

**VT-1645N GY**

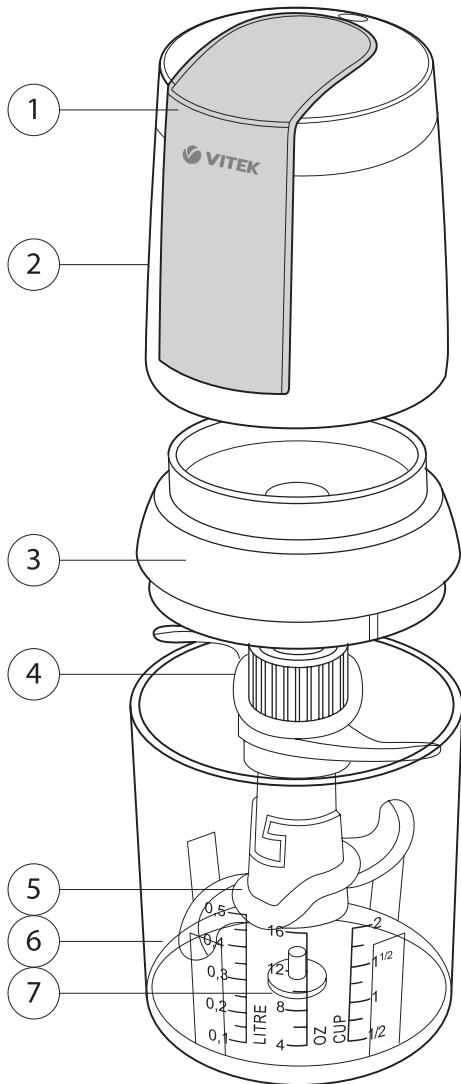
Chopper

Чоппер

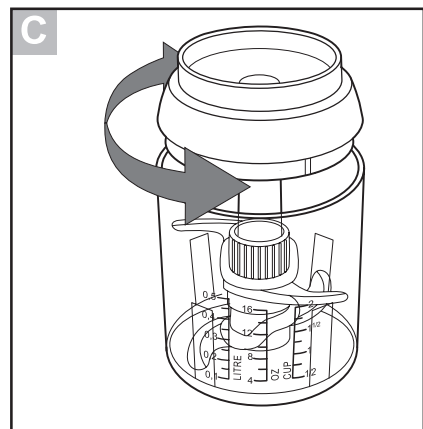
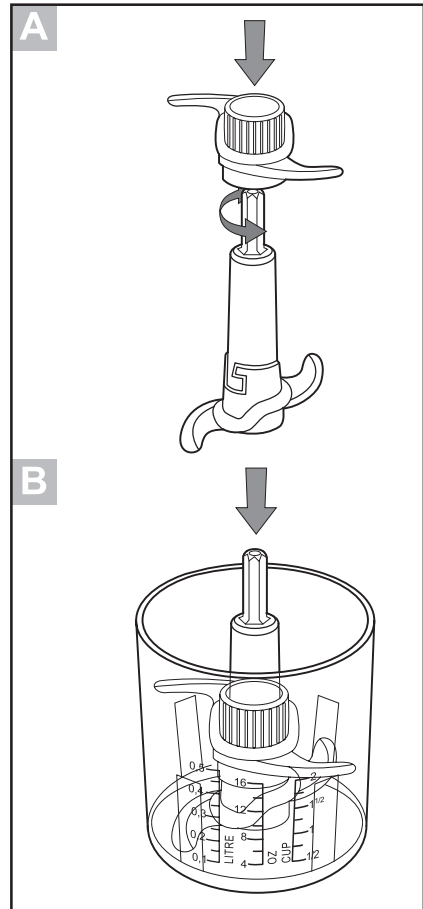
# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>4</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>7</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>10</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>13</b>
<b>PL</b> Instrukcja obsługi	<b>16</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>19</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>22</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>25</b>
<b>UZ</b> Фойдаланиш қоидалари	<b>28</b>





**Fig.1**



**Fig.2**

# ENGLISH

## MINI-CHOPPER

### DESCRIPTION OF THE DEVICE

1. The ON button
2. Motor unit
3. Cover
4. Upper chopping blade (additional)
5. Lower chopping blade (main)
6. Chopper bowl
7. Fixed shaft (blade support)

### SAFETY MEASURES

Before using the mini-chopper for the first time, make sure that the power supply voltage corresponds to the voltage specified on the device casing.

- In order to prevent electric shock, never immerse the motor unit into water or other liquids. Do not use the device near to tabs filled with water, do not touch the motor unit with wet hands.

If the device has fallen into the water:

- Do not immerse your hand into the water.
- Immediately disconnect the device from the power network.
- Before continuing to use the device, apply to the authorized service center for its inspection (or repair, if necessary).
- Do not use the device outside.
- Never leave the device without supervision if it is connected to the electric network!
- Always disconnect the device from the power network, when installing or removing accessories, cleaning the device or when any malfunctions occur.
- When disconnecting the device from the electric system, always hold by the cord plug, never pull the power cord.
- During the work, place the device in the places inaccessible to children or persons with limited capabilities.
- Never use the device near hot surfaces.
- BE CAREFUL WITH BLADES, THEY ARE VERY SHARP.
- The device is intended for domestic purposes. **The continuous operating time of the device should not exceed 10 seconds, after which time you should stop the device and wait until the electromotor is fully cooled down.**
- Do not use the device with a damaged power cord or plug if the device operation is faulty, if it has been dropped or damaged otherwise.
- Do not disassemble or repair the device yourself, always apply to the authorized service center.

### BEFORE THE FIRST USE

Take the device from the packing and remove all packing materials, wipe the motor unit (2) with a damp fabric, and wash the chopper bowl (6), the cover (3) and blades (4), (5) in warm soap water, then rinse and dry up.

### USING THE DEVICE

1. Put the chopper bowl onto an even dry surface .
2. Attach the additional blade (4) to the main blade (5), the way indicated on (Fig.2).
3. Install the blades (5) and (4) onto the axis in the center of the bowl (7), (Fig 2 B).
4. Load the products into the chopper bowl. If necessary, cut them into the slices of smaller (about the same) size. Make sure that the levels of liquids that were added into the bowl or that have formed as a result of product chopping, do not exceed the top maximum level mark indicated on the chopper bowl.
5. Close the chopper bowl the cover (3), having aligned the protrusions on the cover with the grooves on the bowl (the device will not turn on, if the cover is not installed) .

6. Install the motor unit (2) onto the bowl cover and insert the power cable plug in the wall socket.
7. To turn on the chopper, press the ON button (1). The device has two operation speed modes, you can switch between them by pressing the ON button. Before removal of the motor unit, wait until the blades are fully stopped.
8. When processing firm products, use the pulse operation mode (switch on the chopper for some seconds, make a pause and switch on the chopper again).

The mini-chopper can process products very quickly, but maximum time of continuous work should not exceed 10 secs. Before further operation of the chopper, a break should be made in order to cool down the motor.

Before removing the products from the bowl, disconnect the device from the power supply.

1. Remove the motor unit (2) from the chopper bowl.
2. Remove the cover (3), for that slightly turn it counter-clockwise (Fig.2) .
3. Take the blades (5) and (4), holding them for plastic tail.
4. Get the products from the chopper bowl.

## RECOMMENDATIONS AND ADVICE

- This device is equipped with interlock system, which does not allow the device operation if the cover (3) is not installed.
- The mini-chopper is intended for fast chopping of meat, cheese, onion, savoury herbs, garlic, carrots, walnuts, almond, fruit.

### Recommendations on processing products in the mini-chopper:

Processed product	Maximum weight / volume	Maximum time of continuous processing (sec)	Recommended speed of processing
Almond	100 g	15	High
Boiled eggs	200 g	10	High
Bread-crumbs	20 g	15	High or low
Garlic	150 g	By short pressings	Low
Ham	200 g	15	High
Nuts	100 g	15	High
Ice-cream	200 g	20	High
Light dough	0.4 l	15	High or low
Onion	200 g	By short pressings	Low
Parsley	30 g	10	High or low
Pepper	0.2 l	30	High
Shallot onion	200 g	By short pressings	Low
Seasonings	0.2 l	30	High
Stake	150 - 200 g	15	High
Walnut	100 g	15	High

*Attention: the device is intended for processing small amounts of products. Do not exceed the amounts specified in the table of Recommendations on processing products.*

*It is forbidden to chop very firm products, such as nutmegs, coffee seeds and cereals, ice or frozen goods.*

- Always install the main blade into the bowl before loading the products.
- Check up, whether the blade is correctly installed and whether it can freely rotate.

# ENGLISH

- If the blade does not rotate or rotates with difficulty, disconnect the device from the power network and check up for foreign objects present in the bowl, if there are any – remove them.
- If the blade does not quickly reach the maximum speed, remove part of the products from the bowl, having disconnected the device from the power network before that.
- If you need to mix products in the bowl, use a suitable plastic spatula for that purpose. Never mix products with hands!
- Uniform processing of products is attained by loading the product slices of identical size.
- It is forbidden to add boiling liquids into the chopper bowl.
- Do not switch on the device with an empty chopper bowl.

## CLEANING

Before cleaning, disconnect the motor unit from the power network.

Wipe the motor unit with a damp fabric. It is forbidden to immerse the motor unit in water or other liquids.

Do not use abrasive cleaning substances or mops with a rough surface.

After using the chopper, wash out the bowl and the cover in warm soapy water, rinse and wait until they are fully dry, and then start assembling the device. Remember, the remains of water can lead to the formation of mold.

When processing products with high coloring power (for example, carrots, beet), plastic parts of the device can be colored; you can remove the color with a fabric moistened in vegetable oil.

## Cleaning of chopping blades

Caution: the blades are very sharp.

To avoid traumas, wash the blades under a jet of water separately and always hold them in sight.

## SPECIFICATIONS

AC power voltage: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximum power: 400 W

Continuous operation time: 10 secs of operation / a break for the motor cooling down.

*Specifications subject to change without prior notice.*

## MINIMUM SERVICE LIFE - 5 YEARS

## GUARANTEE

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 2004/108/EC and to the Low Voltage Regulation (2006/95/EC)*

## MINI-CHOPPER

### BESCHREIBUNG DES GERÄTES

1. Einschalttaste
2. Motorblock
3. Deckel
4. Oberes Zerkleinerungsmesser (zusätzlich)
5. Unteres Zerkleinerungsmesser (Hauptmesser)
6. Chopperbecher
7. Fixierte Welle (Messerstütze)

### VORSICHTSMASSNAHMEN

Vor dem ersten Einschalten des Mini-Choppers sollten Sie sich davon überzeugen, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die auf dem Gehäuse des Gerätes angegeben ist.

Um Stromschlag zu vermeiden, sollten Sie den Motorblock niemals in Wasser oder in andere Flüssigkeiten tauchen. Benutzen Sie das Gerät nicht neben einem Spülbecken, das mit Wasser gefüllt ist, fassen Sie das Gehäuse des Motorblocks nicht mit feuchten Händen an.

Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist:

- Tauchen Sie die Hände nicht ins Wasser.
- Schalten Sie das Gerät unverzüglich vom Stromnetz ab.
- Wenden Sie sich vor einer nachfolgenden Anwendung des Gerätes an ein autorisiertes Service-Center zur Überprüfung (oder Reparatur bei Bedarf).
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät niemals ohne Aufsicht, wenn es an das Stromnetz angeschlossen ist!
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz ab, wenn die Zubehör aufsetzen oder abnehmen, das Gerät reinigen wollen oder wenn irgendwelche Störungen auftreten.
- Beim Abschalten des Gerätes vom Stromnetz halten Sie sich nur an der Steckgabel fest, ziehen Sie niemals am Stromkabel.
- Stellen Sie beim Betrieb das Gerät an Orten auf, die für Kinder oder behinderte Personen unzugänglich sind.
- Benutzen Sie das Gerät niemals in der Nähe von erhitzten Oberflächen.
- SEIEN SIE VORSICHTIG IM UMGANG MIT DEN MESSER, DA DIESE SEHR SCHARF SIND
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.  
**Die ununterbrochene Arbeit des Gerätes darf nicht 10 Sekunden überschreiten, wonach eine Pause eingelegt werden muss, bis sich der Elektromotor vollständig abgekühlt hat.**
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Stromkabel oder Steckgabel, oder wenn bei der Arbeit Störungen auftreten, wenn das Gerät fallengelassen oder anderweitig beschädigt wurde.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auseinander und versuchen Sie nicht es selbstständig zu reparieren, wenden Sie sich immer an ein autorisiertes Service-Center.

### VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialie, wischen Sie den Motorblock (2) mit einem feuchten Tuch ab, waschen Sie den Chopperbecher (6), den Deckel (3) und die Messer (4), (5) mit warmem Seifenwasser ab, spülen und trocknen Sie sie danach ab.

### ANWENDUNG

1. Stellen Sie den Chopperbecher auf eine ebene trockene Oberfläche.
2. Setzen Sie das Zusatzmesser (4) auf das Messer (5) so auf, wie es auf (Abb. 2 A) angeführt ist.
3. Setzen Sie die Messer (5) und (4) auf die Achse in der Mitte des Bechers (7), (Abb. 2 B).
4. Geben Sie die Lebensmittel in den Chopperbecher. Schneiden Sie sie bei Notwendigkeit in kleinere (gleichmäßige) Stücke.  
Überzeugen Sie sich, dass der Pegel der eingefüllten Flüssigkeiten und der Flüssigkeiten, die bei der Zerkleinerung ausgetreten sind, nicht die Markierung des Maximalpegels überschreiten, die auf dem Chopperbecher angebracht ist.
5. Verschließen Sie den Chopperbecher mit dem Deckel (3), indem Sie die Ausbuchtungen am Deckel mit den Nuten auf dem Becher vereinen. (Das Gerät wird sich nicht einschalten, wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde).

# DEUTSCH

6. Setzen Sie den Motorblock (2) auf den Deckel des Bechers und stecken Sie die Steckgabel in eine Steckdose.
7. Zum Einschalten des Choppers pressen Sie die Einschalttaste (1). Das Gerät hat zwei Geschwindigkeitsbetriebe, die durch die Presskraft auf die Einschalttaste umgeschaltet werden. Warten Sie vor dem Abnehmen des Motorblocks den vollen Stillstand der Messer ab.
8. Bei der Verarbeitung von harten Lebensmitteln verwenden Sie den Impulsbetrieb (schalten Sie den Chopper für mehrere Sekunden ein, machen Sie eine Pause und schalten Sie ihn wiederholt ein).

Der Mini-Chopper erlaubt es die Lebensmittel sehr schnell zu zerkleinern, die maximale Betriebszeit darf jedoch nicht 10 Sekunden überschreiten. Für die nachfolgende Arbeit des Choppers muss eine Pause eingelegt werden, damit sich der Elektromotor abkühlt. Vor dem

Entfernen der Lebensmittel trennen Sie das Gerät vom Stromnetz ab.

1. Nehmen Sie den Motorblock (2) vom Chopperbecher ab.
2. Nehmen Sie den Deckel (3) ab, drehen Sie ihn dazu leicht gegen den Uhrzeigersinn (Abb.2 C).
3. Entfernen Sie die Messer (5) und (4), indem Sie am Schaft aus Plastik ziehen.
4. Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Chopper.

## RATSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- Dieses Gerät ist mit einer Sperre ausgestattet, die es nicht erlaubt das Gerät einzuschalten, wenn der Deckel (3) nicht aufgesetzt ist.
- Der Mini-Chopper ist für das schnelle Zerkleinern von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Aromakräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Früchten bestimmt.

## Empfehlungen zur Verarbeitung von Lebensmitteln im Mini-Chopper:

Lebensmittel	Maximalgewicht / Volumen	Höchstzeit der ununterbrochenen Verarbeitung (Sek.)	Empfohlene Verarbeitungsgeschwindigkeit
Mandeln	100 g	15	Hoch
Gekochte Eier	200 g	10	Hoch
Brösel	20 g	15	Hoch oder niedrig
Knoblauch	150 g	Kurzes Pressen	Niedrig
Schinken	200 g	15	Hoch
Nüsse	100 g	15	Hoch
Eiskrem	200 g	20	Hoch
Leichter Teig	0,4 l	15	Hoch oder niedrig
Zwiebeln	200 g	Kurzes Pressen	Niedrig
Petersilie	30 g	10	Hoch oder niedrig
Paprika	0,2 l	30	Hoch
Schalotten	200 g	Kurzes Pressen	Niedrig
Gewürze	0,2 l	30	Hoch
Steak	150 - 200 g	15	Hoch
Walnüsse	100 g	15	Hoch

*Achtung: Das Gerät ist für die Verarbeitung von kleinen Lebensmittelmengen bestimmt, überschreiten Sie nicht die Mengen, die in der Tabelle mit den Verarbeitungsempfehlungen angeführt sind. Es wird verboten sehr hart Lebensmittel zu zerkleinern, wie etwa Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide, Eis oder gefrorene Lebensmittel.*

- Setzen Sie das Hauptmesser in den Becher immer vor dem Einlegen der Lebensmittel ein. Überprüfen Sie, ob das Messer korrekt eingesetzt wurde und ob es sich frei drehen kann.



- Wenn sich das Messer nicht oder nur mühsam dreht, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und prüfen Sie nach, ob sich im Becher Fremdgegenstände befinden, und falls dies der Fall ist – entfernen Sie sie.
- Wenn das Messer nicht schnell die Maximalgeschwindigkeit erreicht, entfernen Sie aus dem Becher einen Teil der Lebensmittel, trennen Sie das Gerät davor vom Stromnetz ab.
- Wenn die Lebensmittel im Becher umgerührt werden sollen, benutzen Sie einen entsprechenden Plastikspaten. Rühren Sie die Lebensmittel keinesfalls mit den Händen um!
- Eine gleichmäßige Lebensmitteizerkleinerung wird erreicht indem die Lebensmittel in Stücken von einer Größe eingegeben werden.
- Es wird verboten kochende Flüssigkeiten in den Chopperbecher einzugießen.
- Schalten Sie das Gerät nicht mit leerem Chopperbecher ein.

## REINIGUNG

Schalten Sie vor der Reinigung den Motorblock vom Stromnetz ab. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Stofftuch ab. Es wird verboten den Motorblock in Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen. Verwenden Sie für die Reinigung keine Schleifmittel oder Schwämme mit grober Oberfläche. Waschen Sie nach der Anwendung des Choppers den Becher und die Deckel in warmem Seifenwasser aus, spülen Sie sie ab und warten Sie, bis sie vollständig trocken sind, setzen Sie danach das Gerät wieder zusammen. Bedenken Sie, dass Wasserreste zur Schimmelbildung führen können. Bei der Verarbeitung von stark färbenden Lebensmitteln (z.B., Karotten, Rüben) können sich die Plastikteile des Gerätes verfärben. Der Farbbelag kann mit einem Stofftuch entfernt werden, das in Pflanzenöl angefeuchtet wurde.

## Reinigung der Zerkleinerungsmesser

Vorsicht, die Messer sind sehr scharf. Um Verletzungen zu vermeiden, waschen Sie die Messer einzeln unter einem Wasserstrahl aus und behalten Sie sie immer im Sichtfeld.

## TECHNISCHE KENNDATEN

Speisespannung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Maximalleistung: 400 W

Kurze Anwendung: 10 Sekunden Betrieb / Pause bis zum Abkühlen des Motors

*Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.*

**Die Lebensdauer des Gerätes beträgt nicht weniger, als 5 Jahre**

## Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



*Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 2004/108/EC - Richtlinie des Rates und den Vorschriften 2006/95/EC über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.*

# РУССКИЙ

## МИНИ-ЧОППЕР

### ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Кнопка включения
2. Моторный блок
3. Крышка
4. Верхний нож-измельчитель (дополнительный)
5. Нижний нож-измельчитель (основной)
6. Чаша чоппера
7. Фиксированный вал (опора ножа)

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед первым включение мини-чоппера убедитесь, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.

- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте моторный блок в воду или иные жидкости. Не используйте устройство рядом с раковиной, наполненной водой, не беритесь за корпус моторного блока влажными руками.

В случае падения устройства в воду:

- Не опускайте руки в воду.
- Немедленно отключите устройство от сети.
- Перед дальнейшим использованием устройства обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра (или ремонта, если это необходимо).
- Не используйте устройство вне помещения.
- Никогда не оставляйте устройство без присмотра, если оно подключено к электрической сети!
- Всегда отключайте устройство от сети при установке или снятии принадлежностей, для чистки прибора или при возникновении каких-либо неполадок.
- При отключении прибора от электросети всегда держитесь только за сетевую вилку, никогда не тяните за сетевой шнур.
- Во время работы располагайте устройство в местах, недоступных для детей или лиц с ограниченными возможностями.
- Никогда не используйте устройство вблизи нагретых поверхностей.
- **БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С НОЖАМИ, ПОСКОЛЬКУ ОНИ ОЧЕНЬ ОСТРЫЕ**
- Устройство предназначено для использования только в бытовых целях. **Непрерывное время работы устройства не должно превышать 10 секунд, после чего необходимо сделать перерыв до полного остывания электродвигателя.**
- Не пользуйтесь устройством с поврежденным сетевым шнуром или вилкой, а также если во время работы прибора возникают перебои, если устройство роняли или оно было повреждено каким-либо другим образом.
- Не разбирайте и не ремонтируйте устройство самостоятельно, всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Извлеките устройство из упаковки и удалите все упаковочные материалы, протрите моторный блок (2) влажной тканью, а чашу чоппера (6), крышку (3) и ножи (4), (5) промойте в теплой мыльной воде, ополосните и высушите.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Установите чашу чоппера на ровную сухую поверхность.
2. Установите дополнительный нож (4) на нож (5), способом, указанным на (рис.2 А).
3. Установите ножи (5) и (4) на ось в центре чаши (7), (рис2 Б).
4. Загрузите продукты в чашу чоппера. При необходимости разрежьте их на кусочки меньшего (примерно одинакового) размера. Убедитесь, что уровни залитых жидкостей или жидкостей, образовавшихся при измельчении продуктов, не превышают верхней отметки максимального уровня, указанного на чаше чоппера.
5. Закройте чашу чоппера крышкой (3), совместив выступы на крышке с пазами на чаше. (Устройство не включится, если крышка не установлена).

6. Установите моторный блок (2) на крышку чаши и вставьте вилку сетевого кабеля в розетку.
7. Для включения чоппера нажмите на кнопку включения (1). Прибор имеет два скоростных режима, переключаемых за счет силы нажатия на кнопку включения. Перед снятием моторного блока дождитесь полной остановки ножей.
8. При переработке твердых продуктов используйте импульсный режим работы (включите чоппер на несколько секунд, сделайте паузу и включите чоппер снова).

Мини-чоппер позволяет очень быстро перерабатывать продукты, но максимальное время непрерывной работы не должно превышать 10 секунд. Для дальнейшей работы чоппера необходимо сделать перерыв, чтобы остыл электромотор.

Перед извлечением продуктов отключите устройство от сети.

1. Снимите моторный блок (2) с чаши чоппера.
2. Снимите крышку (3), для этого слегка поверните её против часовой стрелки (рис.2 С).
3. Извлеките ножи (5) и (4), держась за пластмассовый хвостовик.
4. Достаньте продукты из чаши чоппера.

### СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Данное устройство снабжено блокировкой, которая не позволяет включаться устройству, если не установлена крышка (3).
- Мини-чоппер предназначен для быстрого измельчения мяса, сыра, лука, ароматических трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, фруктов.

### Рекомендации по переработке продуктов в мини-чоппере:

Обрабатываемый продукт	Максимальная масса / объем	Максимальное время непрерывной обработки (сек)	Рекомендуемая скорость обработки
Миндаль	100 г	15	Высокая
Вареные яйца	200 г	10	Высокая
Панировочные сухари	20 г	15	Высокая или низкая
Чеснок	150 г	Короткими нажатиями	Низкая
Окорок	200 г	15	Высокая
Орехи	100 г	15	Высокая
Мороженое	200 г	20	Высокая
Легкое тесто	0,4 л	15	Высокая или низкая
Лук	200 г	Короткими нажатиями	Низкая
Петрушка	30 г	10	Высокая или низкая
Перец	0,2 л	30	Высокая
Лук-шалот	200 г	Короткими нажатиями	Низкая
Приправы	0,2 л	30	Высокая
Стейк	150-200 г	15	Высокая
Грецкий орех	100 г	15	Высокая

# РУССКИЙ

## **Внимание:**

*Прибор предназначен для обработки небольших количеств продуктов, не превышайте количества, указанные в таблице рекомендаций по переработке продуктов.*

*Запрещается измельчать очень твердые продукты, такие как мускатные орехи, зерна кофе и злаки, лед или замороженные продукты.*

- Всегда устанавливайте основной нож в чашу перед загрузкой продуктов.
- Проверьте, правильно ли установлен нож и может ли он свободно вращаться.
- Если нож не вращается или вращается с трудом, отключите устройство от сети и проверьте, нет ли в чаше каких-либо посторонних предметов, и если есть - удалите их.
- Если нож не набирает быстро максимальных оборотов, то удалите из чаши часть продуктов, предварительно отключив прибор от сети.
- При необходимости перемешивания продуктов в чаше используйте для этого подходящую пластмассовую лопатку. Ни в коем случае не перемешивайте продукты руками!
- Равномерная переработка продуктов достигается загрузкой кусочков продуктов одинакового размера.
- Запрещается заливать в чашу чоппера кипящие жидкости.
- Не включайте устройство с пустой чашей чоппера.

## **ЧИСТКА**

Перед чисткой отключите моторный блок от сети.

Протирайте моторный блок влажной тканью. Запрещается погружать моторный блок в воду или иные жидкости.

Не используйте для чистки абразивные чистящие вещества или мочалки с грубой поверхностью.

После использования чоппера промойте чашу и крышку в теплой мыльной воде, ополосните и дождитесь полного высыхания, а затем приступайте к сборке устройства. Помните, остатки воды могут привести к образованию плесени.

При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например моркови, свеклы) пластиковые части устройства могут окраситься; удалить цветной налет можно тканью, смоченной растительным маслом.

## **Чистка ножей-измельчителей**

Осторожно, ножи очень острые.

Чтобы избежать травм, промывайте ножи под струей воды по отдельности и всегда держите их в поле зрения.

## **ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальная мощность: 400 Вт

Кратковременное использование: 10 секунд работы / перерыв до остывания мотора

*Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.*

## **Срок службы прибора не менее 5-ти лет**



*Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия  
Нойбаупортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия  
Сделано в Китае

## МИНИ-ЧОППЕР

### ЖАБДЫҚТЫ СИПАТТАУ

1. Қосу түймесі
2. Мотор блоқы
3. Қақпақ
4. Жоғарғы пышақ-майдалағыш (қосымша)
5. Төменгі пышақ-майдалағыш (негізгі)
6. Чоппер табағы
7. Фиксациялық вал (пышақтың тірегі)

### САҚТАНДЫРУ ШАРАЛАРЫ

Мини-чопперді бірінші рет қосу алдын ала, электр желістегі кернеу жабдықтың корпусында көрсетілген кернеуіне сәйкес келедікеніне көзіңіз жетсін.

- Электр токпен соғуды шеттену үшін ешқашан мотор блокын суға немесе басқа сұйықтықтарға салмаңыз. Сумен толтырған бақалшақтың қасында жабықпен пайдаланбаңыз, сулы қолыңызбен мотор блокын ұстамаңыз.
- Жабдық суға құлаған жағдайда:
- Суға қолыңызды тықпаңыз.
- Дереву жабықты электр токтан сөндіріңіз.
- Жабдықпен былайғы пайдалану алдын ала авторизациялық сервис орталыққа қатынасыңыз оны тексеру үшін (немесе жөндеу үшін, егер керек болса).
- Үй жайдық сыртында жабдықпен пайдаланбаңыз.
- Жабдықты бақылаусыз қалдырмаңыз, егер ол электр токқа қосылу болса!
- Әрқаша жабдықты электр желістен сөндіріңіз оны орнатқанда несеме бұйымдарды түсіргенде, аспапты тазалау үшін немесе кез келген оқшылықтар пайда болғанда.
- Аспапты электр желістен сөндіргенде әрқашан тек қана желіс айырғыдан ұстаңыз, ешқашан желіс шнурын тартпаңыз.
- Жұмыс ітпе жатқан кезде жабдықты солай орнатыңыз, ол балаларға және шектелген мүмкіндіктері бар адамдарға жетімді болмасын.
- Жабықпен ешқашан қыздырған беттердің қасында пайдаланбаңыз.
- АҚЫРЫН БОЛЫҢЫЗ ПЫШАҚТАРМЕН ПАЙДАЛАНҒАНДА, СЕБЕБІ ОЛАР ӨТЕ ӨТКІР
- Жабдық тек қана халық тұрмыс қажетін өтеу үшін арналған. **Үзіліссіз жұмыс уақыты 10 секундтан аспау керек, содан кейін үзіліс болу керек электромотор сууғанша.**
- Бұзылған желіс шнуры бар немесе айырғысы бар жабдықпен пайдаланбаңыз, және де егер жұмыс істеп жатқанда іркілістер болса, егер жабдықты түсіріп алса немесе ол басқа түрде бұзылған болса.
- Өз бетіңізбен жабдықты бөлшектемеңіз және жөндемеңіз, әрқашан авторизациялық сервис орталыққа қатынасыңыз.

### БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫН АЛА

Жабдықты орамадан шығарып алыңыз және бәрі орама материалдарды шешіңіз, мотор блокын (2) сулы матамен сүртіңіз, чоппердің табағын (6), қақпағын (3) және пышақтарды (4), (5) жылы сабын суда жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

### ПАЙДАЛАНУ

1. Чоппердің табағын тегіс құрғақ бетке резеңкелеген зереге орнатыңыз.
2. Қосымша пышақты(4) пышаққа (5) орнатыңыз, (сур.2 А) көрсетілген тәсіл бойынша.
3. Пышақтарды (5) және (4) табақтың ортасындағы белағашқа (7) орнатыңыз, (сур. 2 Б).
4. Тағамдарды чоппердің табағына салыңыз. Керек болса тағамдарды кішкентай тілімдерге (шамасында бірдей өлшеммен) кесіңіз. Құйылған сұйықтықтардың дәрежесі немесе тағамдарды майдалағанда пайда болған сұйықтықтардың дәрежесі чоппердің табағында көрсетілген максималды дәріженің жоғарғы белгіден аспайдыкенін көзіңіз жетсін.
5. Чоппер табақтың қақпағын (3) жабыңыз, қақпақтағы томпақтары табақтағы пазаларымен сәйкестіріп. (Жабдық қосылмайды, егер қақпақ орнатылған болмаса).
6. Мотор болкын (2) табақтың қақпағының үстіне орнатыңыз және желіс кабельдің айырысын розеткаға тығыңыз.

# ҚАЗАҚ

7. Чопперді қосу үшін қосу түймесін (1) басыңыз. Аспапта екі жылдамдықты тәртіп бар, қосу түймеге күш басу арқылы аударылатын. Мотор блокын түсіру алдын ала пышақтардың толық тоқтауын күтіңіз.
8. Қатты тағамдарды қайта өндегенде жұмыстың импульсті тәртібімен қолданыңыз (чопперді бірнеше секундқа қосыңыз, үзіліс жасаңыз және чопперді жаңадан қосыңыз).

Мини-чоппер тағамдарды өте жылдам қайта өндеуге билік береді, бірақ үзіліссіз жұмыстың максималды уақыты 10 секундтан аспау керек. Чоппердің былайғы жұмыс үшін үзіліс жасау керек, электромотор суу үшін.

Тағамдарды шығарып алу алдында жабдықты электр желістен сөндіріңіз.

1. Чоппердің табағынан мотор блокын (2) түсіріңіз.
2. Қақпақты (3) түсіріңіз, сол үшін оны жәй сағаттық тіліне қарсы қарай бұраңыз (сур.2 С).
3. Пышақтарды (5) және (4) шығарып алыңыз, пластмасстан жасалған артқы ілмектен ұстап.
4. Чоппердің табағынан тағамдарды алыңыз.

## КЕҢЕСТЕР ЖӘНЕ ҰСЫНЫСТАР

- Осы жабдық шетеумен жабдықтылған, ол жабдыққа қосылуға билік бермейді, егер қақпақ (3) орнатылған болмаса.
- Мини-чоппер етті, ірімшікті, пиязды, хош иістелген шөпті, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғақтарды, бадамды, жемістерді тез майдалау үшін арналған.

## Мини-чопперде тағамдарды қайта өндеу бойынша ұсыныстар:

Өнделетін тағам	Максималь-ді салмақ / мөлшер	Ұзіліссіз өндеудің максималды уақыты (сек)	Өндеудің ұсынылатын жылдамдығы
Бадам	100 г	15	Жоғарғы
Пісірілген жұмыртқа	200 г	10	Жоғарғы
Аунатылған кептірілген нан	20 г	15	Жоғарғы немесе төмен
Сарымсақ	150 г	Қысқа басулармен	Төмен
Сан ет	200 г	15	Жоғарғы
Жаңғақтар	100 г	15	Жоғарғы
Балмұздақ	200 г	20	Жоғарғы
Жеңіл қамыр	0,4 л	15	Жоғарғы немесе төмен
Пияз	200 г	Қысқа басулармен	Төмен
Ақжелек	30 г	10	Жоғарғы немесе төмен
Бұрыш	0,2 л	30	Жоғарғы
Пияз-шалот	200 г	Қысқа басулармен	Төмен
Дәмдеуіштер	0,2 л	30	Жоғарғы
Стейк	150-200 г	15	Жоғарғы
Грек жаңғағы	100 г	15	Жоғарғы

### Назар салыңыз:

Аспап тағамдардың кішкентай санын өндеу үшін арналған, тағамдарды қайта өндеу ұсыныстар бойынша таблицанда көрсетілген сандардан аспаңыз.

Өте қатты тағамдарды майдалауға рұқсат етілмейді, мысалы мускат жаңғағын, кофе және дәнді дәндерін, мұзды немесе мұздатылған тағамдарды.

- Әрқашан негізгі пышақты табақтың ішіне орнатыңыз тағамдарды салу алдында.
- Тексеріңіз, пышақ дұрыс орнатылдыма екен және ол бос айналып жатырма екен.

- Егер пышақ айналмаса немесе зорға айналып жатса, жабдықты желістен сөндіріңіз және тексеріңіз, табақтың ішінде бөтен заттар жоқпа екенін, және егер болса – оларды алып тастаңыз.
- Егер пышақ тез максималды айналымды алмаса, табақтың ішінен тағамдардың бөлігін шығарып алыңыз, алдын ала жабдықты электр желістен сөндіріп.
- Табақтың ішінде тағамдарды араластыру керек болған кезінде сол үшін қолайлы пластмасстан жасалған күрепке пайдаланыңыз. Еш уақытта тағамдарды қолыңызбен араластырмаңыз!
- Тағамдардың бірқалыпты қайта өңдеуі жетеді, егер тағамдардың бірдей өлшеммен тіліктерді салса.
- Чоппердің табағына қайнап тұрған сұйықтықтарды құюға рұқсат етілмейді.
- Жабдықты чоппердің бос табағымен қоспаңыз.

## ТАЗАЛАУ

Тазалау алдын ала мотор блокын желістен сөндіріңіз.

Мотор блокын сулы матамен сүртіңіз. Мотор блокын суға немесе басқа сұйықтықтардың ішіне салуға рұқсат етілмейді.

Тазалау үшін абразивті тазалайтын заттегілермен немесе дөрекі беті бар жөкемен пайдаланбаңыз. Чоппермен пайдаланып болғаннан кейін табақты және қақпақты жылы сабын суда жуыңыз, шайыңыз және толық кебіуін күтіңіз, содан кейін жабдықты құрастыруға бастаңыз. Есіңізде болсын, судың қалдықтары зеңнің пайда болуына келтіреді.

Қатты бояғыш сипаттары бар тағамдарды (мысалы сәбіз, қызылша ) қайта өндегенде пластиктан жасалған бөлшектер боялу мүмкін; түсті бояуды өсімдік майға суланған матамен кетіруге болады.

## Пышақтар-майдалауғыштарды тазалау

Ақырын, пышақтар өте өткір.

Жарақатты шеттену үшін, пышақтарды су ағынның астында жеке жуыңыз және оларды әрқаша көз алдыңызда ұстаңыз.

## ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕМЕЛЕР

Қуат алудың кернеуі:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Максималды қуаттылық:	400 Вт
Қысқа уақытша пайдалану:	10 секунд жұмыс / үзіліс мотор сууғанша

*Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.*

**Аспаптың қызмет мерзімі 5 жылдан кем емес**

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

**ЕАС**

# POLSKI

## MINI-CZOPER

### OPIS URZĄDZENIA

1. Przycisk włączenia
2. Blok z silnikiem
3. Pokrywka
4. Górny nóż rozdrabniacz (dodatkowy)
5. Dolny nóż rozdrabniacz (główny)
6. Miska czopera
7. Wał blokujący (opora noża)

### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed pierwszym włączeniem mini-czopera upewnić się aby napięcie w sieci elektrycznej do której będzie podłączane urządzenie, odpowiadało napięciu wskazanemu na obudowie urządzenia.

- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym nigdy nie wolno zanurzać blok z silnikiem w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie. Nie używać urządzenia w pobliżu zlewu napełnionego wodą, nie brać się mokrymi rękoma za obudowę silnika.

W przypadku wpadnięcia urządzenia do wody:

- Nie zanurzać rąk w wodzie.
- Natychmiast odłączyć urządzenie od sieci.
- Przed następnym użyciem urządzenia zwrócić się do autoryzowanego serwisu w celu dokonania przeglądu (lub naprawy jeśli to jest konieczne).
- Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczenia.
- Nigdy nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, jeśli jest ono podłączone do sieci elektrycznej!
- Zawsze należy odłączać urządzenie od sieci przy zakładaniu, zdejmowaniu elementów wyposażenia, w celu jego czyszczenia lub w przypadku wyjawienia niepoprawnego działania.
- Przy odłączaniu urządzenia od sieci ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel.
- Podczas pracy umieszczać urządzeń miejscach nie dostępnych dla dzieci lub osób niepełnosprawnych.
- Niegdy nie używać urządzenia w pobliżu nagrzanej powierzchni.
- **ZACHOWAĆ OSTROŻNOŚĆ PRZY PRACY Z NOŻAMI, PONIEWAŻ ONE SĄ BARDZO OSTRE.**
- Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego.

**Nieprzerwanie urządzenie może pracować nie więcej niż 10 sekund, po czym należy zrobić przerwę do pełnego ostygnięcia silnika.**

- Nie używać urządzenia jeśli ono ma uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczkę, a także jeśli podczas pracy powstają jakieś niepoprawne działania, jeśli urządzenie spadało lub zostało w jakimkolwiek inny sposób uszkodzone.
- Nie rozkręcać urządzenia i nie naprawiać go samodzielnie, zawsze należy zwracać się do autoryzowanego serwisu.

### Przed pierwszym użyciem

Wyjąć urządzenie z opakowania i usunąć wszystkie materiały opakowaniowe z wewnątrz opakowania, przetrzeć obudowę (2) wilgotną szmatką, a miskę czopera (6), pokrywkę (3) oraz noże (4), (5) przemyć w ciepłej wodzie z płynem, opłukać i wysuszyć.

### Użycie

1. Ustawić miskę czopera na równej suchej powierzchni na ogólną podstawkę.
2. Ustawić dodatkowy nóż (94) na nóż (5) w sposób jaki jest wskazany na (Rys. 2A).
3. Ustawić noże (5) oraz (4) na oś w centrum miski (7), (Rys2B).
4. Załadować produkty w miskę czopera. W przypadku konieczności przekroić je na mniejsze kawałki (jednakowego rozmiaru). Upewnić się aby poziom nalanych płynów lub płynów wytworzonych w procesie rozdrabniania nie przekraczały poziomu maksymalnego, oznaczonego metką na misce.
5. Zamknąć miske czopera pokrywką (3), dopasowując wypustki na pokrywce z wpustami na misce. (Urządzenie nie włączy się jeśli pokrywka nie jest ustawiona).
6. Ustawić blok z silnikiem (2) na pokrywkę miski i włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
7. W celu włączenia czopera nacisnąć przycisk włączenia (1). Urządzenie posiada dwie prędkości, przełą-



czane za pomocą mocnego naciśnięcia na przycisk włączenia. Przed zdejmowaniem bloku z silnikiem należy odczekać pełnego zatrzymania noży.

8. Przy obróbce twardych produktów używać tryb pulsacyjny pracy (włączyć czoper na kilka sekund, zrobić pauzę i włączyć czoper ponownie).

Mini czoper pozwala bardzo szybko przerabiać produkty, ale maksymalny czas pracy nie powinien przekraczać 10 sekund. W celu dalszej pracy czopera należy dokonać przerwy, aby silnik ostygnął.

Przed wyjmowaniem produktów należy odłączyć urządzenie od sieci.

1. Zdjąć blok z silnikiem (2) z miski czopera.
2. Zdjąć pokrywkę (3), w tym celu lekko obrócić ją przeciw ruchom wskazówek zegara (rys. 2C).
3. Wyjąć noże (5) i (4) trzymając się za plastikowy ogonek.
4. Wyjąć produkty z miski czopera.

### Porady i zalecenia

- Owe urządzenie posiada blokadę która nie pozwala włączać się urządzeniu jeśli nie jest zamknięta pokrywką (3).
- Mini-czoper jest przeznaczony do szybkiego rozdrabniania mięsa, sera, cebuli, ziół aromatycznych, czosnka, marchewki, orzechów włoskich, migdałów, owoców.

### Zalecenia odnośnie przetwarzania produktów w mini-czoperze:

Przetwarzany produkt	Maksymalna masa/pojemność	Maksymalny czas nieprzerwanego przetwarzania (sek)	Zalecana prędkość przetwarzania
Mindał	100 g	15	Wysoka
Gotowane jajka	200 g	10	Wysoka
Bułka tarta	20 g	15	Wysoka lub niska
Czosnek	150 g	Krótkie naciśnięcia	Niska
Udo	200 g	15	Wysoka
Orzechy	100 g	15	Wysoka
Lody	200 g	20	Wysoka
Lekkie ciasto	0,4 l	15	Wysoka lub niska
Cebula	200 g	Krótkie naciśnięcia	Niska
Pietruszka	30 g	10	Wysoka lub niska
Papryka	0,2 l	30	Wysoka
Por	200 g	Krótkie naciśnięcia	Niska
Przyprawy	0,2 l	30	Wysoka
Stek	150-200 g	15	Wysoka
Orzech włoski	100 g	15	Wysoka

### Uwaga:

Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania niewielkich ilości produktów, nie przekraczać ilości, wskazane w tabeli zaleceń.

Zabrania się rozdrabniać bardzotwarde produkty, takie jak orzechy muskatowe, ziarna kawy, lód, lub zamrożone produkty.

- Zawsze ustawiać główny nóż w miskę przed ładowaniem produktów.
- Sprawdzić, czy jest dobrze ustawiony nóż i może on swobodnie obracać się.
- Jeśli nóż nie obraca się, lub obraca się ciężko, należy wyłączyć urządzenie i sprawdzić czy nie ma w środku jakichś przedmiotów, jeśli są, to należy je wyjąć.

# POLSKI

- Jeśli nóż nie nabiera szybko maksymalnych obrotów, należy usunąć część produktów, przed tym odłączyć urządzenie od sieci.
- W przypadku konieczności wymieszania produktów w misce, należy użyć plastikowej łypatki. Zabrania się mieszać produkty ręką.
- Równomierne przetwarzanie produktów osiąga się poprzez wkładania produktów o jednakowym rozmiarze.
- Zabrania się wlewać do miski czopera gorące płyny.
- Nie włączać urządzenia z pustą miską czopera.

## Czyszczenie

Przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od sieci. Przecierać blok z silnikiem wilgotną szmatką. Zabrania się zanurzać obudowę z silnikiem w wodzie lub w innym płynie.

Nie używać do czyszczenia detergentów, drapiących gąbek. Po użyciu czopera przemyć miskę i pokrywkę w ciepłej wodzie z płynem, opłukać i dokładnie wysuszyć, następnie można zmontować urządzenie. Pamiętaj, że resztki wody w urządzeniu mogą doprowadzić do uszkodzenia urządzenia i powstaniu pleśni.

Przy obróbce produktów z mocnymi barwiącymi właściwościami (naprzykład marchew, buraki) plastikowe części urządzenia mogą się przebarwiać; usunąć przebarwienia można szmatką zmoconą w oleju roślinnym.

## Czyszczenie noży-rozdrabniaczy

Ostrożnie, noże bardzo ostre. Aby uniknąć uszkodzeń cielesnych należy myć noże pod bieżącą wodą i zawsze trzymać je w zasięgu oka.

## Parametry techniczne

Napięcie zasilania:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maksymalna moc:	400 W
Użycie krótkoczasowe:	10 sekund pracy / przerwa, aż do ostygnięcia silnika

*Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.*

## Termin przydatności do użytku urządzenia – powyżej 5 lat

## Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u dealera, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.



*Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 2004/108 EEC Rady Europy oraz przepisem 2006/95 EEC o niskowoltowych urządzeniach.*

## MINI-MIXÉR

### POPIS SPOTŘEBIČE

1. Spínací tlačítko
2. Motorový blok
3. Víko
4. Horní drtící nůž (pomocný)
5. Spodní drtící nůž (hlavní)
6. Mísa mixéru
7. Pevný hřídel (osa nožů)

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před prvním použitím mini-mixéru zkontrolujte, zda napětí elektrické sítě odpovídá napětí, vyznačenému na krytu spotřebiče.

- Pro vyloučení rizika úrazu elektrickým proudem nikdy neponořujte motorový blok do vody či jiné tekutiny. Nepoužívejte přístroj v blízkosti dřezu s vodou, nedotýkejte se krytu motorového bloku mokřými rukama.  
V případě spadnutí přístroje do vody:
- Neponořujte ruce do vody.
- Ihned odpojte spotřebič od sítě.
- Před dalším použitím spotřebiče obraťte se na oprávněné servisní středisko pro kontrolu (případně opravy).
- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nenechávejte zapojený do elektrické sítě spotřebič bez dohledu!
- Vždy odpojte spotřebič od sítě při nastavení či sejmutí příslušenství, před čištěním spotřebiče nebo při vzniku poruch.
- Pro odpojení spotřebiče od elektrické sítě uchopte se síťové vidlice, nikdy netáhejte síťový kabel.
- Používejte spotřebič v místech mimo dosah dětí nebo osob s omezenými schopnostmi.
- Zákaz použití spotřebiče v blízkosti ohřátých povrchů.
- **POZOR NA PRÁCI S NOŽI: JSOU VELMI OSTRÉ**
- Spotřebič je určen k výhradnému použití v domácnosti.  
**Nepřetržitě použití spotřebiče nesmí přesahovat 10 sekund, dále je třeba udělat přestávku do úplného vychládnutí elektrického motoru.**
- Nepoužívejte spotřebič s poškozeným síťovým kabelem nebo vidlicí a v případě vzniku výpadků v provozu spotřebiče, po pádu spotřebiče nebo v případě jiného poškození.
- Nerozebírejte a neopravujte spotřebič, vždy se obraťte na oprávněné servisní středisko.

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

Rozbalte spotřebič a odstraňte veškeré balící materiály, otřete motorový blok (2) vlhkým hadříkem, mísu mixéru (6), víko (3) a nože (4), (5) umyjte teplou mýdlovou vodou, opláchněte a osušte.

### POUŽITÍ

1. Umístěte mísu mixéru na rovném suchém povrchu.
2. Nasad'te pomocný nůž (4) na nůž (5) způsobem, vyznačeným na (obr. 2 A).
3. Nasad'te nože (5) a (4) na hřídel ve středu mísy (7), (obr. 2 B).
4. Umístěte potraviny do mísy mixéru. Dle potřeby nakrájejte je na menší kousičky (přibližně stejné velikosti). Zkontrolujte, zda hladina tekutiny, vzniklé drcením potravin, nepřesahuje horní označení maximální úrovně, vyznačeného na míse mixéru.
5. Zaklopte mísu mixéru víkem (3) spojením výběžků na víku s drážky na míse. (Spotřebič se nezapne, pokud víko není nastaveno).
6. Nasad'te motorový blok (2) na víko mísy a zapojte vidlici síťového kabelu do zásuvky.
7. Pro zapnutí mixéru zmáčkněte spínací tlačítko (1). Spotřebič má dvě rychlosti, které se přepínají

# ČESKÝ

silou zmáčknutí spínacího tlačítka. Před sejmutím motorového bloku vyčkejte, až se nože úplně zastaví.

8. Při zpracování tvrdých potravin používejte impulsní režim (zapněte mixér na několik vteřin, udělejte pauzu a zapněte mixér znovu).

Mini-mixér zajišťuje velmi rychlé zpracování potravin, ale maximální délka nepřetržitého použití nesmí přesahovat 10 sekund. Pro další použití mixéru je třeba udělat přestávku, aby elektrický motor vychladl.

Před vyjmutím potravin odpojte spotřebič od sítě.

1. Sejmete motorový blok (2) z mísy mixéru.
2. Sejmete víko (3): jemně otočte ho proti hodinovým ručiček (obr.2 C).
3. Vyjmete nože (5) a (4) za plastový ocásek.
4. Vyjmete potraviny z mísy mixéru.

## RADY A DOPORUČENÍ

- Tento spotřebič má pojistku, která brání zapnutí spotřebiče, není nasazeno víko (3).
- Mini-mixér je určen k rychlému drcení masa, sýru, cibule, aromatických bylinek, česneku, mrkve, vlašských oříšků, mandle, ovoce.

### Doporučení ke zpracování potravin v mini-mixéru:

Zpracovávané potraviny	Maximální váha/objem	Maximální délka nepřetržitého zpracování (sek.)	Doporučovaná rychlost zpracování
Mandle	100 g	15	Velká
Vařená vejce	200 g	10	Velká
Strouhanka	20 g	15	Velká nebo malá
Česnek	150 g	Krátké zmáčknutí	Malá
Uzené maso	200 g	15	Velká
Oříšky	100 g	15	Velká
Zmrzlina	200 g	20	Velká
Jemné těsto	0,4 l	15	Velká nebo malá
Cibule	200 g	Krátké zmáčknutí	Malá
Petržel	30 g	10	Velká nebo malá
Pepř	0,2 l	30	Velká
Pažitka	200 g	Krátké zmáčknutí	Malá
Koření	0,2 l	30	Velká
Řízek	150-200 g	15	Velká
Vlašské oříšky	100 g	15	Velká

**Pozor:**

*Spotřebič je určen ke zpracování menšího množství potravin, nepřesahujte jejich množství, uvedené v tabulce doporučení ke zpracování potravin.*

*Zákaz drcení příliš tvrdých potravin, například muškátových oříšků, kávových zrn a obilín, ledu či mražených potravin.*

- Vždy nastavte hlavní nůž do mísy před vložením potravin.
- Zkontrolujte, zda je nůž nasazen správně a zda se volně otáčí.

- Pokud se nůž neotáčí nebo otáčí se špatně, odpojte spotřebič od sítě a zkontrolujte zda v míse nejsou cizí předměty, případně je odstraňte.
- Pokud nůž rychle nedosahuje maximálních otáček, po odpojení spotřebiče od sítě odstraňte z mísy část potravin.
- V případě potřeby promíchejte potraviny v míse vhodnou plastovou lopatkou. Zákaz promíchávání potravin rukama!
- Rovnoměrné zpracování potravin je zajištěno vložením kousíčků potravin stejné velikosti.
- Zákaz nalévání do mísy mixéru vroucích se tekutin.
- Nezapínejte spotřebič naprázdno.

## ČIŠTĚNÍ

Před čištěním odpojte motorový blok od sítě.

Otírejte motorový blok vlhkým hadříkem. Zákaz ponoření motorového bloku do vody či jiné tekutiny. Nepoužívejte k čištění abrazivní čisticí prostředky nebo houby s drsným povrchem.

Po použití mixéru umyjte mísu a víko v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte, pak spotřebiče smontujte. Mějte na paměti, že zbytky vody mohou vyvolat vznik plísní.

Při zpracování silně barvicích potravin (například mrkve či červené řepy) plastové součástky spotřebiče se mohou obarvit; odstraňte barevné skvrny tkaninou, namočenou do rostlinného oleje.

## Čištění drticích nožů

Pozor, nože jsou velmi ostré.

Pro vyloučení poranění umývejte nože proudem vody každý zvlášť a neodvádějte pozornost jinam.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Napájení:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Maximální výkon:	400 W
Nepřetržitě použití:	10 sekund použití / přestávka pro vychládnutí motoru

*Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroj bez předběžného oznámení.*

## Životnost přístroje min. 5 let

## Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 2004/108/EC a předpisem 2006/95/EC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

# УКРАЇНСЬКИЙ

## МІНІ-ЧОПЕР

### ОПИС ПРИСТРОЮ

1. Кнопка включення
2. Моторний блок
3. Кришка
4. Верхній ніж-здрібнювач (додатковий)
5. Нижній ніж-здрібнювач (основний)
6. Чаша чопера
7. Фіксований вал (опора ножа)

### ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Перед першим включення міні-чопера переконайтеся, що напруга електричної мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.

- Щоб уникнути поразки електричним струмом ніколи не занурюйте моторний блок у воду або інші рідини. Не використовуйте пристрій поруч із раковиною, наповненою водою, не беріться за корпус моторного блоку вологими руками.  
У випадку падіння пристрою у воду:
- Не опускайте руки у воду.
- Негайно відключіть пристрій від мережі.
- Перед подальшим використанням пристрою зверніться в авторизований сервісний центр для його огляду (або ремонту, якщо це необхідно).
- Не використовуйте пристрій поза приміщенням.
- Ніколи не залишайте пристрій без догляду, якщо він підключений до електричної мережі!
- Завжди відключайте пристрій від мережі при установці або знятті приладдя, для чищення приладу або при виникненні яких-небудь неполадок.
- При відключенні приладу від електромережі завжди тримайтеся тільки за мережну вилку, ніколи не тягніть за мережний шнур.
- Під час роботи розташуйте пристрій в місцях, недоступних для дітей або осіб з обмеженими можливостями.
- Ніколи не використовуйте пристрій поблизу нагрітих поверхонь.
- **БУДЬТЕ ОБЕРЕЖНІ ПРИ РОБОТІ З НОЖАМИ, ОСКІЛЬКИ ВОНИ ДУЖЕ ГОСТРІ**
- Пристрій призначений для використання тільки з побутовою метою. **Безперервний час роботи пристрою не повинний перевищувати 10 секунд, після чого необхідно зробити перерву до повного остигання електромотора.**
- Не користуйтеся пристроєм з ушкодженим мережним шнуром або вилкою, а також якщо під час роботи приладу виникають перебої, якщо пристрій роняли або він був ушкоджений яким-небудь іншим образом.
- Не розбирайте і не ремонтуйте пристрій самостійно, завжди звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Витягніть пристрій з упакування і видаліть всі пакувальні матеріали, протріть моторний блок (2) вологою тканиною, а чашу чопера (6), кришку (3) і ножі (4), (5) промийте в теплій мильній воді, обполосіть і висушіть.

### ВИКОРИСТАННЯ

1. Установіть чашу чопера на рівну суху поверхню.
2. Установіть додатковий ніж (4) на ніж (5), способом, зазначеним на (мал. 2 А).
3. Установіть ножі (5) і (4) на вісь у центрі чаші (7), (мал. 2 Б).
4. Загрузіть продукти в чашу чопера. При необхідності розріжте їх на шматочки меншого (приблизно однакового) розміру. Переконайтеся, що рівні залитих рідин або рідин, що утворювалися при здрібнюванні продуктів, не перевищують верхньої позначки максимального рівня, зазначеного на чаші чопера.
5. Закрийте чашу чопера кришкою (3), сполучивши виступи на кришці з пазами на чаші. (Пристрій не включиться, якщо кришка не встановлена).

6. Установіть моторний блок (2) на кришку чаші та вставте вилку мережного кабелю в розетку.
7. Для включення чопера натисніть на кнопку включення (1). Прилад має два швидкісні режими натискання, що перемикаються за рахунок сили натискання на кнопку включення. Перед зняттям моторного блоку дочекайтеся повної зупинки ножів.
8. При переробці твердих продуктів використовуйте імпульсний режим роботи (включіть чопер на кілька секунд, зробіть паузу і включіть чопер знову).

Міні-чопер дозволяє дуже швидко переробляти продукти, але максимальний час безперервної роботи не повинний перевищувати 10 секунд. Для подальшої роботи чопера необхідно зробити перерву, щоб охолов електромотор.

Перед витягом продуктів відключіть пристрій від мережі.

1. Зніміть моторний блок (2) із чаші чопера.
2. Зніміть кришку (3), для цього злегка поверніть її проти годинникової стрілки (мал. 2 С).
3. Витягніть ножі (5) і (4), тримаючись за пластмасовий хвостовик.
4. Дістаньте продукти із чаші чопера.

### ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Даний пристрій постачений блокуванням, яке не дозволяє включатися пристрою, якщо не встановлена кришка (3).
- Міні-чопер призначений для швидкого здрібнювання м'яса, сиру, цибулі, ароматичних трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, фруктів.

### Рекомендації з переробки продуктів у міні-чопері:

Оброблюваний продукт	Максимальна маса / об'єм	Максимальний час безперервної обробки (сек.)	Швидкість обробки, що рекомендується,
Мигдаль	100 г	15	Висока
Варені яйця	200 г	10	Висока
Панірувальні сухарі	20 г	15	Висока або низька
Часник	150 г	Короткими натисканнями	Низька
Окіст	200 г	15	Висока
Горіхи	100 г	15	Висока
Морозиво	200 г	20	Висока
Легке тісто	0,4 л	15	Висока або низька
Цибуля	200 г	Короткими натисканнями	Низька
Петрушка	30 г	10	Висока або низька
Перець	0,2 л	30	Висока
Лук-шалот	200 г	Короткими натисканнями	Низька
Приправи	0,2 л	30	Висока
Стейк	150-200 г	15	Висока
Волоський горіх	100 г	15	Висока

#### Увага:

Прилад призначений для обробки невеликих кількостей продуктів, не перевищуйте кількості, зазначені в таблиці рекомендацій з переробки продуктів.

Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як мускатні горіхи, зерна кави та злаки, лід або заморожені продукти.

- Завжди встановлюйте основний ніж у чашу перед завантаженням продуктів.
- Перевірте, чи правильно встановлений ніж і чи може він вільно обертатися.

# УКРАЇНСЬКИЙ

- Якщо ніж не обертається або обертається з зусиллям, відключіть пристрій від мережі та перевірте, чи немає в чаші яких-небудь сторонніх предметів, і якщо є - видаліть їх.
- Якщо ніж не набирає швидко максимальних оборотів, видаліть із чаші частину продуктів, попередньо відключивши прилад від мережі.
- При необхідності перемішування продуктів у чаші використовуйте для цього підходящу пластмасову лопатку. У жодному разі не перемішуйте продукти руками!
- Рівномірна переробка продуктів досягається завантаженням шматочків продуктів однакового розміру.
- Забороняється заливати в чашу чопера киплячі рідини.
- Не включайте пристрій з порожньою чашею чопера.

## ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням відключіть моторний блок від мережі.

Протирайте моторний блок вологою тканиною. Забороняється занурювати моторний блок у воду або інші рідини.

Не використовуйте для чищення абразивні речовини, що чистять, або мочалки з грубою поверхнею.

Після використання чопера промийте чашу та кришки в теплій мильній воді, обполосніть і дочекайтеся повного висихання, а потім приступайте до складання пристрою.

Пам'ятайте, залишки води можуть привести до утворення цвілі. При переробці продуктів із сильними барвними властивостями (наприклад моркви, буряка) пластикові частини пристрою можуть офарбитися; видалити кольоровий наліт можна тканиною, змоченою рослинною олією.

## Чищення ножів-здрібнювачів

Обережно, ножі дуже гострі.

Щоб уникнути травм, промивайте ножі під струменем води окремо та завжди тримайте їх у полі зору.

## ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга живлення:

220-240 В ~ 50/60 Гц

Максимальна потужність:

400 Вт

Короткочасне використання:

10 секунд роботи / перерва до остигання мотора

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.*

**Термін служби приладу не менш 5-ти років**

## Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 2004/108/ЕС Ради Європи й розпорядженням 2006/95/ЕС по низьковольтних апаратурах.



## МІНІ-ЧОППЕР

### АПІСАННЕ ЎСТРОЙСТВА

1. Кнопка ўключэння
2. Маторны блок
3. Накрыўка
4. Верхні нож-драбнік (дадатковы)
5. Ніжні нож-драбнік (асноўны)
6. Чаша чоппера
7. Фіксаваны вал (апора нажа)

### МЕРЫ ЗАСЦЯРОГІ

Перад першым ўключэннем міні-чоппера ўпэўніцеся, што напружанне электрычнай сеткі адпавядае напружанню, якое ўказана на корпусе ўстройства.

- Каб пазбегнуць паражэння электрычным токам ніколі не пагружайце маторны блок у воду або іншыя вадкасці. Не выкарыстоўвайце ўстройства каля ракавіны, якая напоўнена вадой, не бярыце за корпус маторнага блока вільготнымі рукамі.
- У выпадку падзення ўстройства ў воду:
- Не апускайце рукі ў воду.
- Адразу адключыце ўстройства ад сеткі.
- Перад далейшым выкарыстоўваннем устройства звярніцеся у аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для яго агляду (або рамонта, калі гэта неабходна).
- Не выкарыстоўвайце ўстройства па-за памяшканнем.
- Ніколі не пакідайце ўстройства без нагляду, калі яно падключана да электрычнай сеткі!
- Заўсёды адключайце ўстройства ад сеткі ў час устаноўкі або здымання прыналежнасцей, для чысткі прыбора або пры ўзнікненні якіх-небудзь непаладак.
- Пры адключэнні прыбора ад электрасеткі заўсёды трымайцеся толькі за сеткавую вілку, ніколі не цягніце за сеткавы шнур.
- У час работы кладзіце ўстройства ў месцах, якія недаступны для дзяцей або асоб з абмежаванымі магчымасцямі.
- Ніколі не выкарыстоўвайце ўстройства каля нагрэтых паверхняў.
- **БУДЗЬЦЕ АСЦЯРОЖНЫ ПРЫ КАРЫСТАННІ НАЖАМІ, ТАМУ ШТО ЯНЫ ВЕЛЬМІ ВОСТРЫЕ**
- Устройства прызначана для выкарыстання толькі ў бытавых мэтах. **Бесперапынны час работы ўстройства не павінен перавышаць 10 секунд, пасля чаго неабходна зрабіць перапынак да поўнага астывання электраматора.**
- Не выкарыстоўвайце ўстройства з пашкоджаным сеткавым шнурам або вілкай, а таксама калі ў час работы прыбора ўзнікаюць перабоі, калі ўстройства ўпускаюць або яно было пашкоджана якім-небудзь іншым чынам.
- Не разбірайце і не рамантуйце ўстройства самастойна, заўсёды звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.

### ПЕРАД ПЕРШЫМ ВЫКАРЫСТАННЕМ

Дастаньце ўстройства з упакоўкі і удаліце ўсе ўпаковачныя матэрыялы, пратрыце маторны блок (2) вільготнай тканінай, а чашу чоппера (6), накрывку (3) і нажы (4), (5) прамойце ў цёплай мыльнай вадзе, апаласніце і высушце.

### ВЫКАРЫСТАННЕ

1. Устанавіце чашу чоппера на роўную сухую павярхоўнасць.
2. Устанавіце дадатковы нож (4) на нож (5), спосабам, які ўказан на (мал.2 А).
3. Устанавіце нажы (5) і (4) на вось у цэнтры чаши (7), (мал.2 Б).
4. Загрузіце прадукты ў чашу чоппера. Пры неабходнасці разрэжце іх на кавалкі меншага (прыкладна аднолькавага) памеру. Упэўніцеся, што ўзроўні залітых вадкасцей або вадкасцей, якія ўтварыліся пры драбненні прадуктаў, не перавышаюць верхняй адзнакі максімальнага ўзроўню, укаванага на чашы чоппера.
5. Зачыніце чашу чоппера накрывкай (3), сумясціўшы выступы на накрывке з пазамі на чашы. (Устройства не ўключыцца, калі накрывка не ўстаноўлена).

# БЕЛАРУСКИ

- Устанавіце моторны блок (2) на накрыўку чашы і ўстаўце вілку сеткавага кабелю ў разетку.
- Для ўключэння чоппера націсніце на кнопку ўключэння (1). Прыбор мае два скорасных рэжыма, якія пераключаюцца за кошт моцы націскання на кнопку ўключэння. Перад здыманнем маторнага блока дачакайцеся поўнага спынення нажэй.
- Пры перапрацоўцы цвёрдых прадуктаў выкарыстоўвайце імпульсны рэжым работы (уклучыце чоппер на некалькі секунд, зрабіце паузу і ўключыце чоппер зноў).

Міні-чоппер дазваляе вельмі хутка перапрацоўваць прадукты, але максімальны час бесперапыннай работы не павінен перавышаць 10 секунд. Для далейшай работы чоппера неабходна зрабіць перапынак, каб астыл электрамотор.

Перад даставаннем прадуктаў адключыце ўстройства ад сеткі.

- Здыміце маторны блок (2) з чашы чоппера.
- Здыміце накрыўку (3), для гэтага злегка павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі (мал.2 С).
- Дастаньце нажы (5) і (4), трымаючыся за пласмасавы хвосцік.
- Дастаньце прадукты з чашы чоппера.

## ПАРАДЫ І РЭКАМЕНДАЦЫІ

- Гэта ўстройства аснашчана блакіроўкай, якая не дазваляе ўключацца ўстройства, калі не ўстаноўлена накрыўка (3).
- Міні-чоппер прызначаны для хуткага драбнення мяса, сыра, цыбулі, араматычных трав, часнака, морквы, грэцкіх арэхаў, міндаля, фруктаў.

### Рэкамендацыі па перапрацоўкі прадуктаў у міні-чоппере:

Прадукт, які апрацоўваецца	Максімальная маса / аб'ём	Максімальны час бесперапыннай апрацоўкі (сек)	Рэкамендаваная скорасць апрацоўкі
Міндаль	100 г	15	Высокая
Варонья яйкі	200 г	10	Высокая
Паніровачныя сухары	20 г	15	Высокая або нізкая
Часнок	150 г	Кароткімі націсканнямі	Нізкая
Шынка	200 г	15	Высокая
Арэхі	100 г	15	Высокая
Марожанае	200 г	20	Высокая
Легкае цеста	0,4 л	15	Высокая або нізкая
Цыбуля	200 г	Кароткімі націсканнямі	Нізкая
Пятрушка	30 г	10	Высокая або нізкая
Перац	0,2 л	30	Высокая
Цыбуля-шалот	200 г	Кароткімі націсканнямі	Нізкая
Прыправы	0,2 л	30	Высокая
Стэйк	150-200 г	15	Высокая
Грэцкі арэх	100 г	15	Высокая

#### Увага:

Прыбор прызначаны для апрацоўкі невялікіх колькасцей прадуктаў, не перавышайце колькасці, якія указаны ў табліцы рэкамендацый па перапрацоўкі прадуктаў.

Задавальняецца драбніць вельмі цвёрдыя прадукты, такія як мускатныя арэхі, зярняты кофе і злакі, лед або замарожаныя прадукты.

- Заўседы ўстанавівайце асноўны нож ў чашу перад загрузкай прадуктаў.
- Праверце, правільна лі ўстаноўлен нож і можа лі ён свабодна варочацца.

- Калі нож не варочаецца або варочаецца з цяжкасцю, адключыце ўстройства ад сеткі і праверце, няма лі ў чашы якіх-небудзь лабочных прадметаў, і калі ёсць - дастанце іх.
- Калі нож не набірае хутка максімальных абаротаў, то дастанце з чашы частку прадуктаў, спачатку адключыўшы прыбор ад сеткі.
- Пры неабходнасці перамешвання прадуктаў у чашы выкарыстоўвайце для гэтага падыходзячую пласмасавую лапатку. Ні ў якім разе не перамешвайце прадукты рукамі!
- Раўнамерная перапрацоўка прадуктаў дасягаецца загрузкай кавалкаў прадуктаў аднолькавага памеру.
- Забараняецца заліваць у чашу чоппера кіпячыя вадкасці.
- Не ўключайце ўстройства з пустой чашай чоппера.

## ЧЫСТКА

Перад чысткай адключыце моторны блок ад сеткі.

Працірайце моторны блок вільготнай тканінай. Забараняецца пагружаць моторны блок ў ваду або іншыя вадкасць.

Не выкарыстоўвайце для чысткі абразіўныя чысцячыя рэчывы або мачалкі з грубай паверхняй.

Пасля выкарыстання чоппера прамойце чашу і накрыўка ў цеплай мыльнай вадзе, апаласніце і дачкайцець поўнага высыхання, а потым пачынайце збіраць устройства. Памятайце, астаткі вады могуць прывесці к утварэнню цвілі.

Пры перапрацоўкі прадуктаў з моцнымі фарбавальнымі ўласцівасцямі (напрыклад, морквы, буракоў) пластыкавыя часткі ўстройства могуць афарбавацца; устраніць каляровы налёт можна тканінай, намочанай аляем.

## Чыстка нажоў-драбнікоў

Асцярожна, нажы вельмі вострыя.

Каб пазбегнуць траўм, прамывайце нажы пад струей вады асобна і заўсёды трымайце іх у поле зроку.

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напружанне сілкавання:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Максімальная магутнасць:	400 Вт
Кароткачасовае выкарыстанне:	10 секунд работы / перапынак да астывання мотора

*Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга паведамлення.*

**Тэрмін працы прыбора не менш 5-ці гадоў.**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

**ЕАС**

## ЧОППЕР

### ХАВСИЗЛИК ЧОРАЛАРИ

- Мини чопперни биринчи марта ишлатганда электр тармоғидаги кучланиш жиҳоз корпусида кўрсатилган кучланишга тўғри келишини текшириб кўринг.
- Ток урмаслиги учун ҳеч қачон мотор блокинни сувга ёки бошқа суюқликка солманг. Жиҳозни сув тўлдирилган идиш ювгич яқинида ишлатманг ва мотор корпусини хўл кўлингиз билан ушламанг.
- Жиҳоз сувга тушиб кетганда:
- Кўлингизни сувга тикманг
- Жиҳозни тез электрдан узинг.
- Жиҳозни ишлатишдан олдин ваколатли сервис марказидаги усталарга кўрсатиб олинг (агар тамирлаш керак бўлса таъмирлатинг)
- Жиҳозни хона ташқарисида ишлатманг
- Электр тармоғига уланган жиҳозни ҳеч қачон қаровсиз қолдирманг!
- Ўрнатмаларини қўйиш, ечишдан, жиҳознинг ўзини тозалашдан олдин уни доим электр тармоғидан узинг.
- Вилкани сўғуриш керак бўлганда кабелни тортиб эмас, розеткани ушлаб туриб вилкани сўғуриш.
- Ишлатаётганда жиҳозни болалар ёки имконияти чегараланган шахсларнинг кўли етмайдиган жойга қўйинг.
- Ҳеч қачон жиҳозни қизиган юзалар яқинида ишлатманг.
- ПИЧОҚЛАРНИ ИШЛАТГАНДА АЙНИҚСА ЭҶТИЁТ БЎЛИНГ, НИМАГАКИ УЛАР ЖУДА ЎТКИР
- Жиҳоз фақат уй шароитида ишлатишга мўлжалланган. Жиҳознинг узлуксиз ишлаши 1 дақиқадан ошмаслиги керак. Шундан сўнг, мотори совуши учун уни 15 дақиқа ўчириб қўйиш лозим бўлади.
- Электрга улашиш кабелли ва силкаси шикастланган жиҳозни ишлатманг. Ишлатаётган бирор бир носозлик бўлса, жиҳоз тушиб кетганда ва бирор бошқа усулда шикастланганда ҳам уни ишлатманг.
- Жиҳозни ўзингиз ечманг ва таъмирлашга ҳаракат қилманг. Бунинг доим ваколати бўлган сервис марказларига мурожаат қилинг.

### БИРИНЧИ МАРТА ИШЛАТИШДАН ОЛДИН

Жиҳозни қутисидан олинг, ўрамаларини олиб ташланг, мотор блокинни нам лата билан артинг. Чоппер идиши, қопқоғи ва пичиқни иссиқ

сувда совунли сув билан ювиб ташланг ва яхшилаб чайгандан сўнг қуритишга қўйинг.

### ИШЛАТИШ

1. Чопперни текис ва қуруқ жойга қўйинг
2. Пичоқни идиш ўртасидага ўққа ўрнатинг
3. Махсулотни чоппер идишига солинг. Зарур бўлганда уларни кичикроқ қилиб (таҳминан бир ўлчамда) кесиб чиқинг. Идишга солинган махсулот идиш юқорисида "МАХ" ёзуви билан белгиланган чегарадан ташқарига чиқиб кетмаганлигини текшириб кўринг.
4. Чоппер идишини, қопқоқ чиққан жойларини идишдаги махсус ўринларга қиритиб, қопқоғини ёпинг (агар қопқоғи яхши ёпилмаса жиҳоз ишламайди).
5. Мотор блокинни идиш қопқоғи устига ўрнатиб электр токи кабелли вилкасини розеткага жойланг.
6. Чопперни ишлатиш учун мотор блоки устидан босасиз. Мотор блокинни олишдан олдин пичоқ айланиши тўхташини кутиб туринг.
7. Қаттиқ махсуслотларни майдаланганда импульс режимини ишлатинг (чопперни бир неча секунд ишлатинг, сўнг бир оз ўчириб тургач яна ишлатинг).

Мини чоппер махсулотни жуда тез майдалаш имконини беради. Бироқ унинг узлуксиз ишлаш вақти 1 дақиқадан ошиб кетмааслиги керак. Чопперни яна ишлатишдан олдин 15 дақиқа танаффус қилиб моторни совутиб олиш лозим бўлади.

Махсулотни олишдан олдин жиҳозни тоқдан узинг.

### МАСЛАҲАТ ВА ТАВСИЯЛАР

- Ушбу жиҳозга қопқоғи ёпилмаса ишлатмайдиган механизм қўйилган
- Мини чоппер гўшт, пишлоқ, пиёз, кўкатлар, саримсоқ, сабзи, ёнғоқ, бодом ва меваларни тез майдалаш учун мўлжалланган.

### Махсулотларни мини чопперда майдалаш бўйича тавсиялар

Махсулот тури	Максимал микдори	Максимал вақти
Тухум (қайнатилган)	200 гр.	10 сек
Зиравор	0.2 л.	30 сек.
Ёнғоқ	100 гр.	15 сек.

Саримсоқ	150 гр.	Импульс ре- жими
Бодом	100 гр.	15 сек.
Нон	20 гр.	15 сек.
Петрушка	30 гр.	10 сек.
Шалот пиёзи	200 гр.	Импульс ре- жими
Гўшт / ветчина	200 гр.	15 сек.
Грек ёнғоғи	100 гр.	15 сек.
Пиёз	200 гр.	Импульс ре- жими
Сабзи	250 гр.	Импульс ре- жими

**Диққат:**

Мускат ёнғоғи, қаҳва дони, дон, муз ва музла-  
ган махсулотга ўхшаш қаттиқ махсулотларни  
майдалаш таъқиқланади.

- Махсулот солишдан олдин идишга дойим пичоқни один ўрнатинг
- Пичоқ тўғри ўрнатилгани ва у эркани айла-  
нишини текшириб кўринг
- Агар пичоқ айланмаётган бўлса ёки қийин  
айланса жиҳозни тоқдан узиб идишда бирор  
ёт жисм бор ёки йўқлигини текшириб кў-  
ринг. Агар шундай жисм бўлса уларни олиб  
ташланг.
- Агар пичоқ максимал тезликда айланмаёт-  
ган бўлса жиҳозни электрдан узиб идиш  
ичидаги ортиқча махсулотни олиб ташланг.
- Аралаштириш керак бўлганда пластмасса  
куракчадан фойдаланинг. Ҳеч қачон махсус-  
лотни кўлингиз билан аралаштирманг! Мах-  
сулот бўлаклари бир ҳил бўлганда у бир ҳил  
майдаланади.
- Чоппер идишига қайнаб турган  
суюқликларни солиш таъқиқланади.
- Идишни ҳеч қачон “MAX” белгисидан оши-  
риб тўлдирманг.
- Ҳеч қачон чоппер идиши бўш бўлганда  
жиҳозни ишлатманг.
- Сирғалиб кетмаслиги учун жиҳозга пластик  
оёқчалар қўйилган. Турли лак ва пласти-  
клар билан қопланган замонавий мебеллар  
устини тозалаш учун турли тозалаш восита-  
лари шилатилади.

Шундай воситалардан баъзиларида плас-  
тик оёқчаларга салбий таъсир қиладиган  
ва ҳатто уларни юмшатиб қўядиган кампо-  
нентлар бўлиши мумкин ва натижада мебел  
юзасида из қолади. Гар мебелнингизнинг юза-  
си таъсирчан бўлса жиҳоз остига қўшимча,

сирғалмайдиган тўшама солишингиз керак  
бўлади.

**ТОЗАЛАШ**

Тозалашдан олдин мотор блокини тоқдан ўчи-  
риб қўйинг.

Мотор блокини нам латта билан артинг. Мотор  
блокини сув ёки боқа суюқликларга солиш  
таъқиқланади.

Тозалаш учун абразив тозалаш воситалари  
ва юзаси қаттиқ бўлган мочалкаларни ишлат-  
манг. Ишлатиб бўлганлан сўнг чоппер иди-  
шини ва қопқоғини илиқ совунли сувда ювинг,  
чайиб ташлагач яхшилаб курийтиб олинг ва  
сўнг жиҳозни йиғишга киришинг. Эсингиздан  
чиқмасин, қолган сув натижасида моғр пайдо  
бўлиши мумкин.

Ранги чиқадиغان(сабзи, лавлаги каби) махсу-  
лотларни ишлатганда пластик қисмлар бўя-  
либ қолиши мумкин. Уларни ўсимлик ёғи сал  
шимдирилган мато билан тозаланг.

**Майдалаш пичоғини тозалаш**

Эҳтиёт бўлинг, пичоқ жуда ўткир  
Бирор жойингизни кесиб олмаслик учун  
пичоқни фақат сув оқимида тутиб ювинг ва уни  
кўздан қочирманг.

**ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ**

Лозим бўладиган электр қуввати:

220-240 В ~ 50/60 Гц

Қуввати: 400 Вт

*Ишлаб чиқарувчи олдиндан маълум қилмасдан  
жиҳоз хусусиятларини ўзгартириш ҳуқуқини  
сақлаб қолади.*

**Жиҳознинг хизмат муддати 3 йилдан кам  
эмас.**

**Кафолат шартлари**

Ушбу жиҳозга кафолат бериш масаласида  
худудий дилер ёки ушбу жиҳоз харид қилинган  
компанияга мурожаат қилинг. Касса чеки ёки  
харидни тасдиқловчи бошқа бир молиявий  
ҳужжат кафолат хизматини бериш шарт  
ҳисобланади.



*Ushbu jihoz 2004/108/EC Ko'rsatmasi asosida belgilan-  
gan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (2006/95/EC)  
aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.*

**GB**

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

**DE**

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

**RUS**

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

**KZ**

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

**BG**

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на табличката с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxxx означава, че изделието е било произведено през юни (шести месец) 2006 година.

**HU**

A termékgyártás dátuma szerepel a műszaki adatok táblázatában levő sorozatszámban. Sorozatszám ez a tizenegy jegyből álló szám, amelynek első négy jegye a gyártás dátumát jelent. Például, 0606xxxxxxx sorozatszám azt jelent, hogy a terméket 2006. év júliusában (hatodik hónapjában) gyártották.

**RO**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

**PL**

Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w której pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowany w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццаатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

