



ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



МОДЕЛИ

LX 10011-1

LX 10011-2

LX 10011-3

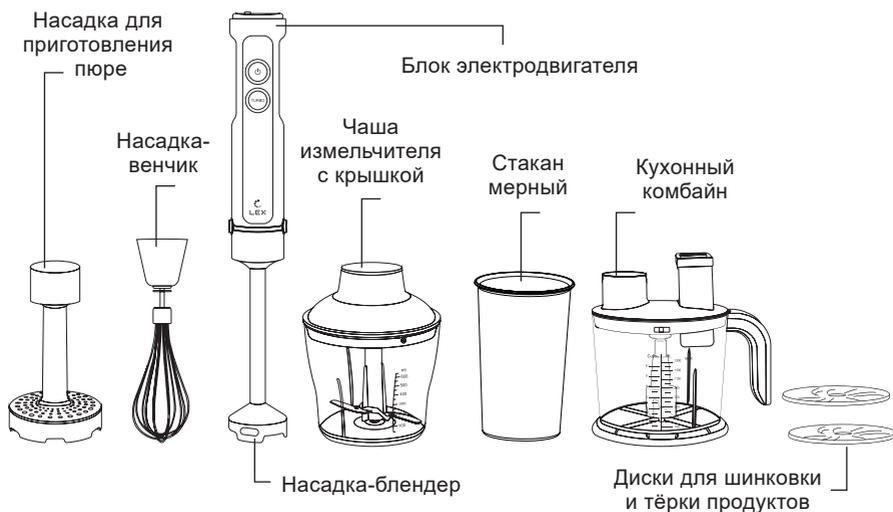
СОДЕРЖАНИЕ.....	3
ВВЕДЕНИЕ.....	4
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА.....	6
ЧИСТКА ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА	10
КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	11
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	14
ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	16
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	17

Уважаемый покупатель!

*Благодарим Вас за то, что выбрали продукцию LEX.
Надеемся, что блендер станет незаменимым помощником на Вашей кухне и поможет приготовить много вкусных блюд.*



Перед началом использования прибора, ознакомьтесь, пожалуйста, с руководством пользователя.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Обязательно прочитайте руководство пользователя перед включением и использованием блендера! Правильная эксплуатация не только поможет избежать травм, но и продлит срок службы устройства.

1. Перед подключением блендера к сети проверьте, соответствует ли ваше напряжение номинальной мощности устройства.
2. Не оставляйте включенный в сеть блендер без присмотра.
3. Чтобы избежать поражения электрическим током, не погружайте прибор в воду и не допускайте соприкосновения шнура переменного тока с водой или другими жидкостями.

4. Если вы не используете блендер, а также перед установкой/снятием дополнительных насадок, выполнением чистки отключайте устройство от электросети.

5. Обратите внимание: замена поврежденного шнура должна производиться изготовителем или квалифицированными специалистами сервисного центра.

6. Нельзя допускать, чтобы шнур питания свисал с края стола или кухонной рабочей поверхности или находился в контакте с острыми предметами или горячими поверхностями.

- Во избежание порезов, не следует прикасаться к острым краям насадок-ножей, а также вращающимся частям устройства во время использования.

- Во время смешивания/измельчения ингредиентов нужно держать руки и столовые приборы вне контейнера, чтобы предотвратить возможность серьезных травм или повреждения устройства.

- Скребок можно использовать только когда устройство не работает.

7. Подключать прибор к источнику питания можно только тогда, когда он будет полностью собран.

8. Нельзя допускать намокания моторного блока, шнура или вилки устройства.

9. Обратите внимание: блендер обеспечивает кратковременную работу. Максимальная продолжительность за одно использование не должна превышать **1 минуты**. После этого устройство следует отключить минимум на **3 минуты** перед следующим использованием. Блендер можно использовать не более **1 минуты** для обработки продуктов средней степени твердости и не более **10 секунд** для обработки твердых продуктов.

10. После каждого процесса измельчения/смешивания устройство должно остывать до комнатной температуры.

11. Блендер имеет **две скорости**:

- для использования низкой скорости следует нажать и удерживать кнопку скорости;

- для использования устройства в более мощном режиме, нажмите и удерживайте кнопку турбо.

12. Дети не должны играть с блендером!

13. Устройство не должно использоваться детьми младше 8 лет. Хранить блендер нужно в недоступном для детей месте.

14. Допустима эксплуатация устройства детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они были проинструктированы и знают меры безопасности.

15. Запрещается использовать прибор не по назначению. Это может привести к травмам.

16. Будьте осторожны, если наливаете в чашу блендера горячую жидкость, процесс испарения может привести к ожогам.

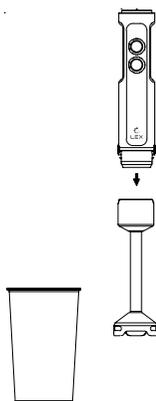
17. Ручной блендер не предназначен для обработки продуктов в промышленных объемах. Допустимо использование для бытовой обработки небольшого объема пищевых продуктов:

- в домашнем хозяйстве;
- персоналом кухонных зон в магазинах, офисах, гостиницах и т.д.;
- клиентами гостиниц, moteлей и т.д.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПОГРУЖНОГО БЛЕНДЕРА

Использование насадки блендера для смешивания и пюрирования

При помощи насадки для смешивания/пюрирования вы можете смешивать майонез, соусы, коктейли, пюрировать ингредиенты для детского питания, супов-пюре.



1. Установите нужную насадку на основной блок с ручкой, поверните ее и зафиксируйте.
2. Подключите блендер к сети.
3. Чтобы избежать брызг при смешивании, поместите насадку в емкость с ингредиентами перед включением.
4. Не меняя положения ручки питания, нажмите кнопку нужной скорости.
5. Перемещайте насадку при помощи ручки блендера, чтобы обеспечить равномерное смешивание/измельчение.
6. После использования, устройство следует отключить от сети, разобрать, промыть насадки под проточной водой и просушить их.

ВНИМАНИЕ

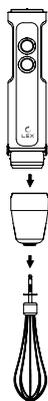
Нельзя допускать попадание жидкости на места соединения элементов.

Если смешивание происходит в высокой чаше блендера не следует наполнять ее более, чем на **1000 мл**.

Когда вы смешиваете продукты в кастрюле или другой емкости, не забудьте снять ее с огня и дать содержимому немного остыть, чтобы избежать перегрева устройства.

Использование насадки-венчика

Используя насадку-венчик можно взбивать в пышную массу сливки, яйца и другие продукты с легкой консистенцией, делать десерты быстрого приготовления.



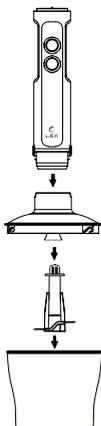
1. Установите нужную насадку на основной блок с ручкой, поверните ее и зафиксируйте.
2. Подключите блендер к сети.
3. Чтобы избежать брызг при смешивании, поместите насадку в емкость с ингредиентами перед включением.
4. Не меняя положения ручки питания, нажмите кнопку нужной скорости.

ВНИМАНИЕ

Не взбивайте более тяжелые смеси, такие как масло, маргарин с сахаром. Это может повредить насадку-венчик. Не взбивайте одновременно более 6 яичных белков, 1000 мл сливок или других продуктов с жидкой консистенцией.

Использование измельчителя

Измельчитель позволит нарезать мясо, мягкий сыр, овощи, фрукты, зелень, хлеб, а также волокнистые продукты (ревень, сельдерей, лук-порей). Не используйте эту опцию для измельчения твердых продуктов, таких как зерна кофе, кубики льда, редька, мускатный орех, шоколад, замороженные фрукты, твердые сорта сыра. Это может привести к повреждению техники.



Перед измельчением необходимо:

- зачистить мясо от сухожилий, удалить кости и хрящи;
- из фруктов удалить косточки/бобки;
- почистить фрукты, овощи, если они имеют плотную кожуру;
- нарезать ингредиенты кубиками размером **1-2 см**.

1. Установите лезвие измельчителя в чашу.
2. Добавьте ингредиенты для смешивания.
3. Установите крышку измельчителя, поверните и зафиксируйте ее.
4. Установите ручку питания, поверните и зафиксируйте ее.
5. Подключите устройство к электросети. Держа чашу неподвижно, нажмите кнопку **включения/выключения**.

6. После использования устройство нужно отключить от сети, разобрать, промыть чашу, крышку и нож под проточной водой и тщательно просушить эти детали.

Использование насадки для измельчения картофеля



Предварительно картофель нужно помыть, почистить, отварить и остудить до комнатной температуры.

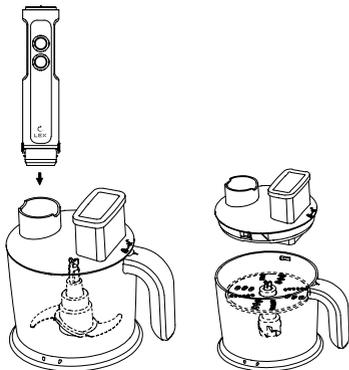


1. Поместите отваренный картофель в чашу для смешивания или в достаточно большую емкость.
2. Установите насадку для измельчения картофеля и нажмите кнопку включения.
3. Перемещайте насадку для измельчения картофеля, осторожно поднимая и опуская, пока не будет достигнута желаемая текстура.
4. Выключите устройство, прежде чем вынуть насадку из чаши, выньте вилку питания из розетки.
5. После использования насадку и чашу следует отсоединить, промыть и просушить.

Использование насадки кухонного комбайна

Комбайн позволит нарезать, измельчить мясо, мягкий сыр, овощи, фрукты, зелень, хлеб, а также волокнистые продукты (ревень, сельдерей, лук-порей).

Не используйте эту опцию для измельчения твердых продуктов, таких как зерна кофе, кубики льда, редька, мускатный орех, шоколад, замороженные фрукты, твердые сорта сыра. Это может привести к повреждению лезвий и техники.



1. Установите смесительный контейнер на ровную и чистую рабочую поверхность.

2. Выберите один из ножей-насадок в зависимости от того, что вы хотите сделать, вставьте его в держатель, а держатель в контейнер и убедитесь, что всё плотно закреплено.

3. Выберите одно из следующих приспособлений для кухонного комбайна:

- диск для шинковки;
- диск для тёрки;
- двухсторонний нож (**S** образный нож).

Вал используется для всех трёх насадок кухонного комбайна.

ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны, чтобы не порезаться.

4. Загрузите продукты в контейнер.
5. Установите крышку на контейнер и поверните до упора против часовой стрелки.
6. Установите основной блок с ручкой на крышку смесительного контейнера кухонного комбайна и зафиксируйте его.
7. Вставьте вилку в розетку.
8. Придерживая устройство, включите его при помощи кнопки на основном блоке.

ВНИМАНИЕ

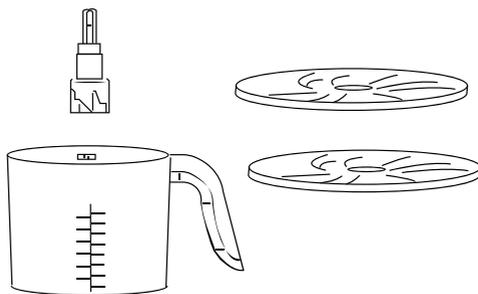
Во время эксплуатации нельзя опускать пальцы в смесительный контейнер. Для проталкивания используйте только специальный проталкиватель, который идет в комплекте.

Использование диска для шинковки

Поместите вал в центр чаши кухонного комбайна. Одна из сторон измельчающего диска предназначена для крупной нарезки, а другая – для тонкой нарезки. Выберите сторону, которая больше всего подходит для обработки ваших ингредиентов. Совместите отверстие в центре диска с валом и убедитесь, что оно плотно закреплено, осторожно надавив вниз. Установите крышку контейнера для кухонного комбайна на место и убедитесь, что она правильно выровнена и зафиксирована на месте.

ВНИМАНИЕ

Соблюдайте меры предосторожности при обращении с диском. Будьте осторожны, чтобы не порезаться!



Использование диска для тёрки продуктов

Поместите вал в центр контейнера кухонного комбайна. Одна из сторон реверсивного режущего диска предназначена для получения крупных кусочков, а другая - для мелкого натирания. Используйте ту сторону, которая больше всего подходит для ваших пищевых продуктов. Прикрепите вал к центру диска и убедитесь, что он плотно закреплён, осторожно надавив вниз.

Установите крышку чаши кухонного комбайна на место и убедитесь, что она установлена надлежащим образом и зафиксирована на месте.

ВНИМАНИЕ

При работе с насадками для шинковки и тёрки не прилагайте чрезмерных усилий при проталкивании продуктов! Это может привести к перегрузке и поломке насадок.

Использование двухстороннего ножа для измельчения

Осторожно держите нож для измельчения в одной руке, а другой рукой поместите вал в центр ножа для измельчения. Лезвие должно располагаться у основания шпинделя. Лезвие ножа будет свободно вращаться на валу, но будет зафиксировано на месте во время работы.

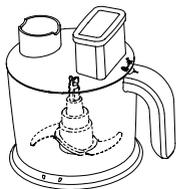
Поместите ингредиенты в контейнер для кухонного комбайна или в контейнер, в зависимости от того, как он будет использоваться. Не превышайте максимальную отметку наполняемости чаши процессора.

Установите крышку чаши для кухонного комбайна на место и убедитесь, что она установлена надлежащим образом и зафиксирована на месте.

При использовании измельчителя удерживайте кнопку включения не более **3-5 секунд** с перерывами на **1-2 секунды** – это позволит лучше контролировать процесс измельчения продукта и избежать перегрева двигателя.

ВНИМАНИЕ

Будьте осторожны, чтобы не порезаться! Обращайтесь с ножами осторожно, так как они очень острые.



1. Вставьте вилку в розетку.
2. Придерживая устройство, включите его при помощи кнопки на основном блоке.
3. По окончании работы, отключите устройство от сети, помойте и просушите ножи и чашу комбайна.



Во время эксплуатации нельзя опускать пальцы в чашу кухонного процессора. Для проталкивания используйте только специальный толкатель, который идёт в комплекте. Если в процессе вам нужно добавить какие-либо ингредиенты, выключите устройство, дождитесь полной остановки двигателя. Только после этого можно безопасно извлечь толкатель и добавить недостающие продукты в загрузочное отверстие.

ВНИМАНИЕ

Если в процессе вам нужно добавить какие-либо ингредиенты, выключите устройство, дождитесь полной остановки двигателя. Только после этого можно безопасно извлечь толкатель и добавить недостающие продукты в загрузочное отверстие.

8. По окончании работы, отключите устройство от сети, помойте и просушите ножи и контейнер.

ВНИМАНИЕ

Крышку смесительного контейнера нельзя мыть в посудомоечной машине. Элемент следует протирать влажной салфеткой или быстро промывать под проточной водой.

Чистка погружного блендера

Проявляйте осторожность при приготовлении пищи: следите за тем, чтобы все элементы устройства, которые соприкасаются с пищей были чистыми, стерильными. Используйте стерилизующий раствор в соответствии с инструкциями производителя.

Совет: при переработке продуктов, обладающих красящими пигментами, например, свеклы, моркови, краснокочанной капусты, пластмассовые детали блендера могут окраситься. Удалить налет можно при помощи нескольких капель растительного масла и салфетки.

1. Перед чисткой и мытьем элементов устройства всегда выключайте блендер и вынимайте вилку из розетки.

2. Не прикасайтесь к острым лезвиям.

3. Основной блок, крышку измельчителя, венчик, насадку для приготовления картофельного пюре нельзя погружать в воду и использовать для их чистки абразивные материалы. Протирайте детали влажной тканью, а затем вытирайте насухо.

4. Держатель можно частично ненадолго замочить в теплом мыльном растворе, затем промыть и просушить.

5. Ножи-насадки, чашу, контейнер, проталкиватель можно мыть в проточной воде с моющими средствами.

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

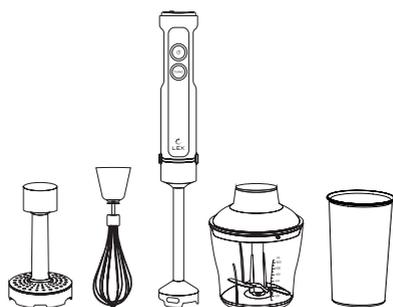
Комплектация и технические характеристики

МОДЕЛЬ	LX 10011-1
ОБЪЁМ ЧАШИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	1 500 мл
МОЩНОСТЬ	1 500 Ватт
ТИП УПРАВЛЕНИЯ	механический
ТУРБО - РЕЖИМ	есть
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ	плавная
ЧАСТОТА СЕТИ	50-60 Гц.
ДОПУСТИМОЕ НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ	220-240 В
ВЕС БРУТТО/НЕТТО	2,7 кг / 2,4 кг
ДЛИНА ЭЛЕКТРОШНУРА	105 см
БЛОК ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ	1 шт.
СТАКАН МЕРНЫЙ	1 шт.
НАСАДКА-БЛЕНДЕР	1 шт.
НАСАДКА-ВЕНЧИК	1 шт.
НАСАДКА ДЛЯ ШИНКОВКИ	1 шт.
НАСАДКА ДЛЯ ТЁРКИ	1 шт.
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ	1 шт.
S-ОБРАЗНЫЙ НОЖ	1 шт.
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1 шт.
КУХОННЫЙ КОМБАЙН	1 шт.
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	1 шт.
ТОЛКАТЕЛЬ	1 шт.



КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	LX 10011-2
ОБЪЁМ ЧАШИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	600 мл
МОЩНОСТЬ	1 500 Ватт
ТИП УПРАВЛЕНИЯ	механический
ТУРБО-РЕЖИМ	есть
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ	плавная
ЧАСТОТА СЕТИ	50-60 Гц
ДОПУСТИМОЕ НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ	220-240 В
ВЕС БРУТТО/НЕТТО	1,43 кг / 1,42 кг
ДЛИНА ЭЛЕКТРОШНУРА	105 см
БЛОК ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ	1 шт.
ЧАША ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ С КРЫШКОЙ	1 шт.
СТАКАН МЕРНЫЙ	1 шт.
НАСАДКА-БЛЕНДЕР	1 шт.
НАСАДКА-ВЕНЧИК	1 шт.
НАСАДКА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЮРЕ	1 шт.
S-ОБРАЗНЫЙ НОЖ	1 шт.
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1 шт.
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	1 шт.



КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	LX 10011-3
ОБЪЁМ ЧАШИ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ	600 мл
МОЩНОСТЬ	1 500 Ватт
ТИП УПРАВЛЕНИЯ	механический
ТУРБО-РЕЖИМ	есть
РЕГУЛИРОВКА СКОРОСТИ	плавная
ЧАСТОТА СЕТИ	50-60 Гц
ДОПУСТИМОЕ НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ	220-240 В
ВЕС БРУТТО/НЕТТО	1,43 кг / 1,25 кг
ДЛИНА ЭЛЕКТРОШНУРА	105 см
БЛОК ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ	1 шт.
ЧАША ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ С КРЫШКОЙ	1 шт.
СТАКАН МЕРНЫЙ	1 шт.
НАСАДКА-БЛЕНДЕР	1 шт.
НАСАДКА-ВЕНЧИК	1 шт.
S-ОБРАЗНЫЙ НОЖ	1 шт.
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	1 шт.
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	1 шт.



ПРИМЕЧАНИЕ

Внешний вид изделия, цвет и комплектация изделия могут быть изменены производителем без предварительного уведомления. Все изменения по усовершенствованию изделия будут учтены в новой версии руководства по эксплуатации.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Причина	Способ исправления
Двигатель не запускается	Двигатель перегрелся	Отключите прибор от электропитания и дайте двигателю остыть
	Произошел сбой питания	Вставьте вилку в электрическую розетку. Не используйте переходники и удлинители. Убедитесь, что главный выключатель включен
	Электрический провод повреждён	Обратитесь в Авторизованный Сервисный Центр для замены
	Электричество отключено	Убедитесь, что главный выключатель включен
Блендер останавливается во время работы	Возможно, двигатель перегрелся	Отключите прибор от электропитания и дайте ему остыть

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае повреждения блендера или сетевого шнура, сдайте изделие в Авторизованный Сервисный Центр LEX для ремонта, чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора.

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем зайдите на веб-сайт www.lex1.ru или обратитесь с вопросом по телефону Горячей Линии LEX: **8-800-700-86-24** (звонок по России бесплатный).

Гарантия не может быть предоставлена при:

- механических и тепловых повреждениях устройства и шнура;
- наличии следов самостоятельной разборки прибора.



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Срок службы прибора – 3 года.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)» УТИЛИЗАЦИЯ ОЭЭО (RAEE): Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по раздельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяют избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

LEX активно участвует в сохранении окружающей среды:

- осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации;
- в производстве применяются более экологически чистые хладагенты;
- сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники;
- используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника LEX соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т.д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации – не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.





ВАША ОСОБАЯ ТЕХНИКА



Изготовитель: «FLYING ELECTRONIC CO.,LTD» Design by Lex Group (Italy)
Импортер: ООО «Технолэнд» («Technoland Ltd»), 197375, г. С-Петербург, ул.
Вербная, д. 27, лит. А, Россия.
Сделано в КНР.

Данная техника имеет сертификат соответствия таможенного союза ЕАС.
Данная Техника изготовлена в соответствии с требованиями регламента
Таможенного Союза: ТР ТС 004/2011 – «О безопасности низковольтного обо-
рудования». ТР ТС 020/2011 – «Электромагнитная совместимость техниче-
ских средств». ТР ЕАЭС 037/2016 – «Об ограничении применения опасных
веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Дата изготовления указана на устройстве в следующем формате:
ММYYВВВВ, где **ММ** – месяц изготовления, **YY** – год изготовления,
ВВВВ – номер модели в партии.

www.lex1.ru

