

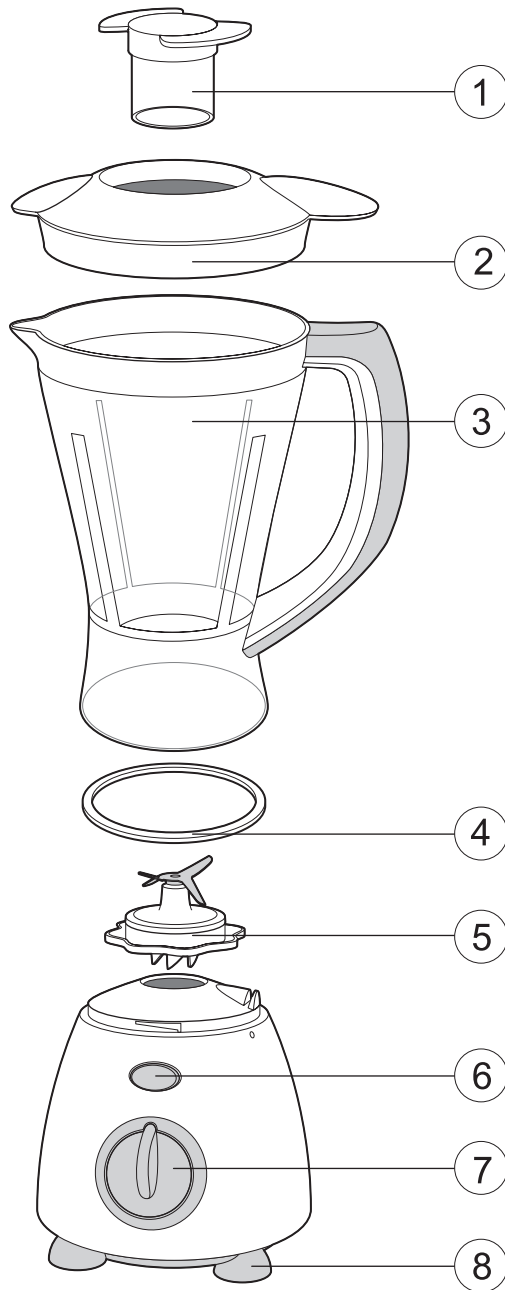
VT-1450 PR

Blender

Блендер

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	8
RUS Инструкция по эксплуатации	12
KZ Пайдалану нұсқасы	16
PL Instrukcja obsługi	18
CZ Návod k použití	22
UA Інструкція з експлуатації	25
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	29
UZ Фойдаланиш қоидалари	33





ENGLISH

FEATURES OF THE BLENDER

1. Measuring cup 70 ml
2. Safety locking lid with pouring hole
3. 1,5 litre shatterproof plastic jug
4. Silicone rubber seal
5. Serrated stainless steel blade assembly
6. Pulse button
7. 2-speed control
8. Non-slip feet

SAFETY PRECAUTIONS FOR YOUR COUNTER TOP BLENDER.

- Ensure fingers are kept well away from the blades when in use.
- Ensure the control dial is in the off "0" position before plugging into the power outlet.
- Always operate on a flat, level surface.

SAFETY PRECAUTIONS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

Vitek is very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the user also exercise care when using an electrical appliance. Listed below are precautions, which are essential for the safe use of an electrical appliance:

- Read carefully and save all the instructions provided with your appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.
- Always connect your appliance to a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or an infirm person.

- Never leave an appliance unattended while in USE.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use any appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place any appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.

Do not place on top of any other appliance.

- Do not let the power cord of any appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been dropped or damaged in any manner
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Features of your Multi Blender

1,5 litre shatterproof blender jug.

The large capacity shatterproof blender jug features an easy grip handle and is marked in both cups and millilitres (ml) for ease of use. The transparent jug allows you to observe the food as it is being blended, for perfect results every time.

Lid with pouring hole.

Allows you to add ingredients during the blending process. The pouring hole has a separate cover, which doubles as a handy 70ml measuring cup.

Serrated stainless steel blade assembly.
The durable serrated stainless steel blades are strong enough to crush ice cubes.

Detachable blade system.

The durable stainless steel blades have a detachable blade assembly, which unscrews from the jug for easy and thorough cleaning.

Motor base

The base houses a powerful 530-watt motor, which provides maximum performance for any blending task.

Control dial.

For your convenience, there is a large central dial with two speeds to process a variety of blending tasks.

Pulse setting.

Provides short bursts of power for greater control when blending, (especially finer textured foods such as nuts and chocolate).

Ideal for crushing ice in seconds.

Cord storage facility.

For tidy convenient storage of the cord underneath the motor base.

Non-slip feet.

Keep the blender secure on the counter top.

Before using your Multi Blender

Important: Always ensure your blender is unplugged from the power outlet before fitting or removing the blade assembly. Always handle the blade assembly with caution, as the blades are extremely sharp.

To assemble the Multi Blender:

1. Place the silicone rubber seal over the blade assembly.
2. Position the blade assembly into the base of the blender jug. Ensure that the blade assembly is firmly in place by turning it clockwise.

- 1 Plug the power cord into a 230-240 volt power outlet and turn the power ON.

Note: Do not remove the stainless steel blades from the blade assembly.

Using your Multi Blender

1. Place the blender jug on the motor base and rotate counter-clockwise to lock.
2. Place ingredients into the jug, either by removing the measuring cup from the lid or removing the lid.
3. Place the lid with the measuring cup back onto the blender jug and rotate the lid counter-clockwise to lock.
Do not exceed the maximum indicated level of 1,5 l.
4. Using the selector dial, select the desired blending speed 1, 2 or PULSE. The PULSE function remains on as long as the PULSE button is pressed. Settings 1 and 2 will provide continuous blending until the dial is turned to the OFF position.
Further ingredients can also be added whilst blending by pouring through the lid hole once the measuring cup has been removed.
5. After you have completed blending, turn the dial to the '0' position.

Note: When removing the blade assembly from the jug you may need to slightly tilt the blade so that it slides out easily. You should not force the blades out of the jug, as this will ultimately damage the them.

Feature Uses of the blender

Safety locking system

With safety in mind, the Multi Blender was designed with a safety locking system. Unless the lid and blending jug are positioned correctly and locked in place, the blender will not operate. To ensure that you have correctly assembled the Multi

ENGLISH

Blender, read the following instructions:

1. With the front of the motor base facing toward you, place the blending jug onto the motor base with the handle to the right. You will notice a solid grey arrow under the handle of the blending jug; when placing the jug onto the base, this arrow needs to sit on top of the light grey arrow on the motor base. The blending jug is now in the correct position for you to lock it into place. Simply hold the handle of the jug and turn it to the right, until you hear a slight click.

Note: You will know if the jug is in the correct position if the solid grey arrow on the jug is aligned with the solid grey arrow on the motor base.

2. Position the lid onto the blender jug so that the long holding lip is facing towards you.

Turn the holding lip to the right, approximately 45°; the holding lip should be flush with the top of the jug handle.

Crushing ice

Simply add ice to the blender and a small quantity of water, which will aid in the crushing process. Then press the pulse button continually on and off and in seconds your ice is fluffy and snowflake-like.

Pulse setting

The pulse button provides short bursts of power, so that you can prepare bread-crumbs, grind chocolate, finely grind nuts and biscuits.

You can also use the Pulse button for cleaning the blender. Simply pour in some warm water and a small amount of detergent, then use the pulse button for a few seconds. The unit will clean itself, without you having to handle the sharp blades. Rinse and dry, being careful, as the blades are sharp.

Handy Blending Hints

1. Nothing can beat a blender for making smooth purees and sauces or for whipping up frothy drinks - from healthy breakfast shakes to frozen daiquiris.
2. Use your blender for chopping small amounts of food like nuts, bread-crumbs and whole spices.
3. Turn any oil-based salad dressing into a creamy style dressing by blending it until slightly thickened.
4. A brief whirl in the blender will rescue lumpy gravy, or an egg based sauce that has separated.
5. When crushing ice, add 1/2 cup of water, as this will aid in the ice crushing process. Continue pulsing until the ice is completely crushed and it has a snowflake texture.
6. Food items for blending should be cut into cubes (approximately 2-3 cm), this will assist in an even result.
7. Ensure the lid is firmly and securely placed on the jug. Do not operate the blender without the lid, if you wish to add any additional ingredients remove the measuring cup and add as necessary.
8. Never fill above the maximum level indicator.
9. To ensure efficient mixing when blending dry mixtures, it may be necessary to stop the blender and push ingredients down the sides of the jug with a spatula.
10. When pureeing fruits or vegetables, cooked or raw, cut into small pieces to facilitate blending.
11. When making breadcrumbs, use 2 to 3 day old bread, leaving crusts on to minimise the possibility of dumping. If only fresh bread is available, dry it out for a few minutes in the oven on low heat.
12. When blending a variety of ingredients together, blend the liquids first, and then add dry ingredients.
13. Always ensure stones are removed

from fruits and bones from meat, as these can harm the blades.

14. Don't allow the blender to sit for too long after use, as the food will dry on the blades making it very difficult to clean. If you can't clean the blender straight away, pour some warm water in it and allow to soak.
15. Do not process hot liquids in your blender. Allow them to cool before processing.
16. Always ventilate the blender jug when pureeing warm Ingredients. This is achieved by lifting the measuring cup out of the lid.

A guide to your Multi Blender

Note: Processing times will vary with the quantity in the blender jug; these times are only a guide.

Care and Cleaning

Quick cleaning method.

Half fill the blender with warm water and a small amount of detergent. Press the PULSE button for a few seconds. Then remove the jug and rinse it under running water.

For thorough cleaning.

Unscrew the blade system from the jug by turning anti-clockwise. Remove the silicone rubber seal from the blade assembly. Wash the lid, jug, silicone rubber seal and the blade assembly in warm, soapy water.

Caution: Take care when cleaning the blades, as they are extremely sharp.

To clean the motor base.

Use a damp, soft sponge with mild detergent and wipe over the motor base.

Note: Never immerse the motor base in water.

Note: Do not place any parts of the blender in a dishwasher.

Specifications


Power requirements	230V ~ 50Hz
Max. power	530 W
Blender	1,5 L.

The manufacturer reserves the right to change the specifications without warning.

The unit is designed to last for no less than 3 years under normal conditions

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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

DEUTSCH

Beschreibung des Blenders

1. Messglas, Fassungsvermögen 70 ml
2. Deckel des Blenders mit einer Öffnung
3. bruchfester Mixbecher, Fassungsvermögen – 1,5 L
4. Silikonzwischenlage
5. Basis mit Messern
6. Knopf "Pulse"
7. Umschalter der Geschwindigkeit
8. Rutschfeste Sohle

SICHERHEITSMASSNAHMEN

1. Vor dem Betrieb des Gerätes lesen Sie die Betriebsanweisung aufmerksam und bewahren Sie sie auf.
2. Trennen Sie das Gerät vom Netz ab:
 - im Falle der Störungen ;
 - vor dem Reinigen ;
 - nach dem Betrieb .
3. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigter Schnur. Das fehlerhafte Gerät bringen Sie in die Werkstatt einem qualifizierten Spezialisten für Prüfung und Reparatur.
4. Vor der Nutzung überzeugen Sie sich, dass die Spannung, die auf dem Gerät aufgeführt ist, der Spannung des Netz in Ihrem Haus entspricht.
5. Bewahren Sie das Gerät fern von Kindern auf.
6. Lassen Sie das arbeitende Gerät nicht ohne Beaufsichtigung.
7. Das Gerät ist nur für jene Zwecke zu verwenden die in der Betriebsanweisung aufgeführt sind.
8. Stellen Sie den Blender nicht in die Nähe von Gasherden und Heizgeräten. Stellen Sie ihn nicht auf irgendein anderes Gerät.
9. Beachten Sie, dass die Schnur nicht an der Ecke des Tisches herunterhängt und heiße keine Oberfläche berührt.
10. Tauchen Sie den Blender nicht ins Wasser ein.
11. Seien Sie beim Umgang mit scharfen Klingen des Blenders vorsichtig insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim reinigen.
12. Verwenden Sie das Gerät nur im Innenbereich.

13. Verwenden Sie für das Reinigen Keine Schäuermittel, Metallbürsten, Spiritus. Waschen Sie alle Teile des Gerätes im heißen Wasser mit Nutzung des Waschmittels. Wischen Sie alle Teile mit trockenem Stoff ab. Verwenden Sie für das Reinigen Keine Schäuermittel, Metallbürsten, Spiritus.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht mit beschädigter elektrischer Schnur, Stecker oder anderem Einzelteil. Das fehlerhafte Gerät bringen Sie in die Werkstatt einem qualifizierten Spezialisten für Prüfung und Reparatur.
15. Schalten Sie das Gerät aus bevor Sie Teile wechseln oder sich Teilen nähern die sich während des Betriebes drehen.
16. Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
17. Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.

Beschreibung der Bestandteile des Blenders

Bruchfester Mixbecher mit

Fassungsvermögen von 1,5 Liter

Geräumiger Mixbecher lässt Milchcocktails und Getränke, Püree-Suppen und Soßen, Omelette und Krems vermischen, und wird auch für die Zerkleinerung von Früchten und Gemüse verwendet. Das durchsichtige Gehäuse des Mixbeckers lässt den Prozess der Zubereitung beobachten. Zur Bequemlichkeit sind auf der Oberfläche des Gehäuses die Skalen der Mengen der Nahrungsmittel in Millilitern und Gläsern vorhanden.

Blenderdeckel mit einer Öffnung um notwendige Bestandteile im Laufe der Vermischung hinzugeben. Dafür muss man das Messglas aus dem Deckel herausnehmen. Das Messglas mit Fassungsvermögen von 70 ml wird auch zum zugeben von Flüssigkeit in den Mixbecher verwendet. Leistungstarker ausgeglichener Motor Leistung des Motor-530 Watt.

Empfehlungen zur Zubereitung verschiedener Gerichte

Funktionen	Nahrungsmittel	Geschwindigkeit	Empfehlungen zur Zubereitung
Zubereitung der Cocktails	Milchcocktails	2	Verwenden Sie gekühlte Milch. Vermischen Sie bis zur erwünschten Konsistenz.
Zerkleinerung	Nüsse, Schokolade, Knoblauch, Gewürze	PULSE	Vor Zerkleinerung teilen Sie Knoblauch oder Schokolade in kleine Stücke auf.
Schlagen	Butterkrem	2	Verwenden Sie Butter und Zucker für Kremzubereitung.
Zerkleinerung des Gebäcks	Brot	2	Wird für Zubereitung des Paniermehls verwendet.
	Biskuite	2	Teilen Sie in Stücke auf. Zerkleinern Sie bis zur erwünschten Konsistenz.
Zerkleinerung des Eises	Anrichten für den Salat	PULSE	Geben Sie 1/4 Glaser Wasser hinzu.
Zubereitung der Soßen	Zucker	2	Im Laufe der Zubereitung der Soße, können Sie das Öl/Butter durch die Öffnung im Deckel hinzugeben.
Mahlen des Zuckers	Bestandteile fürs Gebäck	2	Prozess der Zubereitung des Zuckerpuders nimmt nicht mehr als 20 sec. in Anspruch.
Vermischung	Früchte, Gemüse	1	Zunächst vermischen Sie die Flüssigkeiten, dann geben Sie trockne Nahrungsmittel hinzu.
Zerkleinerung des Gemüses und der Früchte		2	Schneiden Sie Gemüse und Früchte in kleine Stückchen auf.

Regler der Geschwindigkeit

Das Gerät ist mit Zweigeschwindigkeitsstufenschalter ausgestattet, der zulässt, verschiedene Nahrungsmittel zu vermengen.

Pulsbetriebsart

Knopf "PULSE" ist für kurzzeitige Erhöhung der Geschwindigkeit bestimmt. Es ist empfehlenswert, bei Zerkleinerung von Nüsse, der Schokolade und des Eises zu verwenden.

Schnurverwahrung

Gewährleistet bequeme Aufbewahrung der Netzschnur. *Rutschfeste Sohle.*

Voreinstellungen

Achtung! Vor dem Betrieb des Gerätes überzeugen Sie sich, dass es ins Netzwerk nicht eingeschaltet ist. Seien Sie beim Umgang mit den scharfen Klingen des Blenders vorsichtig.

Montage des Blenders

1. Legen Sie die Silikonzwischenlage auf abnehmbare Basis mit den Messern.
2. Mittels Drehens im Uhrzeigersinn befestigen Sie die Basis mit Messern

auf dem Boden des Mixbechers des Blenders.

3. Überzeugen Sie sich, dass die Spannung, die auf dem Gerät aufgeführt ist, der Spannung des Netzwerkes in Ihrem Haus entspricht. Schalten Sie die Netzschnur in die Steckdose ein.
4. Stellen Sie den Behälter des Blenders aufs Gehäuse mittels Drehens gegen den Uhrzeigersinn bis zum Knacken hinein. Das Zeichen auf dem Behälter des Blenders soll mit dem Zeichen auf dem Gehäuse des Gerätes übereinstimmen.
5. Befestigen Sie den Deckel des Blenders auf dem Mixbecher mittels Drehens gegen den Uhrzeigersinn.
6. Stellen Sie das Messglas in die Öffnung auf dem Deckel des Blenders und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zur vollen Fixierung.
7. Stellen Sie den Regler der Geschwindigkeit in die Position "1" oder "2" je nach den verwendeten Nahrungsmitteln. Knopf " PULSE " ist für kurzzeitige Erhöhung der Geschwindigkeit bestimmt.

DEUTSCH

8. Nach Abschluss des Vermischungsprozesses stellen Sie den Geschwindigkeitsumschalter in die Lage "0".
9. Nach dem Betrieb schalten Sie das Gerät vom Netzwerk ab.

Anmerkung: Blender arbeitet nicht, wenn der Behälter falsch gesetzt oder der Deckel bis zum Knacken nicht geschlossen ist.

Warnung:

1. Verwenden Sie den Blender nur mit Deckel.
2. Bei Vermischung der warmen Flüssigkeiten entfernen Sie vom Deckel das Messglas. Vermischen Sie heiße Flüssigkeiten im Blender nicht.
3. Schalten Sie den leeren Blender nicht ein.
4. Die Bestandteile sollen in kleine Stückchen aufgeschnitten sein.
5. Sie können Bestandteile durch die Öffnung auf dem Deckel des Blenders hinzugeben, dabei nehmen Sie das Messglas ab.

Empfehlungen zur Nutzung des Blenders

1. Der Blender wird für Zubereitung der Frucht-, Milch- und Alkoholcocktails, der Soßen, Omelette, dicken Suppen, Vermischung der Kreams, Zerkleinerung der Früchte, Gemüses, Käses, des frischen und zubereiteten Fleisches verwendet.
2. Bei Zerkleinerung der Eiswürfelchen ist es empfehlenswert, in den Mixbecher eine Hälfte des Glases Wasser hinzuzugeben.
3. Bei Vermischung der Bestandteile verschiedener Konsistenz vermischen Sie zuerst die Flüssigkeiten und dann geben Sie trockne Nahrungsmittel hinzu.

4. Vor dem Einfüllen in den Blender muss man alle Nahrungsmittel in kleine Stückchen aufschneiden, legen Sie Früchte unzerkleinert nicht hinein. Es wird einige Sekunden in Anspruch nehmen, aber die Stückchen werden zwischen den Messern und dem Glas nicht stecken bleiben und werden besser zerkleinert.
5. Die Blender bewältigen kleinere Mengen der Bestandteile im Vergleich zu den Küchenmaschinen, deshalb passen für Zubereitung der Säfte und der Cocktails besser.
6. Gerichte, die Flüssigkeiten enthalten, zum Beispiel, Suppen oder Soßen, passen für Zubereitung im Blender am besten.

Rezepte

1. Schokoladen- und Erdbeercocktails

In den Behälter werden 2 große Kugeln Erdbeeren- oder Schokoladeneis und 2 Esslöffel der Schokoladen- oder Erdbeersoße gegeben. Es wird 1/2 Esslöffel Milch eingegossen und mit Blender vermischt, bis der Cocktail dick und schaumig wird. Er wird in die kalten Weingläser umgegossen. Für dickeren Cocktail muss man vor der Vermischung 1 Banane hinzugeben.

2. Püree mit Apfel oder Birne

Kochen Sie im Wasser, auf Dampf oder in Mikrowelle einen Apfel oder eine Birne bis zur Weichheit, gießen Sie Wasser aus, dabei lassen Sie einen Esslöffel der Flüssigkeit bleiben. Machen Sie das Püree im Behälter des Blenders unter Verbindung mit Wasser, in dem Früchte zubereitet wurden, oder mit gekochtem Wasser. Man kann es bedeckt im Kühlschrank bis 2 Tagen aufbewahren. Man kann es als kleine Würfelchen (zum Beispiel, in der Form fürs Eis) einfrieren lassen.

3. Fruchtsoße

In den Behälter geben Sie Himbeere, ein wenig aromatisches Essigs oder Zitronensaft und 2 Esslöffel des Puderzuckers. Mit Blender vermischen. Rühren, durchs Sieb gehen lassen.

4. Tropischer Cocktail "Cha - Cha "

Geben Sie 450 ml Wodka, 30 ml Gin und 30 ml Curacao in den Behälter mit Saft 1/2 Lime und 1/2 Zitronen, 1/2 aufgeschnittene Mango, 3 St. Erdbeeren, 3 Esslöffel Zucker und 200 ml Apfelsinensaft. Sahne hinzugeben und mit Blender bis zur Gleichartigkeit vermischen. Servieren in gekühlten Weingläsern.

5. Fischsoße aus Tomaten, Paprika und Capers

Unterbringen Sie 3 zerhälfte Tomaten, 1/2 Paprika und 1/2 rote Zwiebel, in Scheibchen aufgeschnitten, aufs Backblech, mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen, mit Olivenöl begießen. Backen bei Temperatur von 180 ° C im Laufe von 30-40 Minuten. Paprika schälen und sämtliches Gemüse in den Behälter umlegen, dorthin auch Lime auspressen, 1/2 Esslöffel Paste aus Anchovis und 2 Esslöffel Apfelsinensaft.

Mit Blender vermischen, bis alles groß aufgeschnitten wird.

In die Pfanne umlegen und mit 1 Esslöffel Capers und gemahlenem Schwarzpfeffer erwärmen.

Reinigen und Wartung

1. Giessen Sie in den Behälter des Blenders warmes Seifenwasser ein. Drücken Sie auch halten Sie den Knopf "PULSE" im Laufe einiger Sekunden nieder.
2. Schalten Sie das Gerät vom Netzwerk ab.
3. Spülen Sie den Behälter des Blenders mit reinem Wasserleitungswasser.
4. Koppeln Sie die Basis mit Messern

vom Mixbecher mittels Drehens gegen den Uhrzeigersinn ab.

Waschen Sie Messer im Seifenwasser.

5. Meiden Sie die Nutzung von Metallreibeisen und Schleifwaschmitteln.
6. Tauchen Sie den Motor ins Wasser oder andere Flüssigkeit nicht ein. Wischen Sie ihn mit feuchtem Stoff ab.
7. Es ist nicht empfehlenswert, die Zubehörteile des Blenders in Geschirrspülmaschine zu waschen.

Spezifikation

Stromversorgung	230V ~ 50Hz
Leistung	530 Watt
Fassungsvermögen des Mixbechers	
des Blenders	1,5 L.

Der Produzent behält sich das Recht vor die Daten der Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Benutzungsdauer des Gerätes beträgt nicht weniger als 3 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 Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

Описание блендера

1. Мерный стакан, емкостью 70 мл
2. Крышка блендера с отверстием
3. Небьющаяся чаша емкостью 1,5 л
4. Силиконовая прокладка
5. Основа с ножами
6. Кнопка «Pulse»
7. Скоростной переключатель
8. Нескользящая подошва

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Перед эксплуатацией прибора внимательно прочитайте инструкцию и сохраните ее.
2. Отключайте прибор от сети:
 - в случае сбоя в работе;
 - перед чисткой;
 - после эксплуатации.
3. Не используйте прибор с поврежденным шнуром. Неисправный прибор отнесите в мастерскую квалифицированному специалисту для проверки и ремонта.
4. Перед использованием убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует напряжению сети в вашем доме.
5. Храните прибор вдали от детей.
6. Не оставляйте работающий прибор без наблюдения.
7. Прибор предназначен для использования только в тех целях, которые указаны в инструкции.
8. Не размещайте блендер вблизи газовых плит и нагревательных приборов. Не ставьте его на какой-либо другой прибор.
9. Следите, чтобы провод не цеплялся за угол стола и не соприкасался с горячей поверхностью.
10. Не погружайте блендер в воду.
11. Будьте аккуратны при обращении с острыми лезвиями блендера.
12. Не используйте прибор вне помещения.
13. Не разрешайте детям использовать

- устройство в качестве игрушки.
14. Особые меры предосторожности следует соблюдать в тех случаях, когда прибор используется детьми или людьми с ограниченными возможностями, либо рядом с ними.

Описание составных частей блендера

Небьющаяся чаша емкостью 1,5 литра
Вместительная чаша позволяет смешивать молочные коктейли и напитки, супы-пюре и соусы, омлеты и кремы, а также применяется для измельчения фруктов и овощей. Прозрачный корпус чаши позволяет наблюдать за процессом приготовления. Для удобства на поверхности корпуса расположены шкалы объемов загружаемых продуктов в миллилитрах и стаканах.

Крышка блендера с отверстием
Позволяет Вам добавлять необходимые ингредиенты во время процесса смешивания. Для этого необходимо извлечь мерный стакан из крышки. Мерный стакан объемом 70 мл также используется для добавления жидкости в чашу.

Ножи из нержавеющей стали
4-х лепестковые ножи из нержавеющей стали способны размолоть кубики льда.

Съемная основа с ножами
Для удобства во время чистки Вы можете открутить основу с ножами от дна чаши.

Мощный сбалансированный мотор
Мощность двигателя - 530 Вт.

Регулятор скорости
Прибор снабжен двухскоростным переключателем, позволяющим смешивать разнообразные продукты.

Рекомендации по приготовлению различных блюд

Функции	Продукты	Скорость	Рекомендации по приготовлению
Приготовление коктейлей	Молочные коктейли	2	Используйте охлажденное молоко. Смешивайте до желаемой консистенции.
Измельчение	Орехи, Шоколад, Чеснок, Зелень	PULSE	Перед измельчением разделите чеснок или шоколад на небольшие куски.
Взбивание	Масляный крем	2	Используйте масло и сахар для приготовления крема.
Измельчение выпечки	Хлеб	2	Применяется для приготовления панировочных сухарей.
	Бисквиты	2	Разделите на куски. Измельчайте до желаемой консистенции.
Измельчение льда		PULSE	Добавьте 1/4 стакана воды.
Приготовление соусов	Заправка для салата	2	Во время процесса приготовления соуса, Вы можете добавить масло через отверстие в крышке.
Перемалывание сахара	Сахар	2	Процесс приготовления сахарной пудры занимает не более 20 с.
Смешивание	Ингредиенты для выпечки	1	Сначала смешайте жидкости, затем добавьте сухие продукты.
Измельчение овощей и фруктов	Фрукты, овощи	2	Порежьте овощи и фрукты на небольшие кусочки.

Пульсовый режим работы

Кнопка “PULSE” предназначена для кратковременного увеличения скорости. Рекомендуется применять при измельчении орехов, шоколада и льда.

Отсек для шнура

Обеспечивает удобное хранение сетевого шнура.

Нескользящая подошва.

Предварительные установки

Внимание! Перед сборкой прибора убедитесь, что он не включен в сеть. Будьте осторожны при обращении с острыми лезвиями блендера.

Сборка блендера

1. Разместите силиконовую прокладку на съемную основу с ножами.
2. Поворотом по часовой стрелке закрутите основу с ножами на дне чаши блендера.
3. Убедитесь, что напряжение, указанное на приборе, соответствует

напряжению сети в вашем доме.

Подключите сетевой шнур в розетку.

4. Установите емкость блендера на корпус поворотом против часовой стрелки до щелчка. Указатель на емкости блендера должен совпасть с меткой на корпусе прибора.
5. Зафиксируйте крышку блендера на чаше поворотом против часовой стрелки.
6. Установите мерный стакан в отверстие на крышке блендера и поверните его против часовой стрелки до полной фиксации.
7. Установите регулятор скорости в позицию “1” или “2” в зависимости от используемых продуктов. Кнопка “PULSE” предназначена для кратковременного увеличения скорости.
8. По окончании процесса смешивания установите скоростной переключатель в положение “0”.
9. После эксплуатации отключите прибор от сети.

РУССКИЙ

Примечание: Блендер не работает, если емкость установлена неправильно или крышка не закрыта до щелчка.

Предостережение:

1. Используйте блендер только с крышкой.
2. При смешивании теплых жидкостей, удалите с крышки мерный стаканчик. Не смешивайте горячие жидкости в блендере.
3. Не включайте пустой блендер.
4. Компоненты должны быть порезаны на небольшие кусочки.
5. Вы можете добавлять ингредиенты в отверстие на крышке блендера, сняв мерный стаканчик.

Рекомендации по использованию блендера

1. Блендер применяется для приготовления фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, соусов, омлетов, густых супов, смешивания кремов, измельчения фруктов, овощей, сыра, свежего и приготовленного мяса.
2. При измельчении кубиков льда в чашу рекомендуется добавить половину стакана воды.
3. При смешивании компонентов различной консистенции сначала смешайте жидкости, а затем добавьте сухие продукты.
4. Перед загрузкой в блендер все продукты нужно порезать на небольшие кусочки, не следует складывать в него фрукты целиком. Это займет несколько секунд, но кусочки точно не застрянут между ножами и стаканом и будут лучше измельчены.
5. Блендеры справляются с меньшим количеством ингредиентов, чем кухонные комбайны, поэтому они больше подходят для приготовления соков и коктейлей.
6. Блюда, содержащие жидкости,

например, супы или соусы, лучше всего подходят для приготовления в блендере.

Рецепты

1. Шоколадные и клубничные коктейли
В емкость поместить 2 больших шарика клубничного или шоколадного мороженого и 2 ст. л. шоколадного или клубничного соуса. Залить 1/2 ст. молока и смешивать блендером, пока коктейль не станет густым и пенистым. Перелить в холодные бокалы. Для более густого коктейля добавить перед смешиванием 1 банан.

2. Пюре с яблоком или грушей

Отварить в воде, на пару или в микроволновке яблоко или грушу до мягкости, слить воду, оставив 1 ст. ложку жидкости. Сделать пюре в емкости блендера, соединив с водой, в которой готовились фрукты, или с кипяченой водой.

Хранить накрытым в холодильнике до 2-х дней. Можно замораживать маленькими кубиками (например, в форме для льда).

3. Фруктовый соус

В емкость поместить малину, немного ароматического уксуса или лимонного сока и 2 ст. ложки сахарной пудры. Смешать блендером. Размешать, пропустить через сито.

4. Тропический коктейль "Ча-ча"

Поместить 450 мл водки, 30 мл джина и 30 мл Сигасао в емкость с соком 1/2 лайма и 1/2 лимона, 1/2 порезанного манго, 3 шт клубники, 3 ст. ложки сахара и 200 мл. апельсинового сока. Добавить сливки и смешивать блендером до однородности.

Подавать в охлажденных бокалах.

5. Соус для рыбы из томатов, перцев и каперсов

Поместить 3 разполовиненных помидора, 1/2 сладкого перца и 1/2 красной луковицы, порезанной на дольки, на противень, посыпать сахаром, солью и перцем, полить оливковым маслом. Запекать при температуре 180° С в течение 30-40 мин.

Снять кожуру с перца и переложить все овощи в емкость, выжать туда же лайм, 1/2 ст. л. пасты из анчоусов и 2 ст. л. апельсинового сока.

Смешивать блендером, пока все крупно не порежется.

Переложить в сковороду и прогреть с 1 ст. л. каперсов и молотым черным перцем.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики приборов без предварительного уведомления.

Срок службы прибора не менее 3-х лет



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Чистка и уход

1. Налейте в емкость блендера теплую мыльную воду.
Нажмите и удерживайте кнопку "PULSE" в течение нескольких секунд.
2. Отключите прибор от сети.
3. Ополосните емкость блендера чистой водопроводной водой.
4. Отсоедините основу с ножами от чаши поворотом против часовой стрелки. Промойте ножи в мыльной воде.
5. Избегайте использования металлических терок и абразивных моющих средств.
6. Не погружайте мотор в воду или другую жидкость. Протрите его влажной тканью.
7. Не рекомендуется мыть аксессуары блендера в посудомоечной машине.

Спецификация

Напряжение	230 В ~ 50 Гц
Мощность	530 Вт
Емкость чаши блендера	1,5 л.

БЛЕНДЕР

Қауіпсіздік шаралары бойынша маңызды нұсқаулар

Кез келген электр құрылғыларды қолдану кезінде жарақат алуудан немесе электр тоғына түсіп қалудан сақтану үшін негізгі қауіпсіздік шараларын орындау талап етіледі.

Қолдану

Құрылғыны бөлмеден тыс қолданбаңыз.

Желілік кабель

- Жұмыс кезінде желілік кабельдің тартылуына жол бермеңіз.
- Жұмыс бетінің шетінен желілік кабельдің ілініп тұруына жол бермеңіз.
- Құрылғыны қатты қызатын беттердің жанында қолданбаңыз, мысалы, газ немесе электр плитасы.

Жеке қауіпсіздік

- Құрылғыны тазалау немесе оның саптамаларын алу алдында оны желіден ажыратыңыз.
- Құрылғының айналатын бөліктеріне тақалмаңыз. Пышақ айналатын аймаққа шаштың немесе киім бөлігінің тимеуін қадағалаңыз.
- Айналып тұрған пышақтың желілік кабельмен жанасуына жол бермеңіз.
- МЕТАЛЛ ПЫШАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ КЕЗІНДЕ САҚ БОЛЫҢЫЗ, СЕБЕБІ ОЛАР ӨТЕ ӨТКІР.
- Пышақтар блендерге орнатылған жағдайда, оларды ағынды судың астында жууға тыйым салынады, оларды алдың ала шешу қажет.
- Егер сіз тамақ дайындаумен қолыңыз тимей жатса, блендерді пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желіге қосып, қараусыз қалдырып кетпеңіз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат бермеңіз.

- Егер құрылғыны балалар немесе мүмкіндіктері шектелген тұлғалар қолданса, немесе құрылғы олардың жанында қолданылса аса сақ болыңыз.

Балалар қауіпсіздігі үшін

- Балаларға блендерді қолдануға рұқсат бермеңіз.
- Тұрмыстық аспаптар қолданып жатқан кезде не тамақ дайындау кезінде балаларды асханада қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өз бетінше қолданған кезде оның қаншалықты қауіпті екендігін балаларға түсіндіріңіз.
- Балаларға олар тыйым салынған жерлерге шыққан кезде қандай жарақаттар алулары мүмкіндігі жайында ескертіңіз.

Қауіпсіздік шаралары бойынша нұсқаулар

- Жану, өртену, электр тоғына түсу және жарақат алу сияқты қауіп-қатерлерден қорғау мақсатында желілік кабельді, оның ашасын немесе блендерді суға не болмаса өзге сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Желілік сымы немесе ашасы зақымданған құрылғыны қолданбаңыз, сонымен қатар құрылғыны қолдану кезінде іркілестер туындаған жағдайда, құрылғыны құлатқан жағдайда және ол басқа қандай да бір түрде зақымданған жағдайда қолданбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз және жөндемеңіз, рұқсат етілген сервис орталықтарына жүгініңіз.
- Жеткізу топтамасына кіретін саптамаларды ғана қолданыңыз.
- Егер құрылғы жұмыс істемейтін болса, оны электр желісінен ажыратыңыз.

Кернеу

- Блендерді қосу алдында электр желісінің кернеуі құрылғы корпусында

көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ЕГЕР СІЗ ТАМАҚ ДАЙЫНДАУМЕН ҚОЛЫҢЫЗ ТИМЕЙ ЖАТСА БЛЕНДЕРДІ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

Қысқа уақыт қолдану:

Құрылғының үздіксіз жұмыс істеуі бір минуттан аспауы қажет, одан кейін электр мотор суу үшін 10 минуттық үзіліс жасау қажет.

Тазалау

- Құрылғыны тазалау алдында өшіріп отырыңыз!
- Аспап базасын суға батырмаңыз, оны тек дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Аспаптың қалған бөлшектерін ағынды су астында жууға болады.
- Аспаптың пышақтары өте өткір! Оларды қолдану кезінде абай болыңыз. Су астында жуғаннан кейін блендердің құраушы бөліктерін жақсылап құрғатыңыз және сақау үшін оны жинап қойыңыз.
- Назар аударыңыз! Аспаптың қандай да бір бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

Қолдану жөніндегі кеңестер

Бояйтын қасиетке ие өнімдерді (мысалы, сәбіз, қызылша) өңдеу кезінде пластикалық бөлшектер боялуы мүмкін. Бояуды кетіру үшін өсімдік майына аздап малынған шүберекті қолданыңыз.

Ақаулықтарды жою

Егер блендер жұмыс істемей тұрса: Желілік аша розеткаға салынғанын және желіде кернеу бар екендігін тексеріңіз, ол үшін розеткаға басқа құрылғыны қосып көріңіз.

Ақаулық табылған жағдайда рұқсат етілген сервис орталығына жүгініңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қорек	230 В ~ 50 Гц
Қуаты	530 Вт
Ыдыс көлемі	1,5 л
Жылдамдығы	2

Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

Аспаптың қызмет мерзімі 3 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.



Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)

Opis blendera

1. Miarka, pojemność 70 ml
2. Pokrywa blendera z otworem
3. Dzbaneł zrobiony z mocnego plastiku o pojemności 1,5 l
4. Silikonowa uszczelka
5. Podstawa z nożami
6. Przycisk „Pulse”
7. Przełącznik prędkości
8. Stopa antypoślizgowa

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać i zachować całą instrukcję.
2. Odłączyć urządzenie od źródła prądu:
 - W przypadku zacięć w pracy;
 - Przed czyszczeniem;
 - Po użyciu.
3. Nie używać urządzenia jeżeli ono ma uszkodzony kabel zasilający. Uszkodzone urządzenie należy zanieść do serwisu, aby kwalifikowany specjalista dokonał przeglądu i remontu.
4. Przed użyciem, upewnić się aby napięcie podane na urządzeniu, odpowiadało napięciu w sieci Waszego domu.
5. Przechowywać urządzenie z dala od dzieci.
6. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
7. Urządzenie jest przeznaczone tylko do tych celów, jakie są przewidziane niniejszą instrukcją.
8. Nie stawiać urządzenia w pobliżu kuchenek gazowych oraz jakichkolwiek urządzeń grzejnych. Nie stawiać urządzenia na inne jakiegokolwiek urządzenia.
9. Pilnować, aby kabel zasilający nie zahaczał o róg stołu i nie stykał się z gorącą powierzchnią.
10. Nie zanurzać urządzenia do wody.
11. Należy ostrożnie się obchodzić z ostrymi nożami blendera.
12. Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczenia.
13. Nie należy zezwalać dzieciom, aby bawiły się urządzeniem.

14. Szczególną ostrożność należy zachować w przypadku, kiedy z urządzenia korzystają dzieci, bądź osoby z ograniczonymi możliwościami, albo być obok nich.

Opis części składowych blendera

Miska wykonana z mocnego plastiku o pojemności 1,5 l

Pojemna miska pozwala mieszać koktajle mleczne i napoje, zupy – piure i sosy, omlety i kremy, a także można stosować go do rozdrabniania owoców i warzyw. Przezroczysty dzbanek pozwala obserwować proces przygotowywania. Dla wygody na dzbanku znajdują się wskaźnik poziomu ilości produktu załadowanego, wskazujący w mililitrach i szklankach.

Pokrywa blendera z otworem

Pozwala dodawać potrzebne składniki w czasie procesu mieszania. Dla tego trzeba wyjąć miarkę z pokrywki. Miarka o pojemności 70 ml również się nadaje do wlewania płynu do dzbanka.

Noże ze stali nierdzewnej

Noż o czterech ostrzach wykonany ze stali nierdzewnej pozwala rozdrabniać kostki lodu.

Wyjmowana podstawa z nożem

Dla wygody czyszczenia istnieje możliwość odkręcenia podstawy z nożem od dna dzbanka.

Zbalansowany silnik o dużej mocy

Moc silnika – 530 W

Regulator prędkości

Urządzenie posiada dwu stopniowy przełącznik, pozwalający mieszać różnego rodzaju produkty.

Funkcja pulsacji

Przycisk „PULSE” jest przeznaczony dla krótkotrwałego zwiększenia prędkości. Zalecane jest używanie owej funkcji przy rozdrabnianiu orzechów, czekolady, lodu.

Schówek na kabel zasilający

Zapewnia wygodne przechowywanie kabla zasilającego.

Zalecenia w przyrządzaniu różnych potraw

Funkcje	Produkty	Predkosc	Zalecenia w przyrządzaniu
Przyrządzanie koktajli	Mleczne koktajle	2 PULSE	Używać schłodzone mleko. Mieszać do uzyskania pożądaney konsystencji.
Rozdrabnianie	Orzechy, Czekolada Czosnek, Zielenina	2 2	Przed rozdrabnianiem oczyścić czosnek lub czekoladę na nieduże kawałki.
Ubijanie	Krem z masła	2	Używać masła i cukru do przyrządzania kremu.
Rozdrabnianie pieczywa	Chleb Biszkopt	2 2	Stosuje się do robienia bulki tartej. Rozdzielić na kawałki. Rozdrabniać do uzyskania pożądaney konsystencji.
Rozdrabnianie lodu		PULSE	Dodać 1 szklankę wody.
Przyrządzanie Sosu	Sos do sałatek	2	Podczas sporządzania sosu można dodawać olej przez otwór w pokrywce
Mielenie cukru	Cukier	2	Proces przygotowania zajmuje nie dłużej niż 20 sek.
Mieszanie	Składniki do wypiekania	1	Najpierw wymieszać płyny następnie mieszać produkty suche
Rozdrabnianie owoców	Warzywa, owoce	2	Pokroić warzywa i owoce na niewielkie warzyw i kawałki.

Stopa antypoślizgowa.

Pierwsze ustawienia

Uwaga! Przed użyciem urządzenia, upewnić aby urządzenie nie było podłączone do źródła prądu. Zachować ostrożność podczas pracy z ostrymi ostrzami blendera.

Montaż blendera

1. Umieścić silikonową uszczelkę na zdejmowanej podstawie z nożami.
2. Obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara zakręcić podstawę z nożami na dnie miski blendera.
3. Upewnić się aby napięcie podane na urządzeniu, odpowiadało napięciu w sieci Waszego domu. Podłączyć kabel do źródła prądu.
4. Założyć dzbanek na blender obracając przeciw ruchom wskazówek zegara do zatrasku. Wskaźnik na dzbanku blendera powinien być zgodny ze znakiem na obudowie blendera.
5. Zablokować pokrywkę blendera na

misce obracając ją przeciw ruchom wskazówek zegara.

6. Włożyć miarkę w otwory na pokrywce blendera i obrócić ją przeciw ruchom wskazówek zegara do pełnej blokady.
7. Ustanowić regulator prędkości w pozycji „1” lub „2” w zależności od wykorzystywanych produktów. Przycisk „PULSE” jest przeznaczony do krótkotrwałego zwiększenia prędkości.
8. Po zakończeniu procesu mieszania ustawić przełącznik prędkości w pozycji „0”.
9. Po użyciu blendera odłączyć urządzenie od źródła prądu.

Uwaga: blender nie działa, jeżeli dzbanek został ustanowiony w nieprawidłowy sposób lub pokrywka nie została zamknięta do usłyszenia charakterystycznego trzasku.

Ostrzeżenie:

1. Używać blendera tylko z pokrywką.
2. Podczas mieszania ciepłych płynów,

- wyjąć z pokrywki miarkę. Nie mieszać w blenderze gorących płynów.
3. Nie włączać pustego blendera.
 4. Składniki powinny być pokrojone na nie duże kawałki.
 5. Można dodawać składniki przez otwór na pokrywce blendera, zdejmując miarkę.

Wskazówki dotyczące używania blendera

1. Blendera używa się do przygotowywania owocowych, mlecznych i alkoholowych koktajli, sosów, omeletów, gęstych zup, zmieszania kremów, rozdrabniania owoców, warzyw, świeżego i przygotowanego mięsa.
2. Przy rozdrabnianiu kostek lodu do dzbanka należy wlać pół szklanki wody.
3. Przy wymieszaniu różnych składników, najpierw należy mieszać płynne produkty, a później dopiero suche.
4. Przed włożeniem do blendera, wszystkie produkty należy pokroić na niewielkie kawałki, nie wkładać w niego całe owoce. Zajmie to kilka sekund, a kawałki na pewno nie zapchają się między nożami i szklanką i zostaną lepiej zmielone.
5. Blendery radzą sobie z mniejszą ilością składników, niż roboty kuchenne, dlatego nadają się bardziej dla przygotowywania soków i koktajli.
6. Potrawy, zawierające płyny, na przykład zupy i sosy, lepiej nadają się do przygotowania w blenderze.

Recepty przygotowaniu

1. Czekoladowe i truskawkowe koktajle

Do pojemnik umieścić dwie duże kulki truskawkowych lub czekoladowych lodów i dwie duże łyżki czekoladowego lub truskawkowego syropu. Zalać 2 szklanki mleka i mieszać za pomocą blendera, aż się pojawi piana i koktajl będzie gęsty. Przełożyć do zimnych szklanek. Do uzyska-

nia bardziej gęstej masy, dodać przed mieszaniem 1 banan.

2. Piure z jabłek lub gruszek

Ugotować w wodzie, na parze lub w kuchen-
ce mikrofalowej jabłko lub gruszkę, aż owoc się stanie miękki, zlać wodę, zostawiając 1 dużą łyżkę płynu.

Przyrządzić piure w pojemniku blendera łącząc z wodą, w której się gotowały owoce, lub z gotowaną wodą. Przechowywać sta-
nie zamkniętym w lodówce do dwóch dni. Można zamrażać w formie kostek (na przy-
kład, w foremce do lodu).

3. Owocowy sos

Do pojemnika włożyć malinę, trochę aroma-
tycznego octu lub kwasu cytrynowego i dwie
duże łyżki cukru. Wymieszać w blenderze.
Wymieszać, przepuścić przez sitko.

4. Koktajl tropikalny „Cza-Cza”

Wlać 450 ml wódki, 30 ml dżinu i 30 ml
Curacao do pojemnika z sokiem 2 lajmy, 2
cytryny, 2 pokrojonego mango, 3 truskaw-
ki, 3 duże łyżki cukru i 200 ml soku poma-
rańczowego. Dodać śmietankę i wymie-
szać za pomocą blendera do jednolitej
masy. Podawać w schłodzonych kufiach.

5. Sos do ryby z pomidorów, papryki i kaparów

3 pomidory, przekrojone na pół, 2 srod-
kiej papryki i 2 czerwonej cebuli, pokrojo-
nej na kawałki, umieścić na ruszcie, posy-
pać cukrem, solą i pieprzem, polać olejem
z oliwek. Piec przy temperaturze 180°
C w ciągu 30-40 minut. Obrać paprykę
ze skórki i przełożyć wszystkie warzywa
do pojemnika, wycisnąć do tego lajm, 2
dużej łyżki pasty z anchois i 2 duże łyżki
soku z pomarańczy.

Wymieszać za pomocą blendera, aż
wszystko zostanie pocięte.

Przełożyć wszystko do patelni i nagrzać
z dodatkiem 1 dużej łyżki kaparów i czar-
nym pieprzem.

Czyszczenie i konserwacja

1. Nalać do dzbanka blendera ciepłą wodę z płynem do mycia. Nacisnąć i przytrzymać przycisk „PULSE” w ciągu kilku sekund.
2. Odłączyć urządzenie od sieci.
3. Oplukać dzbanek blendera czystą wodą z kranu.
4. Odłączyć podstawę z nożami od miski obracając ją przeciw ruchom wskazówek zegara.
Przemyć noże w wodzie z płynem do mycia naczyń.
5. Nie używać do mycia szczotek metalowych i detergentów.
6. Nie zanurzać silnika w wodzie lub jakimkolwiek innym płynie. Przetrzeć go wilgotną szmatką.
7. Nie zaleca się mycia elementów wyposażenia blendera w zmywarce do naczyń.

Parametry techniczne

Napięcie	230 V ~ 50 Hz
Maksymalna moc	530 W
Pojemność dzbanka blendera	1,5 l

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Termin przydatności urządzenia do użytku powyżej 3 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 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o niskowoltowych urządzeniach.

Součásti mixéru

1. Odměrka o objemu 70 ml
2. Víčko mixéru s otvorem
3. Nádoba o objemu 1,5 l
4. Silikonová výstelka
5. Základna s noži
6. Tlačítko „Pulse“
7. Přepínač rychlostí
8. Neklouzavá plocha podstavce

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

1. Před použitím přístroje si pozorně přečtete návod a uschovejte jej.
2. Odpojte přístroj od sítě:
 - dojde-li k jeho poruše;
 - před čištěním;
 - Nepožívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem.
3. Nepožívejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem. Poškozený přístroj svěřte servisnímu centru.
4. Před použitím se ujistěte, že napětí přístroje odpovídá napětí ve vaší síti.
5. Ukládejte přístroj mimo dosah dětí.
6. Zapnutý přístroj neopouštějte bez dozoru.
7. Přístroj používejte pouze k účelům uvedeným v tomto návodu.
8. Neumísťujte přístroj do blízkosti plynových hořáků či jiných zdrojů tepla. Neumísťujte přístroj na jiné přístroje.
9. Přívodní kabel nesmí být zachycen za okraje nábytku ani se dotýkat horkých povrchů.
10. Neponořujte mixér do vody.
11. S ostrými břity mixéru zacházejte opatrně.
12. Nepoužívejte přístroj venku.
13. Ne dovolujte děti užívat přístroj jako hračku.
14. Zvláštně bezpečnostní opatření je třeba zachovávat v těch případech, kdy přístroj se používá děti nebo osoby s omezenými možnostmi, nebo vedle nich.

Součásti mixéru

Nerozbitná nádoba o obsahu 1,5 litru
 Prostorná nádoba umožňuje mísení mléčných koktejlů, hustých polévek a omáček,

těsta na omelety a krémů, a používá se i pro mixování ovoce a zeleniny. Průhledná nádoba umožňuje sledovat přípravu. Pro pohodlnější použití je na ní stupnice objemů v-mililitrech a sklenicích. *Víčko mixéru s otvorem*

Vám umožňuje doplňovat nezbytné ingredience během mixování. K-tomu je třeba vytáhnout z-víčka odměrku. Odměrku o objemu 70 ml můžete použít i pro přidávání tekutin do nádoby.

Nože z-nerezové oceli

Čtyřbřité nože z-nerezové oceli dokáží rozbít ledové kostky.

Snímatelná základna s noži

Pro pohodlné čištění můžete základnu s-noži odšroubovat ode dna nádoby.

Výkonný vyvážený motor

Výkon motoru - 530 W.

Regulace rychlosti

Přístroj je vybaven dvourychlostním přepínačem, který umožňuje mísení různých potravin.

Pulsní režim

Tlačítko „PULSE“ je určeno k-okamžitému zvýšení rychlosti. Doporučujeme používat k-sekání ořechů, čokolády a ledu.

Prostor pro přívodní kabel

Zajišťuje pohodlné uložení přívodního kabelu.

Neklouzavá plocha podstavce.

Před prvním použitím

Pozor! Před použitím přístroje se ujistěte, že není připojen k síti. S ostrými břity přístroje zacházejte opatrně.

Sestavení mixéru

1. Silikonovou vložku umístěte na snímatelnou základnu s noži.
2. Pootočením po směru hodinových ručiček zašroubujte základnu s noži na dno nádoby mixéru.
3. Ujistěte se, že napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí ve vaší síti. Zapojte přívodní kabel do sítě.
4. Nádobu mixéru nasad'te na jeho korpus pootočením proti směru hodinových ručiček, ozve se cvaknutí. Znaménko

Doporučení pro přípravu jídel

Funkce	Produkty	Predkosc	Zalecenia w przyrządzaniu
Przyrządzenie koktajli	Mleczne koktajle	2 PULSE	Używać schłodzone mleko. Mieszać do uzyskania požadanej konsystencji.
Rozdrabnianie	Orzechy, Czekolada Czosnek, Zielenina	2 2	Przed rozdrabnianiem oczyszczyć czosnek lub czekoladę na nieduże kawalki.
Ubijanie	Krem z masła	2	Używać masła i cukier do przyrządzenia kremu.
Rozdrabnianie pieczywa	Chleb Biszkopt	2 2	Stosuje się do robienia bułki tartej. Rozdzielić na kawalki. Rozdrabniac do uzyskania požadanej konsystencji.
Rozdrabnianie lodu		PULSE	Dodac l'szklanki wody.
Przyrządzenie Sosu	Sos do salatek	2	Podczas sporządzania sosu można dodawać olej przez otwór w pokrywce
Mielenie cukru	Cukier	2	Proces przygotowania zajmuje nie dłużej niż 20 sek.
Mieszanie	Składniki do wypiekania	1	Najpierw wymieszać płynny następnie mieszać produkty suche
Rozdrabnianie owoców	Warzywa, owoce	2	Pokroić warzywa i owoce na niewielkie warzywo i kawalki.

na nádobě musí odpovídat znaménku na korpusu.

- Upevněte víčko mixéru na nádobě pootočením proti směru hodinových ručiček.
- Vložte odměrku do otvoru na víčku mixéru a pootočte jí nadoraz proti směru hodinových ručiček.
- Nastavte regulaci rychlosti do polohy "1" nebo "2" podle používaných potravin. Tlačítko "PULSE" je určeno ke krátkodobému zvýšení rychlosti.
- Po skončení práce nastavte přepínač do polohy "0".
- Nepoživejte přístroj s poškozeným přívodním kabelem. Odpojte přístroj od sítě.

Poznámka: Mixér nebude fungovat, pokud nádobu nasadíte nesprávně nebo nezašroubujete víčko nadoraz (ozve se cvaknutí).

Upozornění:

- Používejte mixér pouze s víčkem.
- Při mísení teplých tekutin odstraňte z víčka odměrku. Nepoužívejte mixér k mísení horkých tekutin.

- Nezapínejte mixér naprázdno.
- Potraviny nakrájejte na nevelké kousky.
- Sundáte-li odměrku, můžete do mixéru přidávat otvorem ve víčku další ingredience.

Doporučení pro používání mixéru

- Mixér se používá k přípravě ovocných, mléčných a alkoholických koktejlů, omáček, těsta na omelety, hustých polévek a krémů; a k mixování ovoce, zeleniny, sýra, syrového a tepelně upraveného masa.
- Při sekání ledových kostek do nádoby doporučujeme doplnit půl sklenice vody.
- Při mixování potravin s různou konzistencí doporučujeme smísit nejprve tekutiny a teprve poté doplnit pevné potraviny.
- Potraviny je před vložením do mixéru třeba rozkrájet na menší kousky, nedoporučujeme zpracovávat celé ovoce. Krájení potrvá pouhých několik sekund, a kousky se nezachytí o nože a budou se lépe mixovat.
- Mixéry jsou schopny zpracovat menší množství potravin než kuchyňské robo-

ČESKÝ

ty, proto se lépe hodí pro přípravu šťáv a koktejlů.

6. Jídla obsahující vodu, např. polévky a omáčky, nejlépe připravíte v mixéru.

Recepty

1. Čokoládové a jahodové koktejly

Do nádoby vložte dvě velké koule čokoládové nebo jahodové zmrzliny a dvě sklenice čokoládové nebo jahodové omáčky. Zalijte sklenici mléka a promixujte, dokud koktejl nezhoustne a nezačne pění. alijte do předchlazených pohárů. Pro hustší koktejl před mixováním přidejte 1 banán.

2. Jablečné nebo hruškové pyré

Ve vodě, na páře nebo v-mikrovlonné troubě uvařte jablko nebo hrušku doměkka, slijte vodu s-výjimkou 1 polévkové lžice, kterou použijete. Namixujte ovoce s-vodou, v-níž se vařilo, nebo převařenou vodou. V-uzavřené nádobě v-chladničce je možno je uchovat po dva dny, nebo zmrazit v-malých kostkách (např. ve formičce na led).

3. Ovocná zálivka

Do nádoby vložte maliny, přilijte trochu aromatického octa nebo citrónové šťávy a dvě polévkové lžice moučkového cukru. Promixujte a přelijte přes sito.

4. Tropicý koktejl „Ča-ča“

Do nádoby nalijte 450 ml vodky, 30 ml ginu a 30 ml likéru Curacao. Přidejte 1/2 limetky a 1/2 citrónu, 1/2 nakrájeného manga, 3 jahody, 3 polévkové lžice cukru a 200 ml pomerančového džusu. Přidejte smetanu podle chuti. Rozmixujte. Podávejte v-předchlazených sklenicích.

5. Omáčka na rybu z-rajčat, paprik a kapar

Použijte 3 rajčata rozříznutá napůl, 1/2 sladké papriky a 1/2 červené cibule, nakrájené na kousky a posypte je cukrem, solí a pepřem a zalijte olivovým olejem. Zapékejte při teplotě 180° C po 30 – 40 minut. Papriku oloupejte a všechnu zeleninu přemístěte do nádoby.

Přidejte limetku, 1/2 polévkové lžice pasty z-ančoviček a 2 polévkové lžice pomerančového džusu. Promixujte.

Vylijte na pánev a zahřejte spolu s-1 polévkovou lžicí kapar a černým pepřem.

Čištění a údržba

1. Do nádoby mixéru nalijte teplou mýdlovou vodu. Stiskněte a držte tlačítko “PULSE” po dobu několika sekund.
2. Odpojte přístroj od sítě.
3. Opláchněte nádobu mixéru čistou vodou.
4. Odšroubujte základnu s noži od nádoby pootočením proti směru hodinových ručiček.
Nože opláchněte v mýdlové vodě.
5. Nepoužívejte kovové kartáče a abrazivní čisticí prostředky.
6. Neponořujte motor do vody ani jiné tekutiny. Otřete jej vlhkou látkou.
7. Nedoporučujeme součásti mixéru mýt v myčce na nádobí.

Technické údaje

Napětí	230 V ~ 50 Hz
Příkon	530 Wt
Objem nádoby	1,5 l

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístrojů bez předchozího upozornění.

Záruční doba 3 roky

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 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.



Опис блендера

1. Мірний стакан, ємністю 70 мл.
2. Кришка блендера з отвором
3. Небитка чаша ємністю 1,5 л.
4. Силіконова прокладка
5. Основа з ножами
6. Кнопка «Pulse»
7. Швидкісний перемикач
8. Нековзна підшошва

ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

1. Перед експлуатацією приладу уважно прочитайте інструкцію й збережіть її.
2. Відключайте прилад від мережі:
 - у випадку збоїв у роботі;
 - перед чищенням;
 - після експлуатації.
3. Не використовуйте прилад з ушкодженим шнуром. Несправний прилад віднесіть у майстерню кваліфікованому фахівцеві для перевірки й ремонту.
4. Перед використанням переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі мережі у вашому будинку.
5. Зберігайте прилад удалині від дітей.
6. Не залишайте працюючий прилад без спостереження.
7. Прилад призначений для використання тільки в тих цілях, які зазначені в інструкції.
8. Не розміщайте блендер поблизу газових плит і нагрівальних приладів. Не ставте його на який-небудь інший прилад.
9. Стежте, щоб провід не чіплявся за кут стола й не торкався гарячої поверхні.
10. Не занурюйте блендер у воду.
11. Будьте акуратні при роботі з гострими лезами блендера.
12. Не використовуйте прилад поза приміщенням.
13. Не дозволяйте дітям використовувати пристрій як іграшку.
14. Особливих заходів безпеки слід

дотримуватись в тих випадках, коли прилад використовується дітьми або людьми з обмеженими можливостями, або поряд з ними.

Опис складових частин блендера

Небитка чаша ємністю 1,5 літра

Містка чаша дозволяє змішувати молочні коктейлі й напої, пюре й соуси, омлети й креми, а також застосовується для здрібнювання фруктів і овочів.

Прозорий корпус чаші дозволяє спостерігати за процесом готування. Для зручності на поверхні корпуса розташовані шкали об'ємів продуктів, що завантажують, у мілілітрах і стаканах.

Кришка блендера з отвором

Дозволяє Вам додавати необхідні інгредієнти під час процесу змішування. Для цього необхідно витягти мірний стакан із кришки. Мірний стакан об'ємом 70 мл. також використовується для додавання рідини в чашу.

Ножі з нержавіючої сталі.

4-х пелюсткові ножі з нержавіючої сталі здатні розмолоти кубики льоду.

Знімна основа з ножами

Для зручності під час чищення Ви можете відкрутити основу з ножами від дна чаші.

Потужний збалансований мотор

Потужність двигуна - 530 Вт.

Регулятор швидкості

Прилад постачаний двошвидкісним перемикачем, що дозволяє змішувати різноманітні продукти.

Пульсовий режим роботи

Кнопка "PULSE" призначена для короткочасного збільшення швидкості.

Рекомендується застосовувати при здрібнюванні горіхів, шоколаду й льоду.

Відсік для шнура

Забезпечує зручне зберігання мережного шнура.

Нековзна підшошва.

Рекомендації з готування різних блюд

Функції	Продукти	Швидкість	Рекомендації з готування
Готування коктейлів	Молочні коктейлі	2	Використовуйте охолоджене молоко. Змішуйте до бажаної консистенції.
Здрібнювання	Горіхи, шоколад, часник, зелень	PULSE	Перед роздрібненням розділіть часник або шоколад на невеликі шматки.
Збивання	Масляний крем	2	Використовуйте масло й цукор для готування крему.
Здрібнювання випічки	Хліб	2	Застосовується для готування панірувальних сухарів.
	Бісквіти	2	Розділіть на шматки. Подрібнюйте до бажаної консистенції.
Здрібнювання льоду		PULSE	Додайте 1/4 склянки води.
Готування соусів	Заправлення для салату	2	Під час процесу готування соусу, Ви можете додати олію через отвір у кришці.
Перемелювання цукру	Цукор	2	Процес готування цукрової пудри займає не більше 20 секунд.
Змішування	Інгредієнти для випічки	1	Спочатку змішайте рідини, потім додайте сухі продукти.
Здрібнювання овочів і фруктів	Фрукти, овочі	2	Поріжте овочі й фрукти на невеликі шматочки.

Передні установки

Увага! Перед експлуатацією приладу переконайтеся, що він не включений у мережу. Будьте обережні при роботі з гострими лезами блендера.

Зборка блендера

1. Розмістіть силіконову прокладку на знімну основу з ножами.
2. Поворотом по годинниковій стрілці закрутіть основу з ножами на дні чаші блендера.
3. Переконайтеся, що напруга, зазначена на приладі, відповідає напрузі мережі у вашому будинку. Підключіть мережний шнур у розетку.
4. Установіть ємність блендера на корпус поворотом проти годинникової стрілки до щиглика. Показчик на ємності блендера повинен збігтися з міткою на корпусі приладу.
5. Зафіксуйте кришку блендера на чаші поворотом проти годинникової стрілки.
6. Установіть мірний стакан в отвір

на кришці блендера й поверніть її проти годинникової стрілки до повної фіксації.

7. Установіть регулятор швидкості в позицію "1" або "2" залежно від використовуваних продуктів. Кнопка "PULSE" призначена для короткочасного збільшення швидкості.
8. По закінченні процесу змішування встановіть швидкісний перемикач у положення "0".
9. Після експлуатації відключіть прилад від мережі.

Примітка: Блендер не працює, якщо ємність установлена неправильно або кришка не закрита до щиглика.

Застереження:

1. Використовуйте блендер тільки із кришкою.
2. При змішуванні теплих рідин, видаляйте із кришки мірний стакан. Не змішуйте гарячі рідини в блендері.

3. Не включайте порожній блендер.
4. Компоненти повинні бути порізані на невеликі шматочки.
5. Ви можете додавати інгредієнти в отвір на кришці блендера, знявши мірний стакан.

Рекомендації з використання блендера

1. Блендер застосовується для готування фруктових, молочних і алкогольних коктейлів, соусів, омлетів, густих супів, змішування кремів, здрібнювання фруктів, овочів, сиру, свіжого й приготовленого м'яса.
2. При здрібнюванні кубиків льоду в чашу рекомендується додати половину склянки води.
3. При змішуванні компонентів різної консистенції спочатку змішайте рідини, а потім додайте сухі продукти.
4. Перед завантаженням у блендер усі продукти потрібно порізати на невеликі шматочки, не слід складати в нього фрукти цілком. Це займе декілька секунд, але шматочки точно не застрягнуть між ножами й склянкою й будуть краще здрібнені.
5. Блендери справляються з меншою кількістю інгредієнтів, ніж кухонні комбайни, тому вони більше підходять для готування соків і коктейлів.
6. Блюда, що містять рідини, наприклад, супи або соуси, найкраще підходять для готування в блендері.

Рецепти

1. Шоколадні й полуничні коктейлі

В ємність помістити 2 великі кульки полуничного або шоколадного морозива й 2 ст. л. шоколадного або полуничного соусу. Залити 1/2 склянки молока й змішувати блендером, поки коктейль не стане густим і пінистим. Перелити в холодні келихи. Для більш густого коктейлю додати перед змішуванням 1 банан.

2. Пюре з яблуком або грушею

Відварити у воді, на парі або в мікрохвильовці яблуко або грушу до м'якості, злити воду, залишивши 1 ст. ложку рідини. Зробити пюре в ємності блендера, з'єднавши з водою, у якій готувалися фрукти, або з кип'яченою водою. Зберігати накритим у холодильнику до 2-х днів. Можна заморожувати маленькими кубиками (наприклад, у формі для льоду).

3. Фруктовий соус

В ємність помістити малину, трохи ароматичного оцту або лимонного соку й 2 ст. ложки цукрової пудри. Змішати блендером. Розмішати, пропустити через сито.

4. Тропічний коктейль "Ча-ча"

Помістити 450 мл горілки, 30 мл джину й 30 мл Сурасао у ємність із соком 1/2 лайму й 1/2 лимона, 1/2 порізаного манго, 3 шт. полуниці, 3 ст. ложки цукру й 200 мл апельсинового соку. Додати вершки й змішувати блендером до однорідності. Подавати в охолоджених келихах.

5. Соус для риби з томатів, перців і каперсів

Помістити 3 розрізаних навпіл помідори, 1/2 солодкого перцю й 1/2 червоної цибулини, порізані на часточки, на лист, посипати цукром, сіллю й перцем, полити маслиною олією. Запікати при температурі 180° С впродовж 30-40 хв. Зняти шкірку з перцю й перекласти всі овочі в ємність, вижати туди ж лайм, 1/2 ст. л. пасти з анчоусів і 2 ст. л. апельсинового соку. Змішувати блендером, поки все не буде крупно порізане. Перекласти в сковороду й прогріти з 1 ст. л. каперсів і меленим чорним перцем.

Чищення й догляд

1. Налийте в ємність блендера теплу мильну воду. Натисніть і втримуйте

УКРАЇНСЬКИЙ

- кнопку "PULSE" протягом декількох секунд.
2. Відключіть прилад від мережі.
 3. Обполощіть ємність блендера чистою водопровідною водою.
 4. Від'єднайте основу з ножами від чаші поворотом проти годинникової стрілки.
Промийте ножі в мильній воді.
 5. Уникайте використання металевих терток і абразивних мийних засобів.
 6. Не занурюйте мотор у воду або іншу рідину. Протріть його вологою тканиною.
 7. Не рекомендується мити аксесуари блендера в посудомийній машині.

Специфікація

Напруга	230 В ~ 50 Гц
Потужність	530 Вт
Місткість чаші блендера	1,5 л.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладів без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу не менш 3-х 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 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.



Апісанне блендэра

1. Мерная шклянка ёмістасцю 70 мл.
2. Накрыўка блендэра з адтулінай.
3. Небіткая чаша ёмістасцю 1,5 л.
4. Сіліконовая пракладка.
5. Аснова з нажамі.
6. Кнопка “Pulse”.
7. Скорасны пераключальнік.
8. Нерухомая падэшва.

МЕРЫ ПЕРАСЦЯРОГІ

1. Перад эксплуатацыяй прыбора ўважліва прачытайце інструкцыю і захавайце яе.
2. Адключайце прыбор ад сеткі:
 - у выпадку перапынкаў у рабоце;
 - перад чысткай;
 - пасля эксплуатацыі.
3. Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным шнурам. Няспраўны прыбор занясіце ў майстэрню да кваліфікаванага спецыяліста для праверкі і рамонту.
4. Перад выкарыстаннем упэўніцеся, што напружанне, указаннае на прыборы, адпавядае напружанню сеткі ў вашым доме.
5. Захоўвайце прыбор далёка ад дзяцей.
6. Не пакідайце прыбор без нагляду падчас яго работы.
7. Прыбор прызначаны для выкарыстання толькі з тымі мэтамі, якія ўказаны ў інструкцыі.
8. Не размяшчайце блендэр поблізу газавых пліт і нагрэвальных прыбораў. Не стаўце яго на які-небудзь іншы прыбор.
9. Сачыце, каб провад не чапляўся за вугал стала і не сутыкаўся з гарачай паверхняй.
10. Не апускайце блендэр у ваду.
11. Акуратна карыстайцеся вострымі лёзамі блендэра.
12. Не карыстайцеся прыборам па-за памяшканнямі.

13. Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыстасаванне ў якасці цацкі.
14. Асобых мер засцярогі належыць прытрымлівацца ў тых выпадках, калі прыбор выкарыстоўваецца дзецьмі або людзьмі з абмежаванымі магчымасцямі, альбо каля іх.

Апісанне састаўных частак блендэра

Небіткая чаша ёмістасцю 1,5 літра

Ёмістая чаша дазваляе змешваць малочныя кактэйлі і напоі, супы-пюрэ і соусы, амлеты і крэмы, а таксама выкарыстоўваецца для крышэння садавіны і гародніны.

Празрысты корпус чашы дазваляе назіраць за працэсам гатавання. Для зручнасці на паверхні корпуса размешчаны шкалы аб’ёму загрузаных прадуктаў у мілілітрах і шклянках.

Накрыўка блендэра з адтулінай

Дазваляе Вам дадаваць неабходныя інгрэдыенты падчас працэсу змешвання. Для гэтага неабходна выцягнуць мерную шклянку з накрыўкі. Мерная шклянка аб’ёмам 70 мл таксама выкарыстоўваецца для дадання вадкасці ў чашу.

Нажы з нержавеючай сталі

4-хпялёткавыя нажы з нержавеючай сталі здольны размалоць кубікі лёду.

Здымная аснова з нажамі

Для зручнасці падчас чысткі Вы можаце адкруціць аснову з нажамі ад дна чашы.

Магутны збалансаваны матор

Магутнасць рухавіка – 530 Вт.

Рэгулятар хуткасці

Прыбор забяспечаны двухскорасным пераклучальнікам, які дазваляе змешваць разнастайныя прадукты.

Пульсавы рэжым работы

Кнопка “PULSE” прызначана для кароткачасовага павелічэння хуткасці. Рэкамендуецца выкарыстоўваць пры драбненні арэхаў, шакаладу і лёду.

БЕЛАРУСКІ

Рэкамендацыі па гатаванні розных страў

Функцыі	Прадукты	Хуткасць	Рэкамендацыі па гатаванні
Гатаванне катэіляў	Малочныя катэілі	2	Выкарыстоўвайце ахалоджанае малако. Змешвайце да пажаданай кансістэнцыі.
Драбненне	Арэхі, Шакалад, Чанок, Зеліяна	PULSE	Перад драбненнем раздзяліце часнок або шакалад на невялікія кавалкі.
Узбіванне	Маслены крэм	2	Выкарыстоўвайце масла і цукар для гатавання крэма.
Крышэнне выпечкі	Хлеб	2	Ужываецца для гатавання паніровачных сухароў.
	Бісквіты	2	Раздзяліце на кавалкі. Крышыце да пажаданай кансістэнцыі.
Драбненне лёду		PULSE	Дадайце 1/4 шклянкі вады.
Гатаванне соусаў	Заправа для салаты	2	Падчас працэсу гатавання соуса Вы можаце дадаць алей праз адтуліну ў накрыўцы.
Перамолванне цукру	Цукар	2	Працэс гатавання цукровай пудры займае не больш за 20 с.
Змешванне	Інгрэдыенты для выпечкі	1	Спачатку змяшайце вадкасці, потым дадайце сухія прадукты.
Крышэнне садавіны і гародніны	Садавіна, гародніна	2	Парэжце садавіну і гародніну на невялікія кавалачкі.

Адсек для шнура

Забяспечвае зручнае захаванне сеткавага шнура.

Нерухомая падэшва.

Папярэднія ўстаноўкі

Увага! Перад эксплуатацыяй прыбора ўпэўніцеся, што ён не ўключаны ў сетку.

Асцярожна карыстайцеся вострымі лезамі блендэра.

Зборка блендэра

1. Размясціце сіліконовую пракладку на здымнай аснове з нажамі.
2. Паваротам па гадзіннікавай стрэлцы закруціце аснову з нажамі на дне чашы блендэра.
3. Упэўніцеся, што напружанне, указанае на прыборы, адпавядае напружанню сеткі ў вашым доме. Падключыце сеткавы шнур да разеткі.
4. Устанавіце ёмішча блендэра на корпус паваротам супраць гадзіннікавай стрэлкі да пстрычкі.

Указальнік на ёмішчы блендэра павінен супасці з меткай на корпусе прыбора.

5. Зафіксуйце накрыўку блендэра на чашы паваротам супраць гадзіннікавай стрэлкі.
6. Устанавіце мерную шклянку ў адтуліну на накрыўцы блендэра і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да канчатковай фіксацыі.
7. Устанавіце рэгулятар хуткасці ў становішча "1" або "2" у залежнасці ад прадуктаў, якія выкарыстоўваюцца. Кнопка "PULSE" прызначана для кароткачасовага павелічэння хуткасці.
8. Пасля заканчэння працэсу змешвання устанавіце скорасны пераключальнік у становішча "0".
9. Пасля эксплуатацыі адключыце прыбор ад сеткі.

Заўвага: Блендэр не працуе, калі ёмішча ўстаноўлена няправільна або накрыўка не закрыта да пстрычкі.

Перасцярога:

1. Карыстайцеся блендэрам толькі з накрыўкай.
2. Падчас змешвання цёплых вадкасцей вымайце з накрыўкі мерную шклянку. Не змешвайце гарачыя вадкасці ў блендэры.
3. Не ўключайце пусты блендэр.
4. Кампаненты павінны быць парэзаны на невялікія кавалачкі.
5. Вы можаце дадаваць інгрэдыенты ў адтуліну на накрыўцы блендэра, зняўшы мерную шклянку.

Рэкамендацыі па карыстанні блендэрам

1. Блендэр прыдатны для гатавання фруктовых, малочных і алкагольных кактэйляў, саусаў, амлетаў, густых супоў, змешвання крэмаў, крышэння садавіны, гародніны, сыру, свежага і згатаванага мяса.
2. Падчас драбнення кубікаў лёду ў чашу рэкамендуецца дадаць палову шклянкі вады.
3. Падчас змешвання кампанентаў рознай кансістэнцыі спачатку змяшайце вадкасці, а потым дадайце сухія прадукты.
4. Перад загрузкай у блендэр усе прадукты трэба парэзаць на невялікія кавалачкі, не варта складваць у яго цэлыя фрукты. Гэта зойме некалькі секунд, але кавалачкі дакладна не захраснуць між нажамі і шклянкай і будуць лепш пакрышаны.
5. Блендэры спраўляюцца з меншай колькасцю інгрэдыентаў, чым куханныя камбайны, таму яны больш падыходзяць для гатавання сокаў і кактэйляў.
6. Стравы, якія змяшчаюць вадкасці, напрыклад, супы або соусы, найлепш падыходзяць для гатавання ў блендэры.

Рэцэпты

1. Шакаладныя і клубнічны кактэйлі
У ёмішча пакласці 2 вялікія шарыкі клубнічнага або шакаладнага марожанага і 2 ст. л. шакаладнага або клубнічнага соуса. Уліць 1/2 шкл. Малака і змешваць блендэрам, пакуль кактэйль не стане густым і пеністым. Пераліць у халодныя бакалы.

Для больш густога кактэйлю дадаць перад змешваннем 1 банан.

2. Пюрэ з яблыкам або грушай
Зварыць у вадзе, на пары або у мікрахвалёўцы яблык ці грушу да размякчэння, зліць ваду, пакінуўшы 1 ст. ложку вадкасці. Зрабіць пюрэ ў ёмішчы блендэра, заліўшы вадой, у якой гатаваліся фрукты, або гатаванай вадой. Захоўваць накрытым у халадзільніку да 2-х дзён. Можна замарожваць маленькімі кубікамі (напрыклад, у форме лёду).

3. Фруктовы соус

У ёмішча пакласці маліну, трохі ароматычнага воцату або лімоннага соку і 2 ст. лыжкі цукровай пудры. Змяшчаць блендэрам. Размяшчаць, прапусціць праз сіта.

4. Трапічны кактэйль “Ча-ча”

Заліць 450 мл гарэлкі, 30 мл джыну і 30 мл Curacao ў ёмішча з сокам 1/2 лайма і 1/2 лімона, 1/2 парэзанага манга, 3 шт. клубніц, 3 ст. лыжкі цукру і 200 мл апельсінавага соку. Дадаць вяршкі і змешваць блендэрам да аднароднасці. Падаваць у ахалоджаных бакалах.

5. Соус для рыбы з таматаў, перцаў і каперсаў

Пакласці 3 разрэзаных папалам памідоры, 1/2 салодкага перцу і 1/2 чырвонай цыбуліны, парэзанай на долькі, на бляху, пасыпаць цукрам,

БЕЛАРУСКІ

соллю і перцам, паліць аліўкавым алеем. Запякаць пры тэмпературы 180° С на працягу 30-40 мін. Зняць лупіну з перцу і перакласці ўсю гародніну ў ёмішча, выціснуць туды ж лайм, 1/2 ст. л. пасты з анчоусаў і 2 ст. л. апельсінавага соку. Змешываць блендэрам, пакуль усё буйна не парэжацца. Перакласці на патэльнію і прагрэць з 1 ст. л. каперсаў і молатым чорным перцам.

Чыстка і дагляд

1. Налейце ў ёмішча блендэра цёплую мыльную ваду. Націсніце і трымайце кнопку "PULSE" на працягу некалькіх секунд.
2. Адключыце прыбор ад сеткі.
3. Апаласніце ёмішча блендэра чыстай водаправоднай вадой.
4. Addзяліць аснову з нажамі ад чашы паваротам супраць гадзіннікавай стрэлкі. Прамыйце нажы мыльнай вадой.
5. Пазбягайце выкарыстання металічных тарак і абразіўных сродкаў для мыцця.
6. Не апускайце матор у ваду або іншую вадкасць. Пратрыце яго вільготнай тканінай.

7. Не рэкамендуецца мыць аксэсуары блендэра ў пасудамыечнай машыне.

Спецыфікацыя

Напружанне	230 В ~ 50 Гц
Магутнасць	530 Вт
Ёмістасць чашы блендэра	1,5 л.

Вытворца пакідае за сабой права мяняць характарыстыкі прыбораў без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыбора не меней чым 3 гады

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.



Дадзены выраз адпавядае патрабаванням ЕМС, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

БЛЕНДЕР

Хавфсизлик борасидаги муҳим кўрсатмалар

Шикастланиш ёки ок уриши олдини олиш учун ҳар қандай электр жиҳозини ишлатганда асосий хавфсизлик қоидаларига риоя қилиш талаб этилади.

Ишлатиш

Жиҳозни бино ташқарисида ишлатманг

Электр кабели

- Ишлатаётганда электр кабелини тортиш мумкин эмас.
- Электр кабели ишлаш юзаси четидан осилиб туриши мумкин эмас.
- Жиҳозни қаттиқ қизийдиган мосламалар, маслалан, газ ва электр плиталари яқинида ишлатманг.

Шахсий хавфсизлик

- Тозалаш ва ўрнатмаларини ечишдан олдин жиҳозни электр токидан узиб қўйинг.
- Жиҳознинг айланадиган қисмларига қўл теккизманг. Пичоқлар айланадиган зонага соч ёки кийим чети тегиб кетишидан сақланинг
- Айланадиган пичоқ электр кабелига тегиб кетишига йўл қўйманг.
- МЕТАЛЛ ПИЧОҚЛАРНИ ИШЛАТГАНДА АЙНИҚСА ЭҲТИЁТ БЎЛИНГ, НИМАГАКИ УЛАР ЖУДА ЎТКИР.
- Пичоқ блендерда турган вақтда уни ювиш тақиқланади. Уни олдин ечиб олинг.
- Агар овқат қилиш билан банд бўлиб турган бўлсангиз блендерни ишлатманг.
- Электрга уланган жиҳозни қаровсиз ташлаб кетманг.
- Болаларга buyumdan o'yinchoq sifatida foydalanishga ruxsat bermang.
- Buyum bolalar yoki imkoniyatlari cheklangan kishilar tomonidan, yoki

ularning yonida foydalanilgan hollarda alohida ehtiyot choralariga amal qilish lozim.

Болаларнинг хавфсизлиги

- Болаларга блендерни ишлатишга рухсат берманг.
- Овқат пишаётганда ва маиший жиҳозлар ишлатилаётганда болаларни ошхонада қаровсиз қолдирманг.
- Жиҳозни ўзлари ишлатганда қандай хавф бўлиши мумкинлигини болаларга яхшилаб тушунтиринг.
- Болаларнинг қўллари етмайдиган жойларга қўйилган жиҳозлар томонга чиққанда улар жароҳат олишлари мумкинлигини болаларга айтиб қўйинг.

Хавфсизлик қоидалари

- Ёнғин чиқмаслик, ток урмаслиги ва лат емаслик учун электрга уланадиган кабел, унинг вилкасини ёки блендерни сувга солманг.
- Электр кабели ёки вилкаси лат еган жиҳозни ишлатманг. Агар иш вақтида қандайдир носозлик юзага келса, жиҳозни тушуриб юборсангиз ёки бирор бир сабаб билан шикастланган бўлса ҳам уни ишлатманг.
- Жиҳозни қисмларга бўлманг ва уни ўзингиз таъмирламанг. Бунинг учун ваколатли сервис марказларига мурожаат қилинг.
- Жиҳоз тупламага кирадиган ўрнатгичларнигина ишлатинг.
- Агар жиҳоз ишлатилмаётган бўлса уни тоқдан узуиб қўйинг.

Электр кучланиши

Блендерни электрга улашдан олдин электр тармоғининг кучланиши жиҳоз корпусида кўрсатилган кучланишга тўғри келишини текшириб кўринг.

ДИҚҚАТ: АГАР ОВҚАТ ПИШИРИШ БИЛАН ҲАМ БАНД БЎЛИБ ТУРГАН

БЎЛСАНГИЗ ҲЕЧ ҚАЧОН БЛЕНДЕРНИ ИШЛАТМАНГ

Қисқа вақт давомида ишлатиш:

Жиҳознинг узлуксиз ишлаш вақти 1 дақиқадан ошиб кетмаслиги керак. Шундан сўнг, мотори совуши учун, 10 дақиқалик танаффус қилиш керак бўлади.

Тозалаш

- Жиҳозни тозалашдан олдин албатта электрдан узиб қўйинг
- Жиҳоз асосини сувга туширманг, устини нам латта билан артиш кифоя қилади.
- Жиҳознинг бошқа қисларини сув билан ювиш мумкин бўлади.
- Жиҳознинг пичоқлари жуда ўткир! Уларни ишлатганда жуда эҳтиёт бўлинг. Сувда ювиб бўлгандан сўнг жиҳоз қисмларини яхшилаб қуритинг ва йиғиб кейин ишлатиш учун олиб қўйинг.
- Диққат! Жиҳознинг бирор қисмини идиш ювиш машинасида ювиш таъқиқланади.

Фойдаланиш бўйича маслаҳатлар

Ранги чиқадиган(сабзи, лавлаги каби) махсулотларни ишлатганда пластик қисмлар бўялиб қолиши мумкин. Уларни ўсимлик ёғи сал шимдирилган мато билан тозаланг.

Носозликларни тузатиш

Агар блендер ишламаётган бўлса:

- Электр токига уланиш вилкаси розеткага тиқилгани ва розеткада ток беорлигини текшириб кўринг. Бунинг учун розеткага бошқа жиҳозни улаб кўрасиз.
- Бирор носозлиги бўлса ваколатли сервис марказларига мурожаат қилинг.

ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Электр кучи: 230 В ~ 50 Гц

Қуввати: 530 Вт
Идишининг ҳажми: 1,5 л.
Тезлиги: 2

Ишлаб чиқарувчи олдиндан огоҳлантирмасдан жиҳоз хусусиятларини ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.

Жиҳознинг ишлаш 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 шарти ҳисобланади.



Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.

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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx, 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 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

BG

Датата на производство на изделието е посочена в серийния номер на таблицата с технически данни. Серийният номер е единадесетзначно число, първите четири цифри на което означават датата на производство. Например, серийният номер 0606xxxxxx 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, 0606xxxxxx 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 0606xxxxxx, 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 0606xxxxxx 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 адзінаццацізначнае число, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Жихоз ишлаб чиқарилган муддат техник хусусиятлар кўрсатилган лавҳачадаги серия рақамида кўрсатилган. Серия рақами ўн битта сондан иборат бўлиб уларнинг биринчи тўрттаси ишлаб чиқарилган вақтни ифода этади. Мисол учун 0606xxxxxx серия рақами жихоз 2006 йилнинг июн ойида (олтинчи ойда) ишлаб чиқарилганлигини билдиради.

