

ENGLISH

HAND BLENDER SET

Description

- Motor block
- TURBO mode ON/OFF switching button
- Power ON/OFF switching button
- Rotary speed control
- Blender nozzle
- Whisk reducing gear
- Whisk for beating and mixing up of liquid foodstuff
- Measuring jar
- Reducing cap
- Chopper knife
- Chopper bowl
- Antiskid rug

Read this manual completely and carefully before using the appliance.

- Attention: chopper knife is very sharp! Take special care while using it!
- Always unplug the appliance from the wall outlet before assembling, disassembling, cleaning of putting for the storage.
- Make sure the power supply line voltage meets the voltage indicated on the housing of the appliance.
- The appliance should not be installed at the place inaccessible by children while operating.
- It is forbidden to wash the motor block (1) under the water jet, to immerse motor block (1), whisk reducing gear (6), reducing cap (9) into the water or any other liquids.
- The repair of the appliance and the replacement of the power cord is to be made only by the authorized service center professionals. Unqualified repair would lead to the dangerous consequences for the user.
- This appliance is intended for processing the standard amount of a foodstuff usual for the household purposes.
- Measuring jar (8) is not intended for putting inside the microwave oven.

Important information

- This appliance is not intended for any professional use. Maximum time of continuous operation should not exceed 2 minutes. The break between two consequent operations should be no less than 5 minutes. Disregard of the time intervals mentioned above would lead to electric motor damage, and user deprivation of his/her warranty repair right.

Using hand blender

Hand blender is very suitable for making sauces and dressings, soups, mayonnaises, for preparing baby food, shaking the beverages and cocktails.

Choosing the appliance rotary speed

You can set the nozzle rotary speed you need by the rotary speed control (4) depending on the kind of the foodstuff you are going to process. The higher is the rotary speed the faster the nozzles rotate. You can set the maximum rotary speed by pressing TURBO button (2).

Assembling

Warning: make sure the power cord plug is disconnected from the wall outlet before assembling the appliance.

- Wipe the motor block (1), which reducing gear (6), reducing cap (9) with damp cloth. The nozzles and the reservoirs wash with warm soap water, and afterwards rinse them with clean water and dry.
- Install the nozzle (5) uniting the arrows on the nozzle and the housing of the motor block (picture 1), and turn the nozzle anticlockwise up to the stop.
- Insert the power cord plug into the wall outlet. Blender is ready for operation.
- Set the rotary speed you need by the control (4).
- Immerse the blender nozzle (5) into the foodstuff you want to mix up, and press button (3) to switch the blender on.
- Unplug from the wall outlet when not in use, turn the nozzle (5) clockwise, and detach it.

You can use the hand blender with measuring jar (8) or with any other crockery. You can immerse the blender nozzle (5) into the cooking ware on conditions that the safety rules are observed.

Using the whisk

Use the whisk (7) only for beating the cream, preparing the sponge-cake pastry or for mixing up the ready made desserts.

- Install the whisk reducing gear (6) uniting the arrows on the gear and the housing of the motor block (picture 2), and turn it anticlockwise up to the stop.
- Insert the whisk (7) into the reducing gear (6).
- Immerse the whisk into the foodstuff and press the ON/OFF button (3) to switch on the appliance. Depending on the kind of the foodstuff you are going to process set the rotary speed you need by rotary speed control (4). You can switch the appliance to the maximum rotary speed mode using the button «TURBO» (2).

To get the best results:

- Use the broad cooking ware.
- While making the cream beat no more than 400 ml of cooled components (in the case of cream containing no less than 30% of fat cooled down to +4-8°C)
- Beat no more than 4 white-eggs simultaneously.

DEUTSCH

BELENDER

Beschreibung

- Motorblock
- Turbomodus ON/OFF-Schaltknopf
- Ein-/Auslaufregler
- Umlaufregler
- Blenderaufsatz
- Rührbesengetriebe
- Rührbesen
- Messbecher
- Getriebedeckel
- Zerkleinerungsmesser
- Chopperbecher
- Rutschfeste Matte

Before grinding:

- Cut meat, cheese, onion, garlic, carrot into approximately equal pieces.
- Remove the stems from the herbs, and shell the nuts.
- Remove the bones, tendons and gristles out of the meat.
- Use the data listed in the table below to reach the excellent results.

Chopping

Be careful, the knife is very sharp! Always hold the knife by its upper plastic shank.

- Install the knife (10) on the chopper shaft (11). Always use the chopper bowl (12) with antiskid rug.
- Put the foodstuff into the chopper bowl (11).
- Install the reducing cap (9) on the chopper bowl (11).
- Insert the motor block (1) into the reducing cap (9) uniting the arrows on the nozzle and the housing of the motor block (picture 3), and turn it clockwise up to the stop.

- Press ON/OFF button (3). Hold the motor block (1) by the one hand and the chopper bowl (11) by the other hand while operating.
- Completing operation first detach the motor block (1) rotating it anticlockwise, and afterwards remove the reducing cap (9).
- Extract the chopper knife (10) with special care.
- Extract the cut foodstuff out of the chopper bowl (11).

Cleaning

Use only the damp cloth for cleaning the motor block (1). You can rinse the reducing units (6, 9) under the warm water jet, but do not immerse them into the water.

You can wash all other detachable parts by the dishwasher. It is recommended to rinse the knife (10) immediately after processing the salty or sour foodstuff.

While processing the foodstuff containing the strong dye-stuffs (for example, carrot or beetroot) the nozzles could be dyed. Before putting the nozzles into the dishwasher wipe them with the cloth damped with vegetable oil.

Examples of foodstuff processing

Mayonnaise (by blender nozzle (5))
200-250 ml of vegetable oil

1 Eigelb des Zitrusessafes oder Essig
1 Spoon of lemon juice or vinegar
salt and pepper according to your taste

Put all ingredients into the measuring jug following the order they are enlisted above. Immerse the blender nozzle (5) into the mixture (up to the bottom of the jug). Switch the blender on and wait until the vegetable oil becomes emulsion like. Keep the blender on, move the blender nozzle slowly up and down until you get the mayonnaise of required consistency.

Manual for processing foodstuff by mini chopper:

Foodstuff	Maximum weight for chopping	Approximate readiness time
Meat (1 cm slices)	200 g	25 seconds
Cheese (1 cm slices)	200 g	30 seconds
Nuts	200 g	45 seconds
Herbs	20 g	5 seconds
Onion	200 g	15 seconds
Carrot (1 cm circles)	150 g	15 seconds
Boiled eggs	2 eggs	8 seconds
Bread	1 slice - 17g	8 seconds

Technical specifications

Power supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 700 W
Short-term use: 2 minutes of operation / 5 minutes break

The manufacturer reserves the right to change the device's characteristics without prior notice.

Service life of the unit is not less than 3 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23/EEC)

CE

RUSSKIY

БЛЕЕНЕРНЫЙ НАБОР

Описание

- Моторный блок
- Кнопка включения режима «TURBO»
- Кнопка включения
- Регулятор скорости вращения
- Насадка «блендер»
- Редуктор венчика
- Венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов
- Мерный стакан
- Крышка-редуктор
- Нож-измельчитель
- Чаша чоппера
- Противоскользящий коврик

Внимательно и полностью прочтите данное руководство перед началом использования устройства. Сохраните его для использования в дальнейшем в качестве справочного материала.

Внимание! Запрещается использовать венчик (7) для замешивания крутого теста.

Перед тем как начать измельчение:

- Нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (применяя одинаковые) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жиры и хрящи из мяса.
- Для достижения оптимальных результатов используйте данные, приведенные в таблице.

Измельчение

Осторожно: нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый корпус или органы управления мандаринской ручкой! Всегда используйте чашу чоппера с противоскользящим ковриком (12).

- Поместите продукты в чашу чоппера (11).
- Установите нож (10) на ось чоппера (11). Всегда используйте чашу чоппера с противоскользящим ковриком (12).
- Поместите продукты в чашу чоппера (11).
- Установите крышку-редуктор (9) на чашу чоппера (11).
- Вставьте моторный блок (1) в крышку-редуктор (9), совместив стрелки на насадке и корпусе моторного блока (Рис. 3), и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Нажмите кнопку включения (3). Во время работы дерните моторный блок (1) одной рукой, а чашу чоппера (11) - другой.
- После использования сигнала отсоедините моторный блок (1), поверните его против часовой стрелки, а затем снимите крышку-редуктор (9).
- Соблюдайте осторожность, извлеките нож (10).
- Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (11).

Чистка

Используйте для чистки моторного блока (1) только влажную ткань. Редукторы (6, 9) можно ополаскивать теплой водой под краном, но категорически запрещается погружать их в воду.

Крышки жемчужины жылдамдыгын таңдау

Айнуу жылдамдыгын реттеушен (4) өндөгитин өндөгөр байланысты жакети айнуу жылдамдыгын орнатуу болжолдуу.

Крышки жемчужины жылдамдыгын таңдау

Айнуу жылдамдыгын реттеушен (4) өндөгитин өндөгөр байланысты жакети айнуу жылдамдыгын орнатуу болжолдуу.

Выбор скорости работы устройства

Регулятором скорости вращения (4) можно установить необходимую скорость вращения насадок в зависимости от обрабатываемых продуктов. Чем больше выбрана скорость, тем быстрее производится вращения насадок.

Сборка

РЕДУКТОЖЕ: перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнур не вставлена в розетку.

Сборка

РЕДУКТОЖЕ: перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнур не вставлена в розетку.

Руководство по переработке продуктов в мини-чоппере

Продукты	Максимальный вес порции для измельчения	Примерное время готовности
Мясо (полностью толченым 1 см)	200 г	25 сек.
Сыр (полностью толченым 1 см)	200 г	30 сек.
Орехи	200 г	45 сек.
Травы	20 г	5 сек.
Лук	200 г	15 сек.
Чеснок	20 г	8 сек.
Морковь (кружочки толщиной 1 см)	150 г	15 сек.
Яйца, сваренные вкрутую	2 шт.	8 сек.
Хлеб	1 ломтик - 17 г	8 сек.

Технические Daten

Speissespannung: 220-240 V ~ 50 Hertz
Aufnahmeleistung: 700 Watt
Kurzfristige Anwendung: 2 Minuten Betrieb/ 5 Minuten Pause

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

Benutzungsdauer der Teakeme nicht weniger als 3 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Beibehaltung Anspruchsfristung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Kauf vorzulegen.

Gebrauchstipps

- Benutzen Sie breites Geschirr.
- Für die Zubereitung der Sahnecreme schlagen Sie nicht mehr als 400 ml gekühlte Zutaten (benutzen Sie die Sahne mit der Temperatur +4-8°C und Fettgehalt nicht weniger als 30%).
- Schlagen Sie zugleich nicht mehr als 4 Weißer.
- Rühren Sie den Rührbesen mit dem Uhrzeiger.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in der Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EEG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

CE

АЧТUNG

BELENDER

Beschreibung

- Motorblock
- Turbomodus ON/OFF-Schaltknopf
- Ein-/Auslaufregler
- Umlaufregler
- Blenderaufsatz
- Rührbesengetriebe
- Rührbesen
- Messbecher
- Getriebedeckel
- Zerkleinerungsmesser
- Chopperbecher
- Rutschfeste Matte

Before grinding:

- Cut meat, cheese, onion, garlic, carrot into approximately equal pieces.
- Remove the stems from the herbs, and shell the nuts.
- Remove the bones, tendons and gristles out of the meat.
- Use the data listed in the table below to reach the excellent results.

Chopping

Be careful, the knife is very sharp! Always hold the knife by its upper plastic shank.

- Install the knife (10) on the chopper shaft (11). Always use the chopper bowl (12) with antiskid rug.
- Put the foodstuff into the chopper bowl (11).
- Install the reducing cap (9) on the chopper bowl (11).
- Insert the motor block (1) into the reducing cap (9) uniting the arrows on the nozzle and the housing of the motor block (picture 3), and turn it clockwise up to the stop.

- Press ON/OFF button (3). Hold the motor block (1) by the one hand and the chopper bowl (11) by the other hand while operating.
- Completing operation first detach the motor block (1) rotating it anticlockwise, and afterwards remove the reducing cap (9).
- Extract the chopper knife (10) with special care.
- Extract the cut foodstuff out of the chopper bowl (11).

Cleaning

Use only the damp cloth for cleaning the motor block (1). You can rinse the reducing units (6, 9) under the warm water jet, but do not immerse them into the water.

You can wash all other detachable parts by the dishwasher. It is recommended to rinse the knife (10) immediately after processing the salty or sour foodstuff.

While processing the foodstuff containing the strong dye-stuffs (for example, carrot or beetroot) the nozzles could be dyed. Before putting the nozzles into the dishwasher wipe them with the cloth damped with vegetable oil.

Examples of foodstuff processing

Mayonnaise (by blender nozzle (5))
200-250 ml of vegetable oil

Manual for processing foodstuff by mini chopper:

Foodstuff	Maximum weight for chopping	Approximate readiness time
Meat (1 cm slices)	200 g	25 seconds
Cheese (1 cm slices)	200 g	30 seconds
Nuts	200 g	45 seconds
Herbs	20 g	5 seconds
Onion	200 g	15 seconds
Carrot (1 cm circles)	150 g	15 seconds
Boiled eggs	2 eggs	8 seconds
Bread	1 slice - 17g	8 seconds

Technical specifications

Power supply voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Power consumption: 700 W
Short-term use: 2 minutes of operation / 5 minutes break

The manufacturer reserves the right to change the device's characteristics without prior notice.

Service life of the unit is not less than 3 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 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23/EEC)

CE

АЧТUNG

БЛЕЕНЕРНЫЙ НАБОР

Описание

- Моторный блок
- Кнопка включения режима «TURBO»
- Кнопка включения
- Регулятор скорости вращения
- Насадка «блендер»
- Редуктор венчика
- Венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов
- Мерный стакан
- Крышка-редуктор
- Нож-измельчитель
- Чаша чоппера
- Противоскользящий коврик

Внимательно и полностью прочтите данное руководство перед началом использования устройства. Сохраните его для использования в дальнейшем в качестве справочного материала.

Внимание! Запрещается использовать венчик (7) для замешивания крутого теста.

Перед тем как начать измельчение:

- Нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (применяя одинаковые) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жиры и хрящи из мяса.
- Для достижения оптимальных результатов используйте данные, приведенные в таблице.

Измельчение

Осторожно: нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый корпус или органы управления мандаринской ручкой! Всегда используйте чашу чоппера с противоскользящим ковриком (12).

- Поместите продукты в чашу чоппера (11).
- Установите нож (10) на ось чоппера (11). Всегда используйте чашу чоппера с противоскользящим ковриком (12).
- Поместите продукты в чашу чоппера (11).
- Установите крышку-редуктор (9) на чашу чоппера (11).
- Вставьте моторный блок (1) в крышку-редуктор (9), совместив стрелки на насадке и корпусе моторного блока (Рис. 3), и поверните его по часовой стрелке до упора.
- Нажмите кнопку включения (3). Во время работы дерните моторный блок (1) одной рукой, а чашу чоппера (11) - другой.
- После использования сигнала отсоедините моторный блок (1), поверните его против часовой стрелки, а затем снимите крышку-редуктор (9).
- Соблюдайте осторожность, извлеките нож (10).
- Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (11).

Чистка

Используйте для чистки моторного блока (1) только влажную ткань. Редукторы (6, 9) можно ополаскивать теплой водой под краном, но категорически запрещается погружать их в воду.

Крышки жемчужины жылдамдыгын таңдау

Айнуу жылдамдыгын реттеушен (4) өндөгитин өндөгөр байланысты жакети айнуу жылдамдыгын орнатуу болжолдуу.

Крышки жемчужины жылдамдыгын таңдау

Айнуу жылдамдыгын реттеушен (4) өндөгитин өндөгөр байланысты жакети айнуу жылдамдыгын орнатуу болжолдуу.

Выбор скорости работы устройства

Регулятором скорости вращения (4) можно установить необходимую скорость вращения насадок в зависимости от обрабатываемых продуктов. Чем больше выбрана скорость, тем быстрее производится вращения насадок.

Сборка

РЕДУКТОЖЕ: перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнур не вставлена в розетку.

Сборка

РЕДУКТОЖЕ: перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнур не вставлена в розетку.

Руководство по переработке продуктов в мини-чоппере

Продукты	Максимальный вес порции для измельчения	Примерное время готовности
Мясо (полностью толченым 1 см)	200 г	25 сек.
Сыр (полностью толченым 1 см)	200 г	30 сек.
Орехи	200 г	45 сек.
Травы	20 г	5 сек.
Лук	200 г	15 сек.
Чеснок	20 г	8 сек.
Морковь (кружочки толщиной 1 см)	150 г	15 сек.
Яйца, сваренные вкрутую	2 шт.	8 сек.
Хлеб	1 ломтик - 17 г	8 сек.

Технические данные

Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 700 Вт
Кратковременное использование: 2 мин. работы/5 мин. перерыв

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления

Срок службы прибора не менее 3-х лет

Гарантийные условия

Подробные условия гарантии можно получить у дилера, у которого был приобретен прибор. При получении прибора необходимо предъявить гарантийный талон и чек.

Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in der Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EEG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

CE

АЧТUNG

БЛЕЕНЕРНЫЙ НАБОР

Описание

- Моторный блок
- Кнопка включения режима «TURBO»
- Кнопка включения
- Регулятор скорости вращения
- Насадка «блендер»
- Редуктор венчика
- Венчик для взбивания и смешивания жидких продуктов
- Мерный стакан
- Крышка-редуктор
- Нож-измельчитель
- Чаша чоппера
- Противоскользящий коврик

Внимательно и полностью прочтите данное руководство перед началом использования устройства. Сохраните его для использования в дальнейшем в качестве

ČESKÝ

ŠLEHAČ

Рорпс

- Моторový úсек
- Тlačítkо zapnutí režimu TURBO
- Тlačítkо zapnutí
- Možnost regulace rychlosti otáčení
- Násadka šlehač
- Redукtor metlický
- Metlická na šlehání a míchání tekutých potravin
- Odměrka
- Kryt – reduktor
- Nůž – rozměňovač
- Nádobа sekáčku
- Protisklizová podložka

Розор:

- je zakázáno používat metličku (7) k míchání tuhého těsta.

Розуівані міні-секáčku

Міні-секáчек є určen к rozmělnění masa, sýru, cibule, bylin, česneku, mrkve, vláských ořechů, mandl i ovoce.

Розор:

Je zakázáno rozměňovat velmi tvrdé potraviny, jako například muskátový ořech, zrnka kávy a vločky.

Nez začnete rozměňovat:

• Nafézte maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev (zhruba stejné velikosti)na kousky.

• Odstraňte z bylin stonky a ořechy zbytek skořápky.

• Odstraňte kosti, žilky a chrupavky z masa.

• K dosažení ideálních výsledků se řiďte údaji, které jsou uvedeny v tabulce.

Розмієнніє

Розор: нůž je velmi ostrý! Vždy držte нůž за vrtchní plastovoutu rukojeť.

- Instalujte нůž (10) на осu nádoby секáčk-пáříří (9). Vždy použijteje podložku (12).
- Vložte potraviny do nádoby секáčku (11).
- Instalujte kryt – reduktor (9) на nádобu (11).
- Instalujte motorek (1) на kryt – reduktor (9), spojeníм špiček на násádkе (1) a povrchu motoru (Обr.3), а otočte jím по směру hodinových ručičек nadoraz.
- Stlačte tlačítkо zapnutí (3). V průběhu práce přidržujte motorek (1) jednou rukou а nádобu секáčku (11) - druhou.
- Pо skončení práce odpojte motorek (1), jeho otočením proti směру hodinových ručičек а poté sundajte kryt – reduktor(9).
- Opatně vyndajte нůž (10).
- Vyměте rozmělněné potraviny z nádoby секáčku (11).

Čištění

K čištění motorového úseku (1) použijete pouze vlažnou tkáň. Reduktory (6, 9) je možné opláchnout teplou vodou pod proudem vody, ale je kategoricky zakázáno potáčet je do vody. Všechny ostatní směnné části je možné mýt v myčce nádoby. По zpracování slaných nebo kyselých potravin doporučujeme ihned opláchnout нůž (10).

Při zpracování potravin, které barví (například mrkev nebo červená řepa) se násádky mohou obarvit, proto je před jejich umístěním v mýčce nádoby profote tkání smočenou v rostlinném oleji.

Вибір якості роботи пристрою
Регулятором швидкості обертання (4) можна встановити необхідну швидкість обертання насадок залежно від продукту, що обробляється. Чим більше вибрана швидкість, тим швидше відбувається обертання насадок. Кнопкою (2) «TURBO» прилад вмикається на максимальну швидкість обертання.

Збирання

Попередження: Перед збиранням переконайтесь, що віник мережевого шнурa не вставлен в розетку.

- Перед першим використанням пристрою переконайтесь, що віник мережевого шнурa включений в розетку. Редуктори (6, 9) вольно розташовані, а насадки і ємності проміють теплою мильною водою, ополосніть і просушіть їх.
- Встановіть насадку (5), суміштивши стрілку на насадці і корпусу моторного блоку (Рис. 1), і поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору.

Видіть всілякі інгредієнти до мірну склянку відповідно до вказаного вище порядку. Забудьте насадку бландера (5) в продукті, коли ви будете готувати його.

Potraviny	Maximální hmotnost porce в roz-mělnění	Přibližná doba přípravy
Maso(kousky tusté zhruba 1 cm.)	200 g.	25 sek.
Sýr (kousky tusté zhruba 1 cm.)	200 g.	30 sek.
Ořechy	200 g.	45 sek.
Byliny	200 g.	5 sek.
Cibule	20 g.	15 sek.
Česnek	20 g.	8 sek.
Mrkev (kolečka tusté zhruba 1 cm.)	150 g	15 sek.
Vejska natvrdo	2 ks.	8 sek.
Chleba	1 krajíc–17g.	8 sek.

Ruční šlehač můžete používat i odměrkou (8) i s jakoukoliv jinou měřicí nádobou. Násadku šlehače můžete ponořit (5) přímo do nádoby, ve které se potraviny připravují, ale dodržujte přitom základní bezpečnostní zásady.

Technické údaje

Napětí napájení: 220–240 V – 50 Hz
Příkon: 700 W
Krátkodobé použití: 2 min. práce /5 min. pře-stávka.

Výrobce si vyhrazuje právo změnit charakte-ristické příslužky bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje min. 3 roky

Záruka
Podrobné záruční podmínky poskytnе prodávající přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad о zakou-pení výrobku.

Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kom-patibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC а předpisem 73/23/EEC Evropské komise о nízkona-pětových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР

Опис

- Моторний блок
- Кнопка увімкнення режиму TURBO
- Кнопка увімкнення
- Регулятор швидкості обертання
- Насадка блендер
- Редуктор віничка
- Віник для збивання і змішування рідких продуктів
- Мірна склянка
- Кришка - редуктор
- Ніж-подрібновац
- Чаша чоперу
- Протигризовий килимчик

Увага!
Забороняється використовувати віничк (7) для змішування крутого тіста.

Використання міні-чоперу
Міні-чопер застосовується для подрібнення м'яса, сиру, цибули, ароматичних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, мигдало, фруктів.

Увага:
Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як мускатні горіхи, зерна кави і злаки.

Перед тим як розпочати подрібнення:

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (приблизно однаковими) шматочками.
- Видаліть у трав стебла, горіхи очистіть від шкарлупи.
- Видаліть кістки, жири і крихіт з м'яса.

Для досягнення оптимальних результатів скористайтесь даними, приведеними в таблиці.

Подрібнення

Обережно: ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхній пластмасовий хвостик.

- Встановіть ніж (10) на вісь чоперу (11)
- Завжди використовуйте чашу чоперу з ку (11)
- Встановіть кришку - редуктор (9) на чашу (11).
- Вставте моторний блок (1) в кришку - редуктор (9), суміштивши стрілки на насадці і корпусі моторного блоку (Рис. 3), і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору.
- Натисніть кнопку увімкнення (3). Під час роботи тримайте моторний блок (1) однією рукою, а чашу чоперу (11) - іншою.
- Після використання сполучіть від'єднайте моторний блок (1), повернувши його проти годинникової стрілки, а потім зніміть кришку - редуктор (9).
- Обережно достаньте ніж (10).
- Дистанце подрібнені продукти з чаші чоперу (11).

Важлива інформація

Даний пристрій не призначений для професійного використання. Максимально допустимий час безперервного використання пристрою не повинен перевищувати 2-х хвилин, з подальшою перервою не менше 5 хвилин. Недотримання вказаних інтервалів часу роботи може призвести до пошкодження електродвигуна і пошкодження споживача права на гарантійний ремонт приладу.

Використання ручного блендера
Ручний блендер чудово підходить для приготування соусів, супів, майонезів, для приготування дітячого харчування, а також для змішування напоїв або коктейлів.

Вибір швидкості роботи пристрою
Регулятором швидкості обертання (4) можна встановити необхідну швидкість обертання насадок залежно від продукту, що обробляється. Чим більше вибрана швидкість, тим швидше відбувається обертання насадок. Кнопкою (2) «TURBO» прилад вмикається на максимальну швидкість обертання.

Збирання

Попередження: Перед збиранням переконайтесь, що віник мережевого шнурa не вставлен в розетку.

- Перед першим використанням пристрою переконайтесь, що віник мережевого шнурa включений в розетку. Редуктори (6, 9) вольно розташовані, а насадки і ємності проміють теплою мильною водою, ополосніть і просушіть їх.
- Встановіть насадку (5), суміштивши стрілку на насадці і корпусу моторного блоку (Рис. 1), і поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору.
- Вставте віничк (7) в редуктор (6).
- Встановіть необхідну швидкість обертання регулятором (4).
- забудьте насадку блендера (5) в продукті, коли ви будете готувати його.
- Натисніть на кнопку (3) для увімкнення блендера.
- Після завершення використання пристрою вийміть мережеву вилку з розетки, поверніть насадку (5) за годинниковою стрілкою і зніміть її.

Ви можете використовувати ручний блендер з міркою склянкою (8), а також і з будь-яким іншим посудом. Можливе занурення насадки блендера (5) безпосередньо в ємність, в якій готуються продукти, але при цьому необхідно дотримуватись загондй безпеки.

Використання віничка

Використуйте віник (7) тільки для збивання кремів, приготування бісквітного тіста або перемалювання шоколадних десертів.

- Встановіть редуктор віничка (6), суміштивши стрілку на редукторі і корпусі моторного блоку (Рис. 2), і поверніть його проти годинникової стрілки до упору,

- Вставте віничк (7) в редуктор (6).
- Опустіть віничк в посуду з продуктами і натисніть кнопку виимкнєня (3) для увімкнення пристрою.

Регулятором (4) встановіть необхідну швидкість обертання насадок залежно від продукту, що обробляється. Кнопкою (2) «TURBO» прилад вмикається на максимальну швидкість обертання.

Для досягнення хороших результатів:

- Використуйте широкую посуду.
- При приготування вершкового крему збивайте не більше 400 мл охолодженої компоненти (використуйте верхню з температурой +4-8°С і вистомом жиру не менше 30%).
- Збивайте одночасно не більше 4 яєчних білків.
- Перемішайте віничк під час роботи за годинниковою стрілкою.

Увага:

- заборонаяється використовувати віничк (7) для змішування крутого тіста.

Використання міні-чоперу

Міні-чопер застосовується для подрібнення м'яса, сиру, цибули, ароматичних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, мигдало, фруктів.

Увага:

Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як мускатні горіхи, зерна кави і злаки.

Перед тим як розпочати подрібнення:

- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (приблизно однаковими) шматочками.
- Видаліть у трав стебла, горіхи очистіть від шкарлупи.
- Видаліть кістки, жири і крихіт з м'яса.

Подрібнення

Обережно: ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхній пластмасовий хвостик.

- Встановіть ніж (10) на вісь чоперу (11)
- Завжди використовуйте чашу чоперу з ку (11)
- Встановіть кришку - редуктор (9) на чашу (11).
- Вставте моторний блок (1) в кришку - редуктор (9), суміштивши стрілки на насадці і корпусі моторного блоку (Рис. 3), і поверніть його за годинниковою стрілкою до упору.
- Натисніть кнопку увімкнення (3). Під час роботи тримайте моторний блок (1) однією рукою, а чашу чоперу (11) - іншою.
- Після використання сполучіть від'єднайте моторний блок (1), повернувши його проти годинникової стрілки, а потім зніміть кришку - редуктор (9).
- Обережно достаньте ніж (10).
- Дистанце подрібнені продукти з чаші чоперу (11).

Чистка

Використуйте для чистки моторного блоку пристрою не повинен перевищувати 2-х хвилин, з подальшою перервою не менше 5 хвилин. Недотримання вказаних інтервалів часу роботи може призвести до пошкодження електродвигуна і пошкодження споживача права на гарантійний ремонт приладу.

Всі інші змінені частини можна мити в посудомийній машині. Після обробки солених або кислих продуктів бажано одразу ополоснути ніж (10).

При переробці продуктів з сиблиними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або столового буряка) насадки можуть пофарбуватись, перед тим як помістити їх в посудомийну машину протріть насадки тканиною, змоченою розчином маслам.

Приклади приготування продуктів

Майонез [при використанні насадки блендер (5)]

200-250 мл розслинного масла

1 яйце (жовток і білок)

Сіль і перець на смак

Помістіть всі інгредієнти в мірну склянку відповідно до вказаного вище порядку. Забудьте насадку бландера (5) в продукті (до два ємності). Увімкніть блендер і дочекайтесь готовності майонезу. Увімкніть блендер і переконайтесь, що він виконає роботу, повільно повертаючи насадку блендера догори і донизу до тих пор, поки не отримаєте майонез потрібної консистенції.

Путівник з переробки продуктів в міні-чопері:

Продукт	Максимальна вага порції для подрібнення	Прийблизні час готовності
М'ясо (шматочки товщиною 1 см.)	200 г	25 сек
Сир (шматочки товщиною 1 см.)	200 г	30 сек
Горіхи	200 г	45 сек
Трави	20 г	5 сек
Цибуля	200 г	15 сек
Часник	20 г	8 сек
Морква (кружечки товщиною 1 см.)	150 г	15 сек
Яйця, заварені накруту	2 шт	8 сек
Хліб	1 шматочок –17г	8 сек

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Напруга живлення: 220-240 В – 50 Гц
Споживана потужність: 700 Вт
Короткочасне використання: 2 хв. роботи /5 хв. перерва.

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 перед'явленні будь-якої вартості протягом терміну дії даної гарантії автор пред'явить чек або квитанцію по покунку.

Даний вибір відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/EEC Ради Європи й розпорядженням 73/23 /EEC по низьковольтним апаратурах.

БЕЛАРУСЬКІ

БЛЭНДЭРНЫ НАБОР

Апісанне

- Маторны блок
- Кнопка ўвключэння рэжыма TURBO
- Кнопка ўвключэння
- Рэгулятар хуткасці кручэння
- Насадка блэндэр
- Радуктар венчыка
- Венчык для ўзбівання і змешвання вадуш прадуктаў
- Мерны стакан
- Крышка - радуктар
- Нож-драблячык
- Чаша чоперу
- Супрацьслізгалыны дыван

Уважліва і пачуісна працягчыце дадзенае рукаводстванаперадчаканьнявыкарыстоўвання ўсталявання.

- Увага: нож-драблячык вельмі востры! Звартаўцеся і з вельмі асцярожна!
- Заўсёды адпачкайце ўсталяванне ад электрычнай сеткі перад яго зборкай, разборкай, чысткай ці аэраўаньнем.
- Перад першым увключэннем устаніце, што напружана ў электрычнай сетцы адпавядае напружэнню, указанаму на корпусе прадукта.
- Забараняецца ўсталяванне паванна размяжанага ў месцы, недастаткова для дзяцця.
- Забараняецца прамываць пад праменем вады матарны блок (1), пагрукца ў ваду ці іншая рэдуктор (9), суміштивши стрілки на насадці і корпусі матарнага блоку (Мал. 3), і павярніце яго за годинниковую стрілку до упору.
- Вставте матарны блок (1) в крышку - рэдуктор (9), суміштивши стрілки на насадці і корпусі матарнага блоку (Рис. 3), і павярніце яго за годинниковую стрілку до упору.
- Натисніть кнопку увімкнення (3). Під час роботи тримайте моторний блок (1) однією рукою, а чашу чоперу (11) - іншою.
- Після використання сполучіть від'єднайте моторний блок (1), повернувши його проти годинникової стрілки, а потім зніміть кришку - редуктор (9).
- Обережно достаньте ніж (10).
- Дистанце подрібнені продукты з чаші чоперу (11).

Чыстка
Використуйте для чистки моторного блоку пристрою не повинен перевищувати 2-х хвилин, з подальшою перервою не менше 5 хвилин. Недотримання вказаних інтервалів часу роботи може призвести до пошкодження електродвигуна і пошкодження споживача права на гарантійний ремонт приладу.

Всі інші змінені частини можна мити в посудомийній машині. Після обробки солених або кислих продуктів бажано одразу ополоснути ніж (10).

При переробці продуктів з сиблиними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або столового буряка) насадки можуть пофарбуватись, перед тим як помістити їх в посудомийну машину протріть насадки тканиною, змоченою розчином маслам.

Важная інфармацыя

Дадзенае ўсталяванне не прызначана для прафесійнага выкарыстоўвання. Максимальна дапуасна час непрыпынанага выкарыстоўвання ўсталявання не павянен павышаць 2-х хвілін, з наступным перапынкам не меней 5 хвілін. Нотрымання ўказаных інтэрвалаў часу выкарыстання можа прывесці да пашкоджання электродвигатэра і пашчэджання спажывача права на гарантыйны ремонт прыбора.

Выкарыстоўванне ручнога блэндэра

Ручны блэндэр вельмі добра падыходзіць для прыгатавання соусав, супаў, майонезаў, для прыгатавання дзіцячага харчування, а таксама для змішвання напоіў або коктейляў.

Выбар хуткасці работы ўсталявання

Регулятарам хуткасці кручэння (4) можна ўстанавіць неабходную хуткасць кручэння насадкаў у залежнасці ад абрабатываемых прадуктаў. Чым больш выбрана хуткасць, тым хутчэй адбываеццащарчэнне насадкаў. Кнопкай (2) «TURBO» прыбор уключаецца на максімальную хуткасць кручэння.

Зборка

ПАТІНЭ-ЭДЖАННЕ: Перад зборкай устаніце, што напружана ў электрычнай сетцы адпавядае напружэнню, указанаму на корпусе прадукта.

- Перад першым выкарыстоўваннем усталявання прадэра прамываць пад праменем вады матарны блок (1), радуктар для венчыка (6), крышку - радуктар (9) вільготнай тканінай, а насадка і вмісатраі прамываць цёплай мильнай водай, апаляскачы прадэрацыя іх.
- Устанавіце насадку (5), суміштивши стрілку на насадцы і корпусе матарнага блоку (Мал. 1), і павярніце насадку супраць гадзіннікавай стрілкай да ўпора.
- Устаўце сетапаву вилку ў разетку. Блендер гатовы да выкарыстоўвання.
- Устанавіце неабходную хуткасць кручэння регулятарам (4).
- Пагрукца насадку блендера (5) у прадукты, якія вы будзеце готваць.
- Павярніце насадку блендера догору і донизу до тых пор, поки не отримаеце майонез потрібной консистенції.

Продукты	Максімальная вага парцыі для драбнення	Прыкладны час гатоваўняці
М'ясо (шматочкі товщиною 1 см.)	200 г	25 сек
Сыр (шматочкі товщиною 1 см.)	200 г	30 сек
Горіхи	200 г	45 сек
Травы	20 г	5 сек
Цибуля	200 г	15 сек
Часник	20 г	8 сек
Морква (кружэчкі товщиною 1 см.)	150 г	15 сек
Яйца, заварені накруту	2 шт	8 сек
Хліб	1 шматочок –17г	8 сек

Тэхнічныя дадзеныя

Напруга жывлення: 220-240 В – 50 Гц
Спажываная магутнасць: 700 Вт
Короткочаснае выкарыстанне: 2 хв. работы /5 хв. перерва.

Виробник залишає за собою право змінювати характэрыстыкі прыбораў без папярэдняга паведамлення.

Тэрмін службы прыладу не менш 3 гады

Гарантыя

Докладныя умовы гарантыі можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При перед'явленні будь-якої вартості протягом терміну дії даної гарантії автор пред'явить чек або квитанцію по покунку.

Даний вибір відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/EEC Ради Європи й розпорядженням 73/23 /EEC по низьковольтним апаратурах.

Перамашчайце венчык у час работы на гадзіннікавай стрэлцы.

Увага:
- забараняецца выкарыстоўваць венчык (7) для змешвання крутого цеста.

Вы