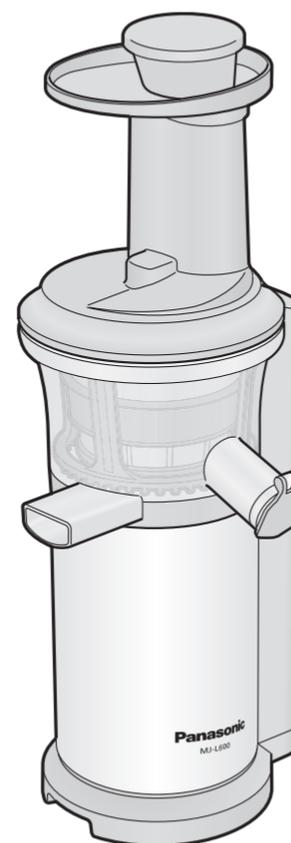


Panasonic®

Инструкция по эксплуатации Інструкція з експлуатації Пайдалану туралы нұсқаулар



Шнековая соковыжималка
(для домашнего использования)

Шнекова соковижималка
(для домашнього використання)

Шнекті шырынсыққыш
(Үйде пайдалануға арналған)

Модель **MJ-L600**

Русский

Українська мова

Қазақ тілі

Благодарим Вас за покупку продукта компании Panasonic.

- Этот продукт предназначен только для домашнего использования.
- Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию, чтобы правильно и безопасно использовать продукт.
- Перед использованием этого изделия **уделите особое внимание разделам «Правила техники безопасности» и «Важная информация» (стр. RU2-10).**
- Пожалуйста, сохраните эту Инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования.

Дякуємо Вам за покупку продукту компанії Panasonic.

- Цей продукт призначений тільки для домашнього використання.
- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію, щоб правильно і безпечно використовувати продукт.
- Перед використанням приладу, **будь ласка, приділіть особливу увагу розділу «Заходи безпеки» та «Важлива інформація» (стор. UA2-10).**
- Будь ласка, збережіть цю Інструкцію з експлуатації для подальшого використання.

Panasonic өнімін сатып алғаныңыз үшін рақмет.

- Бұл өнім тек үйде пайдалануға арналған.
- Өнімді дұрыс және қауіпсіз пайдалану үшін осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл өнімді пайдалану алдында **«Қауіпсіздік шаралары» және «Маңызды ақпарат» бөліміне (KZ2-10 беті) ерекше көңіл бөліңіз.**
- Пайдалану туралы нұсқауларды болашақта пайдалану үшін сақтаңыз.

Панасоник Тайвань Ко., Лтд.
Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Панасоник Тайвань Ко., Лтд.

Panasonic Taiwan Co., Ltd.
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Taiwan Co., Ltd. 2017

JZ50K1591
DL0517E10317

TQ

Отпечатано в Китае

Содержание	Страница
Правила техники безопасности	RU2
Важная информация	RU10
Наименования компонентов и инструкция по обращению	RU11
Перед использованием	
• Снятие и установка компонентов	RU12
• Предохранитель	RU14
• Подготовка ингредиентов для насадки соковыжималки / насадки для смузи, супов-пюре и соусов	RU15
• Подготовка ингредиентов при работе с насадкой для замороженных продуктов	RU17
Как использовать	RU18
Как чистить	RU19
Поиск и устранение неисправностей	RU21
Автоматический прерыватель цепи	RU22
Запасные части	RU22
Спецификации	RU23
Рецепты	RU24
ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ	RU27

Зміст	Сторінка
Заходи безпеки	UA2
Важлива інформація	UA10
Назви компонентів та інструкція щодо поводження	UA11
Перед використанням	
• Зняття і встановлення компонентів	UA12
• Захисний фіксатор	UA14
• Підготовка інгредієнтів до використання насадки соковыжималки / для смузі	UA15
• Підготовка інгредієнтів до роботи з насадкою для заморожування	UA17
Як використовувати	UA18
Як чистити	UA19
Пошук і усунення несправностей	UA21
Автоматичний переривач	UA22
Запасні частини	UA22
Специфікації	UA23
Рецепти	UA23
Декларація про Відповідність	UA26

Мазмұны	Бет
Қауіпсіздік шаралары	KZ2
Маңызды ақпарат	KZ10
Бөлшек атаулары және жұмыс істеу туралы нұсқаулар	KZ11
Пайдалану алдында	
• Бөлшектерді бөлшектеу және жинау	KZ12
• Сақтандырғыш	KZ14
• Шырын сыққыш саптамаларына / смузиге, езбе-сорпаларға және тұздықтарға арналған саптамаларға ингредиенттерді дайындау	KZ15
• Мұздатылған өнімдерге арналған саптамамен жұмыс істеу кезінде ингредиенттерді дайындау	KZ17
Пайдалану әдісі	KZ18
Тазалау әдісі	KZ19
Ақаулықтарды іздеу және жою	KZ21
Тізбекті автоматты түрде үзуші	KZ22
Қосалқы бөлшектер	KZ22
Техникалық сипаттамалары	KZ23
Рецепттер	KZ24
ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	KZ27

Правила техники безопасности Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

С целью предотвращения несчастных случаев или травмирования пользователя и других лиц, а также для предупреждения порчи имущества следует обязательно придерживаться правил, изложенных ниже.

■ Следующие таблицы указывают на степень тяжести последствий неправильного обращения с прибором.

 СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.
 ОСТОРОЖНО	Предупреждает о возможных опасностях, которые могут привести к незначительным травмам или повреждениям имущества.

■ Символы классифицируются и объясняются следующим образом.

 Этот символ указывает на действия, которых следует избегать.

 Этот символ указывает на действия, которые должны быть выполнены.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для исключения риска поражения электрическим током, пожаров вследствие короткого замыкания, возгораний, ожогов или травм

-  ● **Запрещено разбирать, самостоятельно ремонтировать и видоизменять прибор.**
→ Обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор или в сервисный центр компании Panasonic.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для исключения риска поражения электрическим током, пожаров вследствие короткого замыкания, возгораний, ожогов или травм

-  ● **Берегите сетевой кабель и штепсельную вилку от повреждений.**
Строго запрещается выполнять следующие действия с кабелем питания. Видоизменять, располагать в соприкосновении с нагревательными приборами или вблизи них, сгибать, перекручивать, натягивать, прокладывать через острые поверхности, ставить сверху тяжелые предметы, связывать сетевой кабель жгутом, а также переносить прибор, удерживая его сетевым кабелем.



- **Не включайте и не выключайте штепсельную вилку мокрыми руками.**
- **Запрещено использовать прибор, если его сетевой кабель или штепсельная вилка повреждены, или если штепсельная вилка не плотно входит в бытовую сетевую розетку.**
→ Если кабель питания прибора поврежден, во избежание опасных ситуаций его следует заменить у производителя, авторизованного сервисного агента или квалифицированного специалиста.
- **Не позволяйте младенцам и детям играть с упаковочным материалом.**
(Это может привести к удушью.)

Правила техники безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для исключения риска поражения электрическим током, пожаров вследствие короткого замыкания, возгораний, ожогов или травм

-  ● Это изделие не предназначено для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами без соответствующих знаний и опыта; использование прибора такими людьми допускается только под наблюдением лица, отвечающего за их безопасность, и при условии предоставления с его стороны четких инструкций по работе с прибором. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Держите сетевой кабель в недоступном для детей месте. Следите, чтобы сетевой кабель не свисал с края стола или рабочей поверхности.
- Не разрешайте детям младшего и среднего возраста приближаться к электроприбору.
 - Дети не осознают опасностей, которые возникают в связи с неправильным использованием электроприборов.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для исключения риска поражения электрическим током, пожаров вследствие короткого замыкания, возгораний, ожогов или травм

-  ● Немедленно прекратите использование прибора и извлеките его вилку из розетки в случае, если этот прибор начнет работать неправильно.
(Это может привести к выделению дыма, пожару, поражению электрическим током или ожогам.)
Примеры нарушений работы или поломок
 - Штепсельная вилка и сетевой кабель чрезмерно нагреваются.
 - Сетевой кабель поврежден, или мощность прибора значительно снизилась.
 - Корпус двигателя деформирован, имеет повреждения или нагрет до чрезмерно высокой температуры.
 - Во время использования возникает необычный шум при вращении.
 - Наличие неприятного запаха.
 - Возникли прочие неисправности.→ Немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в магазин, где вы приобрели прибор, или в сервисный центр компании Panasonic для проведения осмотра или ремонта.
- Удостоверьтесь, что напряжение, указанное на самом приборе, совпадает с напряжением в сети. Для предотвращения электрического перегрева не следует подключать к одной бытовой сетевой розетке несколько бытовых приборов. Однако если в одну розетку подключается несколько штепсельных вилок, следует проверить, чтобы общая потребляемая мощность не превышала расчетной мощности бытовой сетевой розетки.

Правила техники безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

СТРОГОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Для исключения риска поражения электрическим током, пожаров вследствие короткого замыкания, возгораний, ожогов или травм

-  ● **Плотно вставляйте штепсельную вилку в розетку.**
- **Регулярно удаляйте пыль со штепсельной вилки.**
 - Извлеките штепсельную вилку из розетки и протрите сухой тканью.

ОСТОРОЖНО

Для исключения риска ожогов, травм, возгораний и поражения электрическим током

-  ● **Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.**

Всегда выключайте прибор, если вы его не используете.
- **Запрещено использовать прибор для каких-либо других целей, отличающихся от описанных в данном руководстве.**
 - Компания Panasonic не несет никакой юридической ответственности в случае нарушения правил эксплуатации прибора или несоблюдения данных инструкций.
- **Не вставляйте посторонние предметы в отверстия прибора.**
 - Особенно это касается металлических предметов, например, булавок и проводов.

ОСТОРОЖНО

Для исключения риска ожогов, травм, возгораний и поражения электрическим током

-  ● **Не используйте прибор в следующих местах:**
 - На неровных поверхностях, коврах, скатертях и т.п.
 - В местах, где на прибор могут попасть брызги воды или рядом с источниками тепла.
(Это может стать причиной поражения электрическим током или привести к утечке тока.)
 - Вблизи открытых емкостей с водой, например, ванн, раковин или прочих контейнеров.
(Это может стать причиной поражения электрическим током или привести к утечке тока.)
- **Не погружайте корпус двигателя в воду и не допускайте попадания брызг воды и / или любой другой жидкости на корпус.**
- **Не держите прибор за сетевой кабель.**
- **Не заменяйте любые части прибора какими-либо сменными частями, кроме оригинальных запчастей для этого прибора.**
- **Не помещайте пальцы или столовые приборы, такие как ложки или вилки, в загрузочную трубку во время эксплуатации прибора. Если какой-либо ингредиент застрял в загрузочной трубке, то используйте толкатель или другой кусочек фрукта или овоща, чтобы протолкнуть его.**

Правила техники безопасности

Обязательно следуйте настоящим инструкциям.

⚠ ОСТОРОЖНО

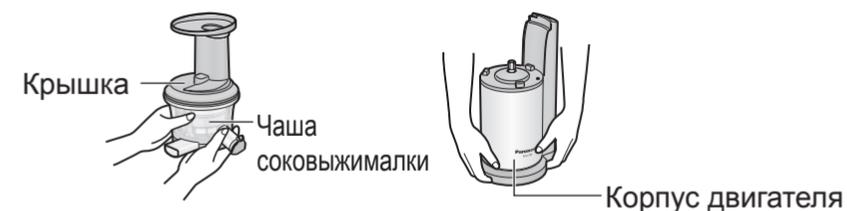
Для исключения риска ожогов, травм, возгораний и поражения электрическим током

- ⊘ ● Запрещается помещать в загрузочную трубку горячие ингредиенты с температурой выше 60 °С.
- Во время эксплуатации прибора никогда не открывайте крышку и не извлекайте чашу соковыжималки.
- Не используйте прибор, если шнековый винт или чаша соковыжималки имеют повреждения или видимые трещины.
- Избегайте попадания волос, украшений или частей одежды в загрузочную трубку. (Это может привести к травмам.)
- ⚠ ● Обязательно беритесь за штепсельную вилку при извлечении вилки из электрической розетки. Ни в коем случае не тяните за сетевой кабель.
- Следует соблюдать особую осторожность при обращении и очистке шнекового винта и насадки для сока / насадки для смузи, супов-пюре и соусов.

⚠ ОСТОРОЖНО

Для исключения риска ожогов, травм, возгораний и поражения электрическим током

- ⚠ ● При перемещении прибора, после его выключения, отделите корпус двигателя от чаши соковыжималки, придерживая обеими руками нижнюю часть. Не переносите устройство, держа его за крышку или чашу соковыжималки.



- Соблюдайте осторожность, чтобы в процессе работы никто не зацепился и не запутался в сетевом кабеле.
- Устанавливайте прибор на твердой, сухой, чистой, горизонтальной и термостойкой рабочей поверхности.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он оставлен без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- Выключите электроприбор и отсоедините его от электрической сети перед заменой насадки или при работе с движущимися частями прибора.

Важная информация

- Не роняйте прибор, во избежание его повреждения.
- Не ставьте контейнер для сока и контейнер для мякоти в микроволновую печь.
- Не наматывайте сетевой кабель вокруг корпуса двигателя.
- Убедитесь, что насадки надежно закреплены на своих местах.
- Обязательно чистите прибор после каждого использования.
- Во время эксплуатации, избегайте блокирования отверстия для мякоти и носика подачи сока.
- Не включайте прибор пустым более чем на 30 секунд. (Это может привести к поломке шнекового винта.) Помещайте ингредиенты сразу после включения прибора.
- Не пользуйтесь прибором без остановок больше 15 минут. Дайте прибору остыть на протяжении 30 минут (или до охлаждения корпуса двигателя) после каждых 15 минут эксплуатации. (Это может привести к ожогам.)
- Не используйте прибор вне помещения.



Этот символ предписывает «Не переносите устройство, держа его за крышку или за чашу соковыжималки».

Наименования компонентов и инструкция по обращению

- Вымойте все съемные компоненты перед использованием прибора в первый раз или если Вы не пользовались им в течение некоторого времени. (СТР. RU19)



* Форма штепсельной вилки может отличаться от изображенной на рисунке.

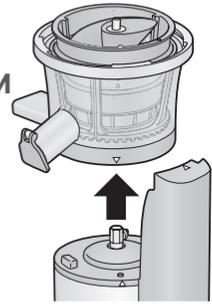
Перед использованием -Снятие и установка компонентов-

Снятие / Установка насадок

- Следующие шаги показывают, как снять / установить насадки, используя насадку соковыжималки в качестве примера.

Снятие

1 Снимите чашу соковыжималки с корпуса двигателя.

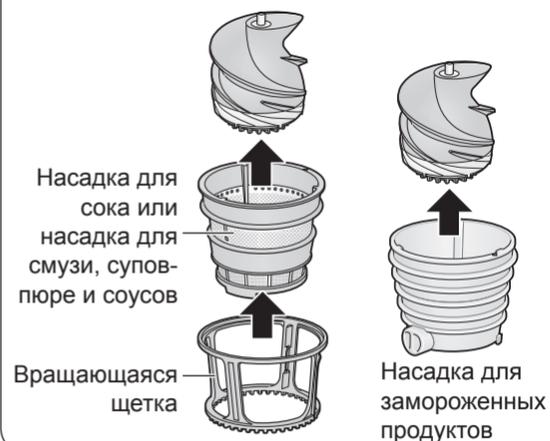


2 Снимите насадку соковыжималки / насадку для смузи, супов-пюре и соусов или насадку для замороженных продуктов.

- Шнековый винт выйдет вместе с ней.

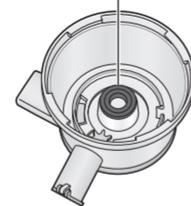


3 Разберите компоненты на составные части.



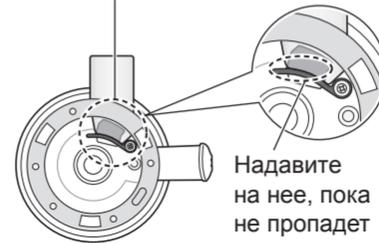
1 Удостоверьтесь, что прокладка, резиновая втулка и резиновые щетки находятся на своих местах.

- Прокладка расположена в чаше соковыжималки.



Вид сверху

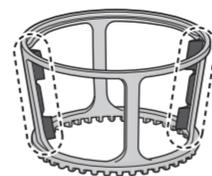
- Резиновая втулка расположена снаружи внизу.



Вид снизу со дна

Надавите на нее, пока не пропадет зазор.

- Резиновые щетки расположены по бокам вращающейся щетки.



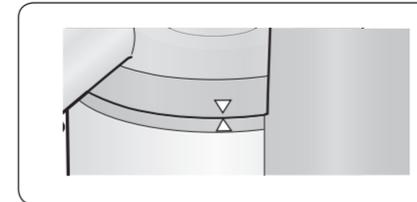
См. страницу RU20 для получения информации об установке прокладки, резиновой втулки и резиновых щеток.

- Соковыжималка может не работать должным образом, если они установлены неправильно.

Установка

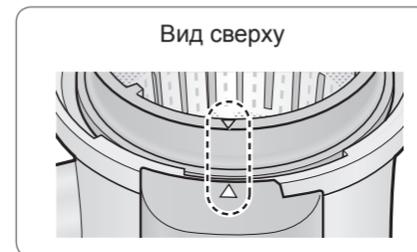
2 Установите чашу соковыжималки на корпус двигателя.

Совместите метку «△» на корпусе двигателя и метку «▽» на чаше соковыжималки.



3 Соберите вместе вращающуюся щетку и насадку для сока / смузи, супов-пюре и соусов или насадку для замороженных продуктов, после чего установите их в чашу соковыжималки.

Совместите метку «△» на корпусе двигателя и метку «▼» на насадке соковыжималки / насадке для смузи, супов-пюре и соусов.



Вид сверху

4 Закрепите шнековый винт.

- 1 Вставьте шнековый винт по центру.
 - 2 Прокрутите шнековый винт для вхождения в отверстие до упора.
- Крышку нельзя закрыть, если шнековый винт вставлен не полностью.
 - Соблюдайте осторожность, не допускайте попадания пальцев в зазор между шнековым винтом и насадкой для сока / насадкой для смузи, супов-пюре и соусов.

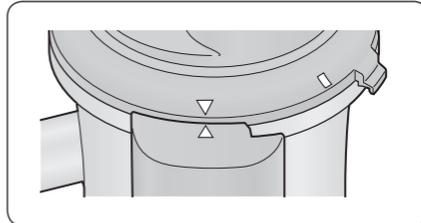


Перед использованием -Снятие и установка компонентов- (Продолжение)

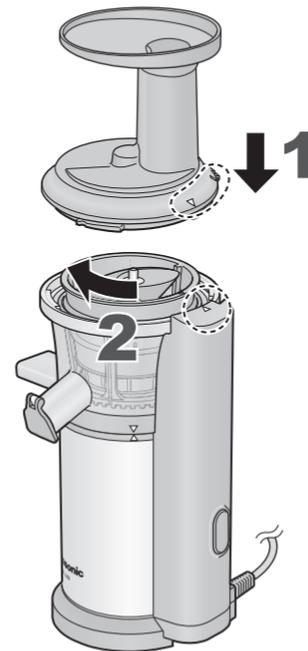
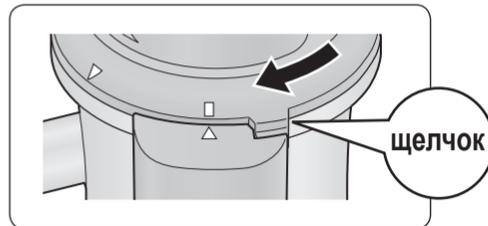
Снятие / Установка крышки

Установка

- 1** Совместите метку “△” на корпусе двигателя и метку “▽” на крышке.



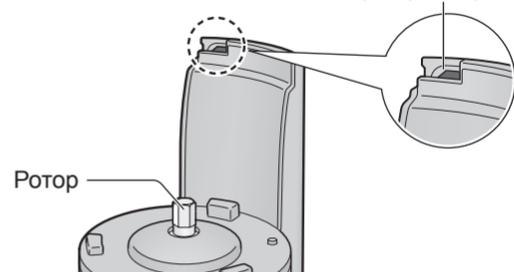
- 2** Поверните крышку по часовой стрелке до тех пор, пока не услышите щелчок.



Для снятия выполните эти шаги в обратном порядке.

Предохранитель

Штырь предохранителя



Предохранитель предусмотрен, чтобы предотвратить включение соковыжималки, когда компоненты не установлены на свои места должным образом. Не надавливайте на штырь предохранителя ничем.

Перед использованием -Подготовка ингредиентов для насадки соковыжималки / насадки для смузи, супов-пюре и соусов-

Запрещенные ингредиенты

Ингредиенты, которые могут привести к повреждению компонентов

- Кубики льда и сильно замороженные ингредиенты.
- Косточки персика, сливы, манго, вишни, оливок и т.д.
- Хурма (семена которой не могут быть полностью удалены)
- Сухие пищевые продукты (соевые бобы, другие бобовые, зерновые и т.д.)
- Неразогретая тыква и т.д.
- Сахарный тростник
- Ликер, растительное масло, другие растительные масла
- Мясо, рыба и т.д.
- Горячие пищевые продукты или ингредиенты *1

Липкие ингредиенты, которые не выжимаются

- Корешки лотоса
- Окра
- Мулукия и т.д.

Маслянистые ингредиенты *2

- Сезам
- Грецкий орех
- Арахис и т.д.

*1 Охладите до температуры ниже 60 °C перед загрузкой.

*2 Маслянистые ингредиенты, которые могут быть сдавлены при добавлении жидкости.

Горячие пищевые продукты с большим содержанием крахмала

- Бобы
- Сладкий картофель
- Картофель
- Тыква и т.д.

Насадка для смузи, супов-пюре и соусов

- Неразогретая морковь

Подготовка ингредиентов

- Фрукты
 - Снимите толстую кожуру и удалите все семечки и косточки из фруктов, таких как ананасы и цитрусовые.
 - Плоды с мягкими или небольшими семенами, как, например, арбузы, виноград, яблоки и т.д., можно подавать в соковыжималку вместе с семенами. Тем не менее, некоторые частицы от семян могут попасть в сок при использовании насадки для смузи, супов-пюре и соусов.
 - Удалите большие и маленькие и / или твердые косточки из таких плодов, как персик, манго, вишня и лива.
 - Нарезьте фрукты на кусочки такого размера, чтобы они вошли в загрузочную трубку.
- Овощи
 - Удалите хвостики и семена.
 - Нарезьте овощи на кусочки такого размера, чтобы они вошли в загрузочную трубку. **(Шириной менее 3 см или кубиками.)**
 - Нарезьте листовые овощи на кусочки размером около 2 см или на полоски.
 - Нарезьте твердые ингредиенты, такие как морковь, на тонкие полоски шириной 2 см.

Использование насадки для сока

Рекомендованные ингредиенты для приготовления фруктовых коктейлей.

- Яблоки (твердых сортов), морковь и т.д. (Твердые ингредиенты с небольшим содержанием мякоти)
- Цитрусовые, например, апельсины (Ингредиенты с волокнами и небольшим содержанием мякоти)
- Капуста, сельдерей и т.д. (Ингредиенты с большим содержанием волокон)



Насадка для сока (Черный цвет)

Перед использованием - Подготовка ингредиентов для насадки соковыжималки / насадки для смузи, супов-пюре и соусов- (Продолжение)

Использование насадки для смузи, супов-пюре и соусов

- Рекомендованные ингредиенты для приготовления соков с большим содержанием мякоти.
- Ингредиенты, пригодные для приготовления соков с большим содержанием мякоти (Фрукты с большим содержанием мякоти)
Манго, киви, персики, сливы, ананасы и т.д.
(Фрукты с большим содержанием мякоти)
Груша, дыня, земляника, арбуз и т.д.
(Мягкие плоды с небольшим содержанием волокон)
Помидоры (Не следует использовать небольшие помидоры)
- Немного тушеные овощи
Баклажаны, цукини, брокколи, лук и т.д.
(Овощи с мякотью, но с небольшим содержанием волокон)
- Запрещенные ингредиенты
 - Неразогретая морковь
(Может привести к повреждению деталей)



Подсказки

- Общие правила
 - Используйте свежие фрукты и овощи.
Вкус и объем выжатого сока может меняться в зависимости от свежести и времени сбора ингредиентов.
 - При использовании маловлажных ингредиентов, постепенно добавляйте нужный объем жидкости, такой как вода или молоко.
 - Удобнее выжимать сок из ингредиентов, которые содержат много мякоти - бананы, персики или манго - вместе с влажосодержащими фруктами, такими как яблоки или апельсины.
 - Листовые овощи пристаю к шнековому винту и / или к внутренней поверхности насадки либо забивают отверстие для мякоти. Рекомендуется опускать их в загрузочную трубку со стеблями.
 - Не рекомендуется использовать приготовленные грибы.
 - Не опускайте мякоть в загрузочную трубку для повторного отжима.
- Насадка для сока
 - Для приготовления сока из моркови рекомендуется использовать насадку для сока, так как мякоть и твердые остатки фруктов могут привести к засорению носика подачи сока, что затруднит нормальное движение сока.
- Насадка для смузи, супов-пюре и соусов
 - Эта насадка применяется для фруктов с большим содержанием мякоти. Большое количество мякоти смешивается с большим количеством волокон при отжиме твердых овощей.
 - Выход фруктовой мякоти может изменяться в зависимости от степени зрелости и ассортимента фруктов. При отжиме хорошо вызревших плодов, мягких, созревших и слегка тушеных овощей получается большое количество мякоти.
 - Количество мякоти во фруктовом сок может быть уменьшено, если использовать фрукты с небольшим количеством мякоти (цитрусовые, яблоки твердых сортов и т.д.).
 - Из приготовленных овощей с мякотью и небольшим количеством волокон можно сделать пюре (добавьте бульон, если необходимо). Такой продукт может использоваться для приготовления супов, соусов и т.д.
 - Рекомендуется делать сок с натуральной консистенцией ингредиентов.
- Если необходимо сделать большое количество сока
 - Сок может не выходить надлежащим образом, если жмых заблокировал проход и спрессовался возле секции редуктора (в зависимости от ингредиентов).
Прекратите делать сок и удалите застрявший жмых после того, как мякоть перестанет выходить или будет нарушено свободное течение сока.
Ингредиенты, жмых которых легко забивает проходы: виноград, ананас, приготовленная спаржа, брокколи, имбирь и т.д.
 - Свободное течение сока может быть нарушено вследствие того, что твердая фруктовая масса или жмых заблокировали носик подачи сока при отжиме сока из ингредиентов с небольшим содержанием влаги или приготовленных овощей. Используйте ингредиенты с большим содержанием влаги или добавьте некоторое количество жидкости для исключения затруднений при отжиме сока.

Перед использованием - Подготовка ингредиентов при работе с насадкой для замороженных продуктов-

Запрещенные ингредиенты

<Ингредиенты, которые могут привести к повреждению компонентов>

- Кубики льда и сильно замороженные ингредиенты.
- Кофейные зерна, сухие бобы, зерновые и т.д.



- Тыква, сладкий картофель и т.д.
(Замороженные, будучи сырыми или после варки)



- Хлеб, рис, лапша и макаронные изделия.



- Ликер, растительное масло, другие растительные масла.



Насадка для замороженных продуктов

Подготовка ингредиентов

- ① Очистите кожицу и удалите большие и / или твердые семена и части и т.д. из ингредиентов, таких как яблоки, ананасы, апельсины и авокадо.
У цитрусовых очистите кожицу, чтобы получить лучшую текстуру.
Помидоры нужно положить в кипяток, а потом снимать с них кожицу.
- ② Нарезьте ингредиенты на такие кусочки, чтобы они прошли в загрузочную трубку.
(Кубиками с длиной ребра менее 3 см.)
- ③ Заморозьте ингредиенты.
При замораживании ингредиентов, распределите их на алюминиевом лотке таким образом, чтобы избежать их взаимного соприкосновения.
- ④ Разморозьте ингредиенты при комнатной температуре до такой степени, чтобы можно было проткнуть вилкой до середины замороженных ингредиентов. (от 5 до 30 минут)



Подсказки

- Если степень размораживания недостаточна, ингредиенты не будут смешиваться в однородную массу или не будут иметь нежную структуру.
- Не используйте повторно замороженные ингредиенты или ингредиенты, которые хранятся в морозильной камере длительный период времени.
- Замороженные ингредиенты должны быть использованы в течение одного месяца.
- Если замороженные ингредиенты используются сразу после вынимания из морозильной камеры, то это может привести к неправильной работе прибора.

Как использовать

Выжимка

Подготовка

- 1 Установите компоненты на корпус двигателя и закрепите крышку. (СТР. RU12-14)
- 2 Подготовьте ингредиенты. (СТР. RU15-17)
- 3 Поместите контейнеры под носик подачи сока и отверстие для мякоти.
 - При использовании насадки для замороженных продуктов не обязательно подставлять контейнер для мякоти.
- 4 Вставьте вилку в электрическую розетку.

1 Нажмите кнопку “I” (ВКЛ).



2 Медленно опустите ингредиенты в загрузочную трубку и протолкните их вниз с помощью толкателя.

- Выполняйте подачу ингредиентов понемногу каждые 5 секунд.
- При использовании более одного вида ингредиентов, загружайте их понемногу поочередно.
- Не прилагайте усилий для проталкивания ингредиентов в загрузочную трубку.
- В случае, если ингредиенты забились загрузочную трубку или в случае холостого хода, нажмите и удерживайте кнопку “R” (РЕВЕРС) в течение нескольких секунд (СТР. RU11).

3 После выжимки нажмите кнопку “O” (ВЫКЛ) и закройте крышку носика.

После использования

- Выньте штепсельную вилку.
- Используйте кончик щетки для удаления мякоти из носика подачи сока и отверстия для мякоти.
- Снимите компоненты и очистите их. (СТР. RU19-20)
Не перемещайте соковыжималку, удерживая крышку или чашу соковыжималки. (Падение может привести к травме.)

Примечание

- Мякоть ингредиентов (особенно в случае с твердыми ингредиентами) может попасть в сок. Если мякоть портит Ваш напиток, процедите его.
- Если мякоть не выходит или накапливается перед отверстием для мякоти и / или в верхней части насадки соковыжималки, отключите выключатель питания и удалите мякоть.



Как чистить

- Очищайте прибор после каждого использования.
- Отключайте прибор от сети перед очисткой.

Не используйте следующее:

- Не используйте бензин, растворитель, спирт, отбеливатель, полировочный порошок, металлическую щетку или нейлоновую щетку, иначе поверхности будут повреждены.
- Не очищайте соковыжималку с помощью острых предметов, например, зубочисток или шпилек.
- Не следует мыть корпус двигателя и чашу соковыжималки в посудомоечной машине.

Толкатель / Крышка

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

НЕ ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Шнековый винт

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

- Используйте щетку для очистки нижней поверхности шнекового винта.

ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Насадка для сока / Насадка для смузи, супов-пюре и соусов

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

- Если забилась насадка для сока / насадка для смузи, супов-пюре и соусов, очистите их с помощью щетки для очистки.

ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Корпус двигателя

Тщательно протрите отжатой тряпкой.

НЕ ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Об обесцвечивании компонентов

Некоторое обесцвечивание компонентов может происходить при использовании таких ингредиентов, как морковь, листовые овощи и т.д. Очистка всех компонентов сразу после каждого использования поможет снизить вероятность появления пятен.

Насадка для сока (Черный цвет)
Насадка для смузи, супов-пюре и соусов (Синий цвет)

Насадка для замороженных продуктов

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Вращающаяся щетка (СТР. RU20)

Чаша соковыжималки (СТР. RU20)

Компоненты

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Части, которые можно мыть в посудомоечной машине

- Перед тем, как поместить части соковыжималки в посудомоечную машину, удалите с них остатки мякоти.
- Части могут быть повреждены под действием высокой температуры. Следует всегда держать части на удалении от любых нагревательных устройств или уменьшить температуру нагрева таких устройств.

Как чистить (Продолжение)

Вращающаяся щетка / Чаша соковыжималки

Промойте раствором нейтрального моющего средства и мягкой губкой. Затем тщательно промойте водой и хорошо высушите.

После высушивания всех компонентов, установите их правильно.

- Используйте кончик ручки щетки и очистите носики чаши соковыжималки. (Внутренняя поверхность может быть поцарапана, если вы используете щетку для ее очистки.)

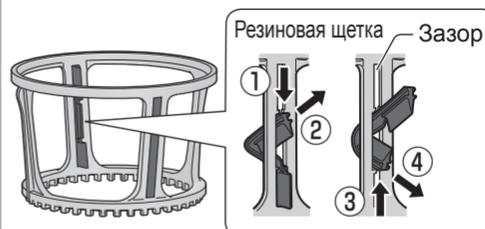


НЕ ПОДХОДИТ для мытья в посудомоечной машине

Снятие

Протолкните резиновую щетку в направлении, которое указано стрелкой, и выньте компонент из зазора.

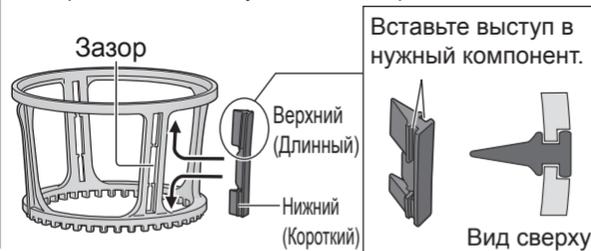
Примечание Не вытаскивайте резиновую щетку с силой.



Установка

Вставьте верхний (длинный) выступ резиновой щетки в центр зазора и двигайте его до упора вверх по направляющим. Затем вставьте нижний (короткий) выступ резиновой щетки в центр зазора и двигайте его вниз до упора по направляющим. Резиновая щетка должна плотно встать в паз без зазоров и выступов.

- Во избежание повреждения соковыжималки, убедитесь, что верхний и нижний выступы находятся в правильном положении.



■ Прокладка внутренней поверхности чаши соковыжималки

Снятие

Выньте прокладку.



Установка

Вставьте прокладку в отверстие, как показано на рисунке ниже.

Надавите



Вид сечения

■ Резиновая втулка внешней поверхности дна чаши соковыжималки

Снятие



Вытащите резиновую втулку в направлении, которое указано стрелкой.

- Не может быть удалено из чаши соковыжималки.

Установка



Вставьте резиновую втулку в отверстие в направлении, которое указано стрелкой, пока зазор не пропадет.

■ О резиновой щетке, прокладке и резиновой втулке

- После промывки тщательно слейте воду, а затем выполните установку. Не оставляйте компоненты в разобранном виде. (Есть риск потери, удушья и проглатывания маленьких компонентов детьми, сбой или утечки сока.)

Хранение

- Чтобы избежать образования ржавчины, высушите компоненты после мытья. После этого соберите части в единое целое. (СТР. RU12-13).
- Чтобы избежать поломки соковыжималки, не ставьте корпус двигателя вверх ногами.
- Для перемещения соковыжималки, отсоедините чашу соковыжималки от корпуса двигателя и держите их двумя руками. (СТР. RU9).
- Храните прибор в месте, которое находится за пределами досягаемости маленькими детьми.

Поиск и устранение неисправностей

Пожалуйста, проверьте следующее, прежде чем связываться с нами по поводу ремонта.

Проблема	Причина и решение
Соковыжималка не работает после включения питания.	<ul style="list-style-type: none"> ● Штепсельная вилка не вставлена в электрическую розетку. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Плотно вставьте вилку в розетку. ● Правильно установите соковыжималку. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Крышка должна быть повернута до упора, пока не услышите щелчок. Если вы этого не сделаете, соковыжималка не будет работать после включения питания. (СТР. RU14) ● Активирован автоматический прерыватель цепи. <ul style="list-style-type: none"> • Вы использовали запрещенные ингредиенты. • Объем ингредиентов слишком велик. • Ингредиенты слишком твердые. ➔ См. раздел "Автоматический прерыватель цепи" (СТР. RU22). Выньте запрещенные ингредиенты из соковыжималки.
Корпус двигателя горячий.	<ul style="list-style-type: none"> ● Прибор работал дольше рекомендуемого времени. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Не превышайте рекомендуемое время работы (до 15 минут). Для возобновления работы, пожалуйста, подождите, как минимум, 30 минут. Это позволит корпусу двигателя остыть и позволит избежать сбоя из-за перегрева двигателя.
Соковыжималка неожиданно остановилась.	<ul style="list-style-type: none"> ● Крышка открыта. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Отключите питание, закройте крышку и выполните запуск. ● Активирован автоматический прерыватель цепи. <ul style="list-style-type: none"> • Вы использовали запрещенные ингредиенты. • Объем ингредиентов слишком велик. • Ингредиенты слишком твердые. ➔ См. раздел "Автоматический прерыватель цепи" (СТР. RU22). Выньте запрещенные ингредиенты из соковыжималки. ● Забилось отверстие для мякоти. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Отключите питание и удалите остатки мякоти с помощью кончика ручки щетки.
Шум во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> ● Это нормально. <ul style="list-style-type: none"> Вы можете услышать звук, например, скрип или треск. • Это звук выжимки ингредиентов. (В зависимости от ингредиентов, шум может быть достаточно сильным.) • Шум вследствие контакта вращающейся щетки с насадкой для сока или насадкой для смузи, супов-пюре и соусов.
Утечка сока или замороженного блюда.	<ul style="list-style-type: none"> ● Прокладка, резиновые щетки и / или резиновая втулка неправильно установлены. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Установите их правильно. (СТР. RU12, 13, 20)
Чаша соковыжималки или корпус двигателя дрожит во время работы.	<ul style="list-style-type: none"> ● Это нормально. <ul style="list-style-type: none"> Так как чаша соковыжималки и корпус двигателя разделены, они могут дрожать, когда шнековый винт вращается. Не надавливайте на крышку или чашу соковыжималки. (Это может привести к сбою соковыжималки.)
Повышенный шум и вибрация.	<ul style="list-style-type: none"> ● Шнековый винт и насадки неправильно установлены. <ul style="list-style-type: none"> ➔ Установите шнековый винт и насадки правильно (СТР. RU12, 13).

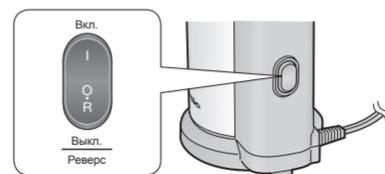
Автоматический прерыватель цепи

Двигатель может остановиться во время работы, когда активизируется автоматический прерыватель цепи, чтобы предотвратить перегрузку двигателя.

Если двигатель останавливается, пожалуйста, выполните следующие действия:

1 Отключите питание.

- Нажмите кнопку "O" (ВЫКЛ).



2 Нажмите кнопку "R" (РЕВЕРС) для запуска обратного режима работы, удерживая ее в течение нескольких секунд.

- Если шнековый винт не может запуститься после реверса, то это значит, что активирован предохранитель от перегрева. В этом случае, пожалуйста, отсоедините штепсельную вилку и дайте соковыжималке охладиться как минимум в течение 30 минут.

3 Отключите питание и удалите ингредиенты из насадок.

4 Нажмите кнопку "I" (ВКЛ).

- Уменьшите объем загруженных ингредиентов и аккуратно протолкните их в загрузочную трубку.

Запасные части

Для приобретения запасных частей обратитесь к вашему дилеру или в сервисный центр.

■ **Насадка для сока**
Номер компонента:
AJD33-153-K0

■ **Прокладка**
Номер компонента:
AJD27-153



■ **Насадка для замороженных продуктов**
Номер компонента:
AJD38-153-A0

■ **Насадка для смузи, супов-пюре и соусов**
Номер компонента:
AJD42-159-B0

■ **Контейнер для мякоти**
Номер компонента:
AJD36-153-K1

■ **Вращающаяся щетка**
Номер компонента:
AJD35-153-K0

■ **Резиновая щетка**
Номер компонента:
AJD34-153



■ **Контейнер для сока**
Номер компонента:
AJD05-153-K1

Спецификации

	MJ-L600
Характеристики питания	220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц
Потребляемая мощность	150 Вт
Режим работы	2 последовательных цикла работы по 15 минут, затем 30 минут простоя
Размеры (Ш × Д × В) (прибл.)	18,5 × 17,6 × 43,2 см
Масса (прибл.)	4,0 кг
Длина сетевого кабеля (прибл.)	1,0 м
Передаваемый по воздуху акустический шум	63 дБ (А) (1 пВт)

<Предупреждение>

Следуйте нижеприведённым правилам, если иное не указано в других документах.

1. Устанавливайте прибор на твёрдой плоской поверхности, за исключением отсоединяемых или несъёмных частей.
2. Хранить в сухом, закрытом помещении.
3. Во время транспортировки не бросать, не подвергать излишней вибрации или ударам о другие предметы.
4. Утилизировать в соответствии с национальным и / или местным законодательством.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и / или местному законодательству страны реализации товара.

Рецепты

◎ : Рекомендованная насадка ○ : Можно использовать △ : Не рекомендуется × : Нельзя использовать

№	Рецепты	Насадка		
		Насадка для сока	Насадка для смузи, супов-пюре и соусов	Насадка для замороженных продуктов
1	Сок из моркови и апельсинов	◎	×	×
2	Сок из моркови и яблок	◎	×	×
3	Сок из сладкого красного перца и помидоров	◎	○	×
4	Сок из моркови и помидоров	◎	×	×
5	Сок из капусты и яблок	◎	△	×
6	Замороженное блюдо из черники и банана	×	×	◎
7	Салатная приправа (приготовленный лук)	○	◎	×
8	Салатная приправа (Киви)	△	◎	×
9	Гаспаччо	○	◎	×
10	Холодный суп (Цукини)	△	◎	×
11	Соус для спагетти (Брокколи / Цветная капуста)	△	◎	×
12	Капеллини с помидорами	○	◎	×
13	Беллини	○	◎	×
14	Фруктовый коктейль (Виноград и Киви)	○	◎	×

1. Сок из моркови и апельсинов

(На 2 персоны)

- Морковь 300 г
- Банан 120 г
- Апельсин 210 г
- Лимон 10 г

2. Сок из моркови и яблок

(На 2 персоны)

- Морковь 300 г
- Яблоко 300 г
- Лимон 30 г

3. Сок из сладкого красного перца и помидоров

(На 2 персоны)

- Красный сладкий перец 120 г
- Помидор 200 г
- Банан 60 г
- Лимон 10 г
- Яблоко 200 г

4. Сок из моркови и помидоров

(На 2 персоны)

- Морковь 200 г
- Помидор 160 г
- Апельсин 100 г
- Лимон 30 г

5. Сок из капусты и яблок

(На 2 персоны)

- Капуста 200 г
- Петрушка 50 г
- Яблоко 200 г
- Лимон 30 г

6. Замороженное блюдо из черники и банана

(На 2 персоны)

- Замороженная черника 100 г
- Замороженные бананы 180 г

7. Салатная приправа (приготовленный лук)

(Прибл. 230 г)

- Ингредиенты супа Количество ингредиентов
- Лук 350 г
- a- Бальзамический уксус 1 ½ столовая ложка
- Соль 1 ½ чайная ложка
- Уксус 1 чайная ложка
- Мед 1 столовая ложка
- Черный перец в по вкусу

8. Салатная приправа (киви)

(Прибл. 250 г)

- Плод киви 3 (300 г)
- a- Соль 1 ½ чайная ложка
- Оливковое масло первого отжима экстра класса 2 столовых ложки
- Уксус*1 1 столовая ложка

9. Гаспаччо

(На 2 ~ 3 персоны (600 г))

- a- Помидор 450 г
- Чеснок 5 г
- Красный сладкий перец 150 г
- Сельдерей 80 г
- Лук 30 г
- Петрушка 10 г
- Лимон 20 г
- Огурец 40 г
- (очистите кожуру и нарежьте на кубики размером 4 мм)
- b- Уксус ½ чайная ложка
- Оливковое масло первого отжима экстра класса 1 столовая ложка
- Соль ½ чайная ложка

10. Холодный суп (цукини)

(На 2 ~ 3 персоны (600 г))

- Ингредиенты супа Количество ингредиентов
- Цукини 800 г
- Свежие сливки в небольшом количестве
- Петрушка в по вкусу
- a- Соль ½ чайной ложки
- Свежие сливки 2 столовые ложки

Способ приготовления

1. Нарежьте лук на 4 ~ 6 равных долек полукруглой формы и варите вместе с ингредиентами супа в течение 10 ~ 15 минут.
2. Охладите вскипевшую массу до температуры менее 40 °С, пропустите через насадку для смузи, супов-пюре и соусов и смешайте с ингредиентами «а».

Способ приготовления

1. Отожмите плод киви с помощью насадки для смузи, супов-пюре и соусов и смешайте с ингредиентами «а».

*1Добавьте полученную массу с учетом зрелости киви.

Способ приготовления

1. Поочередно, пропустите ингредиенты «а» через насадку для смузи, супов-пюре и соусов.
2. Добавьте ингредиенты «b» и перемешайте.
3. При подаче на стол разлейте суп в чаши и приправьте нарезанным огурцом.

Способ приготовления

1. Нарежьте цукини на кусочки размером 2 см, после чего варите с ингредиентами супа.
2. Охладите до температуры ниже 40 °С и пропустите через насадку для смузи, супов-пюре и соусов с добавлением 200 мл бульона.
3. Добавьте ингредиенты «а» и поместите в холодильник для охлаждения. При подаче на стол разлейте суп в чаши, добавьте свежие сливки и посыпьте в завершение петрушкой.

* Можно подогреть и наслаждаться горячим супом.

Рецепты (Продолжение)

11. Соус для спагетти (брокколи / цветная капуста)

(На 4 персоны)

- Ингредиенты супа ···· Количество ингредиентов
- Цветная капуста или брокколи ······ 800 г
- Панчетта или бекон ······ 60 г
- Спагетти ······ 320 г
- Оливковое масло ······ 2 столовые ложки
- Чеснок ······ 1 штука
- Белое вино ······ 60 мл
- Соль, перец ······ в по вкусу
- Итальянская петрушка ······ в по вкусу

Способ приготовления

1. Порежьте цветную капусту (брокколи) на порции и разрежьте кочерыжку на ломтики поперек волокон.
2. Варите компоненты «1.» с бульоном до мягкого состояния.
3. Охладите компоненты «2.» до температуры не выше 40 °С и пропустите через насадку для смузи, супов-пюре и соусов.
* В завершение, добавьте 30 мл бульона в загрузочную трубку для удаления возможно застрявшей массы.
4. Осторожно нагрейте чеснок, размолотый с помощью ножа, с оливковым маслом и панчетта / беконом на малом огне.
5. Добавьте белое вино, доведите до кипения наполовину, после чего добавьте ингредиенты «3.». Доведите эти ингредиенты до кипения и добавьте приправы с солью и перцем.
6. Добавьте отваренные спагетти в соус и перемешайте для получения теплой массы.
7. Выложите спагетти на блюдо и посыпьте петрушкой.

12. Капеллини с помидорами

(На 4 персоны)

- Капеллини ······ 160 г
- Помидор ······ 300 г
- Чеснок ······ 5 г
- Галеты ······ 15 г
- Красный виноградный уксус ······ 30 мл
- Соль ······ 1 чайная ложка
- Оливковое масло первого отжима экстра класса ······ 1 столовая ложка

(Верхний слой)

- Небольшие креветки ······ в соответствующем количестве (отваренные с солью и замаринованные с оливковым маслом)
- Оливковое масло первого отжима экстра класса ······ в соответствующем количестве

13. Беллини

(На 4 персоны)

- Персик с белой мякотью ······ 300 г
- Белое игристое вино (Сухое) ······ 360 мл
- Гранатовый сироп ······ 20 ~ 25 мл

14. Фруктовый коктейль (виноград и киви)

(Прибл. 400 г)

- Киви ······ 300 г
- Белый виноград ······ 200 г

Способ приготовления

1. Нарежьте помидоры на кусочки полукруглой формы, крошите галеты на мелкие крошки и измельчите чеснок.
2. Замаринуйте помидоры, чеснок и галеты в красном виноградном уксусе с солью в течение 30 минут.
3. Пропустите маринованные ингредиенты через насадку для смузи, супов-пюре и соусов. (не добавляйте маринад)
4. Смешайте с оливковым маслом первого отжима экстра класса и поместите в холодильник для охлаждения.
5. Варите капеллини немного дольше, затем охладите его с помощью ледяной воды, после чего тщательно слейте воду.
6. Положите капеллини в центр блюда и полейте вокруг томатным соусом.
7. Добавьте соответствующее количество оливкового масла первого отжима экстра класса и посыпьте небольшими креветками.

Способ приготовления

1. Удалите косточку из персика с белой мякотью и нарежьте его на кусочки полукруглой формы вместе с кожурой.
2. Пропустите персик через насадку для смузи, супов-пюре и соусов.
3. Смешайте с гранатовым сиропом, после чего охладите.
4. Налейте охлажденное белое игристое вино в бокалы, добавьте ингредиенты «3.» и хорошо перемешайте с помощью палочки для помешивания напитков.

Способ приготовления

1. Поочередно, пропустите киви и белый виноград через насадку для смузи, супов-пюре и соусов.



ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Шнековая соковыжималка
модель MJ-L600* “Panasonic”

СЕРТИФИЦИРОВАНА ОС “ТЕСТЭТ”, 119334, Москва, Андреевская набережная, д. 2
«*» - набор букв, определяющий цвет изделия и рынок сбыта

Сертификат соответствия:	№ TC RU C-TW.ME10.B.04406
Сертификат соответствия выдан:	14.02.2017
Сертификат соответствия действителен до:	13.02.2022
Страна изготовления:	Китай
Производитель:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Роад, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

Примечание

Дату изготовления Вы можете определить по номеру, расположенному внизу устройства.

Номер: XX XX XX

5-я и 6-я цифры: день (в цифровом выражении)

1-й - 01, 2-й - 02, 3-й - 03

3-я и 4-я цифры: месяц (в цифровом выражении)

01 - Январь, 02 - Февраль, ...12 - Декабрь

1-я и 2-я цифры: год

(последние две цифры года в числовом выражении)

16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Информация об утилизации:

Если от этого изделия необходимо избавиться, обратитесь к местным органам власти или дилеру и спросите о правильном методе утилизации.

Импортер на территории РФ: ООО «Панасоник Рус»
115191, г. Москва, ул. Большая Тульская, д. 11, 3 этаж.
Информационный центр Panasonic: 8-800-200-21-00

Установленный производителем в порядке п.2 ст.5 Федерального Закона РФ “О защите прав потребителей” срок службы данного изделия равен 7 годам с даты производства при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применимыми техническими стандартами.

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

З метою уникнення нещасних випадків або травмування користувачів або інших людей, а також ушкодження майна, будь ласка, дотримуйтесь нижченаведених інструкцій.

■ Наступні символи показують ступінь пошкодження, що може бути викликано неправильною експлуатацією.

 **УВАГА:**

Потенційна небезпека, що може спричинити тяжкі або смертельні травми.

 **ОБЕРЕЖНО:**

Потенційна небезпека, що може спричинити легкі травми або ушкодження майна.

■ Ці символи класифікуються і пояснюються наступним чином.

 Цим символом позначається дія, якої слід уникати.

 Цим символом позначається дія, яку слід виконати.

 **УВАГА**

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм або пожежі через коротке замикання

-  ● **Заборонено розбирати, ремонтувати або модифікувати прилад.**
→ Зверніться в магазин, де ви придбали прилад або в сервісний центр компанії Panasonic.

 **УВАГА**

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм або пожежі через коротке замикання

-  ● **Запобігайте ушкодженню шнура живлення або штепсельної вилки.**

Виконувати наступні дії суворо заборонено.

Змінювати конструкцію, розташовувати прилад поруч або на нагрівальних приладах, згинати, скручувати, натягувати шнур живлення через поверхні з гострими кутами, ставити на шнур живлення важкі предмети, зв'язувати його у вузол а також переносити прилад, тримаючи за шнур живлення.



- **Не підключайте і не відключайте штепсельну вилку мокрими руками.**
- **Заборонено використовувати прилад, якщо його шнур живлення або штепсельна вилка пошкоджені, або якщо штепсельна вилка не щільно входить у побутову мережеву розетку.**
→ Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки, його має замінити виробник, авторизований сервісний центр виробника або кваліфікований спеціаліст.
- **Не дозволяйте немовлятам та дітям гратись з пакувальним матеріалом.**
(Це може призвести до його проковтування та задусення.)

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

УВАГА

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм або пожежі через коротке замикання

-  **Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо використання пристрою від осіб, відповідальних за їх безпеку. За дітьми слід доглядати, щоб вони не грали з приладом.**
- Тримайте шнур живлення в місці, недоступному для дітей. Не допускайте, щоб шнур живлення звисав з краю столу або робочої поверхні.**
- Завжди тримайте прилад подалі від дітей.**
 - Діти не усвідомлюють небезпеку, яка може виникнути через неправильне використання побутових приладів.

УВАГА

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм або пожежі через коротке замикання

-  **В тому малоймовірному випадку, коли прилад перестав працювати належним чином, негайно припиніть його експлуатацію і вимкніть з електромережі.**

(Невиконання цієї вимоги може призвести до виникнення диму, пожежі, ураження електричним струмом або опіків.)

Наприклад, в разі неналежної роботи або несправності, як то:

 - Штепсельна вилка і шнур живлення перегріваються.
 - Шнур живлення пошкоджено або живлення приладу не здійснюється.
 - Корпус двигуна деформований, має візуальні пошкодження або перегрівається.
 - Під час роботи приладу виникає незвичний шум.
 - Присутній неприємний запах.
 - Інші ознаки неналежної роботи або несправності.

→ Негайно відключіть прилад від електромережі та зверніться в магазин, де ви придбали прилад, або в сервісний центр компанії Panasonic для проведення огляду або ремонту.
- Переконайтеся, що напруга, вказана на етикетці приладу, відповідає напрузі локальної мережі.**

Для запобігання електричного перегріву не слід підключати до однієї побутової мережевої розетки кілька побутових приладів. Однак якщо в одну розетку підключається декілька штепсельних вилок, слід перевірити, щоб загальна споживана потужність не перевищувала розрахункової потужності побутової мережевої розетки.

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

⚠ УВАГА

Щоб уникнути ураження електричним струмом, опіків, травм або пожежі через коротке замикання

- **Щільно вставляйте штепсельну вилку в розетку.**
- **Регулярно очищуйте штепсельну вилку від пилу.**
→ Вийміть штепсельну вилку з розетки і протріть сухою тканиною.

⚠ ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути опіків, травм, пожежі або ураження електричним струмом

- ⊘ ● **Не залишайте прилад без нагляду під час його експлуатації.**
Завжди виключайте прилад, якщо ви його не використовуєте.
- **Не використовуйте прилад в інших цілях, не зазначених у цій інструкції.**
 - Компанія Panasonic не нестиме відповідальності, якщо прилад використовуватиметься не за призначенням або не у відповідності з цією інструкцією.
- **Не встромляйте жодні предмети в отвори приладу.**
 - Особливо металеві предмети, такі як шпильки або дроти.

⚠ ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути опіків, травм, пожежі або ураження електричним струмом

- ⊘ ● **Не використовуйте прилад у наступних місцях.**
 - На нерівних поверхнях, на килимі або скатертині і т.д.
 - На місцях, де на нього можуть потрапляти бризки води, або поблизу джерел тепла.
(Це може призвести до ураження електричним струмом або витоку електроенергії.)
 - Поруч з відкритими посудинами з водою, наприклад, ваннами, раковинами або іншими ємностями.
(Це може призвести до ураження електричним струмом або витоку електроенергії.)
- **Не занурюйте корпус двигуна у воду та не бризкайте на нього водою або будь-якою рідиною.**
- **Не тримайте прилад за шнур живлення.**
- **Не замінійте будь-які частини приладу частинами, які не є оригінальними запасними частинами для цього приладу.**
- **Не встромляйте пальці або столові прибори, такі як ложки або виделки, у отвір для подачі продуктів під час експлуатації приладу.**
Якщо продукт застрягає в отворі для подачі продуктів, використовуйте штовхач для продуктів або інший шматочок фрукта чи овоча для його проштовхування.

Заходи безпеки

Обов'язково дотримуйтесь цих інструкцій.

⚠ ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути опіків, травм, пожежі або ураження електричним струмом

- ⊘ ● Не кладіть гарячі інгредієнти (понад 60 °C) в отвір для подачі продуктів.
- Під час експлуатації приладу ніколи не відкривайте кришку та не витягайте чашу соковижималки.
- Не використовуйте прилад, якщо шнек або чаша соковижималки мають пошкодження або видимі тріщини.
- Уникайте попадання волосся, прикрас або частин одягу в отвір для подачі продуктів. (Це може призвести до травм.)
- ⚠ ● Під час вимикання приладу тримайтеся тільки за штепсельну вилку. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
- Необхідно з особливою обережністю використовувати й чистити шнек та насадку для соку / смузі.

⚠ ОБЕРЕЖНО

Щоб уникнути опіків, травм, пожежі або ураження електричним струмом

- ⚠ ● При переміщенні приладу, після його вимкнення, відокремте корпус двигуна від чаші соковижималки, притримуючи обома руками нижню частину. Не переносьте прилад, тримаючи його за кришку чи чашу соковижималки.



- Будьте пильні, щоб не спіткнутися або не заплутатися в шнурі живлення під час використання.
- Прилад слід встановити на міцну, суху, чисту, рівну жароміцну поверхню.
- Завжди відключайте прилад від електромережі, якщо він залишений без нагляду, а також перед складанням, розбиранням або очищенням.
- Вимкніть прилад та від'єднайте його від електричної мережі перед заміною насадки або при наближенні до рухомих частин приладу.

Важлива інформація

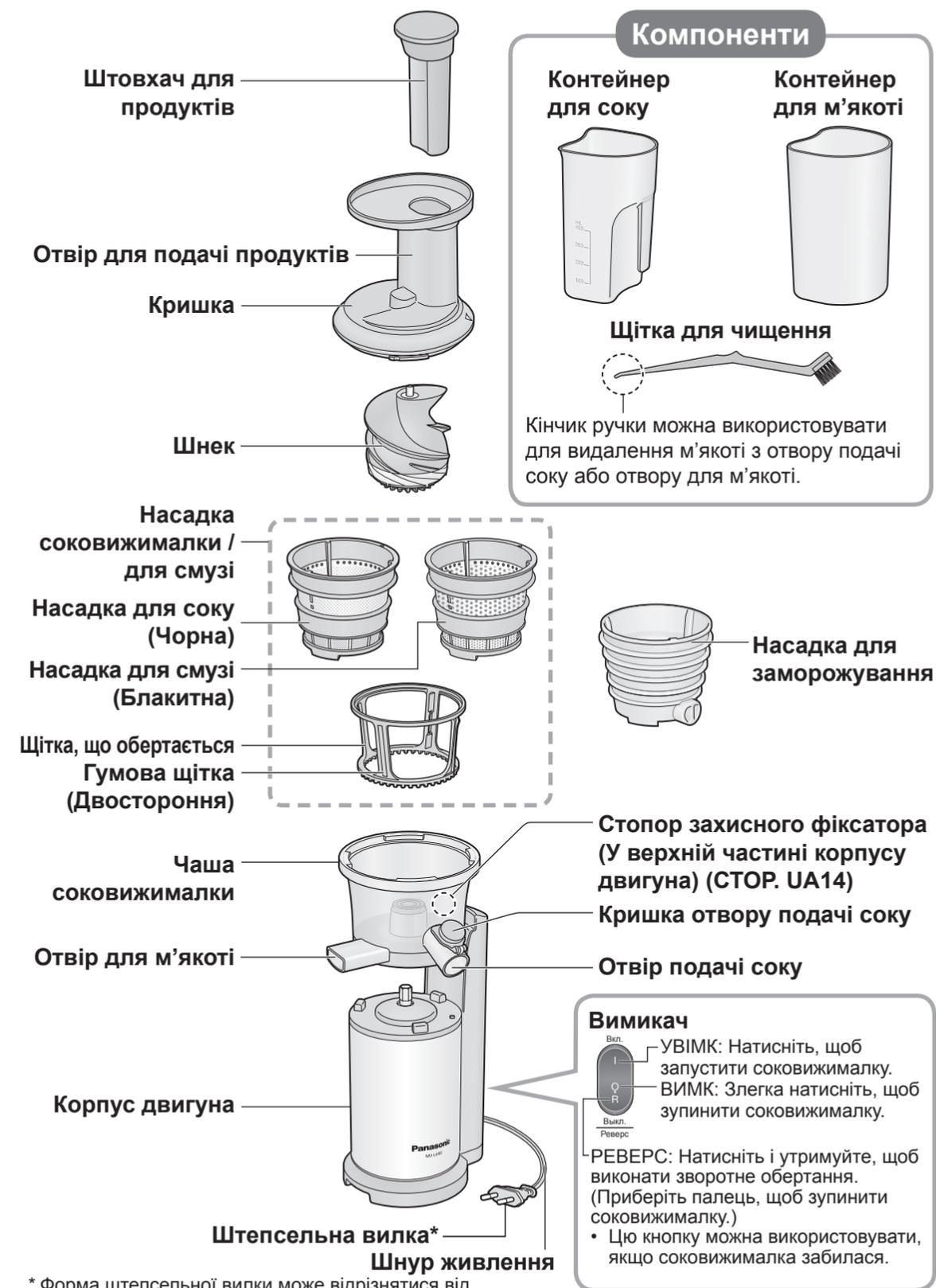
- Щоб запобігти пошкодженню приладу, уникайте його падіння.
- Не ставте контейнер для соку й контейнер для м'якоті в мікрохвильову піч.
- Не намотуйте шнур живлення навколо корпусу двигуна.
- Переконайтеся, що насадки надійно прикріплені.
- Прилад слід чистити після кожного використання.
- Під час експлуатації, уникайте блокування отвору для м'якоті та отвору подачі соку.
- Не включайте прилад порожнім більш ніж на 30 секунд. (Це може призвести до поломки шнеку.)
Кладіть інгредієнти відразу після включення приладу.
- Не користуйтеся приладом без зупинок більше 15 хвилин. Дайте приладу охолонути протягом 30 хвилин (або до охолодження корпусу двигуна) після кожних 15 хвилин експлуатації. (Невиконання цієї вимоги може призвести до опіків.)
- Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.



Цей символ має наступне значення: "Не переносьте прилад, тримаючи його за кришку чи чашу соковижималки."

Назви компонентів та інструкція щодо поводження

- Вимийте всі знімні компоненти перед використанням пристрою в перший раз або якщо Ви не користувалися ним протягом деякого часу. (STOP. UA19)



* Форма штепсельної вилки може відрізнятися від показаної на ілюстрації.

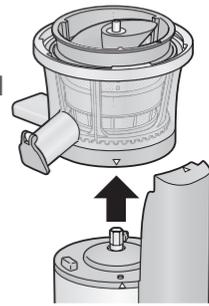
Перед використанням -Зняття і встановлення компонентів-

Зняття / Встановлення насадок

- Наступні кроки показують, як зняти / встановити насадки, використовуючи насадку соковижималки як приклад.

Зняття

- 1** Зніміть чашу соковижималки з корпусу двигуна.

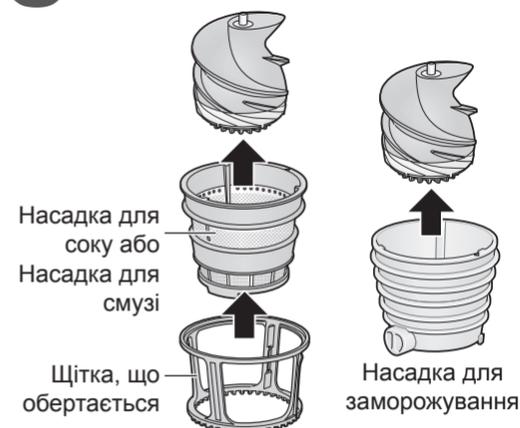


- 2** Вийміть насадку соковижималки / для смузі або насадку для заморожування.

- Шнек вийде разом з нею.



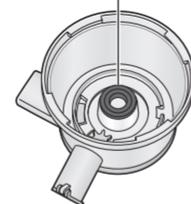
- 3** Роз'єднайте компоненти.



Встановлення

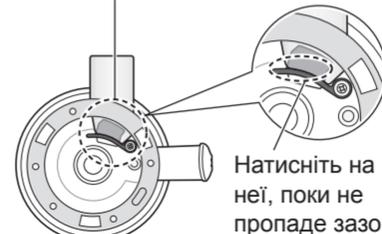
- 1** Переконайтеся, що прокладка, гумова втулка і гумові щітки знаходяться на своїх місцях.

- Прокладка розташована в чаші соковижималки.



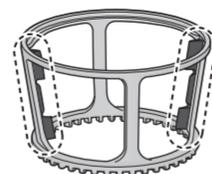
Вигляд зверху

- Гумова втулка розташована зовні внизу.



Вид дна знизу

- Гумові щітки розташовані по боках щітки, що обертається.

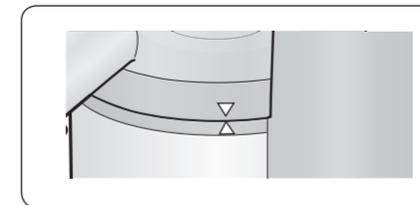


Див. сторінку UA20 для отримання інформації щодо встановлення прокладки, гумової втулки і гумових щіток.

- Соковижималка може не працювати належним чином, якщо вони встановлені неправильно.

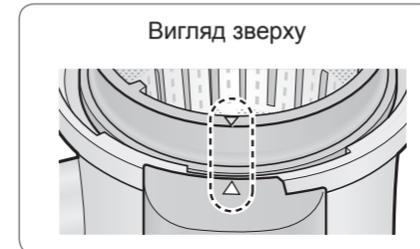
- 2** Встановіть чашу соковижималки на корпус двигуна.

Сумістіть мітку "△" на корпусі двигуна з міткою "▽" на чаші соковижималки.



- 3** Закріпіть щітку, що обертається, та насадку для соку / смузі або насадку для заморожування, а потім встановіть її на корпус двигуна.

Сумістіть мітку "△" на корпусі двигуна з міткою "▽" на насадці соковижималки / для смузі.



- 4** Закріпіть шнек.

- 1 Вставте шнек по центру.
- 2 Прокрутіть шнек, щоб він увійшов до отвору до упору.
- Кришка не буде закриватися, якщо шнек увійшов не до кінця.
- Слідкуйте, щоб Ваш палець не потрапив в отвір між шнеком та насадкою для соку / смузі.

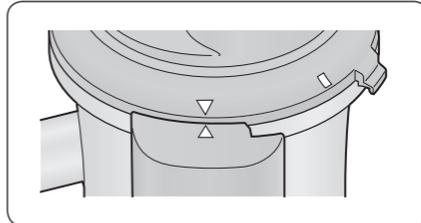


Перед використанням -Зняття і встановлення компонентів- (Продовження)

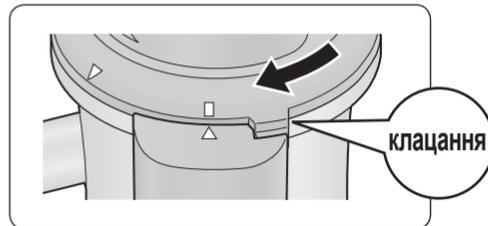
Зняття / Встановлення кришки

Встановлення

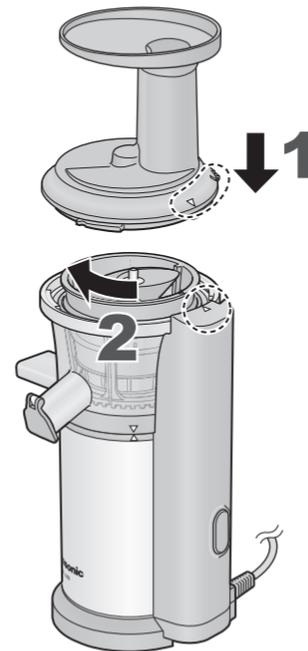
- 1 Сумістіть мітку “△” на корпусі двигуна з міткою “▽” на кришці.



- 2 Поверніть кришку за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання.

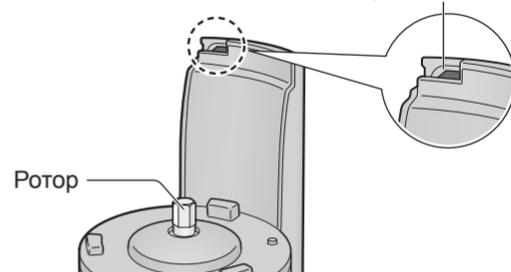


Для зняття виконайте ці кроки у зворотному порядку.



Захисний фіксатор

Стопор захисного фіксатора



Захисний фіксатор призначений для запобігання включенню соковижималки, коли компоненти не встановлені на свої місця належним чином.
Не натискайте на стопор захисного фіксатора.

Перед використанням -Підготовка інгредієнтів до використання насадки соковижималки / для смузі-

Заборонені інгредієнти

Інгредієнти, які можуть призвести до пошкодження компонентів

- Кубики льоду і заморожені інгредієнти
- Кісточка персика, сливи, манго, оливок і т.д.
- Хурма (насіння якої неможливо повністю видалити)
- Сухі харчові продукти (соеві боби, інші бобові, зернові і т.д.)
- Нерозігрітий гарбуз і т.д.
- Цукрова тростина
- Лікер, рослинне масло, інші рослинні масла
- М'ясо, риба і т.д.
- Гарячі харчові продукти або інгредієнти *1

Розігріті страви з високим вмістом крохмалю

- Боби
- Батат
- Картопля
- Гарбуз і т.д.

Липкі інгредієнти, що не вичавлюються

- Лотос горіхоносний
- Окра
- Мулук і т.д.

Маслянисті інгредієнти *2

- Сезам
- Волоський горіх
- Арахіс і т.д.

*1 Охолодіть до температури нижче за 60 °C перед обробкою.

*2 Маслянисті інгредієнти, які можуть бути вичавлені при додаванні рідини.

Насадка для смузі

- Морква без теплової обробки

Підготовка інгредієнтів

- Фрукти
 - Видаліть товсту шкірку і все насіння або серцевину фруктів, таких як ананаси або цитрусові.
 - Фрукти з м'якими та невеликими кісточками, такі як кавуни, виноград, яблука і т.д., можна чавити з кісточками.
Майте на увазі, що смузі може містити трохи розчавлених кісточок при використанні насадки для смузі.
 - Видаляйте великі або малі тверді кісточки з таких фруктів, як персики, манго, вишні або оливок.
 - Поріжте фрукти на шматочки такого розміру, щоб вони увійшли до отвору для подачі продуктів.
- Овочі
 - Видаліть хвостики і насіння.
 - Поріжте овочі на шматочки такого розміру, щоб вони увійшли до отвору для подачі продуктів.
(Шириною менше 3 см або кубиками.)
 - Поріжте листові овочі на шматочки розміром близько 2 см або на смужки.
 - Поріжте тверді інгредієнти, такі як морква, на тонкі смужки шириною 2 см.

Використання насадки для соку

Рекомендовані інгредієнти для соку.

- Яблука (хрусткі сорти), морква і т.д.
(Тверді інгредієнти з невеликою кількістю м'якоті)
- Цитрусові, такі як апельсини
(Волокнисті інгредієнти з малою кількістю м'якоті)
- Капуста, селера і т.д.
(Інгредієнти з високим вмістом волокна)



Насадка для соку (Чорна)

Перед використанням - Підготовка інгредієнтів до використання насадки соковижималки / для смузі- (Продовження)

Використання насадки для смузі

- Рекомендовані інгредієнти для приготування соку з фруктів з великою кількістю м'якоті.
 - Інгредієнти для густих соків
Манго, ківі, персик, слива, ананас і т.д.
(Фрукти з великою кількістю м'якоті)
Груші, диня, суниця, кавун і т.д.
(М'які та низьковолокнисті фрукти)
Томати (Окрім маленьких)
 - Приготовані овочі
Баклажани, кабачки, броколі, цибуля і т.д.
(Овочі з м'якотю та невеликим вмістом волокна)
- Заборонені інгредієнти
 - Морква без теплової обробки
(Може призвести до пошкодження деталей)



Насадка для смузі
(Блакитна)

Підказки

- Загальні рекомендації
 - Використовуйте свіжі фрукти і овочі.
Смак і обсяг вичавленого соку може змінюватися в залежності від свіжості і часу збору овочів / фруктів.
 - При використанні овочів / фруктів з низьким вмістом вологи, поступово додайте потрібний обсяг рідини, наприклад, води або молока.
 - Зручніше вичавлювати сік з овочів / фруктів, які містять багато м'якоті - банани, персики або манго - разом з фруктами, що містять багато вологи, такими як яблука або апельсини.
 - Листові овочі чіпляються до шнеку та / або до внутрішньої поверхні насадки або забивають отвір для м'якоті. Рекомендується опускати їх до отвору для подачі продуктів зі стеблинами.
 - Приготовані гриби використовувати не рекомендується.
 - Не кладіть м'якоть в отвір для подачі продуктів для повторного вичавлення.
- Насадка для соку
 - Для моркви використовуйте насадку для соку, оскільки м'якоть та тверді частки фруктів можуть блокувати отвір подачі соку та перешкоджати нормальному його виходу.
- Насадка для смузі
 - Це стосується фруктів з великою кількістю м'якоті. При вичавлюванні високоволокнистих твердих овочів до суміші потрапляє велика кількість м'якоті.
 - Вихід фруктової м'якоті залежить від стиглості та сорту фрукта. Велика кількість м'якоті виникає при вичавлюванні стиглих фруктів, м'яких та стиглих або приготованих овочів.
 - Чим менше м'якоті у фруктах, тим менше м'якоті міститиме сік (цитрусові, хрусткі яблука і т.д.).
 - З тушкованих овочів з м'якоттю та низьким вмістом волокон можна робити пюре. (За необхідності додайте рідини для приготування.) Таким чином можна готувати супи, соуси і т.д.
 - Рекомендуємо споживати соки з натуральних інгредієнтів.
- При вичавлюванні великої кількості соку
 - Налипання м'якоті у привідній секції (залежно від інгредієнтів) може порушити вихід соку. Припиніть роботу на видалення вичавки, якщо вихід м'якоті або соку порушено. Інгредієнти, що сприяють налипання вичавок: виноград, ананас, тушкована спаржа, броколі, імбир і т.д.
 - При вичавлюванні не соковитих продуктів та приготованих овочів вихід соку може бути порушений через блокування отвору подачі соку твердими частками або вичавками. Для полегшення вичавлювання додайте соковиті продукти або трохи рідини.

Перед використанням - Підготовка інгредієнтів до роботи з насадкою для заморожування

Заборонені інгредієнти

<Інгредієнти, які можуть призвести до пошкодження частин приладу>

- Кубики льоду і сильно заморожені інгредієнти.
- Кавові зерна, сухі боби, зернові і т.д.



- Гарбуз, солодка картопля і т.д.
(Заморожені сирими або після варіння)



- Хліб, рис, локшина і макаронні вироби.



- Лікер, рослинне масло, інші рослинні олії.



Насадка для заморожування

Підготовка інгредієнтів

- ① Очистіть шкірку і видаліть велике та / або тверде насіння і частини і т.д. з яблук, ананасів, апельсинів і авокадо.
З цитрусових очистіть шкірку, щоб отримати кращу текстуру.
Томати треба покласти до окропу, а потім знімати з них шкірку.
- ② Поріжте інгредієнти на такі шматочки, щоб вони пройшли до отвору для подачі продуктів. (Кубиками з довжиною ребра менше 3 см.)
- ③ Заморозьте інгредієнти.
Інгредієнти для заморожування розкладіть на алюмінієвому лотку так, щоб вони не торкались один одного.
- ④ Розморозуйте інгредієнти при кімнатній температурі до того ступеня, коли вилка зможе проникнути до їх центру. (від 5 до 30 хвилин)



Підказки

- Недостатнє розморожування призводить до нерівномірного змішування та перешкоджає отриманню ніжної текстури.
- Не використовуйте повторно заморожені інгредієнти або інгредієнти, які зберігаються у морозильній камері тривалий період часу.
- Заморожені інгредієнти повинні бути використані протягом одного місяця.
- Якщо заморожені інгредієнти використовуються відразу після виймання з морозильної камери, то це може призвести до неправильної роботи пристрою.

Як використовувати

Вичавлення

Підготовка

- 1 Встановіть компоненти на корпус двигуна і закріпіть кришку. (СТОП: UA12-14)
- 2 Підготуйте інгредієнти. (СТОП: UA15-17)
- 3 Помістіть контейнери під отвір подачі соку і отвір для м'якоти.
 - Використовуючи насадку для заморожування, можна не встановлювати контейнер для м'якоти.
- 4 Вставте штепсельну вилку в розетку.

1 Натисніть кнопку "I" (УВІМК).



2 Повільно опустіть інгредієнти до отвору для подачі продуктів і проштовхніть їх вниз за допомогою штовхача для продуктів.

- Виконуйте подачу інгредієнтів потроху кожні 5 секунд.
- При використанні більше одного виду інгредієнтів, завантажуйте їх потроху послідовно.
- Не застосовуйте силу для проштовхування інгредієнтів до отвору для подачі продуктів.
- У випадку, якщо інгредієнти забили отвір для подачі продуктів або у разі холостого ходу, утримуйте кнопку "R" (РЕВЕРС) протягом декількох секунд (СТОП: UA11).

3 Після вичавлювання натисніть кнопку "O" (ВИМК) і закрийте кришку отвору подачі соку.

Після використання

- Витягніть штепсельну вилку.
- Використовуйте кінчик щітки для чищення для видалення м'якоти з отвору подачі соку та отвору для м'якоти.
- Зніміть компоненти і очистіть їх. (СТОП: UA19-20)
Не рухайте соковижималку, утримуючи кришку або чашу соковижималки. (Падіння може призвести до травми.)

Примітка

- М'якоть інгредієнтів (особливо у випадку з твердими інгредієнтами) може потрапити у сік. Якщо м'якоть псує Ваш напій, процідіть його.
- Якщо м'якоть не виходить або накопичується за отвором для м'якоти та / або у верхній частині насадки соковижималки, вимкніть живлення перемикачем та видаліть м'якоть.



Як чистити

- Очищайте пристрій після кожного використання.
- Відключайте прилад від мережі перед очищенням.

Не використовуйте наступне:

- Не використовуйте бензин, розчинник, спирт, відбілювач, абразивний порошок, металеву щітку або нейлонову щітку, оскільки вони можуть пошкодити поверхні.
- Не очищайте пристрій за допомогою гострих предметів, наприклад, зубочисток або шпильок.
- Корпус двигуна та чашу соковижималки не можна мити в посудомийній машині.

Штовхач для продуктів / Кришка

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

НЕ ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Шнек

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

- Використовуйте щітку для чищення нижньої поверхні шнеку.

ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Насадка для соку / Насадка для смузі

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

- Якщо насадка для соку / смузі забилась, очистіть її за допомогою щітки для чищення.

ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Корпус двигуна

Ретельно протріть віджатою серветкою.

НЕ ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Про знебарвлення компонентів

Деяке знебарвлення компонентів може відбуватися при використанні таких продуктів, як морква, листові овочі і т.д. Очищення всіх компонентів відразу після кожного використання допоможе знизити ймовірність появи плям.

- Насадка для соку (Чорна)
- Насадка для смузі (Блакитна)

Насадка для заморожування

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Щітка, що обертається (СТОП: UA20)

Чаша соковижималки (СТОП: UA20)

Компоненти

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Компоненти, які можна мити в посудомийній машині

- Перед тим, як помістити компоненти у посудомийну машину, видаліть залишки м'якоти з компонентів.
- Високі температури можуть пошкодити компоненти. Завжди тримайте компоненти подалі від джерел високої температури або знижуйте їх температуру.

Як чистити (Продовження)

Щітка, що обертається / Чаша соковижималки

Промийте розчином нейтрального миючого засобу і м'якою губкою. Потім ретельно промийте водою і добре висушіть.

Після висушування всіх компонентів, встановіть їх правильно.

- Використовуйте кінчик ручки щітки для чищення і очистіть носики чаші соковижималки. (Внутрішня поверхня може подряпатись, якщо для її очищення використовувати щітку для чищення.)

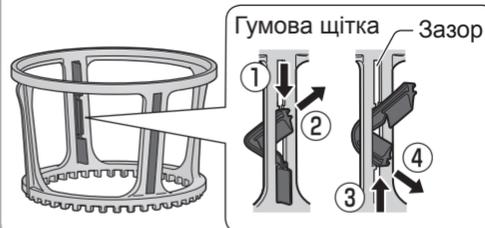


НЕ ПІДХОДИТЬ для миття в посудомийній машині

Зняття

Проштовхніть гумову щітку у напрямку, вказаному стрілкою, і вийміть компонент із зазору.

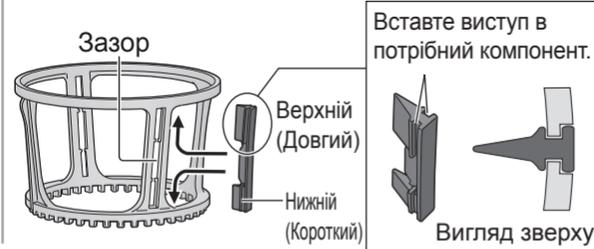
Примітка Не витягуйте гумову щітку з силою.



Встановлення

Вставте верхні / нижні виступи гумової щітки у зазор і рухайте її повністю вгору / вниз з обох кінців.

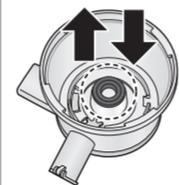
- Щоб уникнути пошкодження соковижималки, переконайтеся, що верхній і нижній виступи знаходяться у правильному положенні.



■ Прокладка внутрішньої поверхні чаші соковижималки

Зняття

Вийміть прокладку.



Встановлення

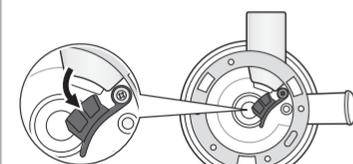
Вставте прокладку в отвір, як показано на рисунку нижче.



Натисніть
Вид перетину

■ Гумова втулка зовнішньої поверхні дна чаші соковижималки

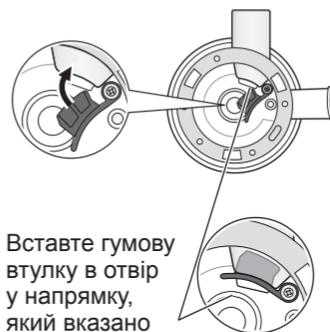
Зняття



Витягніть гумову втулку у напрямку, який вказано стрілкою.

- Не може бути видалено з чаші соковижималки.

Встановлення



Вставте гумову втулку в отвір у напрямку, який вказано стрілкою, поки зазор не зникне.

■ Про гумові щітки, прокладку і гумову втулку

- Після промивання ретельно злийте воду, а потім виконайте встановлення. Не залишайте компоненти у розібраному вигляді. (Є ризик втрати, задухи і проковтування маленьких компонентів дітьми, збою або витоків соку.)

Зберігання

- Щоб уникнути утворення іржі, висушіть компоненти після миття. Встановіть всі компоненти на місце. (СТОП. UA12-13).
- Щоб уникнути збою, не ставте корпус двигуна догори ногами.
- Для переміщення соковижималки, від'єднайте чашу соковижималки від корпусу двигуна і тримайте їх двома руками. (СТОП. UA9).
- Зберігайте пристрій у місці, що недоступне для маленьких дітей.

Пошук і усунення несправностей

Будь ласка, перевірте наступне, перш ніж зв'язуватися з нами з приводу ремонту.

Проблема

Причина та рішення

Соковижималка не працює після включення живлення.

- **Штепсельна вилка не вставлена в розетку.**
 - Щільно вставте вилку.
- **Правильно встановіть соковижималку.**
 - Кришка повинна бути повернена до упору, до клацання. Якщо ви цього не зробите, соковижималка не працюватиме після включення живлення. (СТОП. UA14)
- **Активовані автоматичний переривач.**
 - Ви використовували заборонені інгредієнти.
 - Об'єм інгредієнтів занадто великий.
 - Інгредієнти занадто тверді.
 - Див. розділ "Автоматичний переривач" (СТОП. UA22). Вийміть заборонені інгредієнти з соковижималки.

Корпус двигуна гарячий.

- **Пристрій працював довше рекомендованого часу.**
 - Не перевищуйте рекомендований час роботи (до 15 хвилин). Для відновлення роботи, будь ласка, зачекайте, як мінімум, 30 хвилин. Це дозволить корпусу двигуна охолонути і дозволить уникнути збою через перегрів двигуна.

Соковижималка несподівано зупинилася.

- **Кришка відкрита.**
 - Вимкніть живлення, закрийте кришку і виконайте запуск.
- **Активовані автоматичний переривач.**
 - Ви використовували заборонені інгредієнти.
 - Об'єм інгредієнтів занадто великий.
 - Інгредієнти занадто тверді.
 - Див. розділ "Автоматичний переривач" (СТОП. UA22). Видаліть заборонені інгредієнти з соковижималки.
- **Забився отвір для м'якоті.**
 - Вимкніть живлення і видаліть залишки м'якоті за допомогою кінчика ручки щітки для чищення.

Шум під час роботи.

- **Це нормально.** Ви можете почути звук, наприклад, скрип або тріск.
 - Це звук вичавлювання інгредієнтів. (В залежності від інгредієнтів, шум може бути досить сильним.)
 - Це звук контакту щітки, що обертається, з насадкою для соку / смузі.

Витік соку або замороженої страви.

- **Прокладка, гумові щітки та / або гумова втулка встановлені неправильно.**
 - Встановіть їх належним чином. (СТОП. UA12, 13, 20)

Чаша соковижималки або корпус двигуна тремтить під час роботи.

- **Це нормально.** Оскільки чаша соковижималки і корпус двигуна розділені, вони можуть тремтіти, коли шнек обертається. Не тисніть на кришку або чашу соковижималки. (Це може призвести до збою соковижималки.)

Підвищений шум і вібрація.

- **Шнек і насадки неправильно встановлені.**
 - Встановіть шнек і насадки правильно (СТОП. UA12, 13).

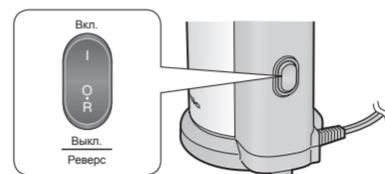
Автоматичний переривач

Двигун може зупинитися під час роботи, коли активізується автоматичний переривач, щоб запобігти перевантаженню двигуна.

Якщо двигун зупиняється, будь ласка, виконайте такі дії:

1 Вимкніть живлення.

- Натисніть кнопку "O" (ВИМК).



2 Натисніть кнопку "R" (РЕВЕРС) для запуску зворотного режиму роботи протягом кількох секунд.

- Якщо шнек не може запускатися після реверсу, то це означає, що активований температурний запобіжник. У цьому випадку, будь ласка, від'єднайте штепсельну вилку і дайте соковижималці охолонути як мінімум 30 хвилин.

3 Вимкніть живлення і видаліть інгредієнти з насадок.

4 Натисніть кнопку "I" (УВИМК).

- Зменшіть обсяг завантажених інгредієнтів і акуратно проштовхніть в отвір для подачі продуктів.

Запасні частини

За запасними частинами зверніться до дилера або до сервісного центру.

■ Насадка для соку

Номер компонента:
AJD33-153-K0

■ Насадка для смузі

Номер компонента:
AJD42-159-B0

■ Гумова щітка

Номер компонента:
AJD34-153



■ Прокладка

Номер компонента:
AJD27-153



■ Контейнер для м'якоти

Номер компонента:
AJD36-153-K1

■ Контейнер для соку

Номер компонента:
AJD05-153-K1

■ Насадка для заморожування

Номер компонента:
AJD38-153-A0

■ Щітка, що обертається

Номер компонента:
AJD35-153-K0

Специфікації

MJ-L600	
Характеристики живлення	220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц
Споживана потужність	150 Вт
Режим роботи	2 послідовних цикла роботи по 15 хвилин, потім 30 хвилин простою
Розмір (Ш × Д × В) (прибл.)	18,5 × 17,6 × 43,2 см
Маса (прибл.)	4,0 кг
Довжина шнура живлення (прибл.)	1,0 м
Шум, що розповсюджується повітрям	63 (дБ (А) еквів. 1 ПВт)

<Увага>

Виконуйте наступні застереження, якщо інше не вказано в супровідних документах.

1. Встановлюйте пристрій на жорсткій, рівній поверхні.
2. Зберігайте всередині захищеного від вологи приміщення.
3. Під час транспортування уникайте падіння пристрою, його надмірної вібрації або ударів об інші об'єкти.
4. Правила та умови утилізації мають відповідати національному та / або місцевому законодавству.

Умови реалізації не встановлені виробником та мають відповідати національним та / або місцевим законодавчим вимогам країни реалізації виробу.

Рецепти

◎ : Рекомендована насадка ○ : Можна використовувати △ : Не рекомендується × : Не можна використовувати

Номер	Рецепти	Насадка		
		Насадка для соку	Насадка для смузі	Насадка для заморожування
1	Сік із моркви та апельсина	◎	×	×
2	Сік із моркви та яблука	◎	×	×
3	Сік із солодкого червоного перцю і томатів	◎	○	×
4	Сік із моркви і томатів	◎	×	×
5	Сік із капусти та яблука	◎	△	×
6	Заморожена страва з чорниці і банана	×	×	◎
7	Салатна заправка (приготована цибуля)	○	◎	×
8	Салатна заправка (ківі)	△	◎	×
9	Гаспачо	○	◎	×
10	Холодний суп (З кабачка)	△	◎	×
11	Паста з соусом (броколі / цвітна капуста)	△	◎	×
12	Капеліні з томатами	○	◎	×
13	Італійський коктейль	○	◎	×
14	Смузі (виноград та ківі)	○	◎	×

Рецепти (Продовження)

1. Сік із моркви та апельсина

(На 2 персони)

- Морква 300 г
- Банан 120 г
- Апельсин 210 г
- Лимон 10 г

3. Сік із солодкого червоного перцю і томатів

(На 2 персони)

- Червоний солодкий перець 120 г
- Томат 200 г
- Банан 60 г
- Лимон 10 г
- Яблуко 200 г

5. Сік із капусти та яблука

(На 2 персони)

- Капуста 200 г
- Петрушка 50 г
- Яблуко 200 г
- Лимон 30 г

7. Салатна заправка (приготована цибуля)

(Прибл. 230 г)

- Бульйон Вказані кількості включають інгредієнти
- Цибуля 350 г
- a { Бальзамічний оцет 1 ½ ст.л.
- Сіль 1 ½ ч.л.
- Оцет 1 ч.л.
- Мед 1 ст.л.
- Чорний перець за смаком

8. Салатна заправка (ківі)

(Прибл. 250 г)

- Ківі 3 (300 г)
- a { Сіль 1 ½ ч.л.
- Оливкова олія Extra virgin 2 ст.л.
- Оцет*1 1 ст.л.

2. Сік із моркви та яблука

(На 2 персони)

- Морква 300 г
- Яблуко 300 г
- Лимон 30 г

4. Сік із моркви і томатів

(На 2 персони)

- Морква 200 г
- Томат 160 г
- Апельсин 100 г
- Лимон 30 г

6. Заморожена страва з чорниці і банана

(На 2 персони)

- Заморожена чорниця 100 г
- Заморожений банан 180 г

Приготування

1. Поріжте цибулину напівкільцями на 4 ~ 6 рівних шматочків та варіть в бульйоні протягом 10 ~ 15 хв.
2. Остудіть бульйон з цибулею до температури нижче за 40 °С, пропустіть через насадку для смузі та змішайте з продуктом з пункту 'а'.

Приготування

1. Вичавіть ківі за допомогою насадки для смузі та змішайте з продуктом з пункту 'а'.

*1 Додайте необхідну кількість залежно від кислотності ківі.

9. Гаспачо

(На 2 ~ 3 персони, прибл. 600 г)

- a { Томат 450 г
- Часник 5 г
- Червоний солодкий перець 150 г
- Селера 80 г
- Цибуля 30 г
- Петрушка 10 г
- Лимон 20 г
- Огірок 40 г
- (Зніміть шкірку та поріжте кубиками 4 мм)
- b { Оцет ½ ч.л.
- Оливкова олія Extra virgin 1 ст.л.
- Сіль ½ ч.л.

10. Холодний суп (3 кабачка)

(На 2 ~ 3 персони, прибл. 600 г)

- Бульйон Вказані кількості включають інгредієнти
- 3 кабачка 800 г
- Свіжі вершки в невеликій кількості
- Петрушка за смаком
- a { Сіль ½ ч.л.
- Свіжі вершки 2 ст.л.

11. Паста з соусом (броколі / цвітна капуста)

(На 4 персони)

- Бульйон Вказані кількості включають інгредієнти
- Цвітна капуста або броколі 800 г
- Панчетта або бекон 60 г
- Спагеті 320 г
- Оливкова олія 2 ст.л.
- Часник 1 шт.
- Біле вино 60 мл
- Сіль та перець за смаком
- Італійська петрушка за смаком

Приготування

1. Окремо вичавіть інгредієнт 'а' за допомогою насадки для смузі.
2. Додайте інгредієнт 'б' та перемішайте.
3. Подавайте суп в горнятках, притрусивши його огірком.

Приготування

1. Поріжте кабачки на шматочки розміром 2 см та зваріть їх в бульйоні.
 2. Остудіть бульйон з цибулею до температури нижче за 40 °С, скористайтесь насадкою для смузі та додайте 200 мл рідини, що використовувалась під час приготування.
 3. Додайте інгредієнт з пункту 'а' та поставте в холодильник. Подавайте суп в горнятках, додайте свіжих вершків та прикрасьте петрушкою.
- * За бажанням суп можна підігріти перед подаванням.

Приготування

1. Розріжте цвітну капусту (броколі) на частинки та поріжте стрижень впоперек волокон.
2. Відваріть продукт з пункту "1." в бульйоні до м'якості.
3. Охолодіть продукт з пункту "2." до 40 °С або нижче, та скористайтесь насадкою для смузі.
- * Нарешті, додайте 30 мл рідини, що використовувалась при приготуванні, в отвір для подачі продуктів, щоб видалити тверді налипання.
4. Розігрійте подрібнений за допомогою ножа часник в оливковій олії разом з панчетою або беконом на малому вогні.
5. Додайте біле вино, випаріть до половини об'єму, та додайте інгредієнт с пункту "3." Доведіть до кипіння та додайте в заправку сіль та перець.
6. Додайте в соус відварені спагеті та перемішайте, щоб страва набула рівномірної температури.
7. Викладіть спагеті на блюдо та прикрасьте петрушкою.

Рецепти (продовження)

12. Капеліні з томатами

(На 4 персони)

- Капеліні ······160 г
- Томат ······300 г
- Часник ······5 г
- Галети ······15 г
- Оцет з червоного вина ······30 мл
- Сіль ······1 ч.л.
- Оливкова олія Extra virgin ······1 ст.л.

(Для прикрашання)

- Маленькі креветки ······ за смаком (Відварені з сіллю, замариновані оливковою олією)
- Оливкова олія Extra virgin ······ за смаком

13. Італійський коктейль

(На 4 персони)

- Білий персик ······300 г
- Біле ігристе вино (Сухе) ······360 мл
- Гранатовий сироп ······20 ~ 25 мл

14. Смузі (виноград та ківі)

(Прибл. 400 г)

- Ківі ······300 г
- Білий виноград ······200 г

Приготування

1. Поріжте томати напівкільцями, поламайте галети на невеличкі шматочки та наріжте часник.
2. Маринуйте томати, часник та хліб у оцті з червоного вина з сіллю протягом 30 хв.
3. Пропустіть замариновані складові через насадку для смузі. (не додавайте маринад)
4. Змішайте з оливковою олією та поставте в холодильник.
5. Відваріть капеліні трохи довше, ніж потрібно, та промийте дуже холодною водою. Добре зцідіть воду.
6. Викладіть капеліні в центр блюда та налийте томатний соус навкруги.
7. Додайте необхідну кількість оливкової олії та маленьких креветок.

Приготування

1. Вийміть кісточку з персика та поріжте його напівкільцями разом зі шкіркою.
2. Вичавте білий персик за допомогою насадки для смузі.
3. Додайте необхідну кількість гранатового сиропу для отримання бажаного смаку та кольору, та охолодіть.
4. Налийте охолоджене біле ігристе вино в склянки, додайте інгредієнт з пункту "3." та добре перемішайте барною паличкою.

Приготування

1. Вичавте ківі та білий виноград окремо за допомогою насадки для смузі.

Декларація про Відповідність

Вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (затвердженого Постановою №1057 Кабінету Міністрів України)

Виріб відповідає вимогам Технічного Регламенту Обмеження Використання деяких Небезпечних Речовин в електричному та електронному обладнанні (ТР ОВНР).

Вміст небезпечних речовин у випадках, не обумовлених в Додатку №2 ТР ОВНР:

1. свинець (Pb) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
2. кадмій (Cd) – не перевищує 0,01% ваги речовини або в концентрації до 100 частин на мільйон;
3. ртуть (Hg) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
4. шестивалентний хром (Cr⁶⁺) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
5. полібромбіфеноли (PBВ) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон;
6. полібромдефенілові ефіри (PBDE) – не перевищує 0,1% ваги речовини або в концентрації до 1000 частин на мільйон.



001

Декларацію про відповідність вимогам Технічного Регламенту з електромагнітної сумісності обладнання та вимогам Технічного Регламенту низьковольтного електричного обладнання можна переглянути на <http://service.panasonic.ua> у розділі "Технічне регулювання"

Виробник:	Panasonic Taiwan Co., Ltd.	Панасонік Тайвань Ко., Лтд.
Адреса виробника:	579, Yuan Shan Road, Chung-Ho District, New Taipei City, Taiwan	579, Юань-Шань Роуд, Чунг-Хо Дістрікт, НьюТайпей Сіті, Тайвань
Країна походження:	China	Китай
Імпортер:	ТОВ "ПАНАСОНІК УКРАЇНА ЛТД"	
Адреса імпортера:	провулок Охтирський, будинок 7, місто Київ, 03022, Україна	
Термін служби	7 років	

Дату виготовлення ви можете визначити за номером, що розташований на маркувальній табличці виробу.

Приклад: XX XX XX

5-та та 6-та цифри: день (цифрами)

1-ше - 01, 2-ге - 02, 3-тє - 03

3-тя та 4-та цифри: місяць (у цифровому виразі)

01 - Січень, 02 - Лютий, ...12 - Грудень

1-ша та 2-га цифри: рік (дві останні цифри номера року)

16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Відомості про утилізацію відпрацьованого електричного та електронного обладнання

Даний виріб не слід утилізувати разом із побутовими відходами. Для належної його утилізації слід звертатися до підприємств, які займаються збором та переробкою відпрацьованого електричного та електронного обладнання. Інформацію про такі підприємства ви можете отримати в урядових органах та / або органах місцевого самоврядування.

Належна утилізація виробу допоможе зберегти цінні ресурси і запобігти потенційному негативному впливу на здоров'я людей та стан навколишнього середовища, який може мати місце внаслідок некоректної утилізації відходів.

Умови гарантії для України

Компанія Panasonic Corporation надає на даний виріб, що постачається в Україну, гарантію виробника строком на 3 роки.

Інформаційний центр Panasonic

Міжнародні дзвінки та дзвінки з Києва: +38-0-(44) 490-38-98

Безкоштовні дзвінки зі стаціонарних телефонів в межах України: 0-800-309-880

<http://service.panasonic.ua/>

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

Пайдаланушыны, басқа адамдарды жарақаттанудан және жазатайым оқиғалардан, сонымен қатар мүліктерді зақымданудан сақтау үшін, төмендегі нұсқауларды ұстаныңыз.

- Төмендегі кесте нұсқаулықты дұрыс орындамау салдарынан болған бұзылудың дәрежесін білдіреді.



ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ:

Елеулі жарақатқа немесе қазаға әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.



ҚАУІПТІ:

Кішігірім жарақатқа немесе мүліктің бүлінуіне әкелуі мүмкін қатерді білдіреді.

- Белгілер жіктеледі және олар келесідей түсіндіріледі.



Бұл белгі жол берілмеуге тиіс әрекетті білдіреді.



Бұл белгі орындалуға тиіс әрекетті білдіреді.



ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, өрт кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін



- Бұл құрылғыны өзіңіз бөлшектеуге, жөндеуге немесе өзгертуге тырыспаңыз.

→ Сатқан дүкенге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.



ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, өрт кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін



- Қуат сымын немесе штепсельді айырын зақымдамаңыз.

Келесі әрекеттерге қатаң тыйым салынады.

Өзгертуге, тиісуге немесе ыстық заттардың жанына қоюға, майыстыруға, бұрауға, тартуға, өткір қырлы заттарға ілуге, үстіне ауыр заттарды қоюға, қуат сымын байлауға және құралды қозғалту үшін қуат сымынан тартуға.



- Құрылғының штепсель айырын су қолдармен қосуға немесе ажыратуға болмайды.

- Қуат сымы мен штепсельдің айыры бүлінген немесе штепсель айыры үйдің желі розеткасына дұрыс қосылмаған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.

→ Егер берілген қуат сымы зақымданған болса, қауіпті жағдай орын алмауы үшін, оны өнім дайындаушысы, оның қызмет көрсету агенті немесе сол дәрежедегі білікті маман ауыстыруы тиіс.

- Нәрестелер мен балаларға орама материалдарымен ойнауға рұқсат бермеңіз. (Ол тұншығуға себеп болуы мүмкін.)

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

⚠ ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, өрт кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін

- ⚠ ● Қауіпсіздігіне жауапты адамның қадағалауынсыз немесе құрылғыға қатысты пайдалану нұсқаулығынсыз, физикалық және ойлау қабілеті шектеулі сезімталдығы төмен, сондай-ақ білімімен тәжірибесі аз адамдарға адамдарға (соның ішінде балаларға), бұл құрылғыны пайдалануға болмайды. Балалардың құрылғымен ойнамауын аса қадағалаңыз.
- Қуат сымын балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз. Құрылғы тұрған беттің немесе үстелдің шетінен қуат сымы салбырап тұрмауы тиіс.
- Әр уақытта сәбилер мен балаларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.
 - Балалар құрылғыны дұрыс пайдаланбау салдарынан туындауы мүмкін қатерлерді түсінбейді.

⚠ ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, өрт кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін

- ⚠ ● Құрылғы дұрыс жұмыс жасауын тоқтататын келеңсіз жағдайларда, оны пайдалануды дереу тоқтатып, ток көзінен ажыратыңыз. (Бұл түтіндеуге, өрт кетуге немесе ток соғуға әкелуі мүмкін.)
мысалы, қалыпты жұмыс жасамағанда немесе бұзылғанда
 - Штепсельдің айыры мен қуат сымы қалыптағыдан тыс қызып кетеді.
 - Қуат сымы бүлінген немесе құрылғының қуаты жеткіліксіз.
 - Қозғалтқыш корпусының пішіні өзгерген, көзге байқалатындай бұзылған немесе қалыптан тыс ысып кеткен.
 - Пайдаланған кезде әдеттен тыс айналу шуы шығады.
 - Жағымсыз иіс шығады.
 - Басқа да қалыптан тыс жағдайлар немесе сәтсіздіктер.
 - Құрылғыны бірден розеткадан ажыратыңыз және тексеруі немесе жөндеуі үшін сатқан дүкенге немесе Panasonic сервистік орталығына хабарласыңыз.
- Құрылғыда көрсетілген кернеуліктің жергілікті желі кернеулігіне сәйкес келетінін тексеріп алыңыз.
Сонымен қатар, электрлік шамадан тыс қызып кетуден сақтау үшін, басқа құралдарды да үйдің желі розеткасына қоспаңыз. Егер бірнеше штепсель айырларын қосқан болсаңыз, олардың жиынтық қуаттылығы үйдің желі розеткасының көрсетілген қуаттылығынан аспайтындығына көз жеткізіңіз.

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

⚠ ҚАТАҢ ЕСКЕРТУ

Электр тоғы соғуының, қысқа тұйықталудың салдарынан өрт шығуына, өрт кетуіне, күйіп қалуға немесе жарақат алуға жол бермеу үшін

- Штепсель айырын толық кіргізіңіз.
- Штепсельдің айырын үнемі тазалап отырыңыз.
→ Штепсельдің айырын ажыратып, құрғақ матамен сүртіңіз.

⚠ ҚАУІПТІ

Күйіп қалу, жарақат алу, өрт шығу немесе тоқ соғу қатеріне жол бермеу үшін

- Пайдаланып жатқанда құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
Оны қалдырғанда қуатты өшіріңіз.
- Құрылғыны тек осы нұсқаулықта сипатталған мақсатқа ғана пайдаланыңыз.
 - Құрылғы өз мақсатына сай пайдаланылмаған немесе осы нұсқаулық орындалмаған жағдайларға Panasonic жауап бермейді.
- Саңылауларға еш нәрсе салмаңыз.
 - Әсіресе, шегелер немесе сымдар сияқты металл нысандарды.

⚠ ҚАУІПТІ

Күйіп қалу, жарақат алу, өрт шығу немесе тоқ соғу қатеріне жол бермеу үшін

- Құрылғыны мынадай жерлерде пайдалануға болмайды:
 - Қисық жерлерде, кілемде немесе дастарқанда, т.б.
 - Су төгілген жерлер немесе жылу көздерінің жаны.
(Бұл ток соғуға немесе электрлік ток кетуіне әкелуі мүмкін.)
 - Беті ашық ванна, раковина немесе басқа да ішінде су құйылған ыдыстардың жаны.
(Бұл ток соғуға немесе электрлік ток кетуіне әкелуі мүмкін.)
- Қозғалтқыш корпусын суға салмаңыз немесе оған су және / немесе басқа сұйық зат шашыратпаңыз.
- Құрылғыны қуат сымынан ұстамаңыз.
- Құрылғының ешбір бөлшегін осы құрылғының түпнұсқа бөлшектерінен басқа ешбір ауыстырмалы бөлшекпен ауыстырмаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде саусақтарыңызды немесе қасықтар немесе шанышқылар сияқты аспаптарды тиелім түтікшесіне салмаңыз. Егер тамақ тиелім түтікшесінің ішінде бітеліп қалса, оны тамақ итергішпен немесе жеміс немесе көкөністің тілімімен итеріп түсіріңіз.

Қауіпсіздік шаралары

Мына нұсқауларды мұқият орындаңыз.

⚠ ҚАУІПТІ

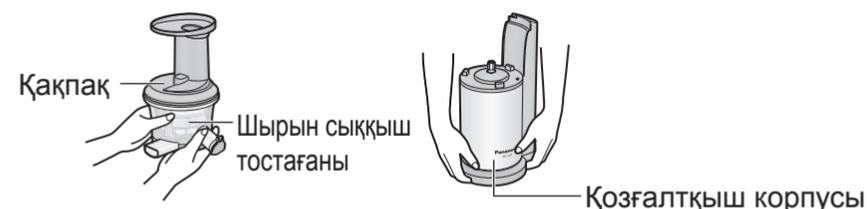
Күйіп қалу, жарақат алу, өрт шығу немесе тоқ соғу қатеріне жол бермеу үшін

- Тиелім түтікшесіне ыстық (60 °С-тан жоғары) азық-түлікті салуға болмайды.
- Жұмыс кезінде қақпақты ашпаңыз немесе шырын сыққыш тостағанын бөлшектемеңіз.
- Бекіту бұрандасы немесе шырын сыққыш тостағаны зақымдалған болса немесе көрінетін жарықшақтары бар болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Шашты, алқаны немесе киім жіптерін тиелім түтікшесіне жақындатпаңыз.
(Бұл шатасуға байланысты өртке әкелуі мүмкін.)
- Құрылғыны ток көзінен ажыратқанда, штепсельді айырынан ұстап ажыратыңыз. Еш уақытта қуат сымынан тартуға болмайды.
- Бекіту бұрандасы мен шырынға арналған саптаманы / смузиге арналған саптаманы ұстағанда және тазалағанда абай болыңыз.

⚠ ҚАУІПТІ

Күйіп қалу, жарақат алу, өрт шығу немесе тоқ соғу қатеріне жол бермеу үшін

- Құрылғыны жылжытып жатқанда розеткадан ажыратудан кейін бөлшектің түбін екі қолмен ұстап тұрып, қозғалтқыш корпусын және шырын сыққыш тостағанын бөлек-бөлек жылжытыңыз.
Құрылғыны қақпақты немесе шырын сыққыш тостағанын ұстап жылжитпаңыз.



- Құрылғыны пайдалану кезінде оның қуат сымына сүрініп немесе шалынып қалмау үшін абай болыңыз.
- Құрылғыны тұрақты, құрғақ, таза, ыстыққа төзімді тегіс бетке қою керек.
- Қараусыз қалдырылса және жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрқашан құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Саптаманы ауыстыру немесе пайдаланып жатқанда қозғалатын бөліктерге жақындау алдында құрылғыны өшіріңіз және қуат көзінен ажыратыңыз.

Маңызды ақпарат

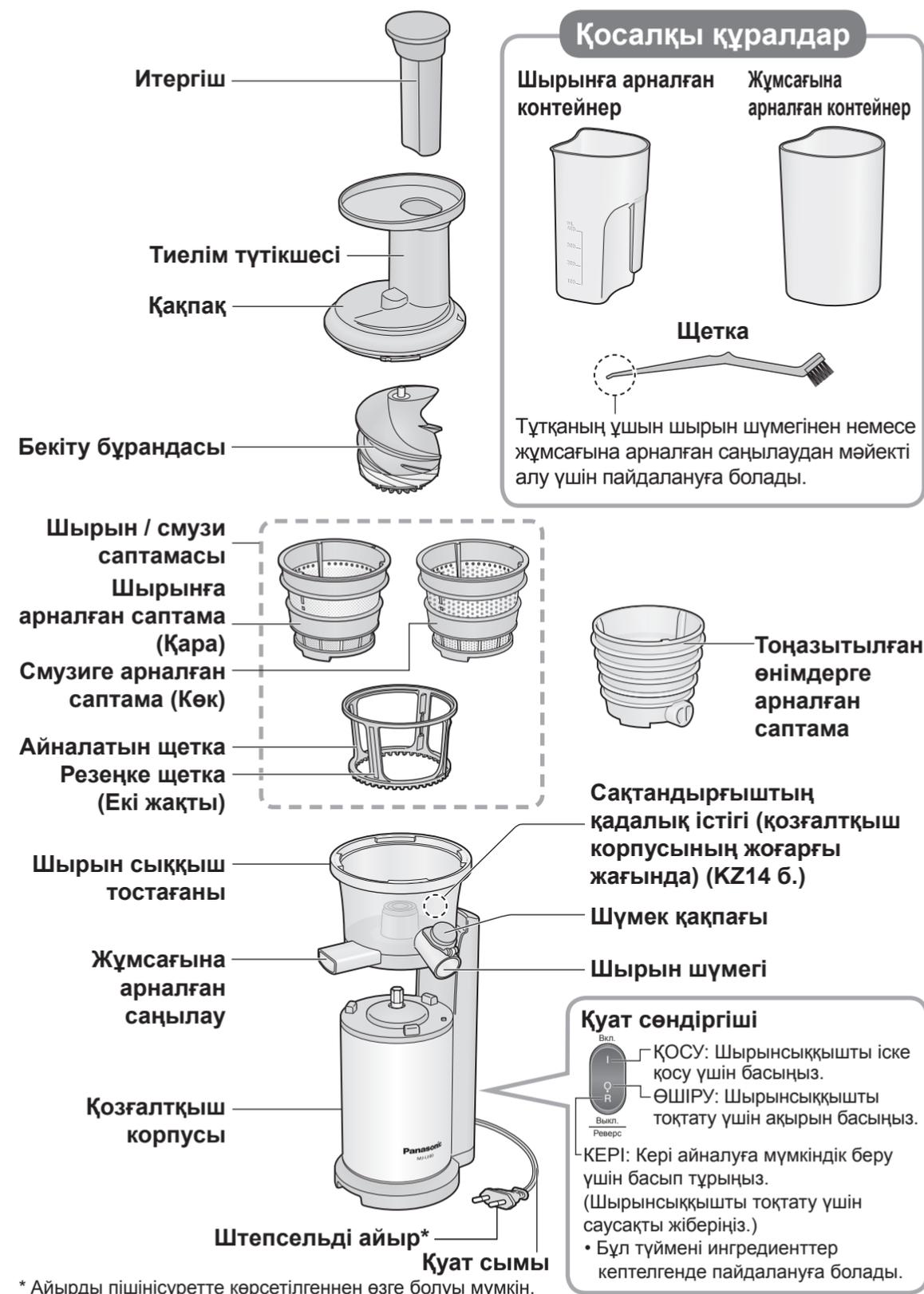
- Зақымдап алмау үшін құрылғыны түсіріп алмаңыз.
- Шырынға арналған контейнерді және жұмсағына арналған контейнерді микротолқын пешіне салуға болмайды.
- Қуат сымын қозғалтқыш корпусына орамаңыз.
- Қондырмалардың орнына мықтап орнатылғанын тексеріңіз.
- Құрылғыны әр қолданыстан кейін тазалаңыз.
- Жұмыс кезінде жұмсағына арналған саңылауды және шырын шүмегін бұғаттамаңыз.
- Құрылғыны қосқаннан кейін бос күйде 30 секундтан көбірек пайдаланбаңыз.
(Бұл бекіту бұрандасын зақымдауы мүмкін.)
Ингредиенттерді құрылғыны қосудан кейін бірден салыңыз.
- Құрылғыны 15 минуттан көбірек үздіксіз пайдаланбаңыз. 15 минуттан кейін 30 минут (немесе қозғалтқыш корпусы салқындағанша) дем алдырыңыз.
(Күйіп қалуыңыз мүмкін.)
- Құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.



Бұл белгі «Құрылғыны қақпақтан немесе шырын сыққыш тостағанынан ұстап қозғамаңыз» дегенді білдіреді.

Бөлшек атаулары және жұмыс істеу туралы нұсқаулар

- Құрылғыны бірінші рет пайдалану алдында немесе біраз уақыт бойы пайдаланбаған болсаңыз, барлық ажыратылатын бөлшектерді жуыңыз. (KZ19 б.)



* Айырды пішінісуретте көрсетілгеннен өзге болуы мүмкін.

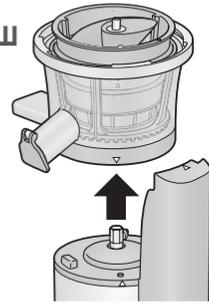
Пайдалану алдында -Бөлшектерді бөлшектеу және жинау-

Саптамаларды бөлшектеу / Жинау

- Келесі қадамдарда шырын сыққыш саптамасы мысал ретінде пайдаланып саптамаларды бөлшектеу / жинау әдісі көрсетілген.

бөлшектеу

1 Шырын сыққыш тостағанын қозғалтқыш корпусынан алыңыз.



2 Шырын / смузи саптамасын немесе мұздатқыш саптамасын алыңыз.

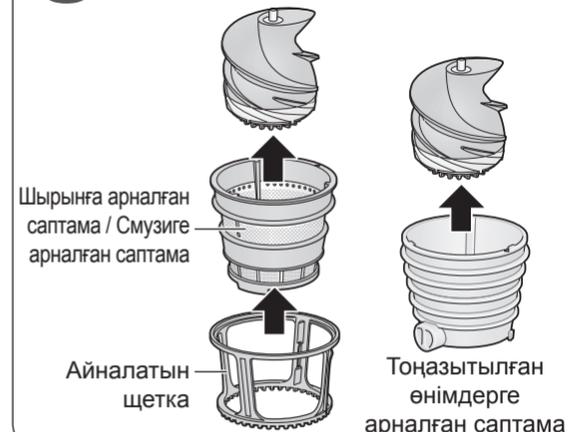
- Бекіту бұрандасы онымен бірге шығады.

Бекіту бұрандасы



Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама

3 Бөлшектерді ажыратыңыз.



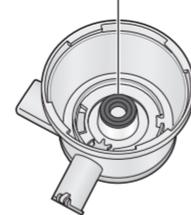
Шырынға арналған саптама / Смузиге арналған саптама

Айналатын щетка

Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама

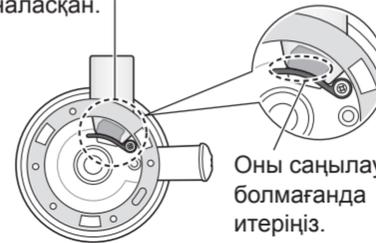
1 Тығыздағыш, резеңке тығын және резеңке щеткалар орнында дұрыс тұрғанын тексеріңіз.

- Тығыздағыш шырын сыққыш тостағанында орналасқан.



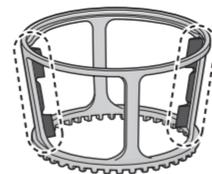
Жоғарғы жағынан көрініс

- Резеңке тығын сыртқы төменгі жақта орналасқан.



Сыртқы төменгі көрінісі

- Резеңке щеткалар айналатын щетка бүйірінде орналасқан.



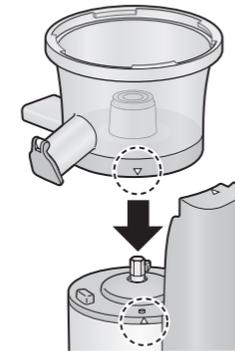
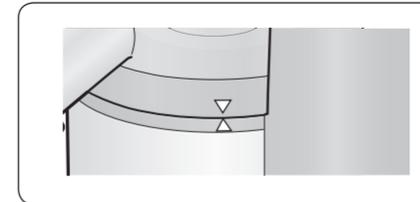
Тығыздағышты, резеңке тығынды және резеңке щеткаларды орнату әдісін KZ20 бетінен қараңыз.

- Дұрыс жиналмаса, шырынсыққыш дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

Жинау

2 Шырын сыққыш тостағаны қозғалтқыш корпусына орнатыңыз.

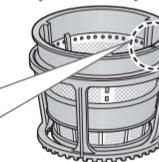
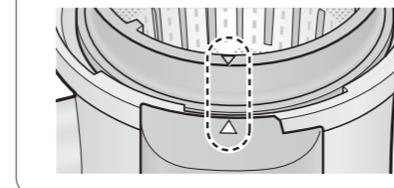
Қозғалтқыш корпусындағы «△» белгісін және шырын сыққыш тостағаны «▽» белгісін туралаңыз.



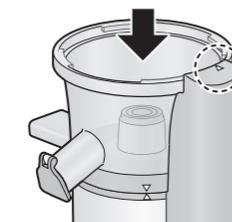
3 Айналатын щетканы және шырын / смузи саптамасын немесе мұздатқыш саптамасын сүзгіге бекітіңіз, содан кейін оны қозғалтқыш корпусына орнатыңыз.

Қозғалтқыш корпусындағы «△» белгісі мен шырын / смузи саптамасындағы «▽» белгісін туралаңыз.

Жоғарғы жағынан көрініс

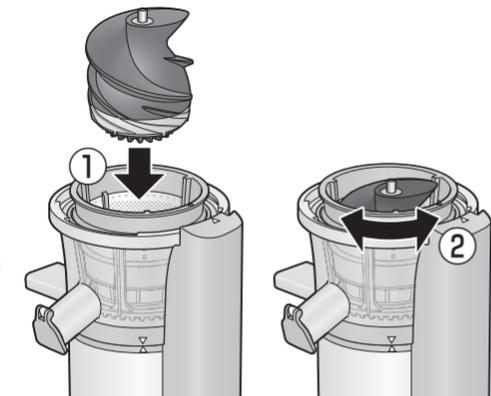


Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама



4 Бекіту бұрандасын бекітіңіз.

- Бекіту бұрандасын ортаға салыңыз.
 - Бекіту бұрандасын бұраңыз және тоқтағанша тесікке итеріңіз.
- Қақпақты бекіту бұрандасы жеткілікті төмен басылмаса жабу мүмкін емес.
 - Саусақты бекіту бұрандасы және шырынға арналған саптама / смузиге арналған саптама арасындағы саңылауда қысып алмаңыз.

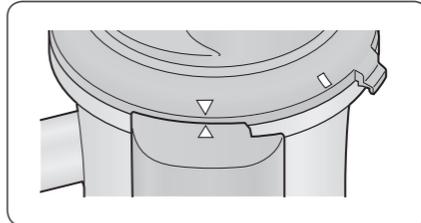


Пайдалану алдында -Бөлшектерді бөлшектеу және жинау- (Жалғасы)

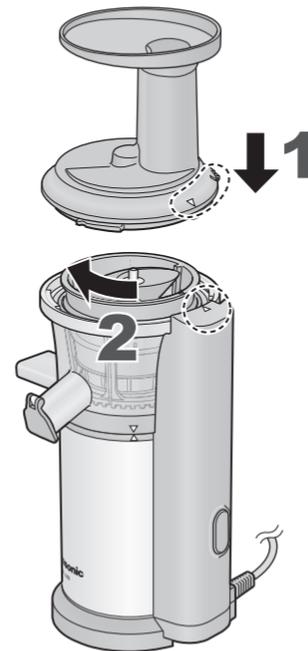
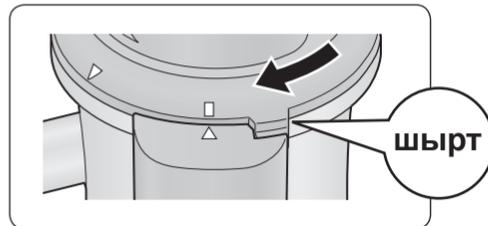
Қақпақты бөлшектеу / Жинау

Жинау

1 Қозғалтқыш корпусындағы «△» белгісін және қақпақтағы «▽» белгісін туралаңыз.



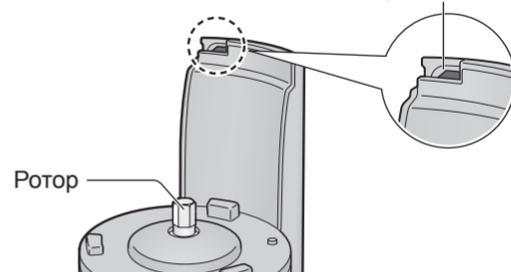
2 «шырт» еткен дыбысты естігенше қақпақты сағат тілімен бұрыңыз.



Бөлшектеу үшін кері қадамдарды орындаңыз.

Сақтандырғыш

Сақтандырғыштың қадалық істігі



Сақтандырғыш бөлшектер орнында болмағанда шырынсыққыштың қосылуын болдырмайтындей жобаланған. Сақтандырғыштың қадалық істігі ешбір құралмен, таяқшамен, т.б. итермеңіз.

Пайдалану алдында -Шырын сыққыш саптамаларына / смузиге, езбе-сорпаларға және тұздықтарға арналған саптамаларға ингредиенттерді дайындау-

Тыйым салынған ингредиенттер

Бөлшек зақымдарын тудыруы мүмкін ингредиенттер

- Мұз текшелері және қатырылған ингредиенттер
- Шабдалы, алқоры, манго, шие, зәйтүн т.б. сүйегі.
- Құрма (сүйектерін толығымен алу мүмкін емес)
- Кептірілген тамақтар (соя бұршағы, басқа бұршақтар, дәндер, т.б.)
- Қыздырылмаған асқабақ, т.б.
- Қант құрағы
- Ликер, көкөніс майы, басқа әзірлеу майлары
- Ет, балық т.б.
- Ыстық тағамдар *1

Қысылмайтын жабысқақ ингредиенттер

- Лотос тамыры
- Окра
- Мулухия т.б.

Майлы ингредиенттер *2

- Күнжіт
- Грек жаңғағы
- Жержаңғақ т.б.

*1 Қолданбас бұрын 60 °C-тан төмен суытып алыңыз.

*2 Сұйықтық қосып сығуға болатын майлы ингредиенттер.

Құрамында крахмалы көп ысытылған тағамдар

- Бұршақтар
- Тәтті картоп
- Картоп
- Асқабақ, т.б.

Смузи саптамасы

- Жылытылмайтын сәбіздер

Ингредиенттерді дайындау

- Жеміс
 - Ананас немесе цитрустық жемістер сияқты жемістердің қалың қабығын тазалап, барлық дәндерін немесе өзегін алыңыз.
 - Қарбыз, жүзім, алма т.б. сияқты, шағын әрі жұмсақ дәрі бар жемістерді дәнімен қоса сығуға болады. Алайда смузиге арналған саптамасын пайдаланған кезде шырынға кейбір дән түйірлері араласуы мүмкін.
 - Шабдалы, манго, шие немесе зәйтүн сияқты үлкен-кішілі және / немесе қатты дәндерді алып тастаңыз.
 - Жемісті тиелім түтікшесіне түсуге жеткілікті кішкентай бөліктерге кесіңіз.
- Көкөніс
 - Сабақ соңын және тұқымдарды алыңыз.
 - Көкөністерді тиелім түтікшесіне түсуге жеткілікті кішкентай бөліктерге кесіңіз. **(3 см-ден азырақ ені немесе текшелер.)**
 - Жапырақ көкөністерді шамамен 2 см бөліктерге немесе жолақтарға кесіңіз.
 - Сәбіз сияқты қатты ингредиенттерді ені 2 см жолақтарға кесіңіз.

Шырынға арналған саптамасын пайдалану

Біркелкі шырын алу үшін ұсынылатын жеміс-жидек.

- Алма (күтірлек түрі), сәбіз т.б. Мәйегі азырақ қатты жеміс-жидек)
- Апельсин сияқты жемістер (Талшығы бар және мәйегі аз жеміс-жидек)
- Орамжапырақ, балдыркөк т.б. (Құрамында талшығы көп жеміс-жидек)



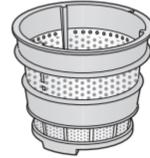
Шырынға арналған саптама (Қара)

Пайдалану алдында

-Шырын сыққыш саптамаларына / смузиге, езбе-сорпаларға және тұздықтарға арналған саптамаларға ингредиенттерді дайындау- (Жалғасы)

Смузиге арналған саптамасын пайдалану

- Құрамында мөйегі көп шырын алу үшін ұсынылатын жеміс-жидек
 - Құрамында мөйегі көп шырын алуға қолайлы жеміс-жидек
Манго, киви, шабдалы, қара өрік, ананас т.б.
(Құрамында мөйегі көп жеміс-жидек)
Алмұрт, қауын, құлпынай, қарбыз т.б.
(Жұмсақ әрі талшығы азырақ жеміс-жидек)
Қызанақ (Кішкене қызанақты қоспағанда)
 - Жұмсақ піскен көкөніс
Баялды, кәді, брокколи, пияз және т.б.
(Мөйегі бар, бірақ талшығы азырақ көкөніс)
- Тыйым салынған ингредиенттер
 - Жылытылмайтын сәбіздер
(Бөлшектерді зақымдауы мүмкін)



Смузиге арналған саптама (Көк)

Кеңестер

- Жалпы
 - Балғын жемісті және көкөністі пайдаланыңыз.
Дәм мен сығу мөлшері ингредиенттердің балғындығына және жиналған уақытына қарай өзгеріп отыруы мүмкін.
 - Ылғалы азырақ ингредиенттерді пайдаланғанда су немесе сүт сияқты сұйықтықтың баламалы мөлшерін аз-аздан қосыңыз.
 - Мөйегі көп банандар, шабдалылар немесе манголар сияқты ингредиенттерден алмалар немесе апельсиндер сияқты суы көп жеміспен бірге шырын сыққан жөн.
 - Жапырақ көкөніс бекіту бұрандасына және / немесе саптамалардың ішіне оңай жабысады және жұмсағына арналған саңылауды оңай бітейді. Оларды тиелім түтікшесіне сабақтарымен беру ұсынылады.
 - Піскен саңырауқұлақты сығуға болмайды.
 - Мәйекті сығу үшін тиелім түтікшесіне қайтадан салмаңыз.
- Шырынға арналған саптама
 - Сәбіз үшін шырын қондырмасын пайдаланған жөн, себебі жеміс ұлпасы мен қатты жеміс шырын ағатын шүмекті бітеп, шырынның дұрыс ағуына кедергі жасауы мүмкін.
- Смузиге арналған саптама
 - Бұл мөйегі көп жеміс-жидек үшін қолайлы. Құрамындағы талшықтың мөлшері көп қатты көкөністі сыққан кезде жом көп араласады.
 - Жеміс мөйегінің бөлінуі жемістің пісу дәрежесі мен түріне қарай әр түрлі болуы мүмкін. Мәйектің көп мөлшері піскен жемістен, жұмсақ әрі піскен көкөністен және жұмсарып піскен көкөністен шығады.
 - Мөйегі азырақ жеміс-жидекті (цитрус жемістері, кітірлек алма т.б.) пайдаланғанда, шырынды мөйегі азаяды.
 - Мөйегі бар, бірақ талшығы азырақ көкөністі езбе қылып сығуға болады. (Қажетінше көкөніс пісірілген судан қосыңыз.) Оны көжелерге, тұздықтарға т.б. қосуға болады.
 - Жеміс-жидектің табиғи текстурасы бар шырынды пайдаланған дұрыс.
- Шырынды көп мөлшерде сыққан кезде
 - Мәйек кептеліп қалып, тісті бөлшектің үстінен басса, (жеміс-жидектің түріне қарай) шырын дұрыс ақпауы мүмкін.
Мәйектің бөлінуі тоқтаған немесе шырын еркін ақпаған кезде, сығуды тоқтатыңыз да, кептелген жомды шайып тастаңыз.
Мәйегі тез кептеліп қалатын жеміс-жидек: Жүзім, ананас, піскен қояншөп, брокколи, зімбір т.б.
 - Құрамында ылғалы аз жеміс-жидек пен піскен көкөністі сыққан кезде жемістің қатты болуына немесе мәйектің шырын шүмегін бітеуіне байланысты шырын еркін ақпауы мүмкін. Сығуды біркелкі ету үшін ылғалы көп жеміс-жидекті немесе шамалы сұйықтықты пайдаланыңыз.

Пайдалану алдында

-Мұздатылған өнімдерге арналған саптамамен жұмыс істеу кезінде ингредиенттерді дайындау-

Тыйым салынған ингредиенттер

<Бөлшек зақымдарын тудыруы мүмкін ингредиенттер>

- Мұз текшелері және терең қатырылған ингредиенттер.
- Кофе дәндері, кептірілген дәндер, дәндер, т.б.



- Асқабақ, тәтті картоп, т.б.
(Шикі кезінде немесе қайнатылғаннан кейін қатырылған)



- Нан, күріш, кеспе және макарон.



- Ликер, көкөніс майы, басқа әзірлеу майлары.



Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама

Ингредиенттерді дайындау

- 1 Қабықты аршыңыз және алмалар, ананастар, апельсиндер және авокадо сияқты ингредиенттерден үлкен және / немесе қатты тұқымдарын және сүйектерін алыңыз. Цитрустық жемісте жақсырақ текстура болуы үшін қабықты аршыңыз. Қызанақтарды қайнатыңыз және қабықты аршыңыз.
- 2 Ингредиенттерді тиелім түтікшесіне түсу үшін жеткілікті кішкентай бөліктерге кесіңіз. (3 см-ден азырақ текшелер.)
- 3 Ингредиентті қатырыңыз. Жеміс-жидекті мұздатқан кезде, оларды бір біріне тигізбей алюминий науаға тегістеп салыңыз.
- 4 Мұздатылған жеміс-жидектің орта тұсына шанышқы кіре алатындай болғанша бөлме температурасында жібітіңіз. (шамамен 5-30 минут)



Кеңестер

- Жеткілікті түрде жібімесе, ингредиенттер біркелкі араласпайды немесе олардың текстурасы тегіс болмайды.
- Қайта қатырылған ингредиенттерді немесе мұздатқышта ұзақ уақыт бойы сақталған ингредиенттерді пайдаланбаңыз.
- Қатырылған ингредиенттерді бір ай ішінде пайдалану керек.
- Қатырылған ингредиенттер мұздатқыштан ала сала пайдаланылса, бұл құрылғыда ақаулық тудыруы мүмкін.

Пайдалану әдісі

Сығу

Дайындықтар

- 1 **Бөлшектерді қозғалтқыш корпусына орнатыңыз және қақпақты жинаңыз.** (KZ12-14 б.)
- 2 **Ингредиенттерді дайындау.** (KZ15-17 б.)
- 3 **Ыдыстарды шырын шүмегі және жұмсағына арналған саңылау астына қойыңыз.**
 - Тоңазытылған өнімдерге арналған саптаманы пайдаланғанда жұмсағына арналған контейнерді қою қажет емес.
- 4 **Электр розеткасына жалғаңыз.**

1 «I» (ҚОСУ) түймесін басыңыз.



2 Ингредиенттерді тиелім түтікшесіне баяу салыңыз және оларды итергіш пайдалана отырып төмен басыңыз.

- Ингредиенттерді шамамен әрбір 5 секунд сайын аз-аздап салыңыз.
- Ингредиенттердің бірнеше түрін пайдаланғанда кезекпен аз-аздан салыңыз.
- Ингредиенттерді тиелім түтікшесіне күшпен итермеңіз.
- Ингредиенттер кептелсе немесе бос тұрғанда «R» (КЕРІ) түймесін бірнеше секунд бойы басып тұрыңыз (KZ11 б.).

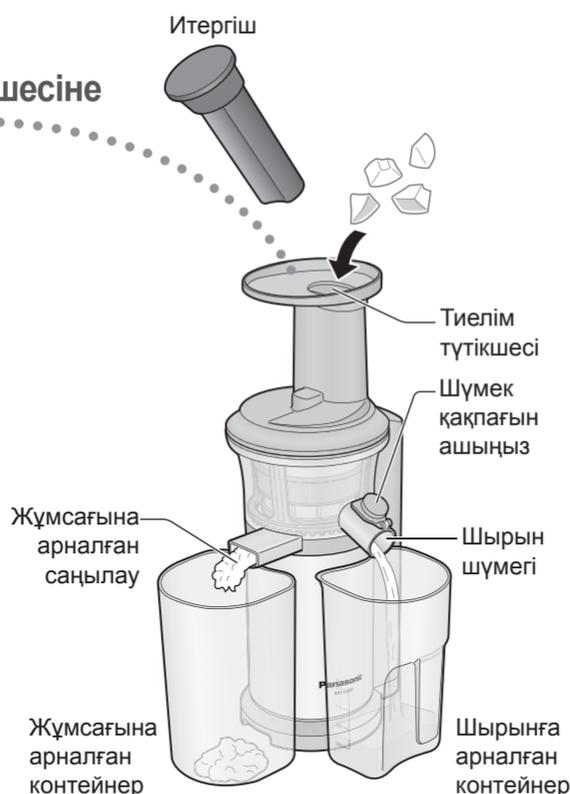
3 Сығу аяқталғаннан кейін «O» (ӨШІРУ) түймесін басыңыз және шүмек қақпағын жабыңыз.

Пайдаланудан кейін

- Штепсельді айыр суырыңыз.
- Щетка ұшын шырын шүмегінен және жұмсағына арналған саңылаудан мәйекті кетіру үшін пайдаланыңыз.
- Бөлшектерді алыңыз және оларды тазалаңыз. (KZ19-20 б.) Шырынсыққышты қақпақты немесе шырын сыққыш тостағанын ұстап жылжытпаңыз. (Құлау жарақатқа әкелуі мүмкін.)

Ескертпе

- Ингредиенттерге байланысты (әсіресе, қатты ингредиенттерге) ингредиенттердің мәйегі шырынмен араласуы мүмкін. Мәйек сусынға араласса, сусынды сүзіңіз.
- Мәйек шықпаса немесе мәйек саңылауының артына немесе шырын сыққыш саптамасының үстіне жиналса, қуат сөндіргішін өшіріңіз де, мәйекті алып тастаңыз.



Тазалау әдісі

- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Тазалау алдында розеткадан ажыратыңыз.

Келесілерді пайдаланбаңыз:

- Бензинді, сұйылтқышты, спиртті, ағартқышты, жалтыратқыш ұнтақты, металл щетканы немесе нейлон щетканы пайдаланбаңыз, әйтпесе беткі қабаты бүлінеді.
- Құрылғыны тіс шұқығыш немесе істік сияқты үшкір затпен тазаламаңыз.
- Қозғалтқыш корпусы мен шырын сыққыш тостағанды ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Итергіш / Қақпақ

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **БОЛМАЙДЫ**

Бекіту бұрандасы

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

- Щетка бекіту бұрандасының төменгі бетін тазалау үшін пайдаланыңыз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **болады**

Шырынға арналған саптама / Смузиге арналған саптама

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

- Шырынға арналған саптама / смузиге арналған саптамасы бітелсе, тазалау үшін тазалағыш щетканы пайдаланыңыз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **болады**

Қозғалтқыш корпусы

Жақсы сығылған шүберекпен сүртіп алыңыз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **БОЛМАЙДЫ**

Бөлшектердің өңсізденуі туралы

Сәбіз немесе жапырақ көкөніс, т.б. сияқты ингредиенттерді пайдаланғанда бөлшектер біраз өңсізденуі мүмкін. Барлық бөлшектерді әрбір пайдаланудан кейін бірден тазалау дақтарды азайтуға көмектеседі.

Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **болады**

Қосалқы құралдар

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

Ыдыс жуу машинасында жууға **болады**

Бөлшектерін ыдыс жуу машинада жууға болады

- Бөлшектерді ыдыс жуғыш машинаға салмай тұрып, оларда қалған қалдықтарды кетіріңіз.
- Бөлшектері жоғары температурада бүлінуі мүмкін. Бөлшектерді әрқашан кез келген жылу шығаратын құрылғылардан алыс қойыңыз немесе құрылғылардың температурасын төмендетіңіз.

Шырынға арналған саптама (Қара)

Смузиге арналған саптама (Көк)

Айналатын щетка (KZ20 б.)

Шырын сыққыш тостағаны (KZ20 б.)

Қазақ тілі

Тазалау әдісі (Жалғасы)

Айналатын щетка / шырын сыққыш тостағаны

Араластырылған ыдыс сабынымен (бейтарап) және жұмсақ губкамен жуыңыз. Содан кейін сумен мұқият шайып, жақсылап кептіріңіз.

Содан кейін барлық бөлшектерді кептіріп, дұрыс жинаңыз.

- Щетка тұтқасының ұшын шырын сыққыш тостағанының шүмектерін тазалау үшін пайдаланыңыз. (Тазалау үшін щетканы пайдалансаңыз, ішкі беттерге сызат түсуі мүмкін.)

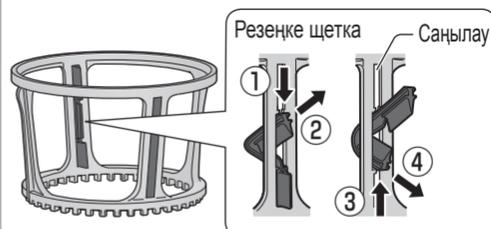


Ыдыс жуу машинасында жууға БОЛМАЙДЫ

бөлшектеу

Режеңке щетканы көрсеткі белгі көрсететін бағытта итеріңіз және бөлшекті саңылаудан шығарыңыз.

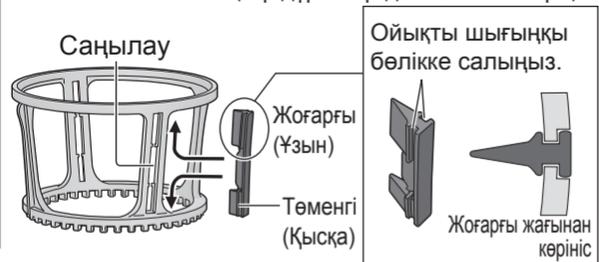
Ескертпе Режеңке щетканы қатты тартпаңыз.



Жинау

Режеңке щетканың жоғарғы / төменгі ойықтарын саңылауға салыңыз, содан кейін соңдарының екеуін де соңына дейін жоғары / төмен сырғытыңыз.

- Шырынсыққышты зақымдап алмау үшін жоғарғы және төменгі ойықтар дұрыс күйде екенін тексеріңіз.



Шырын сыққыш тостағанының ішкі жағының тығыздағышы

бөлшектеу

Тығыздағышты жоғары тартыңыз.



Жинау

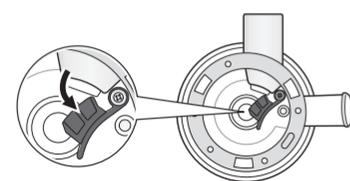
Тығыздағышты саңылауға төмендегі суреттегідей итеріңіз.



Бөлімдік көрініс

Шырын сыққыш тостағанының сыртқы төменгі түбінің режеңке тығыны

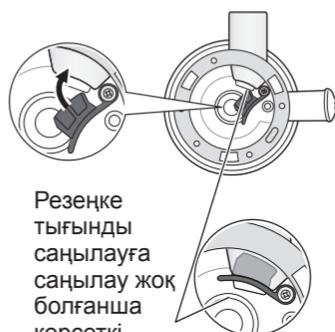
бөлшектеу



Режеңке тығында көрсеткі бағытында сыртқа тартыңыз.

- Шырын сыққыш тостағанынан алу мүмкін емес.

Жинау



Режеңке тығынды саңылауға саңылау жоқ болғанша көрсеткі бағытында итеріңіз.

Режеңке щеткалар, тығыздағыш және режеңке тығын туралы

- Жуудан кейін суды соңына дейін төгіңіз, содан кейін оларды жинаңыз. Оларды бөлшектелген күйде қалдырмаңыз. (Жоғалту, балалардың кішкентай бөлшектерден тұншығу және жұтуы, істен шығу немесе шырынның ағуы қауіптері бар.)

Сақтау

- Коррозияның пайда болуын болдырмау үшін жуудан кейін бөлшектерді кептіріңіз. Содан кейін барлық бөлшектерді бірге салыңыз. (KZ12-13 б.).
- Істен шығуды болдырмау үшін қозғалтқыш корпусын аударып қойыңыз.
- Шырынсыққышты жылжыту үшін шырын сыққыш тостағанын қозғалтқыш корпусынан бөліңіз және оларды екі қолмен ұстаңыз. (KZ9 б.).
- Құрылғыны жас балалар жетпейтін жерде сақтаңыз.

Ақаулықтарды іздеу және жою

Бізге жөндеу үшін хабарласпай тұрып келесілерді тексеріңіз.

Мәселе

Себебі және әрекет

Шырынсыққыш қуатты қосқаннан кейін жұмыс істемейді.

- Штепсельді айыр розеткаға жалғанбаған.**
 - Оны мықтап сұғыңыз.
- Шырынсыққышты дұрыс орнатыңыз.**
 - Қақпақты «шырт» еткен дыбысты естігенше бұру керек. Бұлай істемесеңіз, шырынсыққыш қуатты қосқаннан кейін жұмыс істемейді. (KZ14 б.)
- Автоматты сөндіргішпен қорғау белсендіріледі.**
 - Сіз тыйым салынған ингредиенттерді пайдаландыңыз.
 - Ингредиенттердің көлемі тым үлкен.
 - Ингредиенттер тым қатты.
 - «Автоматты сөндіргішпен қорғау» бөлімін қараңыз (KZ22 б.). Тыйым салынған ингредиенттерді шырынсыққыштан алыңыз.

Қозғалтқыш корпусы ыстық.

- Жұмыс уақыты көрсеткіштегі ұзақтықтан ұзағырақ.**
 - Көрсеткіштегі ұзақтықты (15 минутқа дейін) сақтаңыз. Жұмысты жалғастыру үшін кемінде 30 минут бойы күтіңіз. Бұл қозғалтқыш корпусын салқындатуға және қозғалтқыштың қызып кетуіне байланысты істен шығуды болдырмауға мүмкіндік береді.

Шырынсыққыш кенет тоқтады.

- Қақпақ ашық.**
 - Қуатты өшіріңіз, қақпақты жабыңыз, сөйтіп қайтадан бастаңыз.
- Автоматты сөндіргішпен қорғау белсендіріледі.**
 - Сіз тыйым салынған ингредиенттерді пайдаландыңыз.
 - Ингредиенттердің көлемі тым үлкен.
 - Ингредиенттер тым қатты.
 - «Автоматты сөндіргішпен қорғау» бөлімін қараңыз (KZ22 б.). Шырынсыққыштан тыйым салынған ингредиенттерді алыңыз.
- Жұмсағына арналған саңылаудың бітелуі.**
 - Қуатты өшіріңіз және щетка тұтқасының ұшын пайдаланып қалдықты кетіріңіз.

Жұмыс кезіндегі шу.

- Бұл қалыпты.**
 - Сықырлау немесе шытырлау сияқты дыбысты естуіңіз мүмкін.
 - Бұл сығылып жатқан ингредиенттердің дыбысы. (Ингредиенттерге байланысты шу айтарлықтай қатты болуы мүмкін.)
 - Бұл – айналатын щетка шырынға арналған саптамаға / смузиге арналған саптамаға тигендегі дыбыс.

Шырынның немесе қатырылған тамақтың ағуы.

- Орам тығыздағышы, режеңке щеткалар және / немесе режеңке тығын дұрыс жиналмаған.**
 - Оларды дұрыс жинаңыз. (KZ12, 13, 20 б.)

Жұмыс кезінде шырын сыққыш тостағаны немесе қозғалтқыш корпусы дірілдейді.

- Бұл қалыпты.**
 - Шырын сыққыш тостағаны және қозғалтқыш корпусы бөлінген түрге жататындықтан олар бекіту бұрандасы айналғанда дірілдеуі мүмкін. Қақпақты немесе шырын сыққыш тостағанын баспаңыз. (Бұлау істеу шырынсыққышта ақауға әкелуі мүмкін.)

Әдеттен тыс шу немесе діріл.

- Бекіту бұрандасы және саптамалар дұрыс жиналмаған.**
 - Бекіту бұрандасын және саптамаларды дұрыс жинаңыз (KZ12, 13 б.).

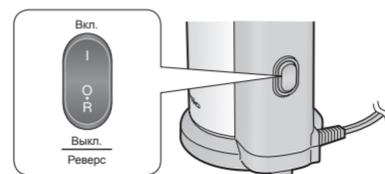
Тізбекті автоматты түрде үзуші

Қозғалтқышқа артық жүктемені болдырмау үшін автоматты сөндіргіш белсендірілгенде қозғалтқыш жұмысын тоқтатуы мүмкін.

Қозғалтқыш тоқтаса, келесі қадамдарды орындаңыз:

1 Қуатты өшіріңіз.

- «O» (ӨШІРУ) түймесін басыңыз.



2 Бірнеше секунд бойы кері бағытта жұмысқа мүмкіндік беру үшін «R» (КЕРІ) түймесін басыңыз.

- Кері жұмыстан кейін бекіту бұрандасы іске қосылмаса, онда қызып кетуден қорғау белсендірілген. Бұл жағдайда штепсельді айыр розеткадан суырыңыз және шырынсыққышты кемінде 30 минут бойы салқындауға қалдырыңыз.

3 Қуатты өшіріңіз және саптамалардан ингредиенттерді алыңыз.

4 «I» (ҚОСУ) түймесін басыңыз.

- Салынып жатқан ингредиенттердің мөлшерін азайтыңыз және оларды тиелім түтікшесіне жайлап итеріңіз.

Қосалқы бөлшектер

Ауыстырмалы бөлшектері дилерде немесе сервис орталығында сатылады.

■ Шырынға арналған саптама
Бөлшек нөмірі:
AJD33-153-K0

■ Тығыздағыш
Бөлшек нөмірі:
AJD27-153



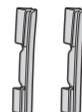
■ Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама
Бөлшек нөмірі:
AJD38-153-A0

■ Смузиге арналған саптама
Бөлшек нөмірі:
AJD42-159-B0

■ Жұмсағына арналған контейнер
Бөлшек нөмірі:
AJD36-153-K1

■ Айналатын щетка
Бөлшек нөмірі:
AJD35-153-K0

■ Резеңке щетка
Бөлшек нөмірі:
AJD34-153



■ Шырынға арналған контейнер
Бөлшек нөмірі:
AJD05-153-K1

Техникалық сипаттамалары

	MJ-L600
Қуат көзі	220 - 240 В ~ 50 - 60 Гц
Қуатты тұтыну	150 Вт
Жұмыс көрсеткіші	ҚОСУЛЫ 15 минуттық 2 қатар цикл, содан кейін 30 минут ӨШІРУЛІ
Өлшемдері (Е × Д × Б) (шамамен)	18,5 × 17,6 × 43,2 см
Массасы (шамамен)	4,0 кг
Қуат сымының ұзындығы (шамамен)	1,0 м
Өуедегі акустикалық шуыл	63 (Дб (А) 1 пВт)

<Ескерту>

Егер басқа жолдама құжаттарда көрсетілмеген жағдайда, төмендегі шарттарды орындаңыз.

1. Тегіс, берік бетке орналастырыңыз, тек алынатын бөлшектер немесе қозғалмайтын бөлшектерден басқа.
2. Жабық және құрғақ жерде сақтау керек.
3. Тасылмалдауды құлатусыз, аса вибрациясыз және басқа заттарға соғусыз жасау керек.
4. Көдеге жаратуды ұлттық және жергілікті заңдарға сәйкес жасау керек.

Сату шарттары өндірушімен орнатылмаған және мемлекеттің тауарды пайдаланудың ұлттық немесе жергілікті заңдарына сай болуы керек.

Рецепттер

◎ : Ұсынылатын қондырма ○ : Пайдалануға болады △ : Ұсынылмайды × : Пайдалануға болмайды

№	Рецепттер	Қондырма		
		Шырынға арналған саптама	Смузиге арналған саптама	Тоңазытылған өнімдерге арналған саптама
1	Сәбіз және апельсин шырыны	◎	×	×
2	Сәбіз және алма шырыны	◎	×	×
3	Паприка және қызанақ шырыны	◎	○	×
4	Сәбіз және қызанақ шырыны	◎	×	×
5	Орамжапырақ пен алма шырыны	◎	△	×
6	Қаражидек және банан қатырылған тамағы	×	×	◎
7	Салат тұздығы (піскен пияз)	○	◎	×
8	Салат тұздығы (Киви)	△	◎	×
9	Гаспаччо	○	◎	×
10	Суық көже (Кәді)	△	◎	×
11	Макарон тұздығы (брокколи / Гүлді орамжапырақ)	△	◎	×
12	Қызанақ қосылған капеллини	○	◎	×
13	Беллини	○	◎	×
14	Смузи (Жүзім мен киви)	○	◎	×

1. Сәбіз және апельсин шырыны

(2 порция үшін)

- Сәбіз 300 г
- Банан 120 г
- Апельсин 210 г
- Лимон 10 г

3. Паприка және қызанақ шырыны

(2 порция үшін)

- Қызыл паприка 120 г
- Қызанақ 200 г
- Банан 60 г
- Лимон 10 г
- Алма 200 г

5. Орамжапырақ пен алма шырыны

(2 порция үшін)

- Орамжапырақ 200 г
- Ақжелкен 50 г
- Алма 200 г
- Лимон 30 г

2. Сәбіз және алма шырыны

(2 порция үшін)

- Сәбіз 300 г
- Алма 300 г
- Лимон 30 г

4. Сәбіз және қызанақ шырыны

(2 порция үшін)

- Сәбіз 200 г
- Қызанақ 160 г
- Апельсин 100 г
- Лимон 30 г

6. Қаражидек және банан қатырылған тамағы

(2 порция үшін)

- Мұздатылған қаражидек 100 г
- Мұздатылған банан 180 г

7. Салат тұздығы (піскен пияз)

(Шамамен 230 г)

- Сорпа Ингредиенттерді жауап тұратын мөлшер
- Пияз 350 г
- a- Балзамды сірке су 1 ½ ас қасық
- Тұз 1 ½ шай қасық
- Сірке суы 1 шай қасық
- Бал 1 ас қасық
- Қара бұрыш тиісті мөлшері

8. Салат тұздығы (Киви)

(Шамамен 250 г)

- Киви жемісі 3 (300 г)
- a- Тұз 1 ½ шай қасық
- Алғаш сығылған зәйтүн майы 2 ас қасық
- Сірке суы*1 1 ас қасық

9. Гаспаччо

(2 - 3 порция үшін) (Шамамен 600 г)

- a- Қызанақ 450 г
- Сарымсақ 5 г
- Қызыл паприка 150 г
- Балдыркөк 80 г
- Пияз 30 г
- Ақжелкен 10 г
- Лимон 20 г
- Қияр 40 г
- (Қабығын аршыңыз да, 4 шаршы мм етіп тураңыз)
- b- Сірке суы ½ шай қасық
- Алғаш сығылған зәйтүн майы 1 ас қасық
- Тұз ½ шай қасық

10. Суық көже (Кәді)

(2 - 3 порция үшін) (Шамамен 600 г)

- Сорпа Ингредиенттерді жауап тұратын мөлшер
- Кәді 800 г
- Кілегей шамалы мөлшері
- Ақжелкен тиісті мөлшері
- a- Тұз ½ шай қасық
- Кілегей 2 ас қасық

Әдісі

1. Пиязды жартылай дөңгелек 4 ~ 6 кесекке бөліңіз де, сорпаға 10 ~ 15 минут қайнатыңыз.
2. Қайнаған пиязды 40 °С градустан төмен суытыңыз да, смузиге арналған саптамасының көмегімен сығып, 'а' араластырыңыз.

Әдісі

1. Киви жемісін смузиге арналған саптамасының көмегімен сығып, 'а' араластырыңыз.

*1 Киви жемісінің қышқылдығына қарай оны қосыңыз.

Әдісі

1. 'а' ингредиентін смузиге арналған саптамасының көмегімен сығыңыз.
2. 'b' қосыңыз да, араластырыңыз.
3. Дастарқанға тарту үшін кесеге құйып, үстінен қияр себіңіз.

Әдісі

1. Кәдіні 2 см кесектерге турап, сорпаға қайнатыңыз.
2. 40 °С градустан төмен суытып, 200 мл сорпа қоса қоса отырып, смузиге арналған саптамасының көмегімен сығыңыз.
3. 'а' қосыңыз да, тоңазытқышқа қойып суытыңыз. Дастарқанға тарту үшін көжені кеселерге құйып, кілегей қосып, үстінен ақжелкен себіңіз.

* Көжені жылытып, ыстық күйінде ішуге болады.

Рецепттер (Жалғасы)

11. Макарон тұздығы (брокколи / Гүлді орамжапырақ)

(4 порция үшін)

- Сорпа ····Ингредиенттерді жауап тұратын мөлшер
- Гүлді орамжапырақ немесе брокколи ····800 г
- Панчетта немесе бекон ······60 г
- Спагетти ······320 г
- Зәйтүн майы ······2 ас қасық
- Сарымсақ ······1 кесек
- Ақ шарап ······60 мл
- Тұз · бұрыш ······ тиісті мөлшері
- Итальян ақжелкені ······ тиісті мөлшері

12. Қызанақ қосылған капеллини

(4 порция үшін)

- Капеллини ······160 г
- Қызанақ ······300 г
- Сарымсақ ······5 г
- Қытырлақ нан ······15 г
- Қызыл шарап сірке суы ······30 мл
- Тұз ······1 шай қасық
- Алғаш сығылған зәйтүн майы ······1 ас қасық

(Үстіңгі қабат)

- Шағын ашшая ······ тиісті мөлшері
(Тұзға қайнатып, зәйтүн майына тұздықталған)
- Алғаш сығылған зәйтүн майы ······ тиісті мөлшері

13. Беллини

(4 порция үшін)

- Ақ шабдалы ······300 г
- Шымырлайтын ақ шарап ······360 мл
- Гренадин шәрбат ······20 ~ 25 мл

14. Смузи (Жүзім мен киви)

(Шамамен 400 г)

- Киви ······300 г
- Ақ жүзім ······200 г

Әдісі

1. Гүлді орамжапырақты (брокколиді) бөліктерге тураңыз да, собығын талшығынан ажыратып алыңыз.
2. «1.» Сорпаға салып, жұмсарғанша пісіріңіз.
3. «2.» 40 °С градусқа дейін немесе одан төмен суытыңыз да, смузиге арналған саптамасының көмегімен сығыңыз.
* Ең соңында, кептелген қалдықты ағызып жіберу үшін тиелім түтікшесіне 30 мл сорпа құйыңыз.
4. Сарымсақты (пышақпен езілген) зәйтүн майымен, панчеттамен немесе беконмен бірге баяу жанған отқа абайлап қыздырыңыз.
5. Ақ шараптан қосып, жартысы суалғанша қайнатыңыз, содан кейін «3.» қосыңыз. Оларды қайнауына жеткізіңіз де, тұз бен бұрыш қосып дәмдеңіз.
6. Піскен спагеттиді тұздыққа қосып, жылыту үшін араластырыңыз.
7. Спагеттиді төрелкеге салыңыз да, үстінен ақжелкен себіңіз.

Әдісі

1. Қызанақты жартылай дөңгелектеп тураңыз, нанды кішкентай кесектерге бөліңіз де, сарымсақты тураңыз.
2. Қызанақты, сарымсақ пен нанды қызыл шарап сірке суы мен тұзға 30 минут тұздықтаңыз.
3. Тұздықталған ингредиенттерді смузиге арналған саптамасының көмегімен езіңіз. (тұздықтың сұйығынан қоспаңыз)
4. Алғаш сығылған зәйтүн майымен араластырыңыз да, тоңазытқышқа қойып суытыңыз.
5. Капеллиниді сәл ұзағырақ қайнатып, мұздай сумен суытыңыз, содан кейін суын әбден ағызыңыз.
6. Капеллиниді тәркелкенің ортасына салып, айналасына қызанақ тұздығын құйыңыз.
7. Алғаш сығылған зәйтүн майының тиісті мөлшерін құйып, кішкентай ашшаяндарды таратып салыңыз.

Әдісі

1. Ақ шабдалының сүйегін алып тастап, қабығымен бірге жартылай дөңгелектеп тураңыз.
2. Ақ шабдалыны смузиге арналған саптамасының көмегімен езіңіз.
3. Гренадин шәрбатымен араластырып, тәттілігі мен түсін реттеп, суытыңыз.
4. Салқындатылған шымырлайтын ақ шарапты бокалдарға құйып, «3.» қосыңыз да, келсаппен қатты сапырыңыз.

Әдісі

1. Киви мен ақ жүзімді смузиге арналған саптамасының көмегімен сығыңыз.



ӨНІМДІ СЕРТИФИКАТТАУ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Шнекті - шырынсыққыш
үлгі: MJ-L600* «Panasonic»

СЕРТИФИКАТТАЛҒАН ОС ТЕСТБЭТ 119334, МӘСКЕУ, Андреевская набережная, 2 үй
* - немесе бос орын, бұйымның түсін және өткізу нарығын білдіреді

Сәйкестік сертификаты:	№ TC RU C-TW.ME10.B.04406
Сәйкестік сертификатының берілген күні:	14.02.2017
Сәйкестік сертификатының жарамдылық мерзімі:	13.02.2022
Шығарылған ел:	Қытай
Өндіруші:	Панасоник Тайвань Ко., Лтд. 579, Юан-Шан Роад, Чанг-Хо Дистрикт, Нью Тайпей Сити, Тайвань

Ескерту

Өндірілген күнін бұйымның астыңғы жағындағы нөмір бойынша анықтай аласыздар.

Өнімнің нөмірі: XX XX XX

5-ші және 6-шы сандар: күні (санда)

1-ші - 01, 2-ші - 02, 3-ші - 03

3-ші және 4-ші сандар: айы (санда)

01 - қаңтар, 02 - ақпан, ...12 - желтоқсан

1-ші және 2-ші сандар: жылы
(жылдың соңғы екі бірлігі санда)
16 - 2016, 17 - 2017, 18 - 2018

Қоқысқа тастауға байланысты ақпарат:

Егерде бұл заттан құтылайын десеңіз, сол елдегі мемлекет органдарына немесе дилерге байланысыңыз.

Организация, уполномоченная на принятие претензий по качеству продукции на территории Республики Казахстан:

АО «Панасоник Маркетинг СНГ» Казахстан, 050010 г. Алматы, Проспект Достык 192, 3-й этаж.

Информационный центр Panasonic:

+7 (727) 330-88-07 – Для звонков из Алматы и Киргизстана.

8-800-0-809-809 – бесплатный звонок с городских и мобильных телефонов местных сотовых операторов в пределах Казахстана.

Қазақстан Республикасының аумағында өнім сапасы бойынша шағымдарды қабылдауға уәкілетті ұйым:

АҚ «Панасоник Маркетинг СНГ», Қазақстан, 050010, Алматы қ., Достық даңғылы 192, 3-ші қабат

Panasonic ақпараттық орталығы:

+7 (727) 330-88-07 – Алматы мен Қырғызстаннан қоңырау шалу үшін.

8-800-0-809-809 – Қазақстан аумағында жергілікті ұялы байланыс пен қалалық операторларынан тегін қоңырау шалу.

Өндірушімен бекітілген осы бұйымның қызмет ету мерзімі бұйым осы пайдаланушы нұсқауына және қолданылатын техникалық стандарттарға сәйкес қатаң түрде пайдаланылған жағдайда, өндірілген күнінен бастап 7 жылға тең.

Импорттаушы

«Панасоник Рус» ЖШҚ, РФ, 115191, Мәскеу қ.,
Большая Тульская к-сі, 11 үй, 3 қабат.

Тел. 8-800-200-21-00

