

ČESKÝ

ŠLEHAČ

Рорпс

- Motorový úsek
- Tlačítko zapnutí režimu TURBO
- Tlačítko zapnutí
- Možnost regulace rychlosti otáčení
- Násadka šlehač
- Reduktor metličky
- Metlička na šlehání a míchání tekutých potravin
- Odměrka
- Kryt – reduktor
- Nůž – rozměňovač
- Nádobka sekáčku
- Protisklizovací podložka

Pozorně si přečtěte celý návod na použití, předtím než začnete přístroj používat.

- Pozor: nůž-rozměňovač je velmi ostrý! Buďte opatrní při nakládání s ním!
- Vždy vyjměte přístroj ze zásuvky, pokud se chystáte ho rozebírat, nebo naprək sestavovat, před provedením jeho octění nebo pokud se chystáte ho uskladnit.
- Před prvním zapnutím přístroje se ujistěte, že napětí v zásuvce odpovídá provozovnímu napětí přístroje, které je uvedeno na jeho povrchu.
- Pokud přístroj pracuje, dbejte na to, aby se nacházeli v místě nedostupném dětem.
- Pokud přístroj pracuje, dbejte na to, aby se nacházeli v místě nedostupném dětem.
- Je zakázáno mýt motorový úsek pod proudem vody (1) a potápět ho vodu nebo do dalších kapalin (tyto části: motorček (1), reduktor metličky (6), kryt – reduktor (9)).
- Operativu přístroje nechte vyměnu napájecího kabelu smí provádět pouze specialista autorizovaného servisního střediska. Neprofesionální oprava přístroje může být nebezpečná zdraví lidí, kteří přístroj používají.
- Tento přístroj je určen k zpracování standardních objemů potravin, které se připravují v domácnostech.
- Odměrka (8) není určena k používání v mikrovlnné troubě.

Důležité upozornění

Touto přístroj není určen k profesionálnímu použití. Maximální doba jeho nepřerušovaného používání nesmí být delší než 2 minuty a poté přestávka alespoň 5 minut. Nedodržení těchto intervalů může vést k poškození elektrického motoru a zákazník ztrácí právo na opravu po garanci.

Používání ručního šlehače
Ruční šlehač se perfektně hodí k přípravě omáček, polévek, majonéz, přípravy dětské výživy a také k míchání nápojů a koktejlů.

Výběr rychlosti práce přístroje

Regulátorem rychlosti otáčení (4) můžete nastavit potřebnou rychlost otáčení motorového úseku (1) a potápět ho vodu nebo do dalších kapalin (tyto části: motorček (1), reduktor metličky (6), kryt – reduktor (9))

Sestavení
UPOZORNĚNÍ: Před sestavením se ujistěte, že vidlice napájecího kabelu není zapnutá do zásuvky.

- Před prvním použitím přístroje protřete motorový úsek (1), reduktor metliček (6), kryt – reduktoru (9) vlažnou tkáň a násadky a nádoby promyjte teplem vodou s mydlem, opláchněte a nechte vyschnout.
- Instalujte násadku (5), spojením šlepek na násadce a na povrchu motoru (Obr. 1) a otočte násadku proti směru hodinových ručiček do polohy „Zapnuto“.
- Zapněte vidlici napájecího kabelu do zásuvky. Šlehač je připraven k práci.
- Nastavte potřebnou rychlost otáčení regulátorem (4).
- Vložte násadku šlehače (5) do nádoby s potravinami, které potřebujete zpracovat, promíchat, stlačit tlačítko (3), šlehač se zapne.
- Po skončení práce s přístrojem ho vytáhněte ze zásuvky, otočte násadku (5) po směru hodinových ručiček a sundajte ji.

Ruční šlehač můžete používat i odměrku (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.

Používání metliček
Metličky použijte (7) pouze k přípravě krémů, přípravě bisquitového těsta nebo míchání hotových desертů.

- Instalujte reduktor metličky (6), spojením tubičky na reduktoru a na povrchu motoru (Obr. 2) a otočte jím proti směru hodinových ručiček nadoraz.
- Instalujte metličku (7) do reduktoru (6).
- Ponořte metličku do nádoby s potravinami a stlačte tlačítko vypínače (3), přístroj se zapne.

Regulátorem (4) nastavte potřebnou rychlost otáčení násadek v závislosti od zpracovávaných potravin. Tlačítkem (2) «TURBO» se přístroj zapne na maximální rychlosti otáčení.

K dosažení nejlepšíh výsledků:

- Používejte dostatečně široké nádoby.
- Při přípravě šlehačového krému, šlehače ne více než 400 ml. ochlazených ingrediencí (používejte šlehačku s teplotou +4-8°C a s obsahem tuků ne méně než 30%).
- Nestěhejte nejednou více než 4 bílky.
- Pohybujte metličkou po směru hodinových ručiček.

Pozor:

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

Používání mini-sekáčku

Mini-sekáček je určen k rozmělnění masa, sýru, cibule, bylin, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandli a ovoce.

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

Než začnete rozměňovat:

- Natřete maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev (zhruba stejné velikosti) na kousky.
- Odstraňte z bylin stonky a ořechy zbavte skořápky.
- Odstraňte kosti, žlá a chrupavky z masa.
- K dosažení ideálních výsledků se řiďte údaji, které jsou uvedeny v tabulce.

Rozmělnění

Pozor: nůž je velmi ostrý! Vždy držte nůž za vrtchní plastovou rukojeť.

- Instalujte nůž (10) na osu nádoby sekáčk-paprří (1). Vždy používejte podložku (12), pouzre z protisklizovouto podložkou (12).
- Vložte potraviny do nádoby sekáčku (11).
- Instalujte kryt – reduktor (9) na nádoby (11).
- Instalujte motorek (1) na kryt – reduktor (9), spojením šlepek na násadce i povrchu motoru (Obr. 3), a otočte jím po směru hodinových ručiček nadoraz.
- Stlačte tlačítko zapnutí (3). V průběhu práce přidržujte motorek (1) jednou rukou a nádoby sekáčku (11) - druhou.
- Po skončení práce otočte motorek (1), jeho otočením proti směru hodinových ručiček a poté sundajte kryt – reduktor(9).
- Opatrně vyndajte nůž (10).
- Vyměte rozmělněné potraviny z nádoby sekáčku (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 potápět je do vody. Všechny ostatní směnné části je možné mýt v myčce nádoby. Po zpracování slaných nebo kyselých potravin doporučujeme ihned opláchnout nůž (10).

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

Příklady přípravy potravin
Majonéza (při použití násadky šlehač (5))
200-250 ml rostlinného oleje
1 vejce (žloutek a bílek)
1 lžička citronové šťávy nebo octa
Sůl a pepř dle potřeby

Viděte všechny potřebné ingredienty do odměrky v pořadí, uvedeném výše. Vložte násadku šlehač (5) do směsi potravin (do dna nádoby). Zapněte šlehač a počkejte než se rostlinný olej promění v emulzi. Poté, ne vypínaje přístroj, pomalu pohybujte násadkou (5) hasič nahoru a dolů do té doby, než vezmíete majonéza potřebné konzistence.

Návod na zpracování potravin s pomocí mini-sekáčku:

Potravinu	Maximální hmotnost porce k rozmělnění	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.
Vejce (nářdro	2 ks.	8 sek.
Chleba	1 krajč.–17g.	8 sek.

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

Výrobce si vyhrazuje právo změnit charakteristické přístroje bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje min. 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 nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР

Опис

- Моторний блок
- Кнопка увімкнення режиму TURBO
- Кнопка увімкнення
- Регулятор швидкості обертання
- Насадка блендер
- Редуктор вінчика
- Вінчик для збивання і змішування рідких продуктів
- Мірна склянка
- Кришка – редуктор
- Ніж-подрібновач
- Чащу чоперу
- Протигризовий килемець

Уваго! Забороняється використовувати вінчик (7) для змішування крутого тіста.

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

Уваго: Забороняється подрібнювати дуже тверді продукти, такі як мускатні орішки, 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, жилаї і крихіт з м'яса.

Для досягнення оптимальних результатів скористайтеся 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 лопат.
- Забаряючі компоненти під струменем води моторний блок (1), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (1), редуктор вінчика (6), кришку – редуктор (9).
- Ремонт пристрою або зміна мережевого шнурка і повністю заводськи тільки спеціалістами авторизованого сервісного центру. Некаваліфікований ремонт може створити серйозну загрозу для користувача.
- Під час роботи пристрій повинен розташовуватися в місці, недоступному для дітей.
- Встановіть ніж (10) на вісь чоперу (11), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (1), редуктор вінчика (6), кришку – редуктор (9).
- Встановіть кришку – редуктор (9) на чашу (11).
- Вставте моторний блок (1) в кришку – редуктор (9), сумістивши стрілки на насадці і корпусі мотору (9).
- 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 дітничого харчування, а також для змішування напоїв або коктейлів.

Вибір швидкості роботи пристрою

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

Збирання

Попередження: Перед збиранням переконайтесь, що вілник мережевого шнурка не вставлена в розетку.

- Перед першим використанням пристрою очищте моторний блок (1), редуктор для вінчика (6), кришку – редуктор (9) вологою тканиною, а насадки і елности промийте теплою мильною водою, ополосніть і просушіть їх.
- Встановіть насадку (5), сумістивши стрілки на насадці і корпусі моторного блоку (Рис. 1), і поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору.
- Вставте вінчик (7) в редуктор (6).
- Встановіть необхідну швидкість обертання регулятором (4).
- занурте насадку блендера (5) в продукти, які ви хочете подрібнити або перемішати, і натисіть 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 ослиною (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 вінчика

Використуйте вінчик (7) тільки для збивання кремів, приготування бісквітного тіста або перемішування овсяних каш.

- Встановіть редуктор вінчика (6), сумістивши стрілки на редукторі і корпусі моторного блоку (Рис. 2), і поверніть його проти годинникової стрілки до упору,
- Вставте вінчик (7) в редуктор (6).
- Опустіть вінчик в посуду з продуктами і натисіть кнопку вимикача (3) для увімкнення пристрою. Регулятором (4) встановіть необхідну швидкість обертання насадок залежно від продуктів, що обробляються.
- Кнопкою (2) «TURBO» прилад вмикається на максимальну швидкість обертання.

Для досягнення хороших результатів:

- Використуйте широку посуду.
- При приготування вершкового крему збивайте не більше 400 мл охолоджених компонентів (використуйте вершки з температурою +4-8°C і вмістом жиру не менше 30%).
- Збивайте одночасно не більше 4 яєчних білків.
- Перемішайте вінчик під час роботи за годинниковою стрілкою.

БЕЛАРУСЬКІ

БЛЭНДЭРНЫ НАБОР

Апісанне

- Маторны блок
- Кнопка ўвключэння рэжыма TURBO
- Кнопка ўвключэння
- Рэгулятар хуткасці кручэння
- Насадка блендэр
- Рэдуктар вінчыка
- Венчык для ўзбівання і змешвання вадуш прадуктаў
- Мярны стакан
- Крышка – рэдуктар
- Нож-драблявічык
- Чаща чоперы
- Супрацьслізгалыны дыван

Уважліва і панаўсак працягчыце дадзенае рукаводстванаперадчачымавыкарыстоўвання ўсталявання.

- Увага: забараняецца выкарыстоўваць венчык (7) для змешвання крутога цеста.
- Выкарыстоўванне міні-чопера**
Міні-чопер прымяняецца для драбнення мяса, сыра, шчыбу, ароматных трав, часніку, морквы, грэцкіх горшч, мигдалю, фруктаў.
- Увага:** Забараняецца драбніць вельмі шэрдзкія прадукты, такія як мускатныя арэхі, зерны кавы і злакі.

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, жиля і крихіт з м'яса.
- Для досягнення оптимальних результатів скористайтеся 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 лопат.
- Забаряючі компоненти під струменем води моторний блок (1), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (1), редуктор вінчика (6), кришку – редуктор (9).
- Ремонт пристрою або зміна мережевого шнурка і повністю заводськи тільки спеціалістами авторизованого сервісного центру. Некаваліфікований ремонт може створити серйозну загрозу для користувача.
- Під час роботи пристрій повинен розташовуватися в місці, недоступному для дітей.
- Встановіть ніж (10) на вісь чоперу (11), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (1), редуктор вінчика (6), кришку – редуктор (9).
- Встановіть кришку – редуктор (9) на чашу (11).
- Вставте моторний блок (1) в кришку – редуктор (9), сумістивши стрілки на насадці і корпусі мотору (9).
- 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).

Важная информация

Дадзенае ўсталяванне не прызначана для прафесійнага выкарыстоўвання. Максимальна дапуасна час непрыпытанага выкарыстоўвання ўсталявання не павінен павышаць 2-х хвілін, з наступным перапынкам не меней 5 хвілін. Нотрымання ўказаных інтэрвалаў часу выкарыстоўвання можа прывесці да пашкоджэння электродвигуна і пашкоджэння спажывача права на гарантыйны ремонт прыбора.

Всі інші змянічы часткі можна мити в посуднай машыні. Пасля апрабкі саленых або кіслых прадуктаў бажаню одразу ополоснуці ніж (10).

Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі кіслымі якасцімі (напрыклад, морквы ці буркаў) насадкі могуць афарбаватіся, перад тим як помісціці іх в посуднай машыну протрыці насадкі тканіною, змяючыю раслінным маслам.

Важная информация

Дадзенае ўсталяванне не прызначана для прафесійнага выкарыстоўвання. Максимальна дапуасна час непрыпытанага выкарыстоўвання ўсталявання не павінен павышаць 2-х хвілін, з наступным перапынкам не меней 5 хвілін. Нотрымання ўказаных інтэрвалаў часу выкарыстоўвання можа прывесці да пашкоджэння электродвигуна і пашкоджэння спажывача права на гарантыйны ремонт прыбора.

Важная информация

Всі інші змянічы часткі можна мити в посуднай машыні. Пасля апрабкі саленых або кіслых прадуктаў бажаню одразу ополоснуці ніж (10).

Продукты	Максимальная вага порций для подрібнення	Прыблізны час гатоваення
М'ясо (шматочкі товсціною 1 см.)	200 г.	25 сек.
Сыр (шматочкі товсціною 1 см.)	200 г.	30 сек.
Орэхы	200 г.	45 сек.
Травы	20 г.	5 сек.
Цибуля	200 г.	15 сек.
Часнік	20 г.	8 сек.
Морква (кружкі товсціною 1 см.)	150 г	15 сек.
Яйца, зварены накруту	2 шт.	8 сек.
Хлеб	1 шматочок –17г.	8 сек.

Тэхнічныя даныя
Напружта жылення: 220-240 В – 50 Гц
Служына потужнасць: 700 Вт
Короткачаснае выкарыстанне: 2 хв. работы /5 хв. перерва.

Віробнік залічыла за сабою право змяняаці характарыстыкі прыбора без папярэдняга павадамянення.

Тэрмін службы прыладу не менш 3-х років

Гарантыя

Докладны ўмовы гарантыі можна атрымаці в дылера, што продан дапу апаратуру. Пры перад'явленні будзь-якой варты прэтязгом тэрміну ді даной гарантыі вераці прад'явіці чек або квітанцыю по покунку.

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

Для досягнення добрих результатів:

- Выкарыстоўвайце шырокую посуду.
- Пры прыгатаванні сліваванага крэма ўзбівайце не болей 400 мл ахаладжаных кампанентаў (выкарыстоўвайце спілку з тэмпературай +4-8°C і з утрыманнем жырч не меней 30%).
- Узбівайце адначасова не болей 4 вичных біялкоў.

ЎЗБЕК

БЛЕНДЕР

Хавфсизлик борасидаги муҳим курساتмалар
Шикастланиши 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 қийиздин мосламалар, маслалан, газ ва электр пилталари яқинида ишлатманг.

Шаҳсий хавфсизлик

- Тозалаш ва ўрнатмаларини ечишдан олдин жиҳозни электр тоқидан узиб қўйинг.
- Жиҳознинг айланганидан қисмларига қўл теккизманг. Пичоқлар айланганидан зонага сони ёки қийим чети тегиб кетишидан сақланг
- Айланганидан пичоқ электр кабелига тегиб кетишига йўл қўйманг.
- МЕТАЛЛ ПИЧОҚЛАРИ ИШЛАТГАНДА АЙНИҚАСИ ЭҶТИЁЕТ БЎЛИНГ, НИМАГАКИ УЛАР ЖУДА УТКИР.
- Пичоқ блендера турган вақтда уни ювиш тақиқланади. Уни олдин ечиб олинг.
- Агар овқат қилиш билан банд бўлиб турган бўлсангиз блендерни ишлатманг.
- Электра уланган жиҳозни қаровсиз ташлаб кетманг.

Болаларнинг хавфсизлиги

- Болаларга блендерни ишлатишга рухсат берманг.
- Овқат пийшаётганда ва маийий жиҳозлар ишлатилаётганда болаларни ошонада қаровсиз қолдирманг.
- Жиҳозни ўзлари ишлатганда қандай хавф бўлиши мумкинлигини болаларга яхшилаб тушутиринг.
- Болаларнинг қўллари етмайдиган жойларга қўйилган жиҳозлар томонга чиққанда улар жороҳат олишлари мумкинлигини болаларга айтиб қўйинг.

Хавфсизлик қоидалари

- Ёнинч қимаслик, тоқ умраслиги ва лат емаслик учун электра уланадиган кабел, унинг вилкасини ёки блендерни сувга қолманг.
- Электр кабели ёки вилкаси лат еган жиҳозни ишлатманг. Агар иш вақтида қандайдир носозлик юборсангиз ёки бирор бир сабаб билан шикастланган бўлса ҳам уни ишлатманг.
- Жиҳозни қисмларга бўлманг ва уни ўзингиз тўъмирланмг. Бунинг учун ваколатли сервис вилкасини ёки блендерни сувга қолманг.
- Электр кабели ёки вилкаси лат еган жиҳозни ишлатманг. Агар иш вақтида қандайдир носозлик юзаса келса, жиҳозни тушуриб юборсангиз ёки бирор бир сабаб билан шикастланган бўлса ҳам уни ишлатманг.