

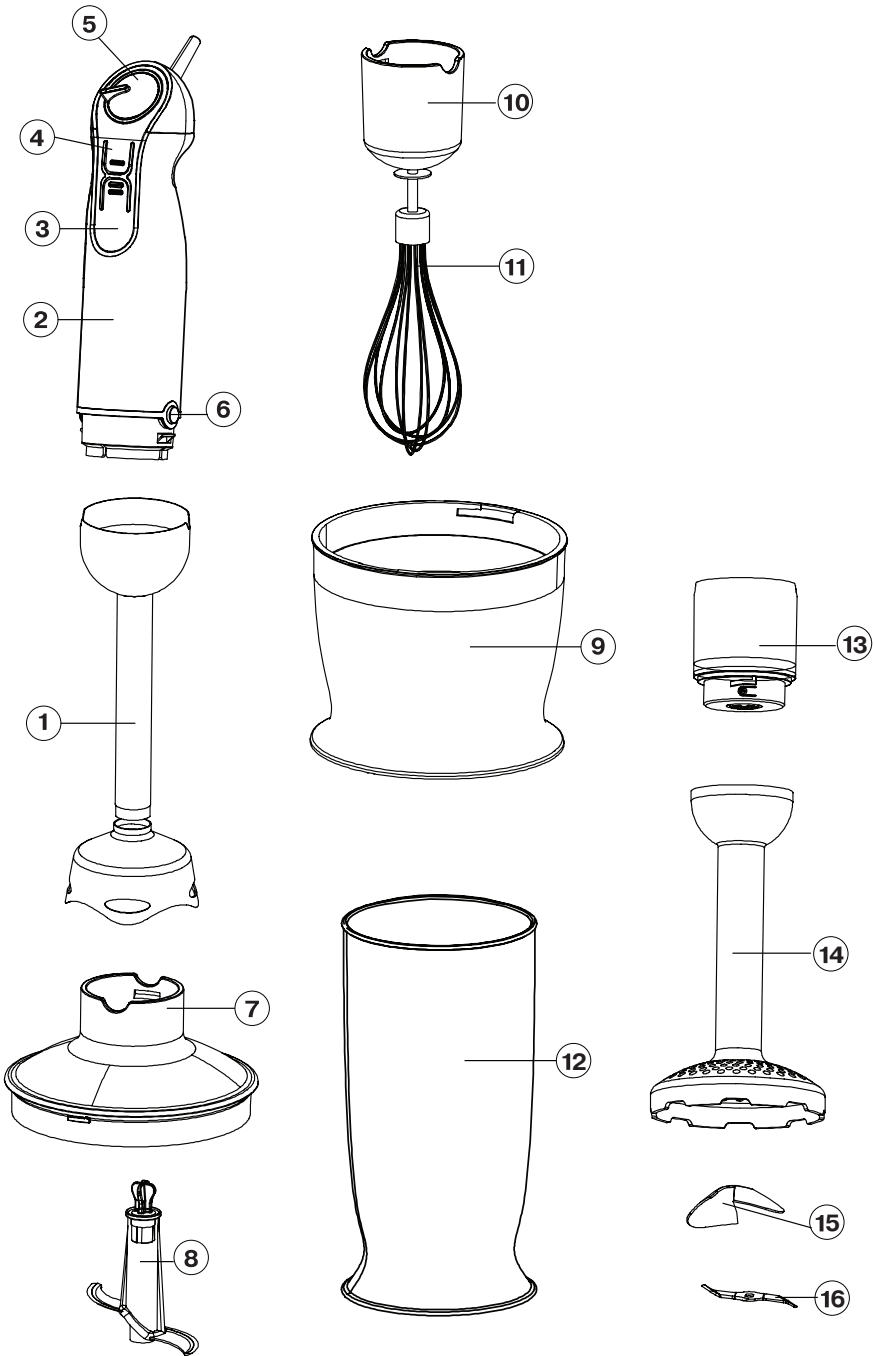
VT-1469 W

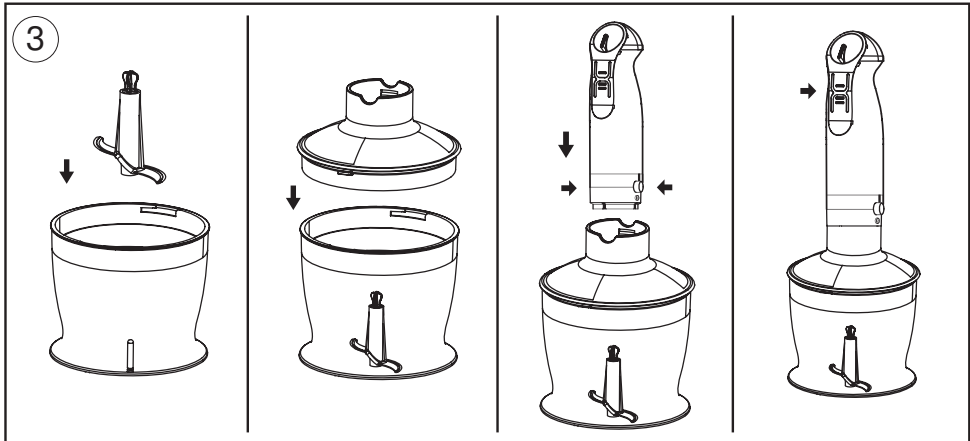
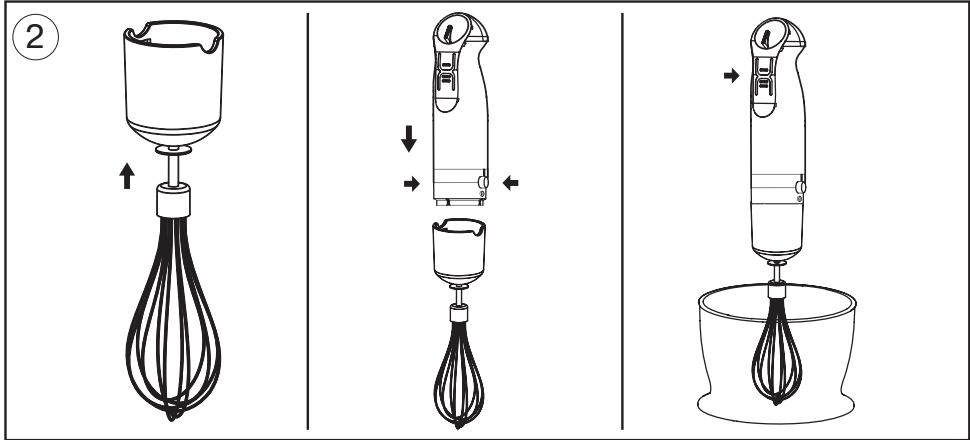
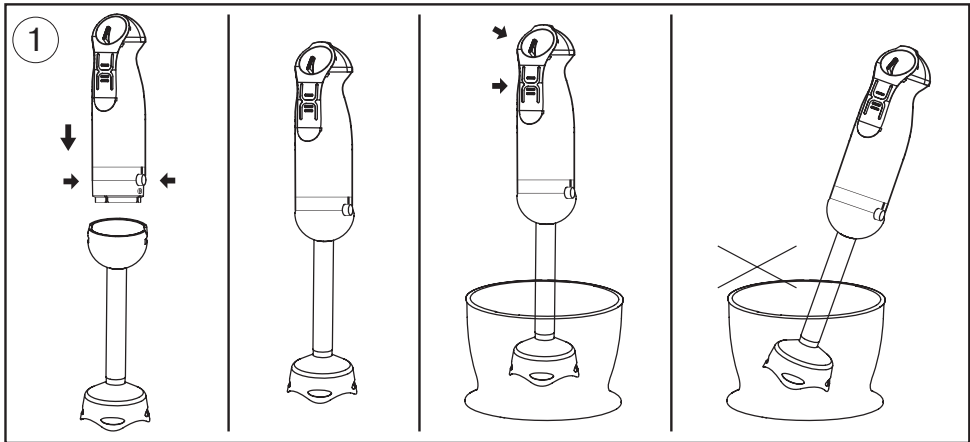
Блендерный набор

Hand blender set

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	8
RUS Инструкция по эксплуатации	14
KZ Пайдалану нұсқасы	19
RO/MD Instrucțiune de exploatare	24
CZ Návod k použití	29
UA Інструкція з експлуатації	34
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	39
UZ Foydalanish qoidalari	44





ENGLISH

HAND BLENDER SET

Description

1. Detachable blender attachment
2. Motor unit
3. Maximal speed button “II”
4. ON button “I”
5. Attachment rotation speed control (1—5)
6. Attachment lock buttons
7. Geared lid
8. Chopping knife
9. Chopper bowl
10. Whisk gear
11. Whisk for beating/mixing liquid products
12. Measuring cup
13. Mash making attachment gear
14. Mash making attachment
15. Mash making attachment paddle
16. Paddle clamp

SAFETY MEASURES

Before using the unit, read these instructions carefully. Keep these instructions for future reference.

Use the unit only for intended purposes, as it is stated in this manual. Mishandling the unit can lead to its breakage and cause harm to the user or damage to his/her property.

- Before using the unit for the first time, make sure that electricity supply corresponds to the voltage of current specified on the unit housing.
- The blender set allows quick and effective operation, but continuous operation time should not exceed 1 minute while using blender or mash making attachment and 20-30 seconds while chopping products in mini-chopper. Make at least a two-minute interval between operation cycles.
- Do not run the unit unloaded.
- Before using the blender or mash making attachment, cool down hot products.
- Do not use the unit outdoors.
- Use only the attachments supplied with the unit.
- Before using the unit for the first time wash all the removable details that will contact with food thoroughly.
- Before using the unit, make sure that all the parts are set properly.
- Place the chopper bowl on a flat, stable surface.

- Food products should be put into the chopper bowl before switching the unit on.
 - Do not overfill the chopper bowl with products and watch the level of liquids.
 - The chopping knife blades are very sharp and dangerous. Handle them very carefully!
 - If rotation of the chopping knife appears hindered, unplug the unit and carefully remove food, that prevents blade rotation.
 - Remove food and pour out liquids from the chopper bowl only after complete stop of knife rotation.
 - Do not touch the rotating parts of the unit. Do not allow hair or clothes edges get into rotating zone of blender or mash making attachment.
 - Never leave the operating unit unattended.
 - Always unplug the unit before cleaning or if you do not use it.
 - Do not use the unit near hot surfaces (gas or electric stove, oven).
 - Provide that the power cord does not touch sharp edges of furniture and hot surfaces.
 - Do not pull the power cord and do not twist it.
 - Do not touch the plug with wet hands.
 - Do not use the unit if the power cord is damaged.
 - Do not try to repair the unit by yourself. If there are any damages in the unit, apply to the authorized service center.
 - In order to avoid risk of electric shock or fire, do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids. If the unit was dropped into water:
 - do not touch water;
 - unplug the unit immediately, only then you can take the unit out of water;
 - apply to the authorized service center for testing and repairing the unit.
 - For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.
- Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or film. **Danger of suffocation!**
- Do not allow children to use the unit as a toy.
 - Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
 - This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions by a person who is responsible for their safety on safety measures and information about danger that can be caused by improper usage of the unit.

THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY

BEFORE USING THE UNIT

Note:

- In case of unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.
- Before using the unit, wash the chopping knife (8), the chopper bowl (9), the whisk (11) and the measuring cup (12) with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry them.
- Do not immerse blender attachment (1) and mash making attachment (14) into water entirely, wash them under water jet, provided that no water gets inside the attachment.
- Wipe the motor unit (2), geared lid (7), whisk gear (10) and mash making attachment gear (13) with a soft slightly damp cloth.

Attention!

- Do not immerse the motor unit (2), geared lid (7), whisk gear (10), mash making attachment gear (13), power cord and power plug into water or any other liquids.
- Do not put the attachments and bowl in a dish washing machine.

Selection of attachment rotation speed

- Change the attachment rotation speed using the speed control (5). Press and hold "I" button (4), select the the required rotation speed by turning the speed control (5).
- For operation at the maximal rotation speed, press and hold the (3) "II" button.

Continuous operation time

Continuous operation time of attachments (1, 11, 14) should not exceed 1 minute. Continuous operation time of mini-chopper (9) should not exceed 20-30 seconds. Make at least a two-minute interval between operation cycles.

USING THE BLENDER ATTACHMENT (pic. 1).

WARNING:

- Before assembling make sure that the power plug is not inserted into the socket.
- To install the blender attachment (1) press the attachment lock buttons (6) simultaneously and insert the blender attachment (1) into the motor unit (2) then release the lock

buttons (6) and make sure that the attachment is firmly locked.

- Insert the plug into the socket.
- Immerse the blender attachment (1) into the bowl with products, that you want to chop/mix; you can use the measuring cup (12) for it.
- Select the required attachment rotation speed by pressing and holding button «I» (4) or «II» (3).

Note:

- Food products should be put into the bowl before switching the unit on.
- Before starting to chop/mix, we recommend to peel fruit, remove inedible parts, such as kernels, and cut fruit into 2x2 cm cubes.
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket and remove the attachment (1) by pressing the buttons (6) simultaneously.

Attention!

- Do not remove the blender attachment (1) during blender operation.
- To avoid damage of blades, do not process too hard products such as cereals, rice, spices, coffee beans, ice, cheese, frozen food.
- If the products are difficult to process add some water.

USING THE WHISK (pic. 2).

Use the whisk attachment (11) only to make cream, biscuit dough or mixing ready desserts.

WARNING:

- Before assembling make sure that the power plug is not inserted into the socket.
- Insert the whisk (11) into the gear (10).
- Press the attachment lock buttons (6) simultaneously and insert the whisk gear (10) into the motor unit (2), release the lock buttons (6), make sure that the gear is firmly locked.
- Insert the plug into the socket.
- Put the whisk (11) into the bowl with products.
- Select the required whisk rotation speed by pressing and holding button «I» (4) or «II» (3).
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket, disconnect the whisk (11) from the gear (10) and remove the gear (10) from the motor unit (2) by pressing buttons (6) simultaneously.

Attention!

- Do not use the whisk (11) to make tight dough.

ENGLISH

- Food products should be put into the bowl before switching the unit on.

USING THE MINI-CHOPPER(pic. 3).

The mini-chopper is used to chop meat, onion, herbs, garlic, vegetables and fruit.

Attention!

- Do not chop very hard products, such as nuts, coffee beans and cereals.

Before you start chopping:

- Remove bones, sinews and cartilage from meat.
- Cut meat, onion, garlic, carrot etc. in approximately equal slices.
- Remove stems when chopping greens.

To achieve the best results refer to the table below.

Product type	Weight	Approximate processing time
Meat (1 cm slices)	300 g	15 sec.
Greens	50 g	10 sec.
Bread	80 g	5 sec.
Soft fruit	200 g	6 sec.

Chopping

Caution: the knife is very sharp! Always hold the knife by the upper plastic end.

- Remove the plastic protective device from the blades (8), set the knife (8) on the axis of chopper bowl (9), slightly press the knife and turn it approximately towards 90° to lock it on the axis.
- Put the products into the chopper bowl (9).
- Place the geared lid (7) on the bowl (9) rotating it clockwise until bumping.
- Press the attachment lock buttons (6) simultaneously and insert the motor unit (2) into the geared lid (7), release the buttons (6) and make sure that the motor unit (2) is firmly locked.
- Select the required chopping knife rotation speed by pressing and holding button «I» (4) or «II» (3).
- During operation hold the motor unit (2) with one hand and the chopper bowl (9) with another hand.

- After usage disconnect the motor unit (2) by pressing buttons (6) simultaneously.
- Turn the geared lid (7) counterclockwise and remove it.
- Carefully remove the knife (8), if you cannot remove the knife turn it approximately towards 90° to release from the lock.
- Take the chopped products out of the chopper bowl (9).

Attention! Strictly follow the described sequence of operations.

MASH MAKING

Attention!

- Use the attachment (14) to mash boiled potatoes, carrot or other vegetables.
- It is recommended to use mealy sorts of potato for making mash.
- Do not immerse mash making attachment into the boiling liquids, e.g. while cooking soup.

- Press the attachment lock buttons (6) on the motor unit (2) simultaneously and install the gear (13), release the buttons (6) and make sure that the gear (13) is firmly locked.
- Place the mash making attachment (14) on the motor unit (13) turn the attachment(14) clockwise until bumping.
- Insert the plug into the socket.
- Peel potatoes and cut it into 2x2 cm cubes.
- Boil potatoes until they are ready and pour out water.
- Immerse the mash making attachment (14) into warm boiled potatoes.
- Press and hold the maximal rotation speed (3) "II" button.
- Move mash making attachment (14) upwards and downwards, gradually adding milk and butter; add salt to your taste. Maximal continuous operation time with the attachment (14) should not exceed 1 minute.
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket.
- Remove the attachment (14) turning it counterclockwise then remove the gear (13), pressing the buttons (6) simultaneously.

CLEANING

ATTENTION! The blades of the chopping knife (8) are very sharp and dangerous. Handle the knife (8) very carefully!

- Unplug the unit before cleaning.
- Remove the attachments.
- Use a slightly damp cloth to clean the motor unit (2) and the gears (7, 10, 13).
- Do not immerse blender attachment (1) and mash making attachment (14) into water entirely, wash them under water jet, provided that no water gets inside the attachment.
- After processing of salty and sour products it is necessary to rinse the knife (8), blender attachment (1) and mash making attachment paddle (15) with water.
- While processing food products with strong dyeing properties (for instance carrot or beet-root) the bowls or attachments can get colored, wipe the attachments or bowls with a cloth, dampened in vegetable oil.
- Wash the attachments (8, 11), the chopper bowl (9) and bowl (12) in warm soapy water, rinse and dry them.
- The mash making attachment (14) is provided with removable paddles (15) for easy cleaning. Hold the attachment (14) pointing paddles towards yourself, unscrew the clamp (16) carefully turning it clockwise (left thread) and remove paddles (15), wash them, wash the attachment (14) provided that no detergent solution gets inside the attachment. Dry and assemble the attachment (14), install the paddles (15) and lock them with the clamp (16), turning it counterclockwise (left thread).

DO NOT IMMERSE THE MOTOR UNIT (2) AND THE GEARS (7, 10, 13) INTO ANY LIQUIDS, DO NOT WASH THEM UNDER WATER JET OR IN A DISH WASHING MACHINE.

Cooking examples

Mayonnaise

Use the blender attachment (1) to make mayonnaise

200-250 ml vegetable oil

1 egg (yolk and white)

1 tbs. of lemon juice or vinegar

Salt and pepper to your taste

Put all the ingredients into the measuring cup (12) according to the order mentioned above. Immerse the blender attachment (1) into the cup (till the bottom). Switch on the blender at the

maximal rotation speed by pressing and holding the (3) «I» button, and wait till vegetable oil becomes an emulsion.

Then, without switching off the unit, slowly move the blender attachment (1) upwards and downwards, until you get mayonnaise of the desired consistency.

STORAGE

- Clean and dry the unit thoroughly before taking it away for storage.
- Do not wind the power cord around the motor unit.
- Keep the blender set away from children in a dry cool place.

DELIVERY SET

Motor unit – 1 pc.

Blender attachment – 1 pc.

Geared lid – 1 pc.

Chopping knife – 1 pc.

Chopper bowl – 1 pc.

Whisk gear – 1 pc.

Whisk – 1 pc.

Mash making attachment gear - 1 pc.

Mash making attachment – 1 pc.

Measuring cup – 1 pc.

Instruction manual – 1 pc.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240 V ~ 50/60Hz

Power consumption: 800 W

The manufacturer preserves the right to change the specifications of the unit without a preliminary notification.

Service life of the unit is 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)

DEUTSCH

STABMIXER-SET

Beschreibung

1. Abnehmbarer Stabmixeraufsatz
2. Motoreinheit
3. Taste der maximalen Geschwindigkeit «II»
4. Einschalttaste «I»
5. Regler der Aufsatzdrehgeschwindigkeit (1-5)
6. Halterungstasten
7. Getriebedeckel
8. Zerkleinerungsmesser
9. Zerkleinerungsbehälter
10. Schlagbesengetriebe
11. Schlagbesen fürs Schlagen/Mischen von flüssigen Nahrungsmitteln
12. Messbecher
13. Püree-Aufsatzgetriebe
14. Püreeaufsatz
15. Püree-Aufsatzflügel
16. Flügelhalterung

SICHERHEITSMABNAHMEN

Vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie diese Betriebsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese für weitere Referenz auf.

Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Nicht ordnungsgemäße Nutzung des Geräts kann zu seiner Störung führen, einen gesundheitlichen und materiellen Schaden beim Nutzer hervorrufen.

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Das Stabmixer-Set ermöglicht einen schnellen und effektiven Betrieb, die ununterbrochene Betriebsdauer soll jedoch 1 Minute bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes, des Schlagbesens und des Püreeaufsatzes und 20-30 Sekunden bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln im Mini-Zerkleinerer nicht übersteigen. Intervalle zwischen den Betriebszyklen sollen nicht weniger als 2 Minuten betragen.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- Lassen Sie heiße Nahrungsmittel vor der Nutzung des Stabmixeraufsatzes und des Püreeaufsatzes abkühlen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferumfang gehören.
- Vor der ersten Inbetriebnahme waschen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob alle abnehmbaren Ersatzteile richtig angesetzt sind.
- Stellen Sie den Zerkleinerungsbehälter auf einer ebenen stabilen Oberfläche auf.
- Legen Sie Nahrungsmittel in den Zerkleinerungsbehälter vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Es ist nicht gestattet, den Zerkleinerungsbehälter mit Nahrungsmitteln zu überlasten, beachten Sie den Füllstand der zugegebenen Flüssigkeiten.
- Schneidmesser des Zerkleinerers sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie damit vorsichtig um!
- Schalten Sie das Gerät im Falle der unvoresehenen Unterbrechung der Drehung des Zerkleinerungsmessers vom Stromnetz ab und entfernen Sie vorsichtig Nahrungsmittel, die das Messerdrehen blockieren.
- Nehmen Sie Nahrungsmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter heraus und gießen Sie Flüssigkeiten nur dann ab, wenn der Messerbetrieb komplett unterbrochen ist.
- Es ist nicht gestattet, drehende Teile des Geräts zu berühren. Lassen Sie nicht zu, dass Haare oder Kleidungskanten in den Drehbereich der Messer des Stabmixeraufsatzes und des Püreeaufsatzes gelangen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz immer ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen (Gas oder elektrischer Herd, Backofen) fern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen oder scharfe Kanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, am Netzkabel zu ziehen und ihn abzudrehen.

- Ziehen Sie nie den Netzstecker mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlag- und Brandrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist:
 - berühren Sie das Wasser nicht;
 - ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser;
 - wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Kunststofftüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

Achtung! Lassen Sie Kinder mit Kunststofftüten oder Folien nicht spielen. **Erstickungsgefahr!**

- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Besondere Vorsichtsmaßnahmen sind in den Fällen angesagt, wenn sich Kinder oder behinderte Personen während der Nutzung des Geräts in der Nähe aufhalten.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, außer wenn die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, ihnen entsprechende und verständliche Anweisungen über sichere Nutzung des Geräts und die Gefahren bei seiner falschen Nutzung gibt

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

Anmerkung:

- Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wird, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.
- Vor der Nutzung des Geräts waschen Sie das Zerkleinerungsmesser (8), den

Zerkleinerungsbehälter (9), den Schlagbesen (11), den Messbecher (12) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel.

- Es ist nicht gestattet, den Stabmixeraufsatz (1) und den Püreeaufsatz (14) völlig ins Wasser zu tauchen, waschen Sie diese nur unter dem Wasserstrahl und achten Sie darauf, dass Wasser in die Innenaushöhlungen der Aufsätze nicht eindringt.
- Wischen Sie die Motoreinheit (2), den Getriebedeckel (7), das Schlagbesengetriebe (10) und das Püree-Aufsatzgetriebe (13) mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch ab.

Achtung!

- Es ist nicht gestattet, die Motoreinheit (2), den Getriebedeckel (7), das Schlagbesengetriebe (10), das Püree-Aufsatzgetriebe (13), das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, die Aufsätze und den Behälter in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Wahl der Aufsatzdrehgeschwindigkeit

- Um die Aufsatzdrehgeschwindigkeit zu ändern, drehen Sie den Griff des Reglers (5). Drücken und halten Sie die Taste «|» (4), wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit durch das Drehen des Griffs des Reglers (5).
- Für die Maximalgeschwindigkeit drücken und halten Sie die Taste «||» (3).

Betriebsdauer

Die ununterbrochene Betriebsdauer soll 1 Minute bei der Nutzung der Aufsätzen (1, 11, 14) nicht übersteigen. Die ununterbrochene Betriebsdauer soll 20-30 Sekunden bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln im Zerkleinerungsbehälter (9) nicht übersteigen. Intervalle zwischen den Betriebszyklen sollen nicht weniger als 2 Minuten betragen.

NUTZUNG DES STABMIXERAUFSATZES (Abb. 1)

WARNUNG:

- Vergewissern Sie sich vor dem Aufbau des Geräts, dass der Stecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.

DEUTSCH

- Stellen Sie den Stabmixeraufsatz (1) auf, drücken Sie dafür die Halterungstasten (6) gleichzeitig und setzen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in die Motoreinheit (2) ein, dann lassen Sie die Tasten (6) los und vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz sicher befestigt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in einen Behälter mit Nahrungsmitteln, die Sie zerkleinern/mixen möchten, ein, dafür können Sie den Messbecher (12) benutzen.
- Wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit, drücken und halten Sie dabei die Taste «I» (4) oder «II» (3).
- Setzen Sie den Schlagbesen (11) ins Getriebe (10) auf.
- Drücken Sie die Halterungstasten (6) gleichzeitig und setzen Sie das Schlagbesengetriebe (10) in die Motoreinheit (2) ein, dann lassen Sie die Halterungstasten (6) los und vergewissern Sie sich, dass das Getriebe sicher befestigt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Schlagbesen (11) in den Behälter mit Nahrungsmitteln.
- Wählen Sie die notwendige Geschwindigkeit des Schlagbesens, drücken und halten Sie dabei die Taste «I» (4) oder «II» (3).
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab, trennen Sie den Schlagbesen (11) vom Getriebe (10) ab, nehmen Sie das Getriebe (10) von der Motoreinheit (2) ab, indem Sie die Tasten (6) gleichzeitig drücken.

Anmerkung:

- *Legen Sie Nahrungsmittel in den Behälter vor der Einschaltung des Geräts ein.*
- *Es wird empfohlen, Früchte zu schälen, alle nicht essbaren Reste, - wie z.B. Fruchtkerne - vor der Zerkleinerung/dem Mixen zu entfernen, und Früchte in ca. 2 cm große Würfel zu schneiden.*
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab, danach nehmen Sie den Stabmixeraufsatz (1) ab, indem Sie die Tasten (6) gleichzeitig drücken.

Achtung!

- *Es ist nicht gestattet, den Stabmixeraufsatz (1) während des Betriebs des Geräts abzunehmen.*
- *Um die Beschädigung von Messern des Geräts zu vermeiden, nutzen Sie es für Bearbeitung solcher harten Nahrungsmittel, wie Grützen, Reis, Gewürze, Kaffeebohnen, Eis, Käse, Gefrierlebensmittel nicht.*
- *Wenn die Nahrungsmittel schwer zu bearbeiten sind, geben Sie eine kleine Menge Wasser zu.*

NUTZUNG DES SCHLAGBESENS (Abb. 1)

Nutzen Sie den Schlagbesenaufsatz (11) nur für Cremeschlagen, Zubereitung von Biskuitteig oder Mischen von fertigen Desserts.

WARNUNG:

- *Vergewissern Sie sich vor dem Aufbau des Geräts, dass der Stecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.*

Achtung!

- *Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (11) für den festen Teig zu nutzen.*
- *Legen Sie Nahrungsmittel in den Behälter vor der Einschaltung des Geräts ein.*

NUTZUNG DES MINI-ZERKLEINERERS (Abb. 3)

Der Mini-Zerkleinerer ist für die Zerkleinerung von Fleisch, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch, Gemüse und Früchten bestimmt.

Achtung!

- *Es ist nicht gestattet, sehr harte Nahrungsmittel im Gerät zu zerkleinern, wie z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide.*

Vor der Zerkleinerung:

- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus dem Fleisch.
- Schneiden Sie Fleisch, Karotte, Zwiebel, Knoblauch usw. in gleiche Stücke.
- Entfernen Sie Stängel der Kräutern bei der Zerkleinerung des Grüns.

Um die optimalen Zerkleinerungsergebnisse zu erzielen, nutzen Sie die Angaben, die in der folgenden Tabelle angegeben sind.

Nahrungsmittel	Gewicht	Bearbeitungszeit ca.
Fleisch (in Stücken Dicke 1cm)	300 g	15 Sek.
Grüne	50 g	10 Sek.
Brot	80 g	5 Sek.
Weiche Früchte	200 g	6 Sek.

Zerkleinerung

Achtung: das Messer ist sehr scharf! Halten Sie das Messer immer am Kunststoffendstück.

- Nehmen Sie den Kunststoffschutz von den Messerklingen (8) ab und stellen Sie das Messer (8) auf die Achse des Zerkleinerungsbehälters (9) auf und drehen Sie das Messer auf etwa 90° zur Befestigung auf der Achse, indem Sie auf es leicht drücken.
- Legen Sie Nahrungsmittel in den Zerkleinerungsbehälter (9).
- Stellen Sie den Getriebedeckel (7) auf den Zerkleinerungsbehälter (9) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Drücken Sie die Halterungstasten (6) gleichzeitig und setzen Sie die Motoreinheit (2) in den Getriebedeckel (7) ein, dann lassen Sie die Halterungstasten (6) los und vergewissern Sie sich, dass die Motoreinheit (2) sicher befestigt ist.
- Wählen Sie die notwendige Geschwindigkeit des Zerkleinerungsmessers, drücken und halten Sie dafür die Taste «I» (4) oder «II» (3).
- Während des Betriebs halten Sie die Motoreinheit (2) mit einer Hand und den Zerkleinerungsbehälter (9) mit der anderen.
- Nehmen Sie die Motoreinheit (2) nach der Nutzung des Zerkleinerers ab, indem Sie die Tasten (6) gleichzeitig drücken.
- Drehen Sie das Getriebedeckel (7) entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.
- Nehmen Sie das Zerkleinerungsmesser (8) vorsichtig heraus; falls Sie das Messer nicht abnehmen können, drehen Sie es auf etwa 90°, um seine Befestigung auf der Achse zu lösen.
- Nehmen Sie zerkleinerte Nahrungsmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter (9) heraus.

Achtung! Halten Sie sich genau an den beschriebenen Wirkungsverlauf.

PÜREEZUBEREITUNG

Achtung!

- **Der Aufsatz (14) wird für Zubereitung des Pürees aus gekochten Kartoffeln, Karotte und anderen Gemüsen benutzt.**
- **Für Püreezubereitung benutzen Sie die fallenden Kartoffelsorten.**
- **Es ist nicht gestattet, den Kartoffelpüreeaufsatz in kochende Flüssigkeiten, z. B. während der Zubereitung der Suppe, zu tauchen.**
- Drücken Sie die Halterungstasten (6) auf der Motoreinheit (2) gleichzeitig und stellen Sie das Getriebe (13) auf, lassen Sie die Halterungstasten (6) los und vergewissern Sie sich, dass das Getriebe sicher befestigt ist.
- Stellen Sie den Püreeaufsatz (14) aufs Getriebe (13) auf und drehen Sie den Aufsatz (14) im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie sie in ca. 2 cm große Würfel.
- Kochen Sie die Kartoffeln fertig und gießen Sie das Wasser ab.
- Tauchen Sie den Kartoffelpüreeaufsatz (14) in warme gekochte Kartoffeln.
- Drücken Sie und halten Sie die Taste der maximalen Geschwindigkeit «II» (3).
- Bewegen Sie den Kartoffelpüreeaufsatz (14) von oben nach unten, indem Sie Milch und Butter langsam zugeben, geben Sie Salz nach Geschmack zu. Die maximale Betriebsdauer soll 1 Minute bei der Nutzung des Aufsatzes (14) nicht übersteigen.
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab.
- Nehmen Sie den Aufsatz ab (14), indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, dann nehmen Sie das Getriebe (13) ab, indem Sie die Tasten (6) gleichzeitig drücken.

DEUTSCH

REINIGUNG

ACHTUNG! Klingen des Zerkleinerungsmessers (8) sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie mit dem Zerkleinerungsmesser (8) vorsichtig um!

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Nehmen Sie Aufsätze ab.
- Nutzen Sie für die Reinigung der Motoreinheit (2) und der Getriebe (7, 10, 13) ein leicht angefeuchtetes Tuch.
- Es ist nicht gestattet, den Stabmixeraufsatz (1) und den Püreeaufsatz (14) ins Wasser zu tauchen, waschen Sie diese nur unter dem Wasserstrahl und achten Sie darauf, dass Wasser in die Innenaushöhlungen der Aufsätze nicht eindringt.
- Es wird empfohlen, das Messer (8), den Stabmixeraufsatz (1) und den Püreeaufsatzflügel (15) nach der Zerkleinerung von salzigen und saueren Nahrungsmitteln mit Wasser sofort zu spülen.
- Bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln mit starken Farbeigenschaften (z.B. Möhren oder rote Rübe) können sich die Aufsätze oder Behälter verfärben, wischen Sie die Aufsätze oder Behälter mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch.
- Waschen Sie die Aufsätze (8, 11), den Zerkleinerungsbehälter (9) und den Messbecher (12) mit dem warmen Seifenwasser, spülen Sie und trocknen Sie diese ab.
- Zur Erleichterung der Reinigung des Püreeaufsatzes sind abnehmbare Flügel (15) vorgesehen. Halten Sie den Aufsatz mit den Flügeln gegen sich, drehen Sie die Halterung (16) vorsichtig um, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Linksgewinde) und nehmen Sie die Flügel (15) ab, waschen Sie diese, waschen Sie den Aufsatz (14) ab, dabei achten Sie darauf, dass keine Waschlösung in die Innenaushöhlungen des Aufsatzes eindringt. Trocknen Sie und bauen Sie den Aufsatz (14) zusammen, stellen Sie die Flügel (15) auf und befestigen Sie diese mit der Halterung (16), indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Linksgewinde).

ES IST NICHT GESTATTET, DIE MOTOREINHEIT (2) UND GETRIEBE (7, 10, 13) IN BELIEBIGE

FLÜSSIGKEITEN ZU TAUCHEN, SOWIE UNTER DEM WASSERSTRAHL UND IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE ZU WASCHEN.

Beispiele der Zubereitung

Mayonnaise

Um Mayonnaise zu zubereiten, nutzen Sie den Stabmixeraufsatz (1)

200-250 ml Pflanzenöl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Löffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Legen Sie alle Zutaten in den Messbecher (12) nach der angegebenen Reihenfolge ein. Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) bis zum Boden ein. Schalten Sie die maximale Geschwindigkeit des Stabmixers ein, indem Sie die Taste (3) „II“ drücken und halten, warten Sie, bis das Pflanzenöl sich in die Emulsion verwandelt. Danach bewegen Sie langsam, ohne das Gerät auszuschalten, den Stabmixeraufsatz (1) von oben nach unten, bis Sie Mayonnaise der gewünschten Konsistenz bekommen.

AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, reinigen und trocknen Sie es sorgfältig.
- Wickeln Sie nie das Netzkabel um die Motoreinheit.
- Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichem Ort auf.

LIEFERUMFANG

Motoreinheit – 1 St.

Stabmixeraufsatz – 1 St.

Getriebedeckel – 1 St.

Zerkleinerungsmesser – 1 St.

Zerkleinerungsbehälter – 1 St.

Schlagbesengetriebe – 1 St.

Schlagbesen – 1 St.

Püree-Aufsatzgetriebe – 1 St.

Püreeaufsatz – 1 St.

Messbecher – 1 St.

Bedienungsanleitung – 1 St.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50/60 Hz

Aufnahmeleistung: 800 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

**Nutzungsdauer des Geräts beträgt 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.

CE Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

РУССКИЙ

БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

Описание

1. Съёмная насадка-блендер
2. Моторный блок
3. Кнопка включения максимальной скорости «I»
4. Кнопка включения «II»
5. Регулятор скорости вращения насадок (1–5)
6. Кнопки фиксации насадок
7. Крышка-редуктор
8. Нож-измельчитель
9. Чаша чоппера
10. Редуктор венчика
11. Венчик для взбивания /смешивания жидких продуктов
12. Мерный стакан
13. Редуктор насадки для приготовления пюре
14. Насадка для приготовления пюре
15. Лопатка насадки для приготовления пюре
16. Фиксатор лопатки

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для использования в качестве справочного материала.

Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Прежде чем подключить прибор к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электросети в Вашем доме.
- Блендерный набор позволяет работать быстро и эффективно, но при этом продолжительность непрерывной работы с насадкой-блендером, венчиком или насадкой для приготовления пюре не должна превышать 1 минуты, при измельчении продуктов в мини-чоппере продолжительность работы не должна превышать 20-30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее двух минут.

- Запрещается использовать устройство без нагрузки.
- Перед использованием насадки-блендера и насадки для приготовления пюре горячие продукты следует охладить.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Используйте только те принадлежности, которые входят в комплект поставки.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами.
- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь в том, что все детали установлены правильно.
- Устанавливайте чашу чоппера на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты следует помещать в чашу чоппера до включения прибора.
- Не переполняйте чашу чоппера продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.
- Режущие лезвия ножа-измельчителя очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ножом крайне осторожно!
- В случае затруднения вращения ножа-измельчителя отключите устройство от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа.
- Извлекать продукты и сливать жидкости из чаши чоппера можно только после полной остановки вращения ножа.
- Не касайтесь вращающихся частей устройства. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения ножей насадки-блендера или насадки для приготовления пюре.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Устройство должно быть отключено от электросети перед чисткой, а также в тех случаях, когда вы его не используете.
- Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей (таких как газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Не тяните за сетевой шнур и не перекручивайте его.

- Не беритесь за сетевую вилку мокрыми руками.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте корпус устройства, сетевого шнура и вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь воды;
 - немедленно отсоедините прибор от сети, и только после этого можно достать его из воды;
 - для осмотра или ремонта прибора обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. **Опасность удушья!**

- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Будьте особенно внимательны, если поблизости от работающего прибора находятся дети или лица с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Примечание:

- В случае транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Перед использованием устройства следует промыть теплой водой с нейтральным моющим средством нож-измельчитель (8), чашу чоппера (9), венчик (11) и мерный стакан (12), а затем ополоснуть их и высушить.
- Насадку-блендер (1) и насадку для приготовления пюре (14) запрещается полностью погружать в воду, промывайте их только под струей воды и не допускайте попадания воды во внутренние полости насадок.
- Моторный блок (2), крышку-редуктор (7), редуктор венчика (10) и редуктор насадки для приготовления пюре (13) протрите мягкой, слегка влажной тканью.

Внимание!

- Не погружайте моторный блок (2), крышку-редуктор (7), редуктор венчика (10) и редуктор насадки для приготовления пюре (13), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не помещайте насадки и ёмкость в посудомоечную машину.

Выбор скорости вращения насадок

- Изменение скорости вращения насадок осуществляется ручкой регулятора скорости (5). Нажмите и удерживайте кнопку «I» (4), поворотом ручки регулятора (5) установите необходимую скорость вращения насадки.
- Для работы в режиме максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку «II» (3).

Продолжительность работы

Продолжительность непрерывной работы с насадками (1, 11, 14) не должна превышать 1 минуты. При измельчении продуктов в мини-чоппере (9) продолжительность работы не должна превышать 20-30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее двух минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА (рис. 1)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед сборкой убедитесь в том, что вилка сетевого шнура отключена от электрической розетки.

РУССКИЙ

- Установите насадку-блендер (1), для этого одновременно нажмите на кнопки фиксации насадок (6) и вставьте насадку-блендер (1) в моторный блок (2), а затем опустите кнопки (6) и убедитесь в том, что насадка надежно зафиксировалась.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Погрузите насадку-блендер (1) в ёмкость с продуктами, которые вы хотите измельчить/перемешать, для этого можно использовать мерный стакан (12).
- Выберите необходимую скорость вращения насадки, нажав и удерживая кнопку «I» (4) или «II» (3).

Примечание:

- *Продукты помещаются в ёмкость до включения прибора.*
- *Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить кожуру с фруктов, удалить несъедобные части, такие как косточки, и порезать фрукты кубиками размером около 2х2 см.*
- *После завершения использования устройства извлеките сетевую вилку из электрической розетки и снимите насадку (1), одновременно нажав кнопки (6).*
- **Внимание!**
- *Запрещается снимать насадку-блендер (1) во время работы.*
- *Чтобы не повредить лезвия, не следует перерабатывать слишком твердые продукты, такие как крупы, рис, приправы, кофе, лёд, сыр, замороженные продукты.*
- *При возникновении затруднений во время переработки продуктов можно добавить некоторое количество воды.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА (рис. 2)

Используйте насадку-венчик (11) только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- *Перед сборкой убедитесь в том, что вилка сетевого шнура не вставлена в электрическую розетку.*
- Вставьте венчик (11) в редуктор (10).
- Одновременно нажмите на кнопки фиксации насадок (6) и вставьте редуктор венчика (10) в моторный блок (2), опустите

- кнопки фиксации (6), убедитесь в том, что редуктор надежно зафиксировался.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Опустите венчик (11) в посуду с продуктами.
- Выберите необходимую скорость вращения венчика, нажав и удерживая кнопку «I» (4) или «II» (3).
- После использования устройства извлеките сетевую вилку из электрической розетки, отсоедините венчик (11) от редуктора (10), снимите редуктор (10) с моторного блока (2), одновременно нажимая кнопки (6).

Внимание!

- *Запрещается использовать венчик (11) для замешивания крутого теста.*
- *Продукты помещаются в ёмкость до включения прибора.*

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ЧОППЕРА (рис. 3)

Мини-чоппер используется для измельчения мяса, лука, ароматических трав, чеснока, овощей и фруктов.

Внимание!

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

Перед тем, как начать измельчение:

- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Нарезьте мясо, лук, чеснок, морковь и т.п. кусочками примерно одинаковой величины.
- При измельчении зелени удалите у трав стебли.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

Тип продукта	Вес	Примерное время готовности
Мясо (ломтики толщиной 1 см)	300 г	15 сек.
Зелень	50 г	10 сек.
Хлеб	80 г	5 сек.
Мягкие фрукты	200 г	6 сек.

Измельчение

Осторожно: нож очень острый! Всегда держите нож за пластмассовый хвостовик.

- Снимите пластиковую защиту с лезвий ножа (8), установите нож (8) на ось чаши чоппера (9) и, слегка нажав на нож, поверните его приблизительно на 90° для его фиксации на оси.
- Поместите продукты в чашу чоппера (9).
- Установите крышку-редуктор (7) на чашу (9) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Одновременно нажмите на кнопки фиксации насадок (6) и вставьте моторный блок (2) в крышку-редуктор (7), отпустите кнопки (6), убедитесь в том, что моторный блок (2) надежно зафиксировался.
- Выберите необходимую скорость вращения ножа измельчителя, нажав и удерживая кнопку «I» (4) или «II» (3).
- Во время работы держите моторный блок (2) одной рукой, а чашу чоппера (9) придерживайте другой рукой.
- После использования чоппера отсоедините моторный блок (2), одновременно нажав кнопки (6).
- Поверните крышку-редуктор (7) против часовой стрелки и снимите ее.
- Соблюдая осторожность, извлеките нож (8), если нож не вынимается, то поверните его приблизительно на 90° для выхода ножа из положения фиксации на оси.
- Извлеките измельченные продукты из чаши чоппера (9).

Внимание! Строго придерживайтесь описанной последовательности действий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЮРЕ

Внимание!

- **Насадка (14) используется для приготовления пюре из вареного картофеля, моркови или других овощей.**
- **Для приготовления пюре рекомендуется использовать картофель рассыпчатых сортов.**
- **Запрещается погружать насадку для приготовления картофельного пюре в кипящие жидкости, например, во время приготовления супа.**
- На моторном блоке (2) одновременно нажмите на кнопки фиксации насадок

- (6) и установите редуктор (13), отпустите кнопки (6), убедитесь в том, что редуктор (13) надежно зафиксировался.
- Установите насадку для пюре (14) на редуктор (13), поверните насадку (14) по часовой стрелке до упора.
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Очистите картофель и порежьте на кубики размером приблизительно 2x2 см.
- Отварите картофель до готовности и слейте воду.
- Опустите насадку для картофельного пюре (14) в теплый отваренный картофель.
- Нажмите и удерживайте кнопку работы на максимальной скорости «II» (3).
- Перемещайте насадку для картофельного пюре (14) вверх и вниз, постепенно добавляя молоко и сливочное масло, а соль добавляйте по вкусу. Максимальное время работы с насадкой (14) не более 1 минуты.
- После завершения использования устройства извлеките сетевую вилку из электрической розетки.
- Снимите насадку (14), повернув ее против часовой стрелки, затем снимите редуктор (13), одновременно нажав кнопки (6).

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Режущие лезвия ножа измельчителя (8) очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ножом (8) крайне осторожно!

- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Отсоедините насадки.
- Используйте для чистки моторного блока (2) и редукторов (7, 10, 13) слегка влажную ткань.
- Насадку-блендер (1) и насадку для приготовления пюре (14) запрещается полностью погружать в воду, промывайте их только под струей воды и не допускайте попадания воды во внутренние полости насадок.
- Сразу после обработки соленых или кислых продуктов необходимо ополоснуть водой нож (8), насадку-блендер (1) и лопатку насадки для приготовления пюре (15).

РУССКИЙ

- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свеклы) насадки или ёмкости могут окраситься, протрите насадки или ёмкости тканью, смоченной растительным маслом.
- Промойте насадки (8, 11), чашу чоппера (9) и ёмкость (12) в теплой мыльной воде, ополосните и просушите их.
- С целью облегчения чистки насадки для приготовления пюре (14) предусмотрены съёмные лопатки (15). Расположите насадку (14) лопатками к себе, соблюдая осторожность, открутите фиксатор (16), поворачивая его по часовой стрелке (левая резьба), и снимите лопатки (15), помойте их, промойте насадку (14) не допуская попадания моющего раствора во внутренние полости насадки. Просушите и соберите насадку (14), установите лопатки (15) и зафиксируйте их фиксатором (16), поворачивая его против часовой стрелки (левая резьба).

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК (2) И РЕДУКТОРЫ (7, 10, 13) В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, А ТАКЖЕ ПРОМЫВАТЬ ИХ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ ИЛИ ПОМЕЩАТЬ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.

Примеры приготовления продуктов Майонез

Для приготовления майонеза используется насадка-блендер (1).

200-250 мл растительного масла

1 яйцо (желток и белок)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в мерный стакан (12) в указанном порядке. Погрузите насадку-блендер (1) до дна ёмкости. Включите блендер на максимальную скорость вращения, нажав и удерживая кнопку «II» (3), дождитесь превращения растительного масла в эмульсию.

Затем, не выключая устройства, медленно перемещайте насадку-блендер (1) вверх и вниз до тех пор, пока не получите майонез требуемой консистенции.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать прибор на длительное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите.
- Не обматывайте моторный блок сетевым шнуром.
- Храните блендерный набор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Моторный блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Крышка-редуктор – 1 шт.
Нож-измельчитель – 1 шт.
Чаша чоппера – 1 шт.
Редуктор венчика – 1 шт.
Венчик – 1 шт.
Редуктор насадки для пюре – 1 шт.
Насадка для приготовления пюре – 1 шт.
Мерный стакан – 1 шт.
Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Потребляемая мощность: 800 Вт

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

Срок службы прибора – 3 года



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

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

БЛЕНДЕРЛІК ЖИНАҚ

Сипаттамасы

1. Шешілмелі қондырма-блендер
2. Моторлық блок
3. «II» максималды жылдамдықты іске қосу батырмасы
4. «I» іске қосу батырмасы
5. Қондырмалардың айналу жылдамдығының реттегіші (1–5)
6. Қондырмаларды бекіту батырмалары
7. Бәсеңдеткіш қақпақ
8. Ұсатқыш-пышақ
9. Чоппер тостағаны
10. Бұлғауыш бәсеңдеткіші
11. Сұйық азық-түлікті бұлғауға/араластыруға арналған бұлғауыш
12. Өлшейтін стакан
13. Езбе жасауға арналған қондырма бәсеңдеткіші
14. Езбе жасауға арналған қондырма
15. Езбе жасауға арналған қондырма қалағы
16. Қалақ бекіткіші

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр аспабын пайдалану алдында берілген нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз, және оны келешекте анықтамалық мәлімет ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

Құрылғыны берілген нұсқаулықта көзделгендей, тікелей міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз. Аспапты дұрыс пайдаланбау оның бұзылуына, пайдаланушыға немесе оның мүлкіне зиян келтіруіне әкелуі мүмкін.

- Аспапты электр желісіне қосу алдында, аспапта көрсетілген кернеу Сіздің үйіңіздің электр желісіндегі кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Блендерлік жинақ жылдам және нәтижелі жұмыс істеуге мүмкіндік береді, бірақ сонымен қатар үздіксіз жұмыс істеудің ұзақтығы қондырма-блендермен жұмыс істеген кезде 1 минуттан және мини-чопперде азық-түлікті ұсақтаған кезде 20-30 секундтан аспауы керек. Жұмыс циклдерінің арасында екі минуттан кем емес үзілістер жасаңыз.
- Құрылғыны жүктемей пайдалануға тыйым салынады.
- Қондырма-блендерді пайдаланғанда ыстық азық-түлікті суытыңыз.

- Құрылғыны үйден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін жабдықтарды пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында барлық шешілмелі бөліктерді жұмсақ жуғыш затпен жылы суда жуыңыз, шайыңыз және жақсылап кептіріңіз.
- Әрқашан жұмысты бастау алдында барлық бөлшектер дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Чоппер тостағанын тұрақты бетке орнатыңыз.
- Азық-түлік чоппер тостағанына аспап іске қосылғанға дейін салынады.
- Чоппер тостағанын азық-түлікпен асыра жүктемеңіз және құйылған сұйықтардың деңгейін қадағалаңыз.
- Ұсатқыш-пышақтың кесетін жүзі өте өткір. Пышақты аса абайлықпен пайдаланыңыз!
- Пышақтардың айналуы қиындаған жағдайда, пышақтарды бөгеттеген азық-түлікті жою алдында, құрылғыны желіден ажыратыңыз.
- Чоппер тостағанындағы азық-түлікті шығаруды және сұйықтықтарды төгуді пышақтар толық тоқтағаннан кейін жасаңыз.
- Құрылғының айналып тұрған бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз. Шаштың немесе киімнің шеттерінің қондырма-блендердің айналу аймағына тиюіне жол бермеңіз.
- Іске қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғыны тазалау алдында, сонымен қатар сіз оны пайдаланбасаңыз әрқашан құрылғыны электр жүйесінен ажыратыңыз.
- Аспапты ыстық беттердің қасында пайдаланбаңыз (газ немесе электр пеші, тандыр шкаф).
- Желілік баудың ыстық беттерге және үшкір заттарға тимеуін бақылаңыз.
- Желілік баудан тартпаңыз, оны бұрамаңыз.
- Желілік айыретікті сулы қолмен ұстамаңыз
- Аспапты бүлінген желілік баумен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге тырыспаңыз. Ақаулықтар пайда болғанда туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Тоқ соққысын болдырмау үшін блендердің моторлық бөлігін суға немесе басқа

ҚАЗАҚ

сұйықтықтарға батырмаңыз. Егер аспап суға құласа:

- суға қол тигізбеңіз;
- оны дереу желіден ажыратыңыз, тек содан кейін ғана аспапты судан алуға болады;
- оны тексеру немесе жөндеу үшін тел туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

Назар аударыңыз! Балаларға полиэтилен қаптармен немесе пленкамен ойнауға рұқсат етпеңіз. **Тұншығу қаупі бар!**

- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Егер жұмыс істеп тұрған аспаптың қасында балалар немесе мүмкіндіктері шектеулі тұлғалар болса, аса назар болыңыз.
- Берілген құрылғы балалардың немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолдануына, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның оны дұрыс пайдаланбаған кездегі пайда бола алатын қауіптер туралы оларға түсінікті нұсқаулықтар берілген болмаса арналмаған.

ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.

ЖҰМЫСҚА ӨЗІРЛЕНУ

Ескерту:

- Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдау кезінде оны бөлме температурасында әккі сағаттан кем емес уақыт ұстаңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында ұсатқыш-пышақты (8), чоплер тостағанын (9), бұлғауышты (11) және өлшейтін стаканды (12) бейтарап жуғыш затпен жылы суда жуыңыз, ал содан кейін шайыңыз және жақсылап кептіріңіз.
- Қондырма-блендерді (1) және езбе жасауға арналған қондырманы (14) толық суға салуға тыйым салынады, оларды ағын сумен ғана жуыңыз және судың қондырмалардың ішкі қуыстарына тиюіне жол бермеңіз.

- Моторлық блокты (2), бәсеңдеткіш-қақпақты (7), бұлғауыш бәсеңдеткішін (10), езбе жасауға арналған бұлғауыш бәсеңдеткішін (13) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз

Назар аударыңыз!

- Моторлық блокты (2), бәсеңдеткіш-қақпақты (7), бұлғауыш бәсеңдеткішін (10), езбе жасауға арналған бұлғауыш бәсеңдеткішін (13), желілік баудың айыртетігін және желілік бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.
- Қондырмаларды ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.

Қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдау

- Қондырмалардың айналу жылдамдығын өзгерту жылдамдық реттегішінің сабымен (5) жүзеге асырылады. «I» батырмасын (4) басып ұстап тұрыңыз, реттегіш сабын (5) бұрап қондырмалардың қажетті айналу жылдамдығын таңдаңыз.
- Максималды жылдамдық режимінде жұмыс істеу үшін «II» батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз.

Жұмыс істеу ұзақтығы

Қондырмалармен (1, 11, 14) үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 1 минуттан аспауы керек. Азық-түлікті мини-чоплерде (9) ұсақтаған кезде жұмыс істеу ұзақтығы 20-30 секундтан аспауы керек. Жұмыс циклдерінің арасында екі минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.

ҚОНДЫРМА-БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ (сур. 1)

ЕСКЕРТУ:

- Құрастыру алдында, желілік бау электрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.
- Қондырма-блендерді (1) орнатыңыз, бұл үшін қондырманы бекіту батырмаларына (6) бір уақытта басыңыз және қондырма-блендерді (1) моторлық блокқа (2) салыңыз, содан кейін батырмаларды (6) жіберіңіз және қондырма сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз.
- Сіз ұсатқыңыз/араластырғыңыз келген азық-түлігі бар ыдысқа қондырма-блендерді

- (1) салыңыз, бұл үшін өлшейтін стаканды (12) пайдалануға болады.
- Батырманы «I» (4) немесе «II» (3) басып, қондырманың қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз.

Ескерту:

- *Азық-түлік ыдысқа аспап іске қосылғанға дейін салынады.*
- *Ұсату/араластыру процесін бастау алдында, жемістердің қабығын аршу, сүйектер сияқты желінбейтін бөліктерді жою, жемістерді үлкендігі 2x2 см текшелерге турау ұсынылады.*
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз және батырмаларды (6) бір уақытта басып қондырма-блендерді (1) шешіңіз.

Назар аударыңыз!

- *Қондырма-блендерді (1) жұмыс істеу уақытында шешуге тыйым салынады.*
- *Пышақтарды бүлдірмеу үшін жарма, күріш, дәмдеуіштер, кофе, мұз, мұздатылған азық-түлік, сияқты тым қатты заттарды өңдемеңіз.*
- *При возникновении трудностей во время переработки продуктов добавьте некоторое количество жидкости.*

БҰЛҒАУЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ (сур. 2)

Бұлғауға арналған қондырманы (6) тек крем, бисквит қамырын жасауға немесе дайын десерттерді араластыруға пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ:

- *Құрастыру алдында, желілік баудың айыртетігі ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.*
- Бұлғауышты (11) бәсеңдеткішке (10) салыңыз.
- Қондырманы бекіту батырмаларына (6) бір уақытта басыңыз және қондырма-блендерді (1) моторлық блокқа (2) салыңыз, содан кейін батырмаларды (6) жіберіңіз және қондырма сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз.
- Бұлғауышты (11) азық-түлігі бар ыдысқа салыңыз.
- Сәйкес батырманы «I» (4) немесе «II» (3) басып ұстап тұрып, бұлғауыштың қажетті айналу жылдамдығын таңдаңыз.

- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, бұлғауышты (11) бәсеңдеткіштен (10) ажыратыңыз, батырмаларды (6) бір уақытта бұрап моторлық блокты (2) сағат тілі бойынша бұрап шешіңіз.

Назар аударыңыз!

- *Бұлғауышты (11) қою қамырды илеу үшін пайдалануға тыйым салынады.*
- *Азық-түлік ыдысқа аспап іске қосылғанға дейін салынады.*

МИНИ-ЧОППЕРДІ ПАЙДАЛАНУ (сур. 3)

Мини-чоппер ет, пияз, хош иісті шөптерді, сарымсақ, көкөніс және жемістерді майдалауға пайдаланылады.

Назар аударыңыз!

- Жұпар жаңғақтары сияқты, кофе жармалары және дәнді дақылдар сияқты тым қатты азық-түлікті майдалауға тыйым салынады.

Майдалауды бастау алдында:

- Еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін жойыңыз.
- Ет, пияз, сарымсақ, сөбіз және т.с.с.-ларды шамамен бірдей бөліктерге бөліңіз.
- Шөптердің сабақтарын жойыңыз.

Оптималды нәтижелерге жету үшін кестеде көрсетілген мәліметтерді пайдаланыңыз.

Азық-түлік түрі	Салмағы	Дайындалудың шамамен уақыты
Ет (қалыңдығы 1 см кесектер)	300 г.	15 секунд
Шөп	50 г.	10 секунд
Нан	80 г.	5 секунд
Жұмсақ жемістер	200 г.	6 секунд

Майдалау

Сақ болыңыз! Пышақ өте өткір! Әрқашан пышақты жоғарғы пластмасс ілмегінен ұстаңыз.

- Пышақ (8) жүзінен пластик қорғанысты шешіңіз және чоппер тостағанының осіне (9) пышақты (8) орнатыңыз, және пышаққа

ҚАЗАҚ

- сәл басып, оны өське бекіту үшін шамамен 90° бұраңыз.
 - Азық-түлікті чоппер тостағанына (9) салыңыз.
 - Бәсеңдеткіш-қақпақты (7) тостағанға (9) орнатыңыз, оны сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.
 - Қондырманы бекіту батырмаларына (6) бір уақытта басыңыз және қондырма-блендерді (1) моторлық блокқа (2) салыңыз, содан кейін батырмаларды (6) жіберіңіз және қондырма сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
 - Батырманы «I» (4) немесе «II» (3) басып, ұсатқыш-пышақтың қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз.
 - Жұмыс істеу уақытында моторлық блокты (2) бір қолыңызбен, ал чоппер тостағанын (9) басқа қолыңызбен ұстаңыз.
 - Чопперді пайдаланып болғаннан кейін батырмаларды (6) бір уақытта басып моторлық блокты (2) шешіңіз.
 - Бәсеңдеткіш қақпақты (7) сағат тіліне қарсы бұрап шешіңіз
 - Сақтықты сақтап пышақты (8) пластик іслектен ұстап шығарыңыз, егр пышақ шықпаса, оны соь бекітуінен шығару үшін шамамен 90° бұраңыз.
 - Майдаланған азық-түлікті чоппер тостағанынан (9) шығарыңыз.
- Езбеге арналған қондырманы (14) бәсеңдеткішке (13) орнатыңыз, қондырманы (14) сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.
 - Желілік айыртетікті элетр ашалығына салыңыз.
 - Картопты тазалаңыз және үлкендігі шамамен 2x2 см текшелерге тураңыз.
 - Картопты дайын болғанға дейін пісіріңіз және суын төгіңіз.
 - Картоп езбесіне арналған қондырманы (14) жылы піскен картопқа салыңыз.
 - Максималды жылдамдықта жұмыс істеу батырмасын «II» (3) басып ұстап тұрыңыз.
 - Картоп езбесіне арналған қондырманы (14) жоғары және төмен қозғаңыз, шамалыдан сүт және сары май қосып отырыңыз, ал тұзды қалауыңызша қосыңыз. Қондармамен (14) максималды жұмыс істеу уақыты 1 минуттан артық емес.
 - Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік айыртетікті элетр ашалығынан шығарыңыз.
 - Қондырманы (14) сағат тіліне қарсы бұрап, оны шешіңіз, бір уақытта батырмаларды (6) басып, бәсеңдеткішті (13) шешіңіз.

Назар аударыңыз! Сипатталған әрекеттердің кезектілігін қатаң сақтаңыз.

ЕЗБЕ ЖАСАУ

Назар аударыңыз!

- **Қондырма (14) піскен картоптан, сәбізден және басқа көкөністерден езбе жасауға пайдаланылады.**
- **Езбе жасау үшін тез үгілетін картоп сұрыптарын пайдалану ұсынылады.**
- **Картоп езбесін жасауға арналған қондырманы қайнап жатқан сұйықтықтарға, мысалы пісіп жатқан көжеге салуға тыйым салынады.**
- Моторлық блокта (2) қондырмаларды бекіту батырмаларын (6) бір уақытта басыңыз және бәсеңдеткішті (13) орнатыңыз, батырмаларды жіберіңіз және бәсеңдеткіш (13) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

ТАЗАЛАУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ұсатқыш-пышақтың (8) жүзі өте өткір және қауіп төндіреді. Пышақты (8) аса абайлап пайдаланыңыз!

- Тазалау алдында құрылғыны сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қондырмаларды ажыратыңыз.
- Моторлық блокты (2) және бәсеңдеткіштерді (7, 10, 13) тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз.
- Қондырма-блендерді (1) және езбе жасауға арналған қондырманы (14) толық суға салуға тыйым салынады, оларды ағын сумен ғана жуыңыз және судың қондырмалардың ішкі қуыстарына тиюінеи жол бермеңіз.
- Тұзды немесе қышқыл азық-түлікті өңдегенне кейін пышақты (8), қондырма-блендерді (1) және езбе жасауға арналған қалақты (15) сол уақытта сумен шаю қажет.
- Күшті бояғыш қасиеттері бар азық-түлікті (мысалы, сәбізді немесе қызылшаны) өңдеген кезде қондырмалар мен ыдыстар боялуы мүмкін, оларды өсімдік майына матырылған матамен сүртіңіз.

- Қондырмаларды (8, 11), чоппер тостағанын (9) және ыдысты (12) жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.
- Езбе жасауға арналған қондырманы (14) тазалауды жеңілдету мақсатында шешіlmелі қалақтар (15) көзделген. Қондырманы (14) қалақтарын өзіңізге қаратып орналастырыңыз. абайлықты сақтап, бекіткішті(16) сағат тілі (сол айналым) бойынша бұрап, оны бұрап алыңыз, және қалақтарды (15) шешіңіз, оларды жуыңыз, қондырманың (14) ішкі қуыстарына судың тиюіне жол бермей оны жуыңыз. Қондырманы (14) құрғатыңыз және құрастыңыз, қалақтарды (15) орнатыңыз және бекіткішті (16) сағат тіліне қарсы (сол айналым) бұрап, оларды бекітіңіз.

МОТОРЛЫҚ БЛОКТЫ (2) ЖӘНЕ БӘСЕҢДЕТКІШТЕРДІ (7, 10, 13) КЕЗ-КЕЛГЕН СҰЙЫҚТЫҚТАРҒА МАТЫРУҒА, СОНЫМЕН ҚАТАР АҒЫН СУМЕН ЖУУҒА НЕМЕСЕ ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАҒА САЛУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

**Азық-түлікті дайындаудың мысалдары
Майонез**

Майонезді жасау үшін қондырма-блендерді (1) пайдаланыңыз

200-250 мл өсімдік майы

1 жұмыртқа (сарыуыз және ақуыз)

1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке суы

Тұз және бұрыш қажетінше

Барлық құрамдас бөліктерді өлшейтін стаканға (8) көрсетілген кезекпен салыңыз. Қондырма-блендерді (6) ыдыстың түбіне дейін түсіріңіз. Блендерді батырмаға (3) басып ұстап тұрып, максималды жылдамдыққа қосыңыз, өсімдік майының эмульсияға айналуын күтіңіз. Содан кейін, құрылғыны сөндірмей, қондырма-блендерді (6) қажетті қоюлығы бар майонез алғанға дейін баяу жоғары және төмен қозғаңыз.

САҚТАУ

- Аспапты ұзақ уақытқа сақтауға қойғанға дейін, құрылғыны тазалаңыз.
- Желілік бауды моторлық блокқа орамаңыз.
- Блендерлік жинақты құрғақ, салқын, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Моторлық блок – 1 дн.

Қондырма-блендер – 1 дн.

Бәсеңдеткіш-қақпақ – 1 дн.

Ұсатқыш пышақ – 1 дн.

Чоппер тостағаны – 1 дн.

Бұлғауыш бәсеңдеткіші – 1 дн.

Бұлғауыш – 1 дн.

Езбеге арналған қондырма бәсеңдеткіші – 1 дн.

Езбе жасауға арналған қондырма – 1 дн.

Өлшейтін стакан – 1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қоректендіру кернеуі: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Максималды тұтынатын қуаты: 800 Вт

Өндіруші аспаптардың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды

Құрылғының қызмет ету мерзімі - 3 жыл

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)

ROMÂNĂ/ Moldovenească

SET BLENDER

Descriere

1. Duză-blender detașabilă
2. Bloc motor
3. Buton de conectare a vitezei maximă «II»
4. Buton de conectare «I»
5. Regulatorul vitezei de rotație a duzelor (1–5)
6. Butoane de fixare a duzelor
7. Capac-reductor
8. Cuțit pentru tocare
9. Recipientul chopperului
10. Reductorul telului
11. Tel pentru baterea/ amestecarea produselor lichide
12. Pahar cokat
13. Reductorul duzei pentru prepararea piureului
14. Duza pentru prepararea piureului
15. Spățula duzei pentru prepararea piureului
16. Fixatorul spățulei

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Înainte de a utiliza dispozitivul electric citiți cu atenție prezenta instrucțiune de exploatare și păstrați-o pentru utilizare ulterioară în calitate de material de referință.

Utilizați dispozitivul doar conform destinației sale, cum este descris în prezenta instrucțiune. Manipularea necorespunzătoare poate duce la defec-tarea dispozitivului sau cauza daune utilizatorului sau bunurilor lui.

- Înainte de a conecta dispozitivul la rețea, asigurați-vă dacă tensiunea indicată pe dispozitiv corespunde cu tensiunea din casa Dvs.
- Setul blender lucrează repede și eficient, însă timpul de funcționare continuă nu trebuie să depășească o minută la utilizarea duzei-blender, telului sau duzei pentru prepararea piureului și nu mai mult de 20-30 secunde la tocare a produselor în mini-chopper. Faceți o pauză nu mai puțin de 1 minute între ciclurile de lucru.
- Nu utilizați dispozitivul fără încărcare.
- În caz de utilizarea duzei-blender și duzei pentru prepararea piureului răciți produsele calde.
- Nu utilizați dispozitivul în afară încăperilor.
- Utilizați doar duzele incluse în setul de livrare.
- Înainte de prima utilizare a dispozitivului spălați toate piesele detașabile care vor contacta cu produse alimentare.

- Înainte de a utiliza dispozitivul, asigurați-vă ca toate piesele sunt instalate corect.
- Instalați recipientul chopperului pe o suprafață plană și stabilă.
- Plăsați produsele destinate prelucrării în recipientul chopperului înainte de a conecta dispozitivul.
- Nu supraumpleți recipientul chopperului cu produse și urmăriți nivelul lichidelor turnate în el.
- Lamele cuțitului pentru mărunțire sunt foarte ascuțite și prezintă pericol. Manipulați cu cuțitul cu atenție!
- În caz de încetinire a rotirii cuțitului pentru mărunțire deconectați dispozitivul de la rețea și îndepărtați cu atenție produsele care împiedică rotirea.
- Scoateți produsele și vărsați lichidele din recipientul chopperului doar după oprirea completă a cuțitului.
- Nu atingeți părțile rotative ale dispozitivului. Evitați pătrunderea părului sau a capetelor hainei în zona de rotire a cuțitelor duzei-blender sau duzei pentru prepararea piureului.
- Nu lăsați dispozitivul conectat fără supraveghere.
- Dispozitivul trebuie să fie deconectat de la rețea electrică înainte de a-l curăța, precum și în cazurile când nu-l utilizați.
- Nu utilizați dispozitivul în apropierea suprafețelor fierbinți (cum ar fi plită electrică sau aragaz, cuptor).
- Urmăriți că cablul de alimentare să nu se atingă de margini ascuțite ale mobilei și suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablul de alimentare și nu-l răsu-ciți.
- Nu atingeți fișa cablului de alimentare cu mâinile umede.
- Nu utilizați dispozitivul dacă cablul de alimentare este deteriorat.
- Nu încercați să reparați dispozitivul de sine stătător. În cazul apariției deficiențelor tehnice adresați-vă la un centru autorizat de service.
- Pentru a evita riscul electrocutării sau de apariție a incendiului, nu scufundați carcasa dispozitivului, cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide. Dacă dispozitivul a căzut în apă:
 - nu atingeți apa;

- deconectați imediat dispozitivul de la rețea și doar apoi puteți să-l scoateți din apă;
- adresați-vă la un centru autorizat de service pentru verificare sau reparație.
- Din motivele de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, utilizate în calitate de ambalaj fără supraveghere.

Atenție! Nu permiteți copiilor să se joace cu pungile de polietilenă sau peliculă de ambalare. **Pericol de sufocare!**

- Nu permiteți copiilor să folosească dispozitivul în calitate de jucarie.
- Fiți deosebit de precauți atunci când în apropierea dispozitivului conectat se află copii sau persoane cu dizabilități.
- Prezentul dispozitiv nu este prevăzut pentru a fi utilizat de către copii și persoane cu dizabilități. Aceștia pot utiliza dispozitivul doar în cazuri în care persoana responsabilă pentru siguranța acestora le-a explicat instrucțiunile corespunzătoare de utilizare a dispozitivului și pericolele legate de utilizarea necorespunzătoare a acestuia.

DISPOZITIVUL ESTE DESTINAT DOAR PENTRU UZ ÎN CONDITII CASNICE.

PREGĂTIREA PENTRU EXPLOATARE

Remarcă:

- În cazul transportării sau depozitării dispozitivului la o temperatură scăzută înainte de utilizare este necesar să-l mențineți la temperatura camerei timp de cel puțin două ore.
- Înainte de a utiliza dispozitivul, spălați cuțitul pentru tocare (8), recipientul chopperului (9), telul (11) și paharul cotelat (12) cu apă caldă și un detergent neutru, apoi clătiți-le și uscați-le bine.
- Nu scufundați complet duza-blender (1) și duza pentru prepararea piureului (14) în apă, clătiți-le doar sub jet de apă și nu permiteți pătrunderea apei în spațiile interioare a duzelor.
- Blocul motor (2), capacul-reductor (7), reductorul telului (10) și reductorul duzei pentru prepararea piureului (13) ștergeți cu o bucată de țesătură moale și umedă.

Atenție!

- Nu scufundați blocul motor (2), capacul-reductor (7), reductorul telului (10) și reductorul

duzei pentru prepararea piureului (13), cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau în alte lichide.

- Nu plasați duzele și vasele în masina de spălat vase.

Alegerea vitezei de rotație a duzelor

- Modificarea vitezei de rotație a duzelor se efectuează cu mînerul regulatorului vitezei (5). Apăsăți și țineți apăsat butonul «I» (4), rotind mînerul regulatorului (5) setați viteza necesară de rotație a duzei.
- Pentru a opera la viteză maximă, apăsați și țineți apăsat butonul «II» (3).

Durată de funcționare

Durată de funcționare continuă cu duzele (1, 11, 14) nu trebuie să depășească 1 minut. La tocarea produselor în mini-chopper (9) durata de funcționare nu trebuie să depășească 20-30 de secunde. Faceți o pauză nu mai puțin de 2 minute între ciclurile de lucru.

UTILIZAREA DUZEI-BLENDER (fig. 1)

AVERTIZARE:

- Înainte de asamblare, asigurați-vă că fișa cablului de alimentare este deconectată din priză electrică.
- Instalați duza-blender (1), pentru a face acest lucru apăsați simultan pe butoanele de fixare a duzelor (6) și introduceți duza-blender (1) în blocul motor (2), apoi eliberați butoanele (6) și asigurați-vă că duza este bine fixată.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Introduceți duza-blender (1) în recipientul cu produsele pe care doriți să le tocați/amestecați, pentru a face acest lucru puteți utiliza paharul cotelat (12).
- Alegeți viteza necesară de rotație a duzei, apăsând și menținând apăsat butonul «I» (4) sau «II» (3).

Remarcă:

- Produsele se introduc în recipient înainte de conectarea dispozitivului.
- Înainte de a începe procesul de tocare/amestecare curățați coaja de pe fructe, îndepărtați părțile necomestibile cum ar fi semințele și tăiați fructele în cuburi de mărimea 2x2 cm.
- După finisarea utilizării dispozitivului extrageți fișa cablului de alimentare din priză și detașați duza (1), apăsând simultan butoanele (6).

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Atenție!

- Se interzice detașarea duzei-blender (1) în timpul funcționării dispozitivului.
- Pentru a nu deteriora lamele, nu prelucrați produse extrem de dure, cum ar fi crupe, orez, condimente, cafea, gheață, cașcaval, produse congelate.
- La apariția dificultăților în timpul prelucrării produselor puteți adăuga o anumită cantitate de apă.

UTILIZAREA TELULUI (fig. 2)

Utilizați duza-tel (11) doar pentru baterea cremelor, prepararea aluatului de pandișpan, sau pentru amestecarea deserturilor gata.

AVERTIZARE:

- Înainte de asamblare, asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este pusă în priză electrică.
- Introduceți telul (11) în reductorul (10).
- Apăsăți simultan pe butoanele de fixare a duzelor (6) și introduceți reductorul telului (10) în blocul motor (2), eliberați butoanele de fixare (6), asigurați-vă că reductorul este bine fixat.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Introduceți telul (11) în vasul cu produse.
- Alegeți viteza necesară de rotație a telului, apăsând și menținând apăsat butonul «I» (4) sau «II» (3).
- După ce ați finisat utilizarea dispozitivului scoateți fișa cablului de alimentare din priză electrică, deconectați telul (11) de la reductor (10), scoateți reductorul (10) de pe blocul motor (2), apăsând simultan butoanele (6).

Atenție!

- Se interzice utilizarea telului (11) pentru frământarea aluatului vârtos.
- Produsele se introduc în recipient înainte de conectarea dispozitivului.

UTILIZAREA MINI-CHOPPERULUI (fig. 3)

Mini-chopperul se utilizează pentru tocare a cărnii, cepei, ierburilor aromatice, usturoiului, legumelor și fructelor.

Atenție!

- Se interzice tocare a produselor foarte dure, cum ar fi nuca de muscat, boabele de cafea sau cereale.

Înainte de a începe procesul de tocare:

- Înlăturați oasele, tendoanele și cartilajele din carne.
- Tăiați carnea, ceapa, usturoiul, morcovul și etc. în bucăți aproximativ egale.
- Înlăturați tulpinile ierburilor la tocare a verdețurilor.

Pentru a obține rezultatele optime utilizați datele prezentate în tabel.

Tipul produsului	Greutate	Timpu aproximativ de prelucrare
Carne (felii cu grosime de 1 cm)	300 g	15 sec
Verdeată	50 g	10 sec
Pîine	80 g	5 sec
Fructe moale	200 g	6 sec

Tocare

Atenție: cuțitul este foarte ascuțit! Țineți întotdeauna cuțitul de coada din plastic.

- Scoateți protecția din plastic de pe lamele cuțitului (8), instalați cuțitul (8) pe axa recipientului chopperului (9) și apăsând ușor pe cuțit, întoarceți-l aproximativ la 90° pentru a-l fixa pe axa.
- Introduceți produsele în recipientul chopperului (9).
- Montați capacul-reductor (7) pe recipientul (9) și rotiți-l în direcția acelor de ceasornic pînă cînd se oprește.
- Apăsăți simultan pe butoanele de fixare a duzelor (6) și introduceți blocul motor (2) în capacul-reductor (7), eliberați butoanele (6), asigurați-vă că blocul motor (2) este bine fixat.
- Alegeți viteza necesară de rotație a cuțitului pentru tocare, apăsând și menținând apăsat butonul «I» (4) sau «II» (3).
- În timpul funcționării țineți blocul motor (2) cu o mână, iar recipientul chopperului (9) rețineți cu altă mână.
- După utilizarea chopperului demontați blocul motor (2), apăsând simultan butoanele (6).
- Întoarceți capacul-reductor (7) invers acelor de ceasornic și scoateți-l.
- Respectînd precauțiile, extrageți cuțitul (8), dacă cuțitul ne se extrage, atunci întoarceți-l

aproximativ la 90° pentru a elibera cuțitul de la poziția de fixare de pe axa.

- Scoateți produsele tocate din recipientul chopperului (9).

Atenție! Respectați strict succesiunea acțiunilor descrise.

PREPARAREA PIURELUI

Atenție!

- **Duza (14) se utilizează pentru prepararea piureului din cartofi fierți, morcovi sau alte legume.**
- **Se recomandă pentru prepararea piureului utilizarea soiurilor cartofului sfârâmicios.**
- **Nu scufundați duza pentru prepararea piureului de cartofi în lichide clocotite, de exemplu, în timpul preparării supei.**
- Apăsăți simultan pe butoanele de fixare a duzelor (6) pe blocul motor (2) și instalați reductorul (13), eliberați butoanele (6), asigurați-vă că reductorul (13) este bine fixat.
- Instalați duza pentru piureua (14) pe reductorul (13), rotiți duza (14) în sensul acelor de ceasornic până când se oprește.
- Introduceți fișa cablului de alimentare în priză electrică.
- Curățați cartofii și tăiații în cuburi de mărimea aproximativ 2x2 cm.
- Fierbiți cartofii până la starea de pregătire și vărsați apa.
- Introduceți duza pentru piureua de cartofi (14) în cartofii fierți calzi.
- Apăsăți și țineți apăsat butonul de lucru la viteză maximă «I» (3).
- Mutați duza pentru piureua de cartofi (14) în sus - jos, adăugând treptat laptele și untul, adăugați sare după gust.
- Timpul de funcționare maximă cu duza (14) este nu mai mult de 1 minut.
- După ce ați terminat utilizarea dispozitivului scoateți fișa de alimentare din priză electrică.
- Scoateți duza (14), rotindu-o invers acelor de ceasornic, apoi scoateți reductorul (13), apăsând simultan butoanele (6).

CURĂȚARE

ATENȚIE! Lamele cuțitului pentru tocarea (8) sunt foarte ascuțite și prezintă pericol. Mânuiți cu cuțitul (8) cu mare atenție!

- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică.
- Detașați duzele.
- Pentru curățarea blocului motor (2) și reductoarelor (7, 10, 13) utilizați o bucată de țesătură puțin umezită.
- Nu scufundați complet în apă duza-blender (1) și duza pentru prepararea piureului (14), clătiți-le doar sub jet de apă și nu permiteți pătrunderea apei în spațiile interioare ale duzelor.
- Imediat după prelucrarea produselor sărate sau acre este necesară clătirea cu apă a cuțitului (8), duzei-blender (1) și spătulei duzei pentru prepararea piureului (15).
- În caz de prelucrare a produselor cu proprietăți puternice colorante (de exemplu, morcov sau sfeclă) duzele sau recipientele se pot colora. Pentru a le curăța, ștergeți-le cu o bucată de stofă înmuiată în ulei.
- Spălați duzele (8, 11), recipientul chopperului (9) și vasul (12) în apă caldă cu detergent, clătiți-le și uscați-le.
- În scopul de a facilita curățarea duzei pentru prepararea piureului (14) sunt prevăzute spătule detașabile (15). Așezați duza (14) cu spătulele spre sine, respectând precauțiile, scoateți fixatorul (16) rotindu-l în sensul acelor de ceasornic (filet pe stânga), și scoateți spătulele (15), spălați-le, clătiți duza (14) evitând pătrunderea soluției de spălare în spațiile interioare a duzelor. Uscați și asamblați duza (14), instalați spătulele (15) și fixați-le cu fixatorul (16), rotindu-l contra sensului acelor de ceasornic (filet pe stînga).

SE INTERZICE SCUFUNDAREA BLOCULUI MOTOR (2) ȘI A REDUCTOARELOR (7, 10, 13) ÎN ORICE FEL DE LICHIDE, PRECUM ȘI SPĂLAREA LOR SUB JET DE APĂ SAU PLASAREA LOR ÎN MASINA DE SPĂLAT VASE.

Exemple de preparare a produselor Maioneza

Pentru prepararea maionezului se utilizează duza-blender (1).

200-250 ml de ulei vegetal

1 ou (gălbenuș și albuș)

1 lingură de suc de lămâie sau oțet

Sare și piper după gust

ROMÂNĂ/ Moldovenească

Introduceți toate ingredientele în paharul cotate (12) în ordinea indicată. Scufundați duza-blender (1) până la fundul vasului. Porniți blenderul la viteza de rotație maximă, apăsând și menținând apăsat butonul «I» (3), așteptați transformarea uleiului vegetal în emulsie.

Apoi, fără a deconecta dipozitivul, mișcați încet duza-blender (1) în sus - jos până când maioneza va obține o consistență dorită.

PĂSTRARE

- Înainte de a înlătura dispozitivul pentru păstrare, curățați-l și uscați-l bine.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul blocului motor.
- Păstrați setul blender într-un loc uscat și răcoros, inaccesibil pentru copii.

SET DE LIVRARE

Bloc motor – 1 buc.
Duză-blender – 1 buc.
Capac-reductor – 1 buc.
Cuțit pentru tocare – 1buc.
Recipientul chopperului – 1 buc.
Reductorul telului – 1 buc.
Tel – 1 buc.
Reductorul duzei pentru prepararea piureului – 1 buc.

Duza pentru prepararea piureului – 1 buc.
Pahar cotate – 1 buc.
Instrucțiune – 1 buc.

CARACTERISTICI TEHNICE

Alimentare electrică: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum de putere de : 800 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivelor fără anunțare prealabilă.

Termenul de funcționare a dispozitivului - 3 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.

Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).



MIXÉROVA SOUPRAVA

Popis

1. Odnímatelný nástavec-mixér
2. Motorová jednotka
3. Tlačítko zapnutí maximální rychlosti „II“
4. Tlačítko zapnutí „I“
5. Regulátor rychlosti otáček nástavců (1-5)
6. Tlačítka fixace nástavců
7. Redukční víko
8. Nůž- rozmělnovač (drtič)
9. Nádoba rozmělnovače potravin (chopperu)
10. Reduktor metly na šlehání
11. Šlehačí metla/ na šlehání tekutých potravin
12. Odměrka
13. Reduktor nástavce na bramborovou kaši
14. Nástavec na bramborovou kaši
15. Lopatka nástavce na přípravu bramborové kaše
16. Fixátor lopatky

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím elektrického přístroje si pozorně přečtěte tuto uživatelskou příručku a zachovejte ji jako návod na použití.

Používejte přístroj pouze k určenému účelu, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zacházení s přístrojem může vést k jeho selhání, poranění uživatele nebo škodě jeho majetku.

- Dřív, než zapnete přístroj, zkontrolujete, zda napětí uvedené na přístroji, odpovídá napětí elektrické sítě ve Vašem domě.
- Mixérova sada vám umožní pracovat rychle a efektivně, ale doba nepřetržitého provozu s nástavcem - rozmělnovačem, šlehačem nebo nástavcem na přípravu bramborové kaše nesmí překročit 1 minutu - při práci s nástavcem-mini chopperu provoz nesmí překročit dobu 20-30 sekund. Mezi pracovními cykly dělejte přestávku nejméně dvě minuty.
- Nepoužívejte přístroj bez zatížení.
- Při použití nástavce-mixéru a nástavce na bramborovou kaši ochlazujete horké potraviny.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Používejte pouze součástky, které jsou součástí dodávky.

- Před prvním použitím přístroje si pečlivě umyjte všechny odnímatelné části, které budou ve styku s potravinami.
- Před požitím přístroje přesvědčte se, že všechny součástky jsou správně instalovány.
- Umístěte mísu chopperu na rovný a stabilní povrch.
- Potraviny by měly být umístěny v misce chopperu před jeho zapnutím.
- Nepřepíňujte misku chopperu potravinami a kontrolujte stav tekutin.
- Ostří nože-drtiče jsou velmi ostrá a nebezpečná. Buďte velmi opatrní s nožem!
- V případě problémů s rotací nože-drtiče odpojte přístroj od sítě a opatrně vyjměte produkty, které brání otáčení nože.
- Vyjmutí potravin a tekutin z mísy chopperu je možné pouze po úplném zastavení otáčecího nože.
- Nedotýkejte se rotujících částí zařízení. Kontrolujte, aby se vaše vlasy nebo okraje oblečení nedostaly do oblasti rotace nože nástavce- mixéru nebo nástavce na bramborovou kaši.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dohledu.
- Vždy před čistěním přístroje a v případech, kdy ho nepoužíváte odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých ploch (např. plynový nebo elektrický sporák, trouba).
- Vyhněte se kontaktu síťového kabelu s ostrými hrany nábytku a horkými povrchy.
- Nikdy netahejte přístroj za kabel a nepřekrucujte ho.
- Nedotýkejte se síťové zástrčky mokřkýma rukama.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným napájecím kabelem.
- Nikdy neopravujte přístroj samostatně. V případě poruchy obraťte se na autorizované (pravomocné) servisní středisko.
- Aby se zabránilo úrazu elektrickým proudem a vzniku požáru, nepoňujete napájecí kabel a zástrčku napájecího kabelu do vody nebo jiných kapalin. Pokud přístroj spadl do vody:
 - nedotýkejte se vody;
 - ihned odpojte ho od sítě, a teprve pak ho můžete vytáhnout z vody;

ČESKÝ

- pro kontrolu a opravu přístroje obraťte se na oprávněné (autorizované) středisko.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte igelitové sáčky, použité v obalu, bez dohledu.

Pozor! Nedovolujte dětem hrát si s igelitovými sáčky nebo obalovou folií. **Nebezpečí udušení!**

- Nedovolujte dětem používat přístroje jako hračky.
- Buďte zvláště opatrní když v blízkosti fungujícího zařízení jsou děti nebo osoby se zdravotním postižením.
- Tento výrobek není určen pro použití dětmi a zdravotně postiženými osobami, pokud ovšem osoba, odpovědná za jejich bezpečí, nedá vhodné a jasné pokyny pro bezpečné používání zařízení a varuje o nebezpečí, která můžou vzniknout při jeho nesprávném použití.

ZAŘÍZENÍ JE URČENO POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.

PŘÍPRAVA NA PRÁCI.

Poznámka:

- V případě přepravy nebo skladování přístroje při nízké teplotě je nutno nechat stát ho bez provozu při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.
- Před použitím výrobku je třeba umýt teplou vodou a jemným mycím prostředkem nůž -drtič (8), nádobu chopperu (9), šlehač (11), a měrnou nádobku (12), a pak opláchnout je a osušit.
- Neponožujete úplně nástavec- mixér (1), a nástavec na přípravu bramborové kaše (14) do vody nebo jiných tekutin, pouze opláchněte je pod tekoucí vodou a kontrolujte, aby se voda nedostala na vnitřní povrchy nástavců.
- Motorovou jednotku (2), redukční víko (7), reduktor šlehače (10) a reduktor nástavce na přípravu bramborové kaše (13), otřete měkkým, lehce navlhčeným hadříkem.

Pozor!

- Neponožujete blok motoru (2), víko-reduktor (7) a reduktor šlehače (10), a reduktor nástavce na přípravu bramborové kaše (13), napájecí kabel a zástrčku napájecího kabele do vody nebo jakýchkoliv jiných tekutin.
- Nedávejte nástavce a nádoby do myčky na nádobí.

Nastavení rychlosti rotace nástavců

- Nastavení rychlosti otáčení nástavců se uskutečňuje rukojetí regulátoru rychlostí (5). Stiskněte a podržte tlačítko „I“ (4) otočením rukojetí regulátoru (5) nastavte potřebnou rychlost otáčení nástavce.
- Pro práci v režimu maximální rychlost stiskněte a podržte tlačítko „II“ (3).

Doba provozu

Doba nepřetržitého provozu s nástavci (1, 11, 14) by neměla překročit 1 minutu. Při změlčení potravin v mini-chopperu (9) doba práce by neměla přesáhnout 20-30 sekund. Mezi pracovními cykly dejte přestávku po dobu nejméně dvou minut.

POUŽITÍ NÁSTAVCE - ROZMĚLNŮVAČE (MIXÉRU)(obr. 1)

VAROVÁNÍ :

- Před montáží se ujistěte, že zástrčka napájecího kabelu je odpojena od elektrické zásuvky.
- Namontujte nástavec-mixér (1), k tomu stiskněte současně tlačítko zámku nástavců(6) a vložte nástavec- mixér (1) do motorové jednotky (2), a pak uvolněte tlačítka (6) a ujistěte se, že nástavec je spolehlivě zajištěn.
- Zapněte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Ponořte nástavec - mixér (1) do misky s potravinami, které chcete změlčit / rozmíchat, můžete použít měrnou nádobku(12).
- Vyberte požadovanou rychlost nástavce stisknutím a podržením tlačítka: „I“ (4) nebo „II“ (3).

Připomínka:

- Potravinu dávejte do nádoby před zapnutím přístroje.
- Před změlčením nebo mixováním očistěte ovoce od kůry nebo slupek, odstraňte nevhodné k jídlu části - jako jsou pecky – přitom je třeba nakrájet ovoce na kostičky veliké asi 2x2 cm.
- Po použití přístroje vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky a vyjměte nástavec (1) současným stisknutím tlačítek (6).

Pozor!

- Je zakázáno vyjmát nástavec-mixér (1), za chodu přístroje.
- Aby nedošlo k poškození ostří, nedoporučuje se zpracovávat příliš tvrdé potraviny, jako jsou obiloviny, rýže, koření, káva, led, sýr a mražené potraviny.
- Máte-li nějaké problémy během zpracování potravin, můžete přidat trochu vody.

POUŽITÍ ŠLEHAČE (obr.2)

Používejte nástavec - šlehač (11) pouze k šlehání krému, přípravy piškotů nebo mixování hotových dezertů.

VAROVÁNÍ:

- Před montáží se ujistěte, že zástrčka napájecího kabelu je odpojena od elektrické zásuvky.
- Vložte šlehač (11) do reduktoru (10).
- Současně stiskněte tlačítka fixace nástavců (6) a vložte reduktor šlehače (10) do motorové jednotky (2), uvolněte tlačítka zámku (6), ujistěte se, že reduktor je bezpečně zafixován.
- Zasuňte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Ponořte šlehač (11) do nádoby s potravinami.
- Vyberte požadovanou rychlost šlehače stisknutím a podržením tlačítka: „I“ (4) nebo „II“ (3).
- Po použití přístroje vytáhněte síťovou zástrčku z elektrické zásuvky, odpojte šlehač (11) od reduktoru (10), sundejte reduktor (10) s jednotky motoru (2) současným stisknutím tlačítek (6).

Pozor!

- Je zakázáno používat šlehač (11) na zadělávání tuhého těsta.
- Potraviny dávejte do nádoby před zapnutím přístroje.

POUŽITÍ MINI-CHOPPERU (obr.3)

Mini-chopper se používá na rozmělnění masa, cibulí, bylinek, česneku, ovocí a zeleniny.

Pozor!

- Je zakázáno drtit velmi tvrdé potraviny, jako je muškát, kávová zrna a obiloviny.

Než začnete změlčení:

- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa.
- Třeba pokrátet maso, cibuli, česnek, mrkev apod. na plátky přibližně stejné velikosti.

- Při změlčení koření stébka trávy by měla být odstraněna.

Pro dosažení optimálních výsledků použijte údajů uvedených v tabulce.

Druh potravin	Hmotnost	Přibližná doba přípravování
Maso (plátky silné 1 cm)	300 g	15 sek
Koření	50 g	10 sek.
Chléb	80 g	5 sek.
Měkké ovoce	200 g	6 sek.

Změlčení

Pozor - velmi ostrý nůž! Vždy držte nůž za horní plastový držák.

- Odstraňte plastové zabezpečení s ostří nože (8), nasad'te nůž (8) na osu misky chopperu (9), lehkým stisknutím nože otočte jej o 90 ° pro jeho upevnění na ose.
- Dejte potraviny do misky chopperu (9).
- Umístěte víko-reduktor (7) na misku (9) a otočte ji ve směru hodinových ručiček na doraz.
- Současně stiskněte tlačítka fixace nástavců (6) a vložte motorovou jednotku (2) do víka-reduktoru, uvolněte tlačítka (6), ujistěte se, že motorová jednotka je bezpečně zafixována.
- Vyberte požadovanou rychlost otáček nože-drtiče stisknutím a podržením tlačítka: „I“ (4) nebo „II“ (3).
- Během provozu držte motorovou jednotku (2) jednou rukou, a druhou rukou přidržujte mísu chopperu (9).
- Po použití chopperu odpojte blok motoru (2) současným stisknutím tlačítek (6).
- Otočte víko-reduktor (7) proti směru hodinových ručiček a vyjměte jej.
- Opatrně vyjměte nůž (8), pokud nůž nejde vytáhnout, otočte ho přibližně o 90 ° aby se uvolnil z pozice fixace na ose.
- Vyjměte změlčené potraviny z misky chopperu (9).

Pozor! Přísně dodržujte popsany sled činností.

PŘÍPRAVA BRAMBOROVÉ KAŠE

Pozor!

- **Nástavec (14) se používá k přípravě kaše z vařených bramborů, mrkve nebo jiné zeleniny.**
- **Pro přípravu bramborové kaše doporučuje se používat rozsýpavých brambor.**
- **Je zakázáno ponořovat nástavec na přípravu bramborové kaše do vroucí tekutiny, například během přípravy polévky.**
- Na bloku motoru (2) současně stiskněte tlačítka fixace nástavců (6) a nastavte reduktor (13), uvolněte tlačítka (6), přitom ujistěte se, že reduktor (13) je spolehlivě zafixován.
- Instalujte nástavec na bramborovou kaši (14) na reduktor (13), otočte nástavec (14) ve směru hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte zástrčku do elektrické zásuvky.
- Očistěte brambory a nakrájíte na kostky přibližně 2x2 cm.
- Uvařte brambory dokud nebudou hotové, pak vylejte vodu.
- Dejte nástavec na bramborovou kaši (14) do teplých vařených brambor.
- Stiskněte a podržte tlačítko práci při maximální rychlosti, „II“ (3).
- Přemístujte nástavec na bramborovou kaši (14) nahoru a dolů, postupně přidávejte mléko a máslo a osolte podle chuti. Maximální doba práce s nástavcem (14) ne více než 1 minutu.
- Po použití zařízení, vytáhněte síťovou zástrčku z elektrické zásuvky.
- Vyměňte nástavec (14) otočením proti směru hodinových ručiček, pak vyjměte reduktor (13), současným stisknutím tlačítka (6).

ČISTĚNÍ

POZOR! Řezná ostří nože -drtiče (8) jsou velmi ostrá a nebezpečná. Zacházejte s nožem (8) s nejvyšší opatrností!

- Před čištěním zařízení odpojte ho od elektrické sítě.
- Demontujte nástavce.
- K čištění bloku motoru (2) a reduktorů (7, 10, 13) použijte lehce navlhčený hadřík.
- Nástavec-mixér (1) a nástavec na výrobu bramborové kaše (14) je zakázáno úplně

ponořovat do vody, opláchněte je pouze pod tekoucí vodou a kontrolujte, aby voda se nedostala dovnitř nástavců.

- Hned po zpracování slaných nebo kyselých potravin okamžitě opláchněte vodou nůž (8), nebo nástavec-mixér (1) a lopatku nástavce na přípravu bramborové kaše.
- Při zpracování potravin se silnými barvicími vlastnostmi (například mrkve nebo řepy), nástavce nebo nádrže mohou se zabarvit, v tomto případě otřete nástavce nebo nádoby hadříkem namočeným v rostlinném oleji.
- Opláchněte nástavce (8,11), misku chopperu (9) a nádobu (12) v teplé mýdlové vodě, opláchněte a osušte.
- Za účelem usnadnění čištění nástavce na výrobu bramborové kaše (14) jsou dodány vyjímatelné lopatky (15). Umístěte nástavec (14) lopatkami k sobě, buďte opatrní, vyjměte fixátor(16) otáčením ve směru hodinových ručiček (levý závit) a vyjměte lopatky (15), umyjte je, opláchněte nástavec (14), snažte se, aby se mycí roztok nedostal na vnitřní povrch nástavce. Osušte a smontujte nástavec (14), nastavte lopatky (15) zajistěte je fixátorem (16) otáčením proti směru hodinových ručiček (levý závit).

JE ZAKÁZÁNO PONOŘOVAT BLOK MOTORU (2) A REDUKTORY (7, 10, 13) DO JAKÝCHKOLIV KAPALIN, A TAKÉ UMÝVAT JE POD TEKOUČÍ VODOU NEBO DÁVAT JE DO MYČKY.

Příklady přípravy potravin

Majonéza

Pro přípravu majonézy použijte nástavec- mixér (1).

200-250ml rostlinného oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 polévková lžice citronové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle chuti

Dejte všechny přísady do měrné nádoby (12) v uvedeném pořadí.

Ponořte nástavec- mixér (1) až na dno nádrže. Nastavte mixér na maximální rychlost rotace stisknutím a přidržení tlačítka „II“(3), dočkejte se přeměny rostlinného oleje na emulzi.

Poté, bez vypnutí přístroje, pomalu posouvajte

nástavec -mixér (1) nahoru a dolů, až majonéza dostane požadovanou konzistenci.

SKLADOVÁNÍ

- Před dlouhodobým skladováním přístroje očistěte ho a důkladně osušte.
- Neomotávejte síťový kabel kolem bloku motoru.
- Uchovávejte mixérovou soupravu v chladném a suchém místě mimo dosah dětí.

KOMPLETACE DODÁVKY

Motorový blok – 1 ks.
 Nástavec-mixér - 1ks.
 Víko-reduktor - 1 ks.
 Nůž-drtič - 1 ks.
 Mísa chopperu - 1 ks.
 Reduktor šlehače - 1 ks.
 Šlehač - 1 ks.
 Reduktor nástavce na bramborovou kaši- 1 ks.
 Nástavec na přípravu bramborové kaše- 1 ks.
 Měrná nádobka - 1 ks.
 Návod k použití- 1 ks.

TECHNICKÉ PARAMETRY:

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz
 Příkon: 800 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit technické parametry zařízení bez předchozího upozornění.

Životnost přístroje – 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.

БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР

Опис

1. Знімна насадка-блендер
2. Моторний блок
3. Кнопка включення максимальної швидкості «II»
4. Кнопка включення «I»
5. Регулювальник швидкості обертання насадок (1–5)
6. Кнопки фіксації насадок
7. Кришка-редуктор
8. Ніж-подрібнювач
9. Чаша чоппера
10. Редуктор віночка
11. Віночок для збивання /змішування рідких продуктів
12. Мірний стакан
13. Редуктор насадки для приготування пюре
14. Насадка для приготування пюре
15. Лопатка насадки для приготування пюре
16. Фіксатор лопатки

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації і збережіть її для використання в якості довідкового матеріалу.

Використовуйте пристрій лише по його прямому призначенню, як викладено в даній інструкції. Неправильне поводження з приладом може привести до його поломки, спричинення шкоди користувачеві або його майну.

- Перш ніж підключити прилад до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі, напрузі електромережі у Вашому будинку.
- Блендерний набір дозволяє працювати швидко і ефективно, але при цьому тривалість безперервної роботи з насадкою-блендером, віночком або насадкою для приготування пюре не повинна перевищувати 1 хвилини, при подрібненні продуктів в міні-чоппері тривалість роботи не повинна перевищувати 20-30 секунд. Між робочими циклами робіть перерву не менше двох хвилин.
- Забороняється використовувати пристрій без навантаження.

- Перед використанням насадки-блендера і насадки для приготування пюре гарячі продукти слід охолодити.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Використовуйте лише те приладдя, яке входить в комплект постачання.
- Перед першим вживанням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами.
- Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся в тому, що всі деталі встановлені правильно.
- Встановлюйте чашу чоппера на рівній стійкій поверхні.
- Продукти слід поміщати в чашу чоппера до включення приладу.
- Не переповнюйте чашу чоппера продуктами і стежте за рівнем налитих рідин.
- Різучі леза ножа-подрібнювача дуже гострі і представляють небезпеку. Поводьтеся з ножем у край обережно!
- В разі скрути обертання ножа-подрібнювача відключите пристрій від мережі і акуратно видалите продукти, що заважають обертанню ножа.
- Витягувати продукти і зливати рідини з чаші чоппера можна лише після повної зупинки обертання ножа.
- Не торкайтеся частин пристрою, що обертаються. Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону обертання ножів насадки-блендера або насадки для приготування пюре.
- Не залишайте включений прилад без нагляду.
- Пристрій має бути відключений від електромережі перед чищенням, а також в тих випадках, коли ви його не використовуєте.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь (таких як газова або електрична плита, духовка шафа).
- Стежте, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Не тягніть за мережевий шнур і не перекручуйте його.
- Не беріть за мережеву вилку мокрими руками.

- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні несправностей звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом і спалаху не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини. Якщо прилад впав у воду:
 - не торкайтеся води;
 - негайно від'єднаєте прилад від мережі, і лише після цього можна дістати його з води;
 - для огляду або ремонту приладу зверніться в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

Увага! Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовими пакетами або пакувальною плівкою. **Небезпека задухи!**

- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Будьте особливо уважні, якщо поблизу від працюючого приладу знаходяться діти або особи з обмеженими можливостями.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і особами з обмеженими можливостями, якщо лише особою, що відповідає за їх безпеку, їм не дані відповідні і зрозумілі ним інструкції про безпечне користування пристроєм і тієї небезпеки, яка може виникати при його неправильному використанні.

ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ЛИШЕ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

Примітка:

- В разі транспортування або зберігання пристрою при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.
- Перед використанням пристрою слід промити теплою водою з нейтральним миючим засобом ніж-подрібнювач (8), чашу

- чоппера (9), віночок (11) і мірний стакан (12), а потім обполоснути їх і висушити.
- Насадку-блендер (1) і насадку для приготування пюре (14) забороняється повністю занурювати у воду, промивайте їх лише під струменем води і не допускайте попадання води у внутрішні порожнини насадок.
- Моторний блок (2), кришку-редуктор (7), редуктор віночка (10) і редуктор насадки для приготування пюре (13) протріть м'якою, злегка вологою тканиною.

Увага!

- Не занурюйте моторний блок (2), кришку-редуктор (7), редуктор віночка (10) і редуктор насадки для приготування пюре (13), мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не поміщайте насадки і ємкість в посудомийну машину.

Вибір швидкості обертання насадок

- Зміна швидкості обертання насадок здійснюється ручкою регулювальника швидкості (5). Натискуйте і утримуйте кнопку «I» (4), поворотом ручки регулювальника (5) встановите необхідну швидкість обертання насадки.
- Для роботи в режимі максимальної швидкості натискуйте і утримуйте кнопку «II» (3).

Тривалість роботи

Тривалість безперервної роботи з насадками (1, 11, 14) не повинна перевищувати 1 хвилини. При подрібненні продуктів в міні-чоппері (9) тривалість роботи не повинна перевищувати 20-30 секунд. Між робочими циклами робіть перерву не менше двох хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА (мал. 1)

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Перед збіркою переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура відключена від електричної розетки.
- Встановите насадку-блендер (1), для цього одночасно натискуйте на кнопки фіксації насадок (6) і вставте насадку-блендер (1) в моторний блок (2), а потім відпустите кнопки (6) і переконайтеся в тому, що насадка надійно зафіксувалася.

УКРАЇНСЬКИЙ

- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Занурте насадку-блендер (1) в ємність з продуктами, які ви хочете подрібнити/змішати, для цього можна використовувати мірний стакан (12).
- Виберіть необхідну швидкість обертання насадки, натискуючи і утримуючи кнопку «I» (4) або «II» (3).

Примітка:

- Продукти поміщаються в ємність до вклучення приладу.
- Перед початком процесу подрібнення/змішування рекомендується очистити шкірку з фруктів, видалити неїстівні частини, такі як кісточки, і порізати фрукти кубиками розміром близько 2x2 см.
- Після завершення використання пристрою витягніть мережеву вилку з електричної розетки і зніміть насадку (1), одночасно натискуючи кнопки (6).

Увага!

- Забороняється знімати насадку-блендер (1) під час роботи.
- Щоб не пошкодити леза, не слід переробляти дуже тверді продукти, такі як крупи, рис, приправи, кава, лід, сир, заморожені продукти.
- При виникненні скрути під час переробки продуктів можна додати деяку кількість води.

ВИКОРИСТАННЯ ВІНОЧКА (мал. 2)

Використовуйте насадку-віночок (11) лише для збивання крему, приготування бісквітного тесту або перемішування готових десертів.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Перед збіркою переконайтеся в тому, що вилка мережевого шнура не вставлена в електричну розетку.
- Вставте віночок (11) в редуктор (10).
- Одночасно натискуйте на кнопки фіксації насадок (6) і вставте редуктор віночка (10) в моторний блок (2), відпустите кнопки фіксації (6), переконайтеся в тому, що редуктор надійно зафіксувався.
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Опустите віночок (11) в посуд з продуктами.

- Виберіть необхідну швидкість обертання віночка, натискуючи і утримуючи кнопку «I» (4) або «II» (3).
- Після використання пристрою витягніть мережеву вилку з електричної розетки, від'єднайте віночок (11) від редуктора (10), зніміть редуктор (10) з моторного блоку (2), одночасно натискуючи кнопки (6).

Увага!

- Забороняється використовувати віночок (11) для замісу крутого тесту.
- Продукти поміщаються в ємність до вклучення приладу.

ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-ЧОППЕРА (мал. 3)

Міні-чоппер використовується для подрібнення м'яса, лука, ароматичних трав, часнику, овочів і фруктів.

Увага!

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

Перед тим, як почати подрібнення:

- Видалите кістки, жили і хрящі з м'яса.
- Нарізуйте м'ясо, лук, часник, моркву тощо шматочками приблизно однакової величини.
- При подрібненні зелені видалите в трав стебла.

Для досягнення оптимальних результатів скористайтесь даними, приведеними в таблиці.

Тип продукту	Вага	Примірний час готовності
М'ясо (скибочки товщиною 1 см)	300 г	15 сек.
Зелень	50 г	10 сек.
Хліб	80 г	5 сек.
М'які фрукти	200 г	6 сек.

Подрібнення

Обережно: ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за пластмасовий хвостовик.

- Зніміть пластиковий захист з лез ножа (8), встановите ніж (8) на вісь чаші чоппера (9)

- і, злегка натиснув на ніж, оберніть його приблизно на 90° для його фіксації на осі.
- Помістіть продукти в чашу чоппера (9).
- Встановіть кришку-редуктор (7) на чашу (9) і оберніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Одночасно натискуйте на кнопки фіксації насадок (6) і вставте моторний блок (2) в кришку-редуктор (7), відпустіть кнопки (6), переконайтеся в тому, що моторний блок (2) надійно зафіксувався.
- Виберіть необхідну швидкість обертання ножа подрібнювача, натиснув і утримуючи кнопку «I» (4) або «II» (3).
- Під час роботи тримайте моторний блок (2) однією рукою, а чашу чоппера (9) при-тримуйте іншою рукою.
- Після використання чоппера від'єднайте моторний блок (2), одночасно натиснув кнопки (6).
- Оберніть кришку-редуктор (7) проти годинникової стрілки і зніміть її.
- Дотримуючись обережності, витягніть ніж (8), якщо ніж не виймається, то оберніть його приблизно на 90° для виходу ножа з положення фіксації на осі.
- Витягніть подрібнені продукти з чаші чоп-пера (9).

Увага! Строго дотримуйтеся описаної послідовності дій.

ПРИГОТУВАННЯ ПЮРЕ

Увага!

- **Насадка (14) використовується для приготування пюре з вареної картоплі, моркви або інших овочів.**
- **Для приготування пюре рекомендується використовувати картоплю розсип-частих сортів.**
- **Забороняється занурювати насадку для приготування картопляного пюре в киплячі рідини, наприклад, під час приготування супу.**
- На моторному блоці (2) одночасно натискуйте на кнопки фіксації насадок (6) і встановіть редуктор (13), відпустіть кнопки (6), переконайтеся в тому, що редуктор (13) надійно зафіксувався.
- Встановіть насадку для пюре (14) на редуктор (13), оберніть насадку (14) за годинниковою стрілкою до упору.

- Вставте мережеву вилку в електричну роз-етку.
- Очистіть картоплю і поріжте на кубики розміром приблизно 2x2 см.
- Відваріть картоплю до готовності і злий-те воду.
- Опустіть насадку для картопляного пюре (14) в теплу відварену картоплю.
- Натискуйте і утримуйте кнопку роботи на максимальній швидкості «II» (3).
- Переміщайте насадку для картопляного пюре (14) вгору і вниз, поступово додаючи молоко і вершкове масло, а сіль додайте за смаком. Максимальний час роботи з насадкою (14) не більше 1 хвилини.
- Після завершення використання пристрою витягніть мережеву вилку з електричної розетки.
- Зніміть насадку (14), обернувши її проти годинникової стрілки, потім зніміть редук-тор (13), одночасно натиснув кнопки (6).

ЧИЩЕННЯ

УВАГА! Ріжучі леза ножа подрібнювача (8) дуже гострі і представляють небезпеку. Поводьтеся з ножем (8) украй обережно!

- Перед чищенням пристрою відключіть його від електричної мережі.
- Від'єднайте насадки.
- Використовуйте для чищення моторного блоку (2) і редукторів (7, 10, 13) злегка вологу тканину.
- Насадку-блендер (1) і насадку для приго-тування пюре (14) забороняється повністю занурювати у воду, промивайте їх лише під струменем води і не допускайте попадан-ня води у внутрішні порожнини насадок.
- Відразу після обробки солоних або кислих продуктів необхідно обполоснути водою ніж (8), насадку-блендер (1) і лопатку насадки для приготування пюре (15).
- При переробці продуктів з сильними фар-бувальними властивостями (наприклад, моркви або буряка) насадки або емко-сті можуть забарвитися, протріть насадки або емкості тканиною, змоченою росли-ною олією.
- Промийте насадки (8, 11), чашу чоппе-ра (9) і емкість (12) в теплій мильній воді, обполосніть і просушіть їх.

УКРАЇНСЬКИЙ

- З метою полегшення чищення насадки для приготування пюре (14) передбачені знімні лопатки (15). Встановить насадку (14) лопатками до себе, дотримуючись обережності, відкрутите фіксатор (16), повертаючи його за годинниковою стрілкою (ліве різьблення), і зніміть лопатки (15), помийте їх, промийте насадку (14) не допускаючи попадання м'якочого розчину у внутрішні порожнини насадки. Просушіть і зберіть насадку (14), встановіть лопатки (15) і зафіксуйте їх фіксатором (16), повертаючи його проти годинникової стрілки (ліве різьблення).

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ МОТОРНИЙ БЛОК (2) І РЕДУКТОРИ (7, 10, 13) В БУДЬ-ЯКІ РІДИНИ, А ТАКОЖ ПРОМИВАТИ ЇХ ПІД СТРУМЕ- НЕМ ВОДИ АБО ПОМІЩАТИ В ПОСУДОМІЙНУ МАШИНУ.

Приклади приготування продуктів Майонез

Для приготування майонезу використовується насадка-блендер (1).

200-250 мл рослинної олії

1 яйце (жовток і білок)

1 столова ложка лимонного соку або оцту

Сіль і перець за смаком

Помістіть всі інгредієнти в мірний стакан (12) у вказаному порядку. Занурте насадку-блендер (1) до дна ємкості. Включіть блендер на максимальну швидкість обертання, натиснув і утримуючи кнопку «II» (3), діждіться перетворення рослинної олії на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрою, повільно переміщайте насадку-блендер (1) вгору і вниз до тих пір, поки не отримаєте майонез необхідної консистенції.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати прилад на тривале зберігання, проведіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.

- Не обмотуйте моторний блок мережевим шнуром.
- Зберігайте блендерний набір в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Моторний блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Кришка-редуктор – 1 шт.
Ніж-подрібнювач – 1 шт.
Чаша чоппера – 1 шт.
Редуктор віночка – 1 шт.
Віночок – 1 шт.
Редуктор насадки для пюре – 1 шт.
Насадка для приготування пюре – 1 шт.
Мірний стакан – 1 шт.
Інструкція – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц
Споживана потужність: 800 Вт

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

Термін служби приладу – 3 роки

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.

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

БЛЭНДАРНЫ НАБОР

Апісанне

1. Здымная насадка-блендар
2. Маторны блок
3. Кнопка ўключэння максімальнай хуткасці «II»
4. Кнопка ўключэння «I»
5. Рэгулятар хуткасці кручэння насадак (1-5)
6. Кнопкі фіксацыі насадак
7. Вечка-рэдуктар
8. Нож-здрабняльнік
9. Чара чопера
10. Рэдуктар венца
11. Венца для ўзбівання /змешвання вадкіх прадуктаў
12. Мерная шклянка
13. Рэдуктар насадкі для прыгатавання пюрэ
14. Насадка для прыгатавання пюрэ
15. Лапатка насадкі для прыгатавання пюрэ
16. Фіксатар лапаткі

МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі і захавайце яе для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыялу.

Выкарыстоўвайце прыладу толькі па яе прамым прызначэнні, як выкладзена ў дадзенай інструкцыі. Няправільны зварот з прыборам можа прывесці да яго паломкі, прычыненню шкоды карыстачу ці яго маёмасці.

- Перш чым падлучыць прыбор да электрасеткі, праверце, ці адпавядае напруга, паказаная на прыборы, напрузе электрасеткі ў Вашай хаце.
- Блендарны набор дазваляе працаваць хутка і эфектыўна, але пры гэтым працягласць бесперапыннай працы з насадкай-блендарам, венцам ці насадкай для прыгатавання пюрэ не павінна перавышаць 1 хвіліны, пры драбненні прадуктаў у міні-чоперы працягласць працы не павінна перавышаць 20-30 секунд. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней дзвюх хвілін.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу без нагрузкі.

- Перад выкарыстаннем насадкі-блендара і насадкі для прыгатавання пюрэ гарачыя прадукты варта астудзіць.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Выкарыстоўвайце толькі тое прыладдзе, якое ўваходзяць у камплект пастаўкі.
- Перад першым ужываннем прыбора старанна прамыйце ўсе здымныя дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі.
- Перш чым пачаць карыстацца прыборам, пераканайцеся ў тым, што ўсе дэталі ўсталяваны правільна.
- Усталёўвайце чару чопера на роўнай устойлівай паверхні.
- Прадукты варта змяшчаць у чару чопера да ўключэння прыбора.
- Не перапаўняйце чару чопера прадуктамі і сачыце за ўзроўнем налітых вадкасцяў.
- Рэжучыя лёзы нажа-здрабняльніка вельмі вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з нажом вельмі асцярожна!
- У выпадку цяжкасці кручэння нажа-здрабняльніка адключыце прыладу ад сеткі і акуратна выдаліце прадукты, якія замянаюць кручэнню нажа.
- Вымаць прадукты і зліваць вадкасці з чары чопера можна толькі пасля поўнага прыпынку кручэння нажа.
- Не дакранайцеся круцельных частак прылады. Не дапушчайце траплення валасоў ці краёў адзежы ў зону кручэння нажоў насадкі-блендара ці насадкі для прыгатавання пюрэ.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Прылада павінна быць адключана ад электрасеткі перад чысткай, а таксама ў тых выпадках, калі вы яе не выкарыстоўваеце.
- Не выкарыстоўвайце прыбор зблізку гарачых паверхняў (такіх як газавая ці электрычная пліта, духавая шафа).
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакранайся вострых беражкоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Не цягніце за сеткавы шнур і не перакручвайце яго.
- Не бярыцеся за сеткавую вілку мокрымі рукамі.

БЕЛАРУСКІ

- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні няспраўнасцяў звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- У пазбяганне паразы электрычным токам і ўзгарання не апускайце корпус прылады, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці іншыя вадкасці. Калі прыбор зваліўся ў ваду:
 - не дакранайцеся вады;
 - неадкладна адлучыце прыбор ад сеткі, і толькі пасля гэтага можна дастаць яго з вады;
 - для агляду ці рамонту прыбора звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, якія выкарыстоўваюцца ў якасці пакавання, без нагляду.

Увага! Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакетамі ці пакавальнай плёнкай. **Небяспека ўдушша!**

- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Будзьце асабліва ўважлівыя, калі паблізу ад працуючага прыбора знаходзяцца дзеці ці асобы з абмежаванымі магчымасцямі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і асобамі з абмежаванымі магчымасцямі, калі толькі асобай, якая адказвае за іх бяспеку, ім не дадзены адпаведныя і зразумелыя ім інструкцыі пра бяспечнае карыстанне прыладай і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.

ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ

ПАДРЫХОТКА ДА ПРАЦЫ

Нататка: У выпадку транспартавання ці захоўвання прылады пры паніжанай тэмпературы неабходна вытрымаць яе пры пакаёвай тэмпературы не меней дзвюх гадзін.

- Перад выкарыстаннем прылады варта прамыць цёплай вадой з нейтральным мыйным сродкам нож-здравняльнік (8), чару чопера (9), венца (11) і мерную шклянку (12), а затым апаласнуць іх і высушыць.
- Насадку-блэндар (1) і насадку для прыгатавання пюрэ (14) забараняецца цалкам апускаць у ваду, прамывайце іх толькі пад бруёй вады і не дапушчайце траплення вады ва ўнутраныя паражніны насадак.
- Маторны блок (2), вечка-рэдуктар (7), рэдуктар венца (10) і рэдуктар насадку для прыгатавання пюрэ (13) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай.

Увага!

- Не апускайце маторны блок (2), вечка-рэдуктар (7), рэдуктар венца (10), рэдуктар насадку для прыгатавання пюрэ (13), сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- Не змяшчайце насадкі і ёмістасці ў посудамыйную машыну.

Выбар хуткасці кручэння насадак

- Змена хуткасці кручэння насадак ажыццяўляецца ручкай рэгулятара хуткасці (5). Націсніце і ўтрымлівайце кнопку «I» (4), паваротам ручкі рэгулятара (5) усталюйце неабходную хуткасць кручэння насадкі.
- Для працы ў рэжыме максімальнай хуткасці націсніце і ўтрымлівайце кнопку «II» (3).

Працягласць працы

Працягласць бесперапыннай працы з насадкамі (1, 11, 14) не павінна перавышаць 1 хвіліны. Пры драбненні прадуктаў у міні-чоперы (9) працягласць працы не павінна перавышаць 20-30 секунд. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней дзвюх хвілін.

ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ-БЛЭНДАРА (мал. 1)

ПАПЯРЭДЖАННЕ:

Перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.

- Усталюйце насадку-блэндар (1), для гэтага адначасова націсніце на кнопкі фіксацыі насадак (6) і ўстаўце насадку-блэндар (1) у маторны блок (2), а затым адпусціце кнопкі (6) і пераканайцеся ў тым, што насадка надзейна зафіксавалася.
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Пагрузіце насадку-блэндар (1) у ёмістасць з прадуктамі, якія вы жадаеце здрабніць/перамяшаць, для гэтага можна выкарыстоўваць мерную шклянку (12).
- Выбярыце неабходную хуткасць кручэння насадкі, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «I» (4) ці «II» (3).

Напатка:

- Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора.
- Перад пачаткам працэсу драбнення/змешвання рэкамендуецца ачысціць лупіну з садавіны, выдаліць неядомыя часткі, такія як костачкі, і парэзаць садавіну кубікамі памерам каля 2x2 см.
- Пасля завяршэння выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з электрычнай разетки і зніміце насадку (1), адначасова націснуўшы кнопку (6).

Увага!

- Забараняецца здымаць насадку-блэндар (1) падчас працы.
- Каб не пашкодзіць лёзы, не перапрацоўвайце занадта цвёрдыя прадукты, такія як крупы, рыс, заправы, каву, лёд, сыр, замарожаныя прадукты.
- Пры ўзнікненні цяжкасцяў падчас перапрацоўкі прадуктаў дадайце некаторую колькасць вадкасці.

ВЫКАРЫСТАННЕ ВЕНЦА (мал. 2)

Выкарыстоўвайце ннасадку-венца (11) толькі для ўзбівання крэму, прыгатавання бісквітнага цеста ці перамешвання гатовых дэсертаў.

ПАПЯРЭДЖАННЕ: Перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў электрычную разетку.

- Устаўце венца (11) ў рэдуктар (10).
- Адначасова націсніце на кнопкі фіксацыі насадак (6) і ўстаўце рэдуктар венца

(10) ў маторны блок (2), адпусціце кнопкі фіксацыі (6), пераканайцеся ў тым, што рэдуктар надзейна зафіксаваны.

- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Апусціце венца (11) ў посуд з прадуктамі.
- Выбярыце неабходную хуткасць кручэння венца, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «I» (4) ці «II» (3).
- Пасля выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з электрычнай разетки, адлучыце венца (11) ад рэдуктара (10), зніміце рэдуктар (10) з маторнага блока (2), адначасова націскаючы кнопкі (6).

Увага!

- Забараняецца выкарыстоўваць венца (11) для замешвання стромага цеста.
- Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора

ВЫКАРЫСТАННЕ МІНІ-ЧОПЕРА (мал. 3)

Міні-чопер выкарыстоўваецца для драбнення мяса, лука, араматычнай травы, часныку, гародніны і садавіны.

Увага!

- Забараняецца здрабняць вельмі цвёрдыя прадукты - такія як мушкатовыя арэхі, збожжа кавы і травы.

Перад тым, як пачаць драбненне:

- Выдаліце косткі, жылы і храсткі з мяса.
- Нарэжце мяса, лук, часнык, моркву і да т.п. кавалачкамі прыкладна аднолькавай велічыні.
- Пры драбненні зеляніны выдаліце ў травы сцеблы.

Для дасягнення аптымальных вынікаў скарыстайцеся дадзенымі, прыведзенымі ў табліцы.

Тып прадукта	Вага	Прыкладны час прыгатавання
Мяса (лустацкі таўшчынёй 1 см)	300 г	15 секунд
Зеляніна	50 г	10 секунд
Хлеб	80 г	5 секунд
Мяккая садавіна	200 г	6 секунд

БЕЛАРУСКІ

Драбненне

Асцярожна: нож вельмі востры! Заўсёды трымайце нож за пластымавы хваставік.

- Зніміце пластыкавую абарону з лёзаў нажа (8), усталюйце нож (8) на вось чары чопера (9) і, злёгка націснуўшы на нож, павярніце яго прыблізна на 90° для яго фіксацыі на восі.
- Змясціце прадукты ў чару чопера (9).
- Усталюйце вечка-рэдуктар (7) на чару (9) і павярніце яго па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
- Адначасова націсніце на кнопкі фіксацыі насадак (6) і ўстаўце маторны блок (2) у вечка-рэдуктар (7), адпусціце кнопкі (6), пераканайцеся ў тым, што маторны блок (2) надзейна зафіксаваўся.
- Выбярэйце неабходную хуткасць кручэння нажа здрабняльніка, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «I» (4) ці «II» (3).
- Падчас працы трымайце маторны блок (2) адной рукой, а чару чопера (9) прытрымвайце іншай рукой.
- Пасля выкарыстання чопера адлучыце маторны блок (2), адначасова націснуўшы кнопкі (6).
- Павярніце вечка-рэдуктар (7) супраць гадзіннікавай стрэлкі і зніміце яе.
- Захоўваючы асцярожнасць, выміце нож (8), калі нож не вымаецца, то павярніце яго прыблізна на 90° для выйсця нажа са становішча фіксацыі на восі.
- Выміце здробненыя прадукты з чары чопера (9).

Увага! Строга прытрымвайцеся апісанай паслядоўнасці дзеянняў.

ПАДРЫХТОўКА ПЮРЭ

Увага!

- **Насадка (14) выкарыстоўваецца для прыгатавання пюрэ з варанай бульбы, морквы ці іншай гародніны.**
- **Для прыгатавання пюрэ рэкамендуецца выкарыстоўваць бульбу рассыпістых гатункаў.**
- **Забараняецца апускаць насадку для прыгатавання бульбянога пюрэ ў кіпячыя вадкасці, напрыклад, падчас прыгатавання супу.**

- На маторным блоку (2) адначасова націсніце на кнопкі фіксацыі насадак (6) і ўсталюйце рэдуктар (13), адпусціце кнопкі (6), пераканайцеся ў тым, што рэдуктар (13) надзейна зафіксаваўся.
- Усталюйце насадку для пюрэ (14) на рэдуктар (13), павярніце насадку (14) па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Ачысціце бульбу і парэжце на кубікі памерам прыблізна 2x2 см.
- Адварыце бульбу да гатовасці і зліце ваду.
- Апусціце насадку для бульбянога пюрэ (14) ў цёплую адвараную бульбу.
- Націсніце і ўтрымлівайце кнопку працы на максімальнай хуткасці «II» (3).
- Перасоўвайце насадку для бульбянога пюрэ (14) ўгару і ўніз, паступова дадаючы малако і сметанкавае масла, а соль дадавайце па смаку. Максімальны час працы з насадкай (14) не больш за 1 хвіліну.
- Пасля завяршэння выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з электрычнай разетки.
- Зніміце насадку (14), павярнуўшы яе супраць гадзіннікавай стрэлкі, затым зніміце рэдуктар (13), адначасова націснуўшы кнопкі (6).

ЧЫСТКА

УВАГА! Рэжучыя лёзы нажа здрабняльніка (8) вельмі вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з нажом (8) вельмі асцярожна!

- Перад чысткай прылады адключыце яе ад электрычнай сеткі.
- Адлучыце насадкі.
- Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (2) і рэдуктараў (7, 10, 13) злёгка вільготную тканіну.
- Насадку-блендар (1) і насадку для прыгатавання пюрэ (14) забараняецца цалкам апускаць у ваду, прамывайце іх толькі пад бруёй вады і не дапушчайце траплення вады ва ўнутраныя паражніны насадак.
- Адразу пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў неабходна апаласнуць вадой

- нож (8), насадку-блендар (1) і лапатку насадкі для прыгатавання пюрэ (15).
- Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбуючымі ўласцівасцямі (напрыклад, морква ці буракі) насадкі ці ёмістасці могуць афарбавацца, пратрыце насадкі ці ёмістасці тканню, змочанай алеем.
 - Прамыйце насадкі (8, 11), чару чопера (9) і ёмістасць (12) у цёплай мыльнай вадзе, апаласніце і прасушыце іх.
 - З мэтай палягчэння чысткі насадкі для прыгатавання пюрэ (14) прадугледжаны здымныя лапаткі (15). Размясціце насадку (14) лапаткамі да сябе, захоўваючы асцярожнасць, адкруціце фіксатар (16), паварочваючы яго па гадзіннікавай стрэлцы (левая разьба), і зніміце лапаткі (15), памыйце іх, прамыйце насадку (14) не дапушчаючы траплення мыйнага раствора ва ўнутраныя паражніны насадкі. Прасушыце і збярыце насадку (14), усталойце лапаткі (15) і зафіксуйце іх фіксатарам (16), паварочваючы яго супраць гадзіннікавай стрэлкі (левая разьба).

ЗАБАРАНЯЕЦЦА АПУСКАЦЬ МАТОРНЫ БЛОК (2) І РЭДУКТАРЫ (7, 10, 13) У ЛЮБЫЯ ВАДКАСЦІ, А ТАКСАМА ПРАМЫВАЦЬ ІХ ПАД БРУЎІ ВАДЫ ЦІ ЗМЯШЧАЦЬ У ПОСУДАМЫЙНУЮ МАШЫНУ.

Прыклады прыгатавання прадуктаў Маянэз

Для прыгатавання маянэза выкарыстоўваецца насадка-блендар (1).

200-250 мл алеі

1 яйка (жаўток і бялок)

1 сталовая лыжка цытрынавага соку ці воцату

Соль і перац па смаку

Змясціце ўсе інгрэдыенты ў мерную шклянку (12) ў паказаным парадку. Пагрузіце насадку-блендар (1) да дна ёмістасці. Уключыце блендар на максімальную хуткасць кручэння, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «II» (3), дачакайцеся ператварэння алею ў эмульсію. Затым, не выключаючы прылады, павольна перасоўвайце насадку-блендар (1) угару

і ўніз датуль, пакуль не атрымаецца маянэз патрабаванай кансістэнцыі.

ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым, як прыбраць прыбор на працяглае захоўванне, правядзіце чыстку прылады і старанна яе прасушыце.
- Не абмотвайце маторны блок сеткавым шнуром.
- Захоўвайце блендарны набор у сухім прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Маторны блок - 1 шт.
 Насадка-блендар - 1 шт.
 Вечка-рэдуктар - 1 шт.
 Нож-здрабняльнік - 1шт.
 Чара чопера - 1 шт.
 Рэдуктар венца - 1 шт.
 Венца - 1 шт.
 Рэдуктар асадкі для пюрэ - 1 шт.
 Насадка для прыгатавання пюрэ - 1 шт.
 Мерная шклянка - 1 шт.
 Інструкцыя - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 220-240 В ~ 50/60 Гц
 Спажываная магутнасць: 800 Вт

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбораў без папярэдняга апавяшчэння.

Тэрмін службы прыбора - 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 выраб адпавядае патрабаванням ЕМС, якія

CE *выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)*

BLENDER TO'PLAMI

Asosiy qismlari

1. Olinadigan blender birikma
2. Motor bloki
3. Eng katta tezlikka o'tkazish tugmasi «II»
4. Ishlatish tugmasi «I»
5. Birikmalar aylanish tezligini o'zgartirish murvati (1-5)
6. Birikmalarini mahkamlash tugmasi
7. Reduktor qopqoq
8. Maydalash pichog'i
9. Qiymalagich idishi
10. Ko'pirtirgich reduktori
11. Ko'pirtirgich/suyuq masalliqni aralashtirgich
12. O'lchov idishi
13. Pyure tayyorlanadigan birikma reduktori
14. Pyure tayyorlanadigan birikma
15. Pyure tayyorlanadigan birikma kaftgiri
16. Kaftgir mahkamlagichi

XAVFSIZLIK QOIDALARI

Elektr jihozini ishlatishdan oldin qo'llanmasini diqqat bilan o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qib bilish uchun saqlab olib qo'ying. Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatning. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchiga, uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Jihozni elektrga ulashdan oldin jihoz ishlaydigan elektr quvvati uyingiz elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Blender to'plami tez va samarali ishlash imkonini beradi, lekin birikma blenderini, ko'pirtirgichni va pyure tayyorlanadigan birikmani ishlatganda to'xtovsiz ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan oshmasligi, masalliq kichik qiymalagich bilan maydalanganda esa 20-30 sekunddan ko'p to'xtamasdan ishlamasligi kerak. Bitta ishi bilan ikkinchi ishi o'rtasida kamida ikki daqiqa tanaffus qilinadi.
- Jihozni bo'sh ishlatish ta'qiqlanadi.
- Blender birikma bilan pyure tayyorlanadigan birikmani ishlatganda issiq masalliqni oldin sovutib olish kerak
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Faqat jihoz bilan qo'shib berilmagan qismlarni ishlatmang.

- Birinchi marta ishlatishdan oldin masalliqqa tegadigan yechiladigan qismlarini yaxshilab yuving.
- Ishlatishdan oldin jihoz qismlari to'g'ri qo'yilgan bo'lishi kerak.
- Qiymalagich idishini tekis, qimirlamaydigan joyda ishlatning.
- Qiymalagich idishiga masalliqni jihoz ishlatilishidan oldin solish kerak.
- Qiymalagich idishini to'ldirib yubormang, qancha suyuqlik quyulishiga qarab turing.
- Maydalash pichog'ining tig'i juda o'tkir, shuning uchun xavfli bo'ladi. Pichoqni juda ehtiyot bo'lib ishlatning!
- Maydalash pichog'i qiyin aylanayotgan bo'lsa, jihozni elektrdan ajrating, pichoq aylanishiga xalaqit berayotgan masalliqni ehtiyot bo'lib olib tashlang.
- Pichoqning aylanishi to'liq to'xtagandan keyingina qiymalagich idishidagi masalliqni oling yoki suyuqlikni quyib oling.
- Jihozning aylanayotgan qismlariga qo'l tekkizmang. Blender birikma pichog'i yoki pyure tayyorlanadigan birikma aylanayotgan joyiga soch yoki kiyim chetini tekkizmang.
- Ishlayotgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatilmayotgan bo'lsa jihozni albatta elektrdan ajratib qo'yish kerak.
- Jihozni issiq joylarga (gaz yoki elektr plitasi, duxovka shkafiga) yaqinda ishlatmang.
- Elektr shnuri mebelning o'tkir qirrasiga, issiq joylarga tegmayotganiga qarab turing.
- Elektr shnurini tortmang, aylantirmang.
- Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Elektr shnuri shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Elektr toki urmasligi, yong'in chiqmasligi uchun jihoz korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Agar jihoz suvga tushib ketса:
 - suvga qo'lingizni tekkizmang;
 - jihozni tez elektrdan ajrating, shundan keyingina uni suvdan olish mumkin bo'ladi;
 - tekshirish yoki ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.

Diqqat! Bolalar polietilen xalta yoki o'rashga ishlatilgan plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'ilish xavfi bor!**

- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Ishlayotgan jihoz yaqinida bolalar yoki imkoniyati cheklangan insonlar bo'lganda ayniqsa ehtiyot bo'ling.
- Jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan, agar ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatmagan va uni noto'g'ri ishlatganda qanday xavflar bo'lishi mumkinligini yaxshilab tushuntirmagan bo'lsa.

JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

Ishlatishga tayyorlash

- Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.
- Ishlatishdan oldin jihoz maydalash pichog'ini (8), qiymalagich idishini (9), ko'pirtirgichini (11) va o'lchov idishini (12) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuvib, chayib, quritib oling.
- Blender birikma (1) bilan pyure tayyorlanadigan birikmasini (14) suvga to'liq solish ta'qiqlanadi, ularni faqat oqib turgan suvda yuving, birikmalari ichiga suv tushirmang.
- Motor blokini (2), reduktor qopqoqni (7), ko'pirtirgich reduktorini (10) va pyure tayyorlanadigan birikma reduktorini (13) nam yumshoq mato bilan arting.

Diqqat!

- Motor bloki (2), reduktor qopqog'i (7), ko'pirtirgich reduktori (10), pyure tayyorlanadigan birikma reduktorini (13) elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Birikmalari bilan idishini idish yuvadigan mashinaga solmang.

Birikmalari aylanadigan tezlikni tanlash

- Birikmalari aylanadigan tezlik tezlik murvati (5) burab tanlanadi. «I» tugmasini (4) bosib ushlab murvatini (5) kerakli tezlikka qo'ying.
- Aylanishi eng tez bo'lishi uchun «II» tugmasini (3) bosib ushlab turing.

To'xtovsiz ishlaydigan vaqti

Birikmalari (1, 11, 14) bilan to'xtovsiz ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan oshmasligi kerak. Masalliq kichik qiymalagich (9) bilan qiymalanganda esa jihoz 20-30 sekunddan ko'p ishlamasligi kerak. Ishlatgandan keyin yana ishlatishdan oldin kamida ikki daqiqa to'xtatib turish kerak.

Blender birikmani ishlatish (1-rasm)

OGOHLANTIRISH:

- Yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkadan ajratilgan bo'lishi kerak.
- Blender birikmani (1) o'rming, buning uchun birikmalarni mahkamlaydigan tugmalarini (6) birga bosib blender birikmani (1) motor blokiga (2) kiriting, so'ng tugmalarini (6) qo'yib yuboring, birikmalari mahkam turganini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Blender birikmani (1) maydalanadigan/aralashtiriladigan masalliq solingan kosaga tushiring, buning uchun o'lchov idishini (12) ishlatishingiz mumkin.
- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab birikma aylanadigan tezlikni tanlang.

Eslatma:

- Masalliqni idishga jihoz ishlatilishidan oldin solish kerak.
- Maydalashdan/aralashtirishdan oldin mevalarning po'chog'ini tozalash, yechilmaydigan qismlari, masalan, danagini olib tashlash va 2x2 o'lchamda to'rtburchak qilib to'g'irash kerak.
- Ishlatib bo'lgandan keyin jihoz elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling, tugmalarini (6) birga bosib birikmasini (1) ajrating.

Diqqat!

- Blender ishlayotganda birikmasini (1) chiqarib olish ta'qiqlanadi.
- Tig'i shikastlanmasligi uchun yorma, guruch, ziravor, qahva, muz, muzlagan mahsulotga o'xshash qattiq mahsulotlarni maydalmang.
- Ishlayotganda aylanishi qiyinlashsa bir oz suv quyish mumkin.

Ko'pirtirgichni ishlatish (2-rasm)

Ko'pirtirgich birikmani (11) faqat krem tayyorlash, biskvitli xamir qilish yoki tayyor shirinliklarni aralashtirish uchun ishlatiladi.

OGOHLANTIRISH:

- Yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini tekshirib ko'ring.
- Ko'pirtirgichni (11) reduktorga (10) kiriting.
- Birikmalarni mahkamlaydigan tugmalarini (6) birga bosib ko'pirtirgich reduktorini (10) motor blokiga (2) kiriting, so'ng tugmalarini (6) qo'yib yuboring, reduktor mahkam turganini tekshirib ko'ring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Ko'pirtirgichni (11) masalliq solingan idishga tushiring.
- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab ko'pirtirgich aylanadigan tezlikni tanlang.
- Ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, ko'pirtirgichni (11) reduktordan (10) ajrating, tugmalarini (6) birga bosib reduktorni (10) motor blokidan (2) chiqaring.

Diqqat!

- Ko'pirtirgichni (11) qattiq xamir qorishga ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlatilishidan oldin masalliq idishga solingan bo'lishi kerak.

Kichik qiymalagichni ishlatish (3-rasm)

Kichik qiymalagich go'sht, piyoz, ko'kat, sarimsoq, meva, sabzavotni maydalashga ishlatiladi.

Diqqat!

- Muskat yong'og'i, qahva doni va don kabi juda qattiq mahsulotlarni maydalash ta'qiqlanadi.

Maydalashdan oldin:

- Go'shtning suyagi, paylari, tog'ayini olib tashlang.
- Go'sht, pishloq, piyoz, sarimsoq piyoz, sabzini bir hil o'lchamda to'g'rab oling.
- Ko'katning poyasini olib tashlang.

Natija optimal bo'lishi uchun jadvaldagi ma'lumotdan foydalaning.

Masalliq turi	Og'irligi	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti
Go'sht (qalinligi 1 cm bo'lak)	300 g	15 sekund
Ko'kat	50 g	10 sekund
Non	80 g	5 sekund
YUmshoq mevalar	200 g	6 sekund

Maydalash

Ehtiyot bo'ling – pichoq juda o'tkir! Pichoqni faqat yuqoridagi plastmassa uchidan ushlang.

- Pichoq (8) tig'ini berkitib turadigan plastmassani oling, pichoqni (8) maydalagich idishi (9) o'qiga biriktiring, o'qqa mahkamlanishi uchun taxminan 90° aylantiring.
- Masalliqni qiymalagich idishiga (9) soling.
- Reduktor qopqoqni (7) idishga (9) mahkamlang.
- Birikmalarni mahkamlaydigan tugmalarini (6) birga bosib motor blokini (2) reduktor qopqoqqa (7) kiriting, tugmalarini (6) qo'yib yuboring, motor blokiga (2) mahkam turganini tekshirib ko'ring.
- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab maydalagich pichog'i aylanadigan tezlikni tanlang.
- Ishlayotganda bir qo'l bilan motor blokini (2) ikkinchi qo'l bilan esa qiymalagich idishini (9) ushlab turing.
- Ishlatib bo'lgandan keyin tugmalarini (6) birga bosib motor blokini (2) ajrating.
- Soat miliga teskari burab reduktor qopqoqni (7) ajrating.
- Ehtiyot bo'lib pichog'ini (8) oling, agar pichog'i chiqmasa o'qdan bo'shatish uchun taxminan 90° burang.
- Maydalangan masalliqni qiymalagich idishidan (9) oling.

Diqqat! Jihozni ishlatish ketma-ketligi aynan yuqorida aytilgandek bo'lishi kerak.

PYURE TAYYORLASH

Diqqat!

- *Birikma (14) qaynatilgan kartoshka, sabzi yoki boshqa sabzavotdan pyure tayyorlashga ishlatiladi.*
- *Pyure tayyorlash uchun kartoshkaning yumshoq navi ishlatishni maslahat beramiz.*
- *Pyure tayyorlaydigan birikmani qaynab turgan suyuqlikka solish, misol uchun, qaynayotgan sho'rvaga solish ta'qiqlanadi.*
- Motor blokida (2) birikmalarni mahkamlaydigan tugmalarini (6) birga bosib reduktorni (13) o'rnatib, tugmalarini (6) qo'yib yuboring, reduktor (13) mahkam turganini tekshirib ko'ring.
- Pyure tayyorlanadigan birikmani (14) reduktorga (13) o'rnatib, birikmani (14) soat miliga qarab oxirigacha burang.

- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Kartoshkani tozalab, taxminan 2x2 cm qilib to'g'rang.
- Kartoshkani qaynatib pishiring, suvni to'kib tashlang.
- Pyure tayyorlanadigan birikmani (14) iliq, pishirilgan kartoshka solingan idishga tushiring.
- Eng tez tugmasini «II» (3) bosib ushlab turing.
- Sut, sariyog' qo'shib pyure tayyorlanadigan birikmani (14) pastga, balandga qilib turing, ta'bingizga qarab tuz soling. Birikma 1 daqiqadan ko'p ishlamasligi kerak.
- Ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib olib qo'ying.
- Soat miliga teskari burab birikmasini (14) ajratib oling, keyin tugmalarini (6) birga bosib reduktorni (13) ajrating.

Tozalash

DIQQAT! Maydalagich pichoq (8) tig'i juda o'tkir bo'lgani uchun juda xavfli bo'ladi. Pichoqni (8) juda ehtiyot bo'lib oling, qo'ying!

- Tozalashdan oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying.
- Birikmalarini ajrating.
- Motor bloki (2) bilan reduktorlarini (7, 10, 13) nam mato bilan artib tozalang.
- Blender birikma (1) bilan pyure tayyorlanadigan birikmasini (14) suv to'liq solish ta'qiqlanadi, ularni oqib turgan suvda yuving, birikmalar ichiga suv tushirmang.
- Tuzlangan yoki nordon masalliq maydalanib bo'lishi bilan pichoq (8) bilan blender birikmani (1), pyure tayyorlanadigan birikma kaftgirini (15) suvda chayib oling.
- Ranggi chiqadigan masalliq (misol uchun, sabzi yoki lavlagi) maydalanganda birikmasi yoki idishi bo'yalib qolishi mumkin, shunday bo'lganda birikmalari yoki idishini o'simlik yog'ida namlangan mato bilan arting.
- Birikmalarini (8, 11), qiymalagich idishi (9), idishini (12) iliq sovunli suvda yuving, chayib, quritib oling.
- Pyure tayyorlanadigan birikmasini (14) tozalash oson bo'lishi uchun kaftgiri (15) olinadigan qilingan. Birikmani (14) o'zingizga qarab ushlang, mahkamlagichini (16) ehtiyot bo'lib soat mili tomonga burab bo'shating (chap tig'), kaftgirini (15) ajratib oling, yuving,

birikmasini (14) yuving, yuvish eritmasini birikmalari ichiga tushirmang. Birikmasini (14) quritib oling, yig'ing, soat miliga teskari aylantirib kaftgirini (15) mahkamlagich (16) bilan mahkamlab qo'ying (chap tig').

Motor bloki (2) bilan reduktorLARini (7, 10, 13) qanday BO'LSA HAM suyuqlikka solish, oqib turgan suvda yuvish yoki idish yuvish mashinasida yuvish ta'qiqlanadi.

Masalliq tayyorlashga misol

Mayonez

Mayonez tayyorlash uchun blender birikma (1) ishlatiladi.

200-250 ml o'simlik yog'i

1 dona tuxum (sariqi bilan oqi)

1 osh qoshiq limon sharbati yoki sirka

Tuz, murch ta'bga qarab qo'shiladi

Masalliqni ko'rsatilgan tartib bilan o'lchov idishiga (12) soling. Blender birikmani (1) idish ostiga tushiring. «II» tugmasini (3) bosib ushlab aylanish tezligini eng balandga qo'ying, o'simlik yog'i emulsiyaga aylanguncha kutib turing. Shundan keyin, jihozni o'chirmasdan, mayonez quyulguncha blender birikmani (1) pastga, balandga ko'tarib tushiring.

Saqlash

- Jihozni ko'p vaqtga saqlab olib qo'yishdan oldin jihozni tozalab oling.
- Elektr shnurini motor blokiga o'ramang.
- Blender to'plamini quruq, salqin, bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang.

Jihoz to'plami

Motor bloki – 1 dona.

Blender birikma – 1 dona.

Reduktor qopqoq – 1 dona.

Maydalash pichog'i – 1 dona.

Qiymalagich idishi – 1 dona.

Ko'pirtirgich reduktori – 1 dona.

Ko'pirtirgich – 1 dona.

Pyure tayyorlanadigan birikma reduktori – 1 dona.

Pyure tayyorlanadigan birikma – 1 dona.

O'lchov idishi – 1 dona.

Qo'llanma – 1 dona.

ЎЗБЕК

Texnik xususiyatlari

Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Ishlatadigan quvvati: 800 W

Ishlab chiqaruvchi oldindan xabar bermay jihoz xususiyatini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Jihozning ishlash muddati – 3 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihozga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihoz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.



Ushbu jihoz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 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.

RO/MD

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.

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 адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

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



50