



**Руководство
по эксплуатации
коммерческих
блендеров Blendtec**

blendtec

RUS

ВНИМАНИЕ: ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ПОЧУВСТВОВАЛИ ЗАПАХ ГАРИ?
НЕ БЕСПОКОЙТЕСЬ, МЫ ТЩАТЕЛЬНО ТЕСТИРУЕМ КАЖДЫЙ ДВИГАТЕЛЬ.
ЛЕГКИЙ ЗАПАХ ГАРИ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ НЕИСПРАВНОСТЬЮ
ПРИ ПЕРВОМ ЗАПУСКЕ АППАРАТА.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные меры безопасности..... 4

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Универсальность..... 7

Последовательность загрузки ингредиентов..... 8

Очистка чаши..... 9

ПРОДУКТЫ

Комплектация..... 10

Аксессуары для блендеров Blendtec..... 11

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК И ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ, ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Быстрый запуск / Панель управления..... 12

Часто задаваемые вопросы, поиск и устранение неисправностей..... 13

РЕЦЕПТЫ

Суп из томатов и базилика..... 15

Ягодный смузи..... 16

Технические характеристики..... 17

Условия гарантии..... 18

Гарантийный талон..... 19

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием блендера Blendtec®, внимательно прочтите все инструкции. Следование им поможет вам избежать травм и повреждения оборудования, а также обеспечит наиболее эффективную эксплуатацию блендера.

Не допускайте контакта с движущимися деталями:

- Держите пальцы, руки, волосы, украшения и одежду на расстоянии от движущихся деталей;
- Во время работы устройства держите все столовые приборы в отдалении от муфты и ножей блендера. Попадание столовых приборов в чашу может привести к поломке ножей и чаши блендера;
- Во время работы блендера не помещайте руки в чашу и не проталкивайте ингредиенты руками;
- Никогда не прикасайтесь к ножам, в независимости от того, установлена чаша блендера на корпус двигателя или нет;
- Никогда не устанавливайте чашу на муфту при работающем двигателе;
- Не покачивайте и не снимайте чашу блендера при работающем моторе.

Эти меры предосторожности помогут избежать травм и/или повреждения блендера.

Никогда не используйте блендер с повреждениями.

Если блендер не работает должным образом, обратитесь в сервисный центр. Если блендер упал или был поврежден каким-либо другим образом, безотлагательно обратитесь в авторизованный сервисный центр компании для диагностики, ремонта, электрической или механической регулировки или возможной замены.

Никогда не включайте блендер в жидкой среде.

Чтобы избежать поражения электрическим током, не помещайте моторный блок в жидкость.

Не используйте блендер вне помещений.

Несоблюдение данных инструкций приведет к аннулированию гарантии.

Никогда не помещайте в блендер непродовольственные продукты.

Помещение в чашу блендера столовых приборов, камней и стекла представляет опасность. Повреждения, вызванные посторонними предметами, приведут к аннулированию гарантии.

В процессе работы не опускайте столовые приборы или руки в чашу во избежание тяжелых травм или повреждения блендера. Столовые приборы можно использовать только при выключенном блендере.

Никогда не используйте блендер без закрытой крышки.

Нельзя использовать блендер непрерывно более 5 минут.

Никогда не используйте детали и аксессуары сторонних производителей при работе с блендером Blendtec!

Использование любых не согласованных с Blendtec приспособлений и устройств аннулирует гарантию и может привести к возгоранию, поражению электрическим током и травмам.

При работе блендера чаша должна быть правильно и надежно зафиксирована на корпусе двигателя.

Внимание! Не смешивайте горячие жидкости или другие горячие ингредиенты.

Запуск с кипящими или очень горячими жидкостями может привести к ожогам или срыву крышки.

Соблюдайте меры предосторожности во время цикла смешивания «HOT/SOUP».

При смешивании в цикле смешивания «HOT/SOUP» происходит нагрев содержимого в результате трения ножей. Вентилируемая крышка позволит сбросить давление. Будьте осторожны, чтобы не обжечься паром, выходящим из центральной крышки.

Меры предосторожности при обращении со шнуром:

- Никогда не работайте с поврежденным электрическим шнуром или вилкой. Если провод питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем или авторизованным сервисным центром;
- Не допускайте свисания провода через край рабочей поверхности;
- Никогда не используйте удлинитель;
- Отключайте блендер от сети перед чисткой или перемещением, а также, если не используете.

Никогда не пытайтесь самостоятельно отремонтировать моторный блок.

Никогда не снимайте крышку моторного блока блендера. Двигатель блендера не содержит деталей для регулирования или ремонта пользователем. Любая отладка и техническое обслуживание должны производиться только квалифицированным специалистом сервисного центра. Снятие крышки или попытка самостоятельной отладки блендера приведет к аннулированию гарантии.

Выключайте блендер, когда вы его не используете.

Выключатель питания на всех блендерах серии Classic и Pro750 находится на задней части крышки двигателя блендера. Кнопка выключения для всех блендеров серии Designer и Professional 800 находится в верхнем правом углу сенсорной панели.

Не прикасайтесь к муфте или валу чаши блендера после его использования!

Муфта и вал чаши блендера могут сильно нагреться после циклов смешивания.

Особые указания по технике безопасности, относительно аксессуаров Blendtec GO:

- Никогда не используйте аксессуары Blendtec GO, если чаша ненадежно зафиксирована;
- Никогда не используйте цикл для смешивания супа и не пользуйтесь блендером более 60 секунд с установленными аксессуарами GO.

Безопасность

Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом и знаниями, за исключением случаев, когда они проинструктированы относительно использования аппарата лицом, ответственным за их безопасность или находяться под его наблюдением. Следите, чтобы с устройством не играли дети.

Установка блендера на рабочую поверхность

- Никогда не используйте аксессуары Blendtec GO, если чаша ненадежно зафиксирована;
- Установите блендер на поверхности, чтобы воздухозаборные отверстия по бокам и выпускное отверстие на задней стороне не были ничем закрыты;
- Убедитесь, что со всех сторон достаточно места для использования звукопоглощающего кожуха;
- Подключите блендер в розетку с соответствующей электрической защитой.

Ни в коем случае не используйте блендер, если объем загруженных продуктов превышает максимальную отметку на чаше блендера.

ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ

УНИВЕРСАЛЬНОСТЬ

Blendtec – это больше, чем просто блендер. Его можно использовать для различных целей на кухне, включая:

Смешивание

Основную функцию блендера можно использовать для приготовления смузи, соусов, коктейлей, заправок для салата и взбивания сливок. Выберите подходящую скорость и смешивайте ингредиенты до желаемой консистенции.

Измельчение продуктов, содержащих влагу

Блендер измельчает продукты, которые содержат влагу, например, вымоченные семена и сырое мясо. Используйте импульсный режим для получения желаемой консистенции.

Чтобы избежать заражения других продуктов, тщательно мойте блендер после измельчения мяса.

Измельчение сухих продуктов

Измельчайте бобовые или злаковые, чтобы затем использовать их для каш и хлебобулочных изделий. Измельчайте семена в импульсном режиме до желаемой степени помола или используйте ручной регулятор скорости, чтобы измельчать продукты дольше для получения более тонкого помола.

Сухое измельчение также используется для приготовления панировочных сухарей или кондитерской крошки. Измельчайте ингредиенты в импульсном режиме до желаемой консистенции.

Отжим цельных фруктов

Отжим сока из овощей и фруктов позволяет получить все полезные вещества как из самого сока, так и из клетчатки. Для того чтобы получить цельный сок с большим содержанием мякоти, смешивайте продукты на высокой скорости в течение 50 секунд.

Дробление с добавлением воды

Это простой способ измельчить ингредиенты, такие как морковь и сельдерей. Просто добавьте воду к продуктам, которые хотите измельчить, для того чтобы упростить смешивание. После того, как закончите измельчать продукты, процедите массу через сито. Можно также использовать оставшуюся жидкость для смузи, соусов и супов.

Смешивайте продукты в импульсном режиме 8-12 раз, пока масса не достигнет желаемой консистенции.

Дробление без добавления воды

С помощью блендера можно дробить орехи, твердые сыры, кокос и другие твердые ингредиенты просто, быстро и с минимальными затратами времени.

Для дробления используйте импульсный режим или смешивайте на умеренно-высокой скорости. Для получения лучших результатов нарежьте продукты небольшими кусочками.

Приготовление замороженных десертов

В блендере можно готовить мягкое мороженое, сорбеты, замороженные йогурты и другое. Для рецептов с замороженными продуктами смешивайте ингредиенты на низкой скорости в течение первых 15 секунд и затем взбивайте, увеличивая скорость от средней до высокой, чтобы получить желаемую консистенцию.

Замешивание теста

Чашу, которая использовалась для измельчения семян, можно использовать для приготовления жидкого теста, смешав муку с необходимыми влажными ингредиентами.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЗАГРУЗКИ ИНГРЕДИЕНТОВ

Для получения лучших результатов всегда загружайте продукты в указанном порядке:

1. Жидкости (вода, соки, молоко);
2. Продукты с мягкой консистенцией (например, арахисовая паста, бананы и другие мягкие фрукты, мелкодисперсные продукты);
3. Твердые, волокнистые или замороженные продукты (например, морковь, замороженная клубника, лед).

Загружайте чашу блендера правильно, чтобы минимизировать процесс кавитации. Для более подробной информации перейдите в раздел «Поиск и устранение неисправностей».

Примечание: при использовании аксессуаров Blendtec GO, поменяйте порядок загрузки, поместив сначала лед и твердые ингредиенты, а затем мягкие ингредиенты и жидкости.



ОЧИСТКА ЧАШИ

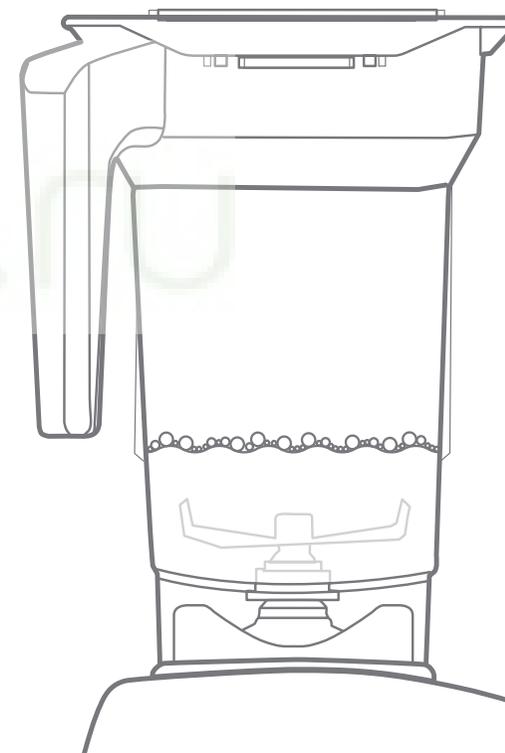
Перед первым использованием (и каждый раз после) выполняйте следующие рекомендации:

1. Залейте стакан воды (240 мл) в чашу и добавьте каплю средства для мытья посуды;
2. Установите чашу на корпус двигателя;
3. Запустите цикл «Clean» или прокрутите в импульсном режиме в течение 10 секунд;
4. Снимите чашу с базы и сполосните теплой водой.

Намочите ткань водой или нейтральным средством для мытья посуды и протрите корпус двигателя.

Использование других химических средств может привести к повреждению покрытия корпуса блендера.

При использовании аксессуаров Blendtec GO, обязательно снимайте резиновый уплотнитель и тщательно очищайте его после каждого использования.



КОМПЛЕКТАЦИЯ

В комплект поставки блендера включены:

Малая крышка для чаши



Большая крышка для чаши



Чаша с блоком ножей
(внешний вид зависит от выбранной модели)



Инструкция на русском языке



Моторный блок
(внешний вид зависит от выбранной модели)



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ БЛЕНДЕРОВ BLENDTEC

Все чаши и дополнительные аксессуары Blendtec разработаны специально для облегчения работы на кухне. Приспособления от Blendtec не только обеспечивают однородное смешивание, но и безопасны в эксплуатации и невероятно просты в очистке.

Уникальные аксессуары и чаши Blendtec изготавливаются с таким же профессиональным подходом, как и сами аппараты, и являются идеальным дополнением к блендерам американского бренда.



Чаша FourSide™
Чаша FourSide идеально подходит для смешивания коктейлей и смузи среднего объема. Она также подходит для:

- Мороженого и сорбетов;
- Измельчения семян;
- Приготовления супов;
- Замешивания соусов и жидкого теста.

Чаша Twister™

В чаше Twister очень легко смешивать даже густые смеси! Идеально подходит для:

- Получения панировочных сухарей или кондитерской крошки;
- Приготовления ореховой пасты, хумуса и детского питания.



Стакан Blendtec Go™

В чаше Blendtec Go можно смешивать небольшие напитки для перекусов и брать их с собой в дорогу. Предназначена для:

- Смузи;
- Соусов;
- Протеиновых коктейлей.

Чаша Wildside+™

Чаша Wildside+ имеет два вертикальных выступа на внутренних стенках, чтобы еще лучше разбивать структуру продукта и ускорять процесс смешивания. Для приготовления:

- Больших объемов;
- Смузи и коктейлей;
- Цельных соков с мякотью;
- Замешивания соусов и жидкого теста.



Чаша Mini Wildside™

Чаша Mini Wildside является мини-версией чаши Wildside+. Небольшая, но массивная, она идеально подойдет для приготовления:

- Смузи и напитков;
- Протеиновых коктейлей;
- Цельных соков с мякотью;
- Замешивания соусов и жидкого теста.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК / ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Циклы смешивания представляют собой запрограммированные режимы работы, предназначенные для определенных типов смесей. В течение цикла при нажатии всего одной кнопки блендер ускоряется, замедляется и останавливается автоматически для простоты использования. В некоторых блендерах установлены следующие запрограммированные циклы для автоматического приготовления.

-  **Dips**
Салатные заправки, подливы, соусы, жидкое тесто
-  **Whole Juice**
Цельные соки с мякотью, зеленые коктейли
-  **Smoothies**
Фруктовые смузи, зеленые смузи
-  **Mixed Drinks**
Коктейли, милкшейки
-  **Hot Soup**
Супы, горячий шоколад, сиропы, фондю
-  **Batters**
Соусы, подливы, салатные заправки, жидкое тесто
-  **Ice Cream**
Мороженое, замороженные йогурты, сорбеты
-  **Clean**
Автоматический цикл очистки

-  **Mode**
Переключение между ручным режимом и запрограммированными циклами
-  **Speed Up**
Увеличение скорости смешивания вручную
-  **Speed Down**
Снижение скорости смешивания вручную
-  **Stop**
Используется для остановки цикла смешивания вручную
-  **Incremental Speed**
Смешивание идет на низкой, умеренно-низкой, средней, умеренно-высокой и высокой скоростях
-  **Pulse**
Быстрое перемешивание и измельчение мяса и твердых ингредиентов на кратковременной высокой скорости
-  **Timed Cycles**
Супы, тесто
-  **+10**
Добавляет 10 секунд к циклу

Емкостные сенсорные слайдеры

Емкостный сенсорный слайдер обеспечивает бесступенчатый контроль скорости работы блендера. Просто проведите пальцем вправо, чтобы увеличить скорость блендера, или влево, чтобы уменьшить скорость.



ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ, ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Уровень шума блендера превышает исходный

Определите, откуда идет шум – от двигателя или от чаши. Снимите чашу с основания блендера и запустите стандартный цикл для смузи. Это позволит послушать только работу двигателя и выявить любое отклонение звука от нормы. Если от двигателя избыточного шума не исходит, проблема может быть в чаше. Пожалуйста, перейдите к пункту «Устранение неисправностей чаши».

Ошибка «E-02 / Overload»

Если блендер выдает ошибки «E-02» или «Overload» (Перегрузка), отключите его от сети на 5 минут, а затем запустите двигатель без чаши. Если в данном случае двигатель не издает избыточного шума, залейте один стакан воды в чашу блендера и установите ее на корпус двигателя. Запустите цикл для смузи. Если проблема сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Нет питания

Проверьте главный переключатель питания на корпусе двигателя. Убедитесь, что он включен. Если проблема сохраняется, подключите блендер к другой розетке. Если питания по-прежнему нет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка «Overtemp»

Отключите блендер на 5-10 минут. Запустите цикл для смузи. Если проблема сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Дым или запах гари

В отдельных случаях при перегрузке и/или перегреве устройства может появиться дым или запах гари. Отключите устройство от сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Устранение неисправностей чаши

Убедившись, что вал остыл (минимум 3 минуты), возьмитесь за него пальцами и поверните. Вал должен сделать один плавный оборот с небольшим сопротивлением. Если вал не вращается, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Ошибка «Touch»

Протрите сенсорную панель сухой неабразивной тканью, а затем попробуйте снова нажать на кнопку. Это сообщение появляется, если Вы коснулись более чем одного сенсора одновременно. Чтобы избежать этой ошибки, старайтесь прикасаться к центру кнопки. Если ошибка не устранена, отключите устройство на 20 минут. Если проблема сохраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Плохое качество приготовленной смеси

Убедитесь, что во время цикла нож блендера не вращается в воздушном кармане внутри смеси. Карман образуется из-за того, что смесь слишком холодная или густая. Если это происходит, выполните следующие действия: (1) остановите цикл смешивания, (2) снимите чашу блендера с основания, (3) очистите стенки чаши ложкой или добавьте немного теплой воды в смесь, (4) вытащите ложку, поставьте чашу обратно на базу, и возобновите цикл смешивания.

Блендер работает лучше всего, если использовать соотношение жидкости и твердых продуктов 1:3.

Если воздушный карман образуется часто, попробуйте смешивать жидкости с волокнистыми или твердыми продуктами в самом начале (например, миндальное молоко и финики), чтобы получилась паста. А затем добавляйте оставшиеся ингредиенты.



СУП ИЗ ТОМАТОВ И БАЗИЛИКА

Для легкого перекуса этот простой и сытный суп можно есть с хрустящим цельнозерновым хлебом.

Порций: 6 · Размер порции: 1 стакан (60 мл)

2 ст. л.	Сливочное масло
1 стакан	Куриный бульон
3 стакана	Томатный сок
4 стакана	Помидоры
10 шт.	Свежие листья базилика
1/2 стакана	Теплые сливки

Процесс приготовления

Растопите сливочное масло в большой кастрюле, постоянно помешивая до тех пор, пока оно не приобретет коричневый оттенок. Долейте бульон и 2 стакана томатного сока.

В чашу блендера WildSide+ добавьте оставшийся томатный сок, нарезанные кубиками помидоры и листья базилика.

Смешивайте в диапазоне от средней до умеренно-высокой скорости в течение 60 секунд или до получения желаемой температуры.

Вылейте смесь из томата и базилика в кастрюлю и варите 15–20 минут. Затем снимите с огня и слегка охладите.

Добавьте сливки и перемешайте.

Украсьте базиликом и молотым перцем.

Пищевая ценность

Калорийность - 140 ккал	Холестерин - 20 мг	Клетчатка - 4 г
Жиры - 7 г	Натрий - 590 мг	Сахар - 4 г
Насыщенные жиры - 4 г	Углеводы - 18 г	Белки - 5 г





ЯГОДНЫЙ СМУЗИ

Ягоды содержат большее количество антиоксидантов по сравнению с другими продуктами.

Порций: 2 · Размер порции: 420 мл

300 мл	Яблочный сок
1 шт.	Банан
240 г	Замороженная малина
240 г	Замороженная клубника

Процесс приготовления

Поместите все ингредиенты в чашу блендера в указанной последовательности. Закройте крышку и выберите цикл «Smoothie».

Примечание: Если в блендере нет цикла «Smoothie», смешивайте на средней скорости до получения желаемой консистенции.

Пищевая ценность

Калорийность - 230 ккал	Холестерин - 0 мг	Клетчатка - 12 г
Жиры - 1,5 г	Натрий - 10 мг	Сахар - 33 г
Насыщенные жиры - 0 г	Углеводы - 56 г	Белки - 5 г

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Наименование производителя	Blendtec Inc.
Адрес производителя	1206 S. 1680 W. Орем, Юта 84058, США
Наименование	Коммерческий блендер Blendtec
Напряжение	220 В / 50 Гц

Модели Designer сочетают в себе передовую технологию смешивания и широкий спектр простых в использовании функций.



Designer 625

Тип: коммерческий блендер

Максимальная мощность двигателя: 1560 Вт

Объем стакана: 1100 мл

Материал стакана: Полимер (BPA-free)

Материал ножей: нержавеющая сталь

Кол-во лезвий в блоке ножей: 2 шт

Вес: 4,2 кг

Designer 725

Тип: коммерческий блендер

Максимальная мощность двигателя: 1800 Вт

Объем стакана: 1100 мл

Материал стакана: Полимер (BPA-free)

Материал ножей: нержавеющая сталь

Кол-во лезвий в блоке ножей: 2 шт

Вес: 4,9 кг

Мощь коммерческого устройства и универсальность сочетаются в многофункциональном блендере модели Classic.



Classic 575

Тип: коммерческий блендер

Максимальная мощность двигателя: 1560 Вт

Объем стакана: 950 мл

Материал стакана: Полимер (BPA-free)

Материал ножей: нержавеющая сталь

Кол-во лезвий в блоке ножей: 2 шт

Вес: 3,3 кг

Classic Total

Тип: коммерческий блендер

Максимальная мощность двигателя: 1560 Вт

Объем стакана: 1100 мл

Материал стакана: Полимер (BPA-free)

Материал ножей: нержавеющая сталь

Кол-во лезвий в блоке ножей: 2 шт

Вес: 3,5 кг

Один из лучших профессиональных блендеров с шумоизоляционным кожухом в мире.



Professional 800

Тип: коммерческий блендер

Максимальная мощность двигателя: 1800 Вт

Объем стакана: 1100 мл

Материал стакана: Полимер (BPA-free)

Материал ножей: нержавеющая сталь

Кол-во лезвий в блоке ножей: 2 шт

Вес: 7,4 кг

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия предоставляется владельцу блендера Blendtec. При домашнем использовании на устройство распространяется гарантийный срок в течение 8 (восьми) лет с момента покупки, на модель Professional 800 – 10 (десяти) лет с момента покупки. Гарантийному обслуживанию подлежат двигатель, редуктор, а также комплектующие части аппарата. Гарантия не распространяется на естественный износ любых деталей. Если во время использования блендера в нормальных условиях были обнаружены дефекты, фирма, согласно фактической дате получения письменного уведомления о дефектах в течение гарантийного периода, несет ответственность за замену или ремонт устройства.

Данная гарантия не распространяется на повреждения в результате:

1. Неправильного использования устройства, несоблюдения инструкций по эксплуатации;
2. Использования принадлежностей, не поставляемых производителем или уполномоченным изготовителем;
3. Ремонта или технического обслуживания в неуполномоченной компанией Blendtec ремонтной организации;
4. Повреждений, которые не были вызваны производителем, в том числе повреждений при транспортировке;
5. Несчастного случая, злоупотребления, порчи, неправильного обращения с устройством;
6. Внесения несогласованных с производителем изменений в конструкцию;
7. При коммерческом использовании, спустя более 1 (одного) года с даты покупки.

Приобретайте официально поставляемую продукцию Blendtec – то есть ту, которая была предназначена фирмой Blendtec для реализации на территории Таможенного Союза и официально ввезена уполномоченным импортером. Официально поставляемая продукция имеет все необходимые сертификаты, маркируется уникальным серийным номером с кодом импортера, а также поддерживается гарантией изготовителя на всей территории Таможенного Союза. При нелегальном ввозе продукции нарушаются нормы таможенного законодательства и законодательства о защите прав интеллектуальной собственности. Авторизованные сервисные центры Blendtec не осуществляют бесплатную гарантийную поддержку продукции Blendtec, нелегально ввезенной в страны Таможенного Союза. Вы имеете право на гарантийное обслуживание только в тех авторизованных сервис-центрах Blendtec, контактная информация которых указана в данном гарантийном талоне. Чтобы удостовериться, что изделие Blendtec предназначено для продажи в странах Таможенного Союза и поддерживается гарантией Blendtec в указанных в данном гарантийном талоне сервисных центрах, вы можете проверить его серийный номер, предоставить копию гарантийного талона и получить соответствующее подтверждение от сервис-центра.



Установленный производителем срок службы данного изделия при домашнем использовании равен 10 (десяти) годам с даты продажи при условии использования изделия согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации и применяемым техническим стандартам. Срок службы изделия при коммерческом использовании равен 1 (одному) году.



ВСЕГДА ЛУЧШЕЕ 