового ряда, который содержит следующую информацию: модель изделия, дату производства, порядковый номер изделия. Серийный номер располагается на задней панели продукта и в гарантийном талоне. Пример серийного номера: 054KM18600723100049, где последние пять цифр (00049) – порядковый номер изделия, 1 цифра, предшествующая порядковому номеру (1) - для служебного использования, а 4 цифры перед ними – месяц и год производства (0723).

Изготовитель: Санлида Электрикал Технолоджи Ко., ЛТД

Адрес: 101, Билдинг А, 27 Цзянцзюньмао Коммьюнити, Вулян Коммьюнити, Лунган стрит, Лунган Дистрикт, Шеньчжень, Китай.

Импортёр: ООО «Перспектива Т».

Адрес: 117218, г. Москва, ул. Кржижановского, д. 29, корп. 5, пом. I, ком. 11.

Сделано в Китае

Manufacturer: Sanlida Electrical Technology Co., Ltd

Address: 101, Building A, 27 Jiangjunmao Community, Wulian Community, Longgang street, Longgang District, Shenzhen, China

Importer: LLC «Perspektiva T».

Address: ul. Krzhizhanovskogo, d. 29, korp.5, pom. I, k.11, Moscow, 117218, Russia.

Made in China