

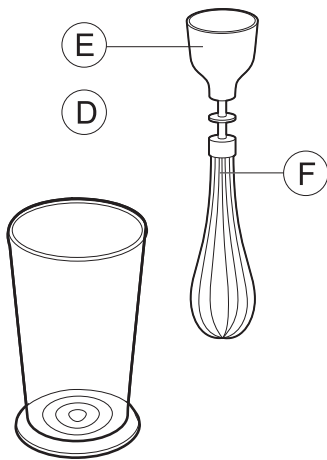
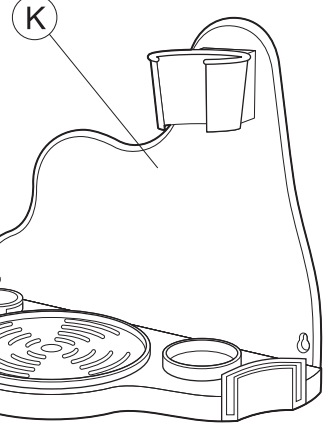
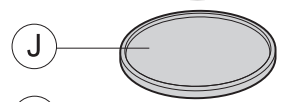
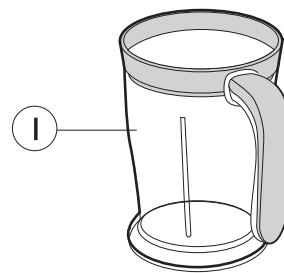
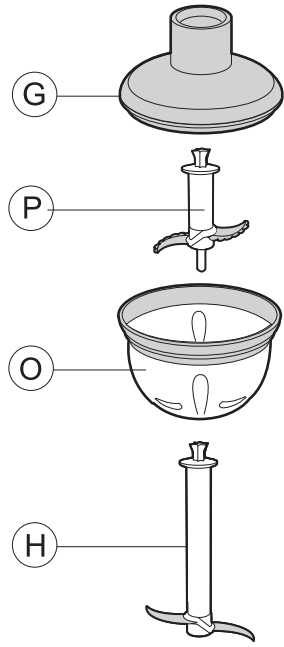
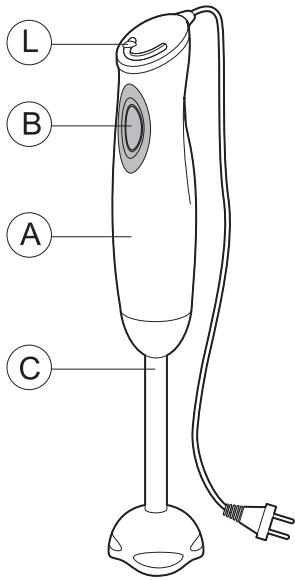
**VT-1465**

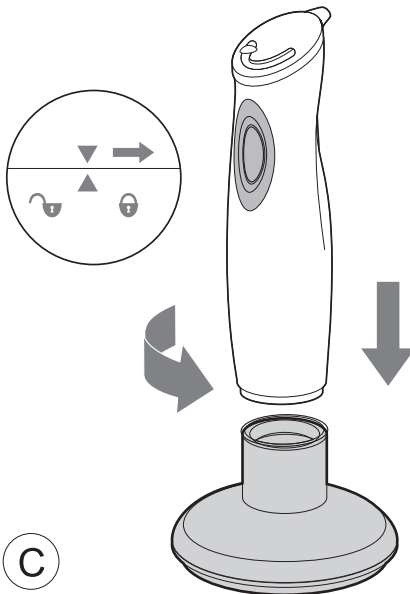
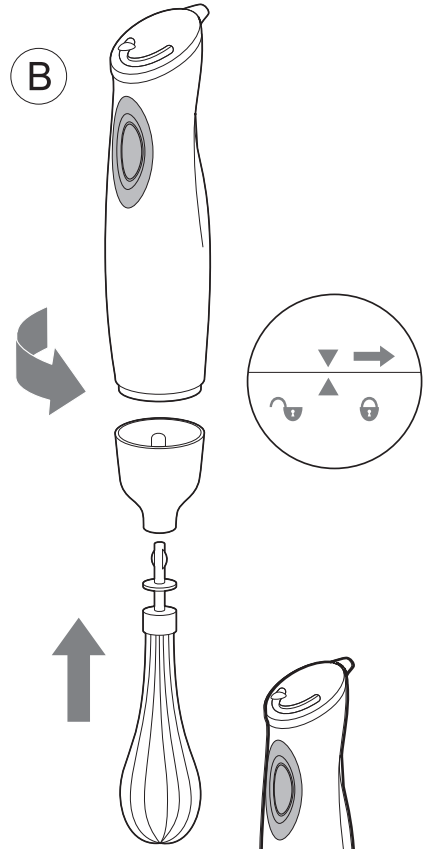
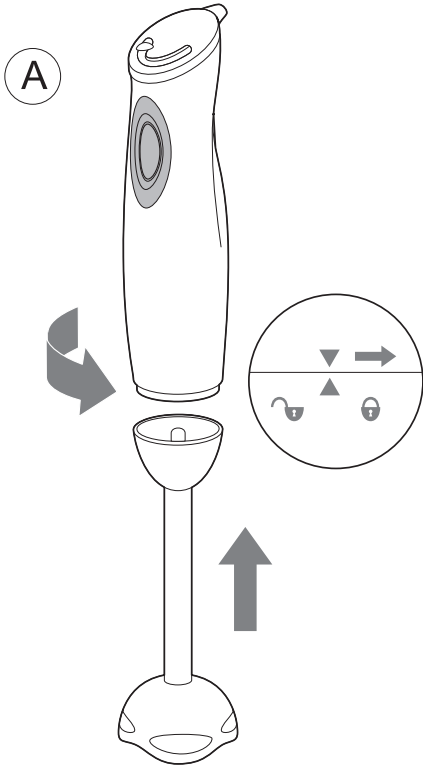
Blender set

Блендерный набор

# Инструкция по эксплуатации

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





# ENGLISH

## BLENDER SET

### Description

#### 1. *Blender*

- (A) Motor unit
- (B) Power switch
- (L) Speed control
- (C) Blade attachment
- (D) Measuring cap
- (K) Device for mounting

#### 2. *Whisk accessories*

- (E) Reduction unit
- (F) Whisk

#### 3. *Mini-chopper attachment*

- (G) Reduction unit
- (H) Chopper blade
- (I) Chopper bowl
- (J) Non-slip base
- (O) Bowl for ice crushing
- (P) Ice chopper blade

Before operating the unit read all instructions carefully.

- Attention: blades are very sharp!
- Always unplug the unit before assembling, disassembling, cleaning and keeping.
- Before using the unit for the first time, make sure that your home electricity supply corresponds to the voltage specified on the housing.
- Keep unit out of the reach of children during operation.
- Do not wash the motor unit under tapping water (A), do not immerse into water or other liquids: motor unit (A), whisk reduction unit (E), Chopper reduction unit (G).
- The unit corresponds to the safety standards. Repair and cord replacement of the unit should be performed only by qualified service personnel of the authorized center. Otherwise, it can cause serious injuries.
- This unit is intended for processing stand-

ard amounts of food, usually cooked at home.

- Measuring cap (D) and mini-chopper bowl (I) are not intended for usage in a microwave oven.

### Important information

This unit is not intended for professional cooking. Time of continuous operation should not exceed 1 minute, and then you should make 5 minutes intervals.

Failure to comply with these time intervals may lead to the damage of the motor unit.

### Usage of the blender

Blender suits for cooking of sauces, soups, mayonnaises, baby food and for blending drinks and cocktails.

### Operating speed selection

Use the speed control (L) to set the required rotating speed of the attachments according to the products being processed. The higher the speed is, the quicker the rotation is.

### Assembly

**WARNING:** Before assembling the unit, make sure that the plug is not inserted into the socket.

1. Before using the unit for the first time, wipe the motor unit (A), whisk reduction unit (E), chopper reduction unit (G) with a damp cloth, and wash the attachments with warm soapy water, rinse and dry.
2. Set the attachment (C), matching the arrows on the attachment and on the body of the blender (pic.A), and turn the attachment anti-clockwise until it is locked.
3. Insert the plug into the socket. The blender is ready for operation.
4. Use the speed control (L) to set the required rotating speed.
5. Drop the attachment into the products to blender; press the power switch (B) to switch on the unit.

6. After using the unit, pull the plug out of the socket, turn the attachment clockwise and remove it.

You can use the blender with a measuring cap (D), or any other containers. You can drop the blade attachment directly into the container with products, but you should follow the safety measures.

### Whisk usage

Use the whisk only for cream beating, pastry making and blending of cooked desserts.

1. Put the whisk reduction unit (E), matching the arrows on the attachment and on the body of the blender (pic.B), and turn the attachment anti-clockwise until it is locked.
2. Insert the whisk attachment (F) into the reduction unit (E).
3. Drop the whisk attachment into the container with products and press the power switch (B) to switch on the unit.

### To obtain better results:

- Use wide containers.
- When making butter cream, whisk not more than 400 ml of cooled components (use cream with +4-8°C and with fat content not less than 30%).
- Whisk not more than 4 egg whites at a time.
- Move the whisk attachment clockwise during the operation.

### Mini-chopper usage

Mini-chopper is used for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrot, walnuts, almonds, fruits.

#### Attention:

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

### Before you start chopping:

- Cut meat, cheese, onion, garlic, carrot into equally pieces.

- Remove stems from herbs, shell the nuts.
- Remove bones, strings and gristles from meat.

To obtain better results, use the information given in the table below.

### Chopping

Remove plastic case from the blade (H). Caution: the blade is very sharp! Always hold the blade by the upper plastic edge.

1. Set the blade on the chopper bowl drive (I). Always use only the copper bowl with non-slip base (J).
2. Put products into the chopper bowl (I).
3. Set the chopper reduction unit (G) on its bowl (I) and turn the attachment anti-clockwise until it is locked.
4. Insert the motor unit (A) into the reduction unit (G), matching the arrows on the attachment and on the body of the blender (pic.C), and turn it anti-clockwise until it is locked.
5. Use the power switch (B) to switch on the mini-chopper. During the operation hold the motor unit with one hand and the bowl with the other hand.
6. After usage remove first the motor unit (A), by turning it clockwise, and then remove the reduction unit (G) by turning it clockwise.
7. Carefully remove the blade (H).
8. Take out the processed products from the bowl (I). Non-slip base (J) can serve as a hermetic lid for the chopper (I).

### Ice chopping

1. Insert the ice bowl (O) into the chopper bowl (I).
2. Insert the ice chopper blade (P) into the opening on the bowl (O).
3. Fill the bowl with ice cubes (O).
4. Set the reduction unit (G) on the bowl (I) and turn the attachment anti-clockwise until it is locked.
5. Insert the motor unit (A) into the reduc-

# ENGLISH

tion unit (G), matching the arrows on the attachment and on the body of the blender and

turn it anti-clockwise until it is locked.

6. Set the speed control (L) to max. value and press the power switch (B) to switch on the mini-chopper. During the operation hold the motor unit with one hand and the bowl with the other hand.
7. After usage remove first the motor unit (A), by turning it clockwise, and then remove the reduction unit (G) by turning it clockwise.
8. Carefully remove the blade (P) and the bowl (O).
9. Take out the crushed ice from the bowl (I) or pour your drink directly into the bowl.

## Cleaning

Use only a damp cloth for cleaning of the motor unit (A). You can wash reduction units of the chopper (G) and of the whisk attachment (E) under tapping water, but never immerse them into water.

All other removable parts can be washed in a dish wash machine. After processing of salty or sour products, wash the blades immediately.

Be careful when using a dish wash machine; do not use big portions of cleaning agents, do not make water temperature too high, while washing removable parts do not use cleaners for removing scale in a dish wash machine.

While processing products with coloring pigment (for instance carrot, beet) plastic parts of the unit may become colored, wipe them with a cloth soaped in plant oil, before putting them in a dish wash machine.

## Examples of products processing Mayonnaise [when using the attachment (C)]

200-250 ml of plant oil

1 egg (egg yolk and egg white)

1 tablespoon of lemon juice or vinegar

Salt and pepper

Put all ingredients into the measuring cap according to the order given above. Drop the blender attachment (C) into products (to the bottom). Switch on the blender and wait until plant oil becomes emulsion. Then, not switching off the unit, slowly move the attachment up and down until you get mayonnaise of a required consistency.

## Guide on processing products in the mini-chopper

Products	Max. weight of a portion	Approx. time
Meat (1 cm slices)	200 g	25 sec
Cheese (1 cm slices.)	200 g	30 sec
Nuts	200 g	45 sec
Herbs	20 g	5 sec
Onion	200 g	15 sec
Garlic	20 g	8 sec
Carrot (1 cm slices)	150 g	15 sec
Had-boiled eggs	2 pcs	8 sec
Bread	1 slice ~17g	8 sec

## Specifications

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

Power consumption: 400 W

Noise level: M<=80 dB (Blender);

C<=93 dB ( Chopper)

*Specifications subject to change without prior notice.*

## Service life of appliance - 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)*

## MIXER SET

### Beschreibung

1. *Handmixer*
  - (A) Motoreinheit
  - (B) Netzschalter
  - (L) Geschwindigkeitsregler
  - (C) Mixer-Aufsatz
  - (D) Messbecher
  - (K) Aufhängevorrichtung
2. *Schlagbesenvorrichtungen*
  - (E) Schlagbesengetriebe
  - (F) Schlagbesen
3. *Mini-Zerkleinerer Aufsatz*
  - (G) Getriebe
  - (H) Zerkleinerungsmesser
  - (I) Mixerbehälter
  - (J) Rutschfester Boden
  - (O) Eiszerkleinerungsbehälter
  - (P) Messer mit Eiszerkleinerungsfunktion

Vor dem Gebrauch des Geräts lesen Sie aufmerksam diese Bedienungsanleitung durch.

- Achtung: Zerkleinerungsmesser sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät bei der Montage oder dem Abbau der Teile, vor der Reinigung oder Aufbewahrung vom Stromnetz immer ab.
- Vor dem Einschalten des Geräts vergewissern Sie sich, ob die Netzspannung mit der Spannung Ihres Geräts übereinstimmt.
- Während der Nutzung verwenden Sie das Gerät in den Räumen, die für Kinder und behinderte Personen unzugänglich sind.
- Es ist nicht gestattet, die Motoreinheit (A) unter dem Wasserstrom zu halten, ins Wasser oder andere Flüssigkeiten folgende Teile zu tauchen: Motoreinheit (A), Schlagbesengetriebe (E), Messergetriebe (G).
- Dieses Gerät entspricht allen erforderlichen Sicherheitsvorschriften. Um das Gerät zu reparieren oder das Netzkabel umzutauschen, wenden Sie an ein autorisiertes Kundenservicedienst. Es ist nicht gestattet, das Gerät selbst zu reparieren, es kann zu bedeutenden Gesundheitsschäden des Nutzers führen.
- Dieses Gerät ist für die Bearbeitung von normalen Nahrungsmittelmengen geeignet, die im Haushalt üblich sind.
- Der Messbecher (D) und Zerkleinerungsbehälter (I) sind für die Nutzung in der Mikrowelle nicht geeignet.

### Wichtige Information

Dieses Gerät ist für den professionellen Gebrauch nicht geeignet. Für eine lange Lebensdauer den Mixer des Geräts nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen, mit den nachfolgenden Nutzungspausen für ca. 5 Minuten. Die Nichteinhaltung der angegebenen Nutzungspausen kann zur Beschädigung des Motors führen.

### Anwendung des Handmixers

Der Handmixer ist für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaisen, Kindernahrung, und auch für das Mixen von Getränken und Cocktails.

### Geschwindigkeitseinstellung

Mit dem Geschwindigkeitsregler (L) können Sie eine benötigte Geschwindigkeit der Aufsatzdrehungen abhängig von den bearbeitenden Nahrungsmitteln einstellen. Je höher ist die Geschwindigkeit, desto höher ist die Umdrehungszahl des Aufsatzes.

### Montage

**WARNUNG:** Vor der Montage vergewissern Sie sich, dass der Stecker an die Steckdose nicht angeschlossen ist.

1. Vor der ersten Nutzung des Geräts wischen Sie die Motoreinheit (A), das Schlagbesengetriebe (C), Messergetriebe (G) mit einem feuchten Tuch ab, und die Aufsätze wischen Sie mit lauwarmem Seifenwasser, spülen und trocknen Sie ab.
2. Setzen Sie den Aufsatz (C) auf, so dass die Pfeile auf dem Aufsatz und am Gehäuse des Geräts (Abb. A) zusammenfallen, und drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Der Mixer ist betriebsbereit.
4. Stellen Sie die benötigte Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitsregler (L) ein.
5. Tauchen Sie den Mixer-Aufsatz in die Nahrungsmittel ein, die Sie mixen möchten, und drücken Sie die Taste (B), um den Mixer einzuschalten.
6. Nach der Nutzung schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

Sie können auch den Handmixer in Kombination mit dem Messbecher (D) und einem anderen

# DEUTSCH

beliebigen Geschirr verwenden. Es ist möglich, den Aufsatz unmittelbar in den Behälter einzutauchen, in dem das Essen zubereitet wird, befolgen Sie dabei die Sicherheitshinweise.

## Anwendung des Schlagbesens

Nutzen Sie den Schlagbesen nur für Cremeschlagen, Zubereitung von Biskuitteig oder Mischen von fertigen Desserts.

1. Stellen Sie das Schlagbesengetriebe (E) auf, so dass die Pfeile auf dem Getriebe und auf dem Gehäuse des Geräts (Abb. B) zusammenfallen, und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
2. Setzen Sie den Schlagbesen (F) auf das Getriebe (E) auf.
3. Tauchen Sie den Schlagbesen in den Behälter mit den Nahrungsmitteln ein und drücken Sie die Einschalttaste (B), um das Gerät einzuschalten.

## Um bessere Ergebnisse zu erzielen:

- Verwenden Sie breites Geschirr.
- Bei der Zubereitung von Sahnencreme schlagen nicht mehr als 400 g gekühlter Zutaten (nutzen Sie Schlagsahne mit der Temperatur +4-8° und mit dem Fettgehalt nicht weniger als 30%).
- Schlagen Sie gleichzeitig nicht mehr als 4 Stück Eiklar.
- Bewegen Sie den Schlagbesen während des Betriebs im Uhrzeigersinn.

## Anwendung des Mini-Zerkleinerers

Der Mini-Zerkleinerer ist für die schnelle Zerkleinerung von Fleisch, Käse, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch, Möhren, Walnüssen, Mandeln, Früchten bestimmt.

### Achtung:

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

## Vor der Zerkleinerung:

- Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebel, Knoblauch, Möhren in gleichen Stücken.
- Entfernen Sie Stängel bei Kräutern, schälen Sie Nüsse.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch.

Um die optimalen Zerkleinerungsergebnisse

zu erzielen, nutzen Sie die Angaben, die in der Tabelle genannt sind.

## Zerkleinerung

**Nehmen Sie vom Zerkleinerungsmesser (H)** das Plastikgehäuse ab. Seien Sie vorsichtig: das Messer ist sehr scharf! Halten Sie das Messer immer am oberen Plastikendstück.

1. Setzen Sie das Messer auf die Welle des Mixerbehälters (I) auf. Nutzen Sie nur das Mixerbehälter mit einem rutschfesten Boden (J).
2. Geben Sie Nahrungsmittel in den Mixerbehälter (I).
3. Setzen Sie das Zerkleinerungsgetriebe (G) auf sein Behälter (I) auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
4. Stellen Sie die Motoreinheit (A) in das Getriebe (G) auf, so dass die Pfeile auf dem Aufsatz und dem Gehäuse des Zerkleinerers zusammenfallen (Abb. C), und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
5. Drücken Sie den Schalter (B), um den Mini-Zerkleinerer einzuschalten. Während des Betriebs halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand, und den Zerkleinerungsbehälter mit der anderen.
6. Nach der Nutzung nehmen Sie erstmal die Motoreinheit (A) ab, drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, danach trennen Sie das Zerkleinerungsgetriebe (G) ab, drehen Sie ihn auch im Uhrzeigersinn.
7. Nehmen Sie vorsichtig das Zerkleinerungsmesser (H) ab.
8. Nehmen Sie zerkleinerte Eiswürfel aus dem Mixerbehälter (I) heraus.  
Der rutschfeste Boden (J) kann als ein Dichtungsdeckel für den Zerkleinerungsbehälter (I) sein.

## Eiszerkleinerung

1. Setzen Sie den Eiszerkleinerungsbehälter (O) in den Mixerbehälter (I).
2. Setzen Sie das Eiszerkleinerungsmesser ( ) in die Öffnung in der Mitte des Behälters (O).
3. Füllen Sie den Behälter mit Eis (O).
4. Stellen Sie das Zerkleinerungsgetriebe (G) in den Behälter (I) auf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
5. Stellen Sie die Motoreinheit (A) in das Getriebe (G) auf, so dass die Pfeile auf dem Aufsatz und dem Gehäuse des Zerkleinerers



- zusammenfallen (Abb. B) , und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (L) bis zum maximalen Wert ein und drücken Sie den Schalter (B), um den Zerkleinerer einzuschalten. Während des Betriebs halten Sie die Motoreinheit mit einer Hand, und den Zerkleinerungsbehälter mit der anderen.
  - Nach der Nutzung nehmen Sie erstmal die Motoreinheit (A) ab, drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, danach trennen Sie das Zerkleinerungsgetriebe (G) ab, drehen Sie ihn auch im Uhrzeigersinn.
  - Nehmen Sie vorsichtig das Messer (P) und den Behälter (O) ab.
  - Nehmen Sie zerkleinerte Eiswürfel aus dem Mixerbehälter (I) heraus oder mixen Sie sofort ein Getränk.

## Reinigung

Für die Reinigung der Motoreinheit (A) nutzen Sie nur einen feuchten Tuch. Zerkleinerungsgetriebe (G) und Schlagbesengetriebe können Sie unter dem Wasserstrom abspülen, aber es ist nicht gestattet, diese ins Wasser zu tauchen.

Alle anderen abnehmbaren Teile können Sie in der Geschirrspülmaschine waschen. Nach der Zerkleinerung von salzigen und saueren Nahrungsmitteln wird empfohlen, die Messer sofort zu spülen. Bei der Nutzung von der Geschirrspülmaschine seien Sie vorsichtig, nutzen große Mengen von Waschpulver nicht, stellen Sie keine hohe Temperatur ein, verwenden Sie während der Nutzung der Geschirrspülmaschine für abnehmbare Teile keine Entkalkungsmittel.

Bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln mit starken Farbeigenschaften (z.B. Möhren, Rote Rübe) können sich Plastikteile des Geräts verfärben, vor dem Waschen in der Geschirrspülmaschine wischen Sie mit einem Tuch ab, der mit Pflanzenöl angefeuchtet ist.

## Beispiele der Zubereitung von Prpdukten Mayonnaise [Mixer-Aufsatz(C)]

200-250 ml Pflanzenöl

1 Ei (Eigelb und Eiklar)

1 Löffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Geben Sie alle Zutaten in den Messbecher in den oben genannten Reihenfolge zu. Tauchen Sie den Mixer-Aufsatz (C) in die Nahrungsmittel (bis zum Becherboden) ein. Schalten Sie den

Mixer ein und warten Sie, bis sich das Pflanzenöl in die Emulsion verwandelt. Danach bewegen Sie langsam, ohne das Gerät auszuschalten, den Mixer-Aufsatz von oben nach unten, bis Sie Mayonnaise der gewünschten Konsistenz bekommen.

## Hinweise zur Zerkleinerung von Produkten:

Nahrungsmittel	Maximales Gewicht / Umfang	Bearbeitungszeit ca.
Fleisch (in Stücken 1cm Dicke)	200 g	25 Sek.
Käse (in Stücken 1cm Dicke)	200 g	30 Sek.
Nüsse	200 g	45 Sek.
Kräuter	20 g	5 Sek.
Zwiebel	200 g	15 Sek.
Knoblauch	20 g	8 Sek.
Möhren (in Scheiben 1 cm Dicke)	150 g	15 Sek.
Hartgekochte Eier	2 Stück	8 Sek.
Brot	1 Scheibe ~17g	8 Sek.

## Technische Eigenschaften

Stromversorgung: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 400 W

Lärmstärke: M<=80 dB (Blender); C<=93 dB (Chopper)

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

## Betriebslebensdauer des Geräts – 3 Jahre

## Gewährleistung

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



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

## БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР

### Описание

#### 1. Ручной блендер

- (A) Моторный блок
- (B) Выключатель питания
- (L) Регулятор скорости вращения
- (C) Насадка с ножом
- (D) Мерный стакан
- (K) Приспособление для крепления на стене

#### 2. Приспособления венчика

- (E) Редуктор венчика
- (F) Венчик

#### 3. Насадка мини-чоппер

- (G) Редуктор
- (H) Нож-измельчитель
- (I) Чаша чоппера
- (J) Нескользящее основание
- (O) Чаша для колки льда
- (P) Нож для колки льда

Внимательно и полностью прочитайте данное руководство перед началом использования устройства.

- Внимание: ножи очень острые!
- Всегда отключайте устройство от электрической сети перед его сборкой, разборкой, чисткой или хранением.
- Перед первым включением убедитесь, что напряжение в электрической сети соответствует напряжению, указанному на корпусе устройства.
- Во время работы устройство должно располагаться в месте, недоступном для детей.
- Запрещается промывать под струей воды моторный блок (A), погружать в воду или иные жидкости: моторный блок (A), редуктор венчика (E), редуктор шинковки (G).
- Устройство отвечает принятым стандартам безопасности. Ремонт устройства или замена сетевого кабеля должны производиться только специалистами авторизованного сервисного центра.
- Данное устройство рассчитано на обработку стандартных объемов пищи, которые обычно готовят в домашних условиях.

- Мерная чаша (D) и чаша мини-шинковки (I) не предназначены для использования в микроволновой печи.

### Важная информация

Данное устройство не предназначено для профессионального использования. Максимально допустимое время непрерывного использования устройства не должно превышать 1 минуту, с последующим перерывом не менее пяти минут. Несоблюдение указанных интервалов времени использования может привести к повреждению электромотора.

### Использование ручного блендера

Ручной блендер превосходно подходит для приготовления соусов, супов, майонезов, для приготовления детского питания, а также для смешивания напитков или коктейлей.

### Выбор скорости работы устройства

Регулятором скорости вращения (L) можно установить необходимую скорость вращения насадок в зависимости от обрабатываемых продуктов.

Чем больше выбранная скорость, тем быстрее происходит вращение насадок.

### Сборка

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед сборкой убедитесь, что вилка сетевого шнура не вставлена в розетку.

1. Перед первым использованием устройства протрите моторный блок (A), редуктор венчика (E), редуктор шинковки (G) влажной тканью, а насадки промойте теплой мыльной водой, ополосните и просушите их.
2. Установите насадку (C), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера (рис. A), и поверните насадку против часовой стрелки до упора.
3. Вставьте сетевую вилку в розетку. Блендер готов к использованию.
4. Установите необходимую скорость вращения регулятором (L).
5. Погрузите насадку блендера в продукты, которые вы хотите перемешать, и нажмите на кнопку (B) для включения блендера.
6. После завершения использования устройства выньте сетевую вилку из розетки,

поверните насадку по часовой стрелке и снимите ее.

Вы можете использовать ручной блендер не только с мерным стаканом (D), но также и с любой другой посудой. Вы можете погружать насадку с ножом непосредственно в емкость, в которой готовятся продукты, но при этом необходимо соблюдать меры безопасности.

### Использование венчика

Используйте венчик только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

1. Установите редуктор венчика (E), совместив стрелки на редукторе и корпусе блендера (рис. B), и поверните его против часовой стрелки до упора.
2. Вставьте венчик (F) в редуктор (E).
3. Опустите венчик в посуду с продуктами и нажмите кнопку выключателя (B) для включения устройства.

### Для достижения хороших результатов

- Используйте широкую посуду.
- При приготовлении сливочного крема взбивайте не более 400 мл охлажденных компонентов (используйте сливки с температурой +4-8°C и с содержанием жира не менее 30%).
- Взбивайте одновременно не более четырех яичных белков.
- Перемещайте венчик во время работы по часовой стрелке.

### Использование мини-чоппера

Мини-чоппер применяется для измельчения мяса, сыра, лука, ароматических трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля, фруктов.

#### Внимание!

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

### Перед тем как начать измельчение

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (примерно одинаковыми) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

### Измельчение

Снимите с ножа (H) пластиковый чехол. Будьте осторожны, так как нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый хвостовик.

1. Установите нож на вал чаши чоппера (I). Всегда устанавливайте чашу чоппера на нескользящее основание (J).
2. Поместите продукты в чашу чоппера (I).
3. Установите редуктор чоппера (G) на ее чашу (I) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
4. Вставьте моторный блок (A) в редуктор (G), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера (рис. C), и поверните его против часовой стрелки до упора.
5. Нажмите выключатель (B) для включения мини-чоппера. Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу чоппера - другой.
6. После использования сначала отсоедините моторный блок (A), повернув его по часовой стрелке, а затем отсоедините редуктор чоппера (G), повернув его тоже по часовой стрелке.
7. Соблюдая осторожность, извлеките нож (H).
8. Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (I). Нескользящее основание (J) может служить герметичной крышкой для чаши чоппера (I).

### Дробление льда

1. Поместите чашу для колки льда (O) в чашу чоппера (I).
2. Вставьте нож для колки льда (P) в отверстие в центре чаши (O).
3. Заполните кубиками льда чашу (O).
4. Установите редуктор чоппера (G) на чашу (I) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
5. Вставьте моторный блок (A) в редуктор (G), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера, и поверните его против часовой стрелки до упора.
6. Переведите регулятор скорости вращения (L) до максимального значения и нажмите выключатель (B) для включения мини-чоп-

# РУССКИЙ

пера. Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу чоппера - другой.

- После использования сначала отсоедините моторный блок (А), повернув его по часовой стрелке, а затем отсоедините редуктор чоппера (G), повернув его тоже по часовой стрелке.
- Соблюдая осторожность, извлеките нож (Р) и чашу (О).
- Достаньте измельченный лед из чаши чоппера (I) или сразу налейте в неё ваш напиток.

## Чистка

Используйте для чистки моторного блока (А) только влажную ткань. Редукторы шинковки (G) и венчика (E) можно ополаскивать под краном, но категорически запрещается погружать их в воду.

Все прочие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. После обработки соленых или кислых продуктов желательно сразу ополоснуть ножи.

При использовании посудомоечной машины будьте осторожны, не используйте большие дозы моющих средств, не устанавливайте высокую температуру воды, не используйте во время мытья съемных деталей средство для удаления накипи в посудомоечной машине.

При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (моркови, свеклы) пластиковые части устройства могут окраситься; перед помещением их в посудомоечную машину протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

## Примеры приготовления продуктов Майонез [при использовании насадки (С)]

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 в соответствии с указанным выше порядком. Погрузите насадку блендера (С) в смесь продуктов (до дна емкости). Включите блендер и дождитесь превращения растительного масла в эмульсию. Затем, не выключая устройства, медленно перемещайте насадку бленде-

ра вверх-вниз до тех пор, пока не получите майонез требуемой консистенции.

## Руководство по переработке продуктов в мини-чоппере

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

## Технические данные

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

Потребляемая мощность: 400 Вт

Уровень шума: M<=80 дБ (Блендер);

C<=93 дБ (Чоппер)

*Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики прибора без предварительного уведомления.*

## Срок службы прибора - 3 года



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

АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия  
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

## БЛЕНДЕР ЖИНАҒЫ

### Сипаттамасы

1. *Қол блендері*
  - (А) Мотор блогы
  - (В) Қоректі сөндіргіш
  - (L) Айналу жылдамдығын реттегіш
  - (С) Пышағы бар саптама
  - (D) Өлшеуіш стакан
  - (К) Қабырғаға бөкітуге арналған керек-жарақтар
2. *Шайқағыш құрылғысы*
  - (Е) Шайқағыш редукторы
  - (F) Шайқағыш
3. *Шағын чоппер саптамасы*
  - (G) Редуктор
  - (H) Майдалағыш пышақ
  - (I) Чоппер ыдысы
  - (J) Сырғанамайтын негіз
  - (O) Мұзды шағуға арналған ыдыс
  - (P) Мұз шағуға арналған пышақ

Аспапты пайдаланудың алдында осы нұсқаулықпен мұқият және толық танысып шығыңыз.

- Назар аударыңыз: пышақтар өте өткір!
- Құрылғыны жинаудың, бөлшектеудің, тазалаудың немесе сақтаудың алдында оны өрқашан электр желісінен ажыратыңыз.
- Бірінші қосудың алдында электр желісіндегі кернеу құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Аспап жұмыс істеп тұрған кезде балалардың қолы жетпейтін жерде тұруы қажет.
- Мотор блогын (А) ағынды судың астында жууға, мотор блогын (А), шайқағыш редукторын (Е), майдалағыш редукторын (G) суға немесе басқа сұйықтықтарға батыруға тыйым салынады.
- Құрылғы қабылданған қауіпсіздік стандарттарына жауап береді. Құрылғыны жөндеу немесе желілік кабельді айырбастау арнайы рұқсаты бар сервис орталығының мамандарымен ғана жүргізілуі қажет. Біліксіз маманның жөндеуі пайдаланушыға үлкен қауіп тудыруы мүмкін.
- Осы құрылғы әдетте үй жағдайында өзірленетін стандартты азық-түлік өнімдерін өңдеуге есептелген.

- Өлшеуіш ыдысты (D) және шағын майдалағыштың ыдысын (I) қысқа толқынды пеште пайдалануға болмайды.

### Маңызды ақпарат

Осы құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Құрылғыны үздіксіз пайдалану уақыты 1 минуттан аспауы қажет және 5 минут үзіліс жасау қажет. Көрсетілген уақыт аралықтарын сақтамау электр мотордың зақымдануына алып келуі мүмкін.

### Қол блендерін пайдалану

Қол блендері тұздықтар, сорпалар, майонез, балаларға арналған тағамдар дайындау үшін, сонымен қатар сусындар мен коктейльдерді араластыру үшін қолданылады.

### Құрылғы жұмысының жылдамдығын таңдау

Айналу жылдамдығын реттегішпен (L) өңделетін өнімдерге байланысты қажетті айналу жылдамдығын орнатуға болады. Таңдалған жылдамдық үлкен болған сайын саптамалар соғұрлым тез айналады.

### Жинау

ЕСКЕРТУ: Жинаудың алдында желілік сымның ашасы розеткаға қосылмағанын тексеріңіз.

1. Құрылғыны алғашқы пайдаланудың алдында мотор блогын (А), шайқағыш редукторын (Е), майдалағыш редукторын (G) ылғал шүберекпен сүртіп алыңыз, ал саптамаларды жуу құралы қосылған жылы суда жуыңыз, шайыңыз және көптіріңіз.
2. Саптамадағы және блендер корпусындағы стрелкаларды сәйкестендіріп, саптаманы (С) орнатыңыз (А суреті) және саптаманы тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
3. Желілік ашаны розеткаға салыңыз. Блендер пайдалануға дайын.
4. Реттегішпен (L) қажетті айналу жылдамдығын орнатыңыз.
5. Блендер саптамасын майдалайтын немесе араластыратын өнімдер салынған ыдысқа салыңыз, блендерді қосу үшін (В) батырмасын басыңыз.
6. Аспапты қолданып болғаннан кейін желілік ашаны розеткадан шығарыңыз, саптаманы

сағат тілі бағытында айналдырыңыз және шешіңіз.

Сіз қол блендерін өлшеу стаканымен (D), сонымен қатар басқа кез келген ыдыспен қолдана аласыз. Блендер саптамасын еңделетін өнімдер жатқан ыдысқа салуға болады, бұл жағдайда қауіпсіздік шараларын сақтау қажет.

### Шайқағышты пайдалану

Шайқағышты тек крем көпсіту үшін, бисквиттік қамырды дайындау үшін немесе дайын десерттерді араластыру үшін пайдаланыңыз.

1. Редуктордағы және блендер корпусындағы стрелкаларды сәйкестендіріп, шайқағыш редукторын (E) орнатыңыз (B суреті) және оны тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
2. Шайқағышты (F) редукторға (E) салыңыз.
3. Шайқағышты өнімдері бар ыдысқа салыңыз және құрылғыны қосу үшін сөндіргіш батырмасын (B) басыңыз.

### Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін:

- Үлкен ыдыс қолданыңыз.
- Кілегей кремін дайындау кезінде 400 мл аспайтын суытылған құрамбөліктерді пайдаланыңыз (кілегей температурасы +4-8°C болуы қажет және майлылық деңгейі 30% кем болмауы қажет).
- Бір уақытта тек 4 жұмыртқа ақуызын шайқаңыз.
- Шайқау кезінде шайқағышты сағат тілі бағытында айналдырыңыз.

### Шағын чопперді қолдану

Шағын чоппер ет, ірімшік, пияз, хош иісті шөптер, сарымсақ, сәбіз, грек жаңғақтарын, бадам, жемістерді майдалау үшін қолданылады.

*Назар аударыңыз:*

*Өте қатты өнімдерді майдалауға тыйым салынады, мысалы: мускат жаңғағы, кофе дәндері және астық тұқымдастары.*

### Майдалауды бастамас бұрын:

- Етті, ірімшікті, пиязды, сәбізді тілімдерге бөліңіз (тең бөліктер етіп).
- Шөптердің сабақтарын алып тастаңыз, жаңғақтарды қабығынан тазартыңыз.
- Еттен сүйектерді, сіңірлерді алып тастаңыз.

Жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін кестеде көрсетілген деректерді қолданыңыз.

### Майдалау

Пышақтан (H) пластикалық қаптамасынан шешіңіз. Абай болыңыз: пышақ өте өткір! Пышақты әрқашан пластмассалық сабынан ұстаңыз.

1. Пышақты чоппер ыдысының (I) осіне орнатыңыз. Чоппер ыдысын әрқашан сырғанауға қарсы тұғырықпен (J) бірге қолданыңыз.
2. Өнімдерді чоппер ыдысына (I) салыңыз.
3. Чоппер редукторын (G) ыдысқа (I) орнатыңыз және оны бекітіліп қалғанға дейін сағат тіліне қарсы бұраңыз.
4. Саптамадағы және блендер корпусындағы стрелкаларды сәйкестендіріп, мотор блогын (A) редукторға (G) орнатыңыз (C суреті) және оны тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
5. Шағын чопперді қосу үшін (B) батырмасын басыңыз. Жұмыс кезінде мотор блогын бір қолмен, чоппер ыдысын екінші қолмен ұстап тұрыңыз.
6. Пайдаланып болғаннан кейін алдымен мотор блогын (A) сағат тілі бағытында бұрап шешіңіз, содан кейін чоппер редукторын (G) сағат тілі бағытында бұрап шешіңіз.
7. Пышақты (H) абайлап шығарыңыз.
8. Чоппер ыдысынан (I) майдаланған өнімдерді шығарыңыз. Сырғанауға қарсы негіз (J) чоппер ыдысы (I) үшін герметикалық қақпақ ретінде қолданылуы мүмкін.

### Мұзды шағу

1. Мұзға арналған ыдысты (O) чоппер ыдысына (I) салыңыз.
2. Мұзды шағуға арналған пышақты (P) ыдыс ортасындағы саңылауға (O) салыңыз.
3. Ыдысқа (O) мұздарды салыңыз.
4. Чоппер редукторын (G) ыдысқа (I) орнатыңыз және оны бекітілгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
5. Саптамадағы және блендер корпусындағы стрелкаларды сәйкестендіріп, мотор блогын (A) редукторға (G) орнатыңыз және оны тірелгенге дейін сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

- Шағын чопперді қосу үшін айналу жылдамдығын реттегішті (L) максималды белгіле дейін ауыстырыңыз және (B) батырмасын басыңыз. Жұмыс кезінде мотор блогын бір қолмен, чоппер ыдысын екінші қолмен ұстап тұрыңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін алдымен мотор блогын (A) сағат тілі бағытында бұрап шешіңіз, содан кейін чоппер редукторын (G) сағат тілі бағытында бұрап шешіңіз.
- Пышақты (P) және ыдысты (O) абайлап шығарыңыз.
- Шағылған мұзды чоппер ыдысынан (I) шығарыңыз немесе бірден оған сусынды құйыңыз.

## Тазалау

Мотор блогын (A) тазалау үшін тек ылғал шүберекті қолданыңыз. Майдалағыш (G) және шайқағыш (E) редукторлары жылы судың астында шаюға болады, бірақ оларды суға батыруға болмайды.

Ыдыс жуу машинасын пайдаланған кезде сақ болыңыз, жуу құралын тым көп қоспаңыз, су температурасын тым жоғары қоймаңыз, алмалы-салмалы бөлшектерді жуу кезінде қақты кетіретін құралдарды қолданбаңыз. Қатты бояғыш қасиеттерге ие өнімдерді (мысалы, сәбіз немесе қызылша) өңдеу кезінде саптамалар боялып қалуы мүмкін, оларды ыдыс жуу машинасына салмастан бұрын өсімдік майы құйылған шүберекпен сүртіп жіберіңіз.

## Өнімдерді дайындау мысалдары

### Майонез [блендер саптамасын (C) пайдаланғанда]

200-250 мл өсімдік майы  
1 жұмыртқа (сарыуыз және ақуыз)  
1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке қышқылы  
Тұз және бұрыш (қалауыңыз бойынша)

Жоғарыда көрсетілген тәртіпте барлық ингредиенттерді өлшеу стаканына салыңыз. Блендер саптамасын (C) өнімдер салынған ыдысқа салыңыз (ыдыстың түбіне дейін). Блендерді қосыңыз және өсімдік майының эмульсияға айналғанын күтіңіз. Содан кейін аспапты өшірмей блендер саптамасын жоғары-төмен түсіріп, қажетті

консистенциядағы майонез алғанға дейін жай қозғалтыңыз.

## Шағын чопперде өнімдерді майдалау бойынша нұсқаулар

Өнімдер	Майдалау үшін бір порцияның максималды салмағы	Дайын болу уақыты
Ет (1 см қалыңдықтағы тілімдер)	200 г	25 сек
Ірімшік (1 см. қалыңдықтағы тілімдер)	200 г	30 сек
Жаңғақ	200 г	45 сек
Шөп	20 г	5 сек
Пияз	200 г	15 сек
Сарымсақ	20 г	8 сек
Сәбіз (1 см қалыңдықтағы дөңгелектер)	150 г	15 сек
Пісірілген жұмыртқа	2 дана	8 сек
Нан	1 тілім ~17г	8 сек

## Техникалық деректер

Қорек кернеуі: 220 - 240 В ~ 50/60 Гц  
Тұтынылатын қуат: 400 Вт  
Шу деңгейі: M<=80 dB (Blender); C<=93 dB (Chopper)

Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

## Құралдың 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

**CE** Міндеттемелер 89/336/EEC  
Дерективаның ережелеріне  
енгізілген Төменгі Ережелердің  
Реттелуі (73/23 EEC)

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

## SET BLENDER

### Descriere

#### 1. Blender

- (A) Bloc motor
- (B) Buton de alimentare
- (L) Regulator de viteza
- (C) Cutit
- (D) Vas gradat
- (K) Dispozitiv pentru fixare pe perete

#### 2. Dispozitiv tel

- (E) Reductor
- (F) Tel pentru batere

#### 3. Accesoriu mini-chopper

- (G) Reductor
- (H) Cutit pentru firimitare
- (I) Vas
- (J) Baza nealunecatoare
- (O) Vas pentru firimitare a ghetii
- (P) Cutit pentru firimitare a ghetii

Cititi cu atentie aceste instructiuni inainte de utilizare a aparatului.

- Atentie: cutitele sint foarte ascutite!
- Intotdeauna deconectati aparatul de la retea inainte de dezasamblare, curatire sau pastrare.
- Inainte de a pune aparatul in functiune pentru prima data, verificati daca datele tehnice ale aparatului corespund cu parametrii sursei de curent electric.
- Pe timpul functionarii asezati aparatul intr-un loc neaccesibil pentru copii.
- Se interzice sa spalati in apa blocul motor (A), sa introduceti in apa sau alte lichide: blocul motor (A), reductorul (E) si reductorul (G).
- Aparatul corespunde cu standardele de siguranta. Reparatiile sau inlocuirea cordonului de alimentare se va efectua de catre persoane calificate. Reparatia necalificata prezinta un pericol.

- Acest aparat este proiectat pentru prelucrarea cantitatilor de produse de proportii casnice.
- Vasul gradat (D) si vasul mini-choper (I) nu sint destinate pentru a se folosi in cuptor cu microunde.

### Important

Acest aparat nu este destinat pentru uz profesional. Durata unei functionri continue nu trebuie sa depaseasca 1 min, dupa ce faceti o pauza de cel putin 5 min. Nerespectarea acestor intervale de timp poate duce la defectarea aparatului.

### Utilizare blender

Blenderul este ideal pentru prepararea sosurilor, supelor, maionezei, alimentelor pentru sugari, si pentru amestecarea bauturilor sau cocteilurilor.

### Viteza cutitelor

Cu ajutorul regulatorului de viteze (L) puteti fixa viteza cutitelor in functie de alimente. Cu cit este mai mare viteza, cu atit mai repede se rotesc cutitele.

### Asamblarea

AVERTIZARE: Inainte de asamblare verificati daca fisa electrica nu este conectata la priza.

1. Inainte de prima utilizare stergeti blocul motor (A), reductorul (E), reductorul (G) cu o cirpa umeda, accesoriile spalati in apa calda cu sapun, clatiti si uscati-le.
2. Asezati cutitul (C), aliniati indicatorii de pe cutit si corp. (fig. A) si rotiti cutitul in sens opus acelor de ceasornic pina la fixare.
3. Conectati aparatul la priza.
4. Setati viteza necesara cu ajutorul regulatorului (L).
5. Introduceti cutitul in vas cu ingrediente si apasati butonul (B) pentru a porni aparatul.
6. Dupa terminarea lucrului deconectati



# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

aparatur de la retea, rotiti cutitul in sensul acelor de ceasornic si scoateti-l.

Pentru a primi un rezultat optim urmati tebelu de mai jos.

Folositi blenderul impreuna cu vasul gradat (D) sau un alt vas. Se permite introducerea cutitului nemijlocit in recipient cu alimente.

## Utilizare telului pentru batere

Folositi telul numai pentru baterea cremei, aluatului sau pentru amestecarea deserturilor pregatite.

1. Montati reductorul telului (E), alinai indicatorii de pe reductor si corpul blenderului (fig. B), si rotiti-l in sens opus acelor de ceasornic pina la fixare.
2. Introduceti telul (F) in reductor (E).
3. Introduceti telul in vas cu ingrediente si apasati butonul (B) pentru a porni aparatul.

## Pentru un rezultat mai bun

- Utilizati vase mai mari.
- Pentru a prepara crema de frisca bateti cel mult 400 ml ingrediente racite ( frisca cu temperatura +4-8 C cu continutul de drasime cel putin 30%).
- Bateti cel mult 4 albusuri de oua.
- Miscati telul in timpul baterii in sensul acelor de ceasornic.

## Utilizare mini-chopper

Mini-chopper se foloseste pentru firimitura carnii, brinzei, cepei, ierbelor, usturoiului, morcovului, nucilor, migdalelor, fructelor.

*Atentie:*

*Se interzice firimitura produselor foarte dure ca: boabe de cafea, cerealelor s.a.*

## Inainte de firimitare

- Taiati carnea, brinza, ceapa, usturoi, morcov in bucati egale.
- Indepartati coaja nucilor.
- Indepartati oasele, cartilaj din carne

## Firimitare

Indepartati de pe cutitul (H) husa de protectie. Fiti atenti, cutitul este foarte ascutit! Tineti de virful plastic.

1. Asezati cutitul pe axul vasului (I). Utilizati numai vasul cu baza nealunecatoare.
2. Introduceti produsele in vasul (I).
3. Asezati reductorul (G) pe vasul (I) si rotiti reductorul in sens opus acelor de ceasornic pina la fixare.
4. Introduceti blocul motor (A) in reductorul (G), alinai indicatorii de pe cutit si corp (fig. C), rotiti blocul in sens opus acelor de ceasornic pina la fixare.
5. Apasati butonul (B) pentru a porni aparatul. In timpul functionarii tineti blocul motor intr-o mina iar vasul in alta.
6. Dupa utilizare mai intii demontati blocul motor (A), rotindu-l in sensul acelor de ceasornic, dupa ce demontati reductorul (G), la fel rotindu-l in sensul acelor de ceasornic.
7. Fiti foarte atenti cind demontati cutitul (H).
8. Scoateti ingredientele din vas (I). Baza nealunecatoare (J) o folositi ca capac pentru vas.

## Firimitarea ghetii

1. Introduceti vasul pentru gheata (O) in vasul chopperului (I).
2. Introduceti cutitul pentru gheata (P) in orificiul in centrul vasului (O).
3. Umpleti vasul cu gheata.
4. Asezati reductorul (G) pe vasul (I) si rotiti-l in sens opus acelor de ceasornic.
5. Introduceti blocul motor (A) in reductorul (G), alinai indicatorii de pe cutit si corp, rotiti blocul in sens opus acelor de ceasornic pina la fixare.
6. Asezati regulatorul de viteza (L) in pozitia maxima si porniti aparatul cu butonul (B).

# ROMÂNĂ/ MOLDOVENEASCĂ

În timpul funcționării țineți blocul motor într-o mână iar vasul în alta.

- După utilizare deconectați mai întâi blocul motor (A), rotindu-l în sensul acelor de ceasornic, după ce demontați reductorul (G), la fel rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.
- Demontați cu atenție cutitul (P) și vasul (O).
- Scoateti gheata firimitata din vas (I) sau turnati o bautura in vas.

## Curățire

Stergeți blocul motor (A) cu o cârpă umezită. Reducătorii (G) și (E) spălați cu apă dar nu le introduceți în apă. Alte componente ale aparatului spălați în mașina de spălat vase. Clătiți cutitele imediat după prelucrare. Dacă utilizați mașina de spălat vase fiți atenți, nu folosiți cantități mari de detergent, nu fixați temperatura înaltă a apei, nu folosiți agenți anti-calcar. După prelucrarea alimentelor cu proprietăți colorante (de exemplu morcov), părțile din plastic ale aparatului își pot schimba culoarea, stergeți-le cu o cârpă și ulei vegetal.

## Exemple de preparare a limentelor

### Maioneza [folosiți cutitul (C)]

200-250 ml de ulei vegetal

1 ou

1 lingura de suc de lămâie sau otet

Sarea și piper

Introduceți ingredientele în vasul gradat în ordinea indicată. Introduceți cutitul (C) în amestecul de ingrediente (până la fund). Porniți aparatul și așteptați până ce uleiul devine emulsional. După aceasta mișcați blenderul sus-jos până ce primiți maioneza cu o consistență dorită.

## Indicații pentru prelucrarea ingredientelor

Ingrediente	Cantitatea maximă	Durata de preparare
Carnea (felii 1 cm)	200 g	25 sec
Brânza (felii 1 cm)	200 g	30 sec

Nuci	200 g	45 sec
lerbe	20 g	5 sec
Ceapa	200 g	15 sec
Usturoi	20 g	8 sec
Morcov (felii 1 cm)	150 g	15 sec
Oua, fierte	2	8 sec
Piine	1 felie ~17g	8 sec

## Date tehnice

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Consum electric: 400 W

*Producătorul își rezervează dreptul de a schimba caracteristicile aparatelor fără anunțare prealabilă.*

**Termenul de exploatare a aparatului – 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.

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

## ŠLEHACÍ KOMPLET

### Popis

#### 1. Ruční šlehač

- (A) Motorový blok
- (B) Vypínač napájení
- (L) Regulátor rychlosti otáčení
- (C) Násadka s nožem
- (D) Odměrka
- (K) Možnost zavěšení přístroje na stěnu

#### 2. Příslušenství metličky

- (E) Reduktor metličky
- (F) Metlička

#### 3. Násadka mini-sekáček

- (G) Reduktor
- (H) Řezací nůž
- (I) Nádoba sekáčku
- (J) Protiskluzový povrch
- (O) Nádoba na drcení ledu
- (P) Nůž na drcení ledu

Předtím, než začnete přístroj používat si pozorně přečtete tento návod na použití a uschovejte ho, abyste se k němu mohli v případě potřeby vrátet.

- Pozor: nože jsou velmi ostré!
- Vždy vypnejte přístroj ze zásuvky před jeho sestavením, rozebráním, čištěním nebo uložením.
- Před prvním zapnutím se ujistěte, že napětí v elektrické zásuvce odpovídá napětí, které je uvedené na přístroji.
- V průběhu práce musí být přístroj mimo dosah dětí.
- Je zakázáno promývat pod proudem vody motorový blok (A), potápět do vody nebo do jiných kapalin: motorový blok (A), reduktor metličky (E), reduktor struhadla (G).
- Přístroj splňuje veškeré bezpečnostní normy. Oprava přístroje nebo výměna napájecího kabelu může být prováděna pouze specialistou autorizovaného servisního střediska. Oprava, provedená nekvalifikovaným

personálem může poškodit zdraví uživatele.

- Tento přístroj je určen ke zpracování standardních objemů potravin, které se většinou připravují v domácnostech.
- Odměrka (D) a nádoba mini-struhadla (I) nejsou určeny k používání v mikrovlnné troubě.

### Důležité upozornění

Tento přístroj není určen k profesionálnímu používání. Maximální povolená doba jeho nepřetržitého používání nesmí být delší než 1 minuta s následující přestávkou ne méně než 5 minut. Nedodržení těchto časových intervalů může vést k poškození přístroje.

### Používání ručního šlehače

Ruční šlehač se výborně hodí k přípravě omáček, polévek, majonézy, dětské výživy a také k míchání nápojů a koktejlů.

### Volba rychlosti práce přístroje

Regulátorem rychlosti otáčení (L) je možné nastavit potřebnou rychlost otáčení násadek v závislosti od zpracovávaných potravin. Čím je zvolená rychlost větší, tím rychlejší bude otáčení násadek.

### Sestavení

**UPOZORNĚNÍ:** Předtím, než začnete přístroj sestavovat se ujistěte, že je přístroj vypnutý ze zásuvky.

1. Před prvním použitím přístroje protřete motorový blok, reduktor metličky), reduktor struhadla (G) vlažnou tkání, a násadky promyjte teplou vodou s mýdlem, opláchněte a prosušte je.
2. Instalujte násadku spojením šipek na násadce a na povrchu šlehače, otočte násadkou proti směru hodinových ručiček nadoraz.
3. Zapněte přístroj do zásuvky. Šlehač je připraven k provozu.
4. Nastavte potřebnou rychlost otáčení s pomocí regulátoru (L).
5. Ponořte násadky šlehače do potravin,

keré hodláte promíchat a stlačte tlačítko číž se šlehač zapne.

- Po skončení používání vytáhněte přístroj ze zásuvky, otočte násadkou po směru hodinových ručiček a sundejte jí.

Ruční šlehač můžete používat s odměrkou (D) nebo jakoukoliv jinou nádobou. Dopouští se také ponoření násadky s nožem přímo do nádoby, ve které se připravují potraviny, ale je přitom potřeba dodržovat bezpečnostní zásady.

### Používání metličky

Použijte metličku pouze ke šlehání krému, přípravy bisquitového těsta nebo k promíchání už připravených desertů.

- Instalujte reduktor metličky spojením ručiček na reduktoru a na povrchu šlehače a otočte jím proti směru hodinových ručiček nadoraz.
- Vstavte metličku (F) do reduktoru (E).
- Vložte metličku do nádoby s potravinami a stlačte tlačítko vypínače (B) čímž zapnete přístroj.

### K dosáhnutí ideálních výsledků:

- Používejte dostatečně velké nádoby.
- Při přípravě smetanového krému šlehejte ne více než 400 ml. ochlazených komponentů (použijte smetanu s teplotou +4-8°C a s obsahem tuku ne méně než 30%).
- Nešlehejte najednou více než 4 vaječné bílky.
- Pohybuje metličkou v průběhu práce po směru hodinových ručiček.

### Používání mini-sekáčku

Mini-sekáček je určen k rozmixování masa, sýru, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí a ovoce.

*Pozor:*

*Je zakázáno rozmělnit velmi tvrdé potraviny, například muškátový oříšek, zrnka kávy nebo obilniny.*

### Předtím, než začnete zpracovávat potraviny:

- Nařežte maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev na přibližně stejné kousky.
- Odstraňte u bylinek stonky, ořechy zbavte skořápky.
- Odstraňte kosti, žíly a chrupavky z masa.

K dosáhnutí optimálních výsledků se řiďte údaji, které jsou uvedené v tabulce.

### Rozmixování

Sundejte z nože (H) plastový obal. Opatrně: nůž je velmi ostrý! Vždy ho držte za vrchní plastové držátko.

- Instalujte nůž na osu nádoby sekáčku (I). Vždy používejte pouze nádobu sekáčku s protiskluzovým pokrytím (J).
- Vložte potraviny do nádoby sekáčku (I).
- Instalujte reduktor sekáčku (G) na nádobu (I) a otočte jím proti směru hodinových ručiček do jeho zafixování.
- Vstavte motorový blok (A) do reduktoru (G) spojením ručiček na násadce a povrchu šlehače a otočte jím proti směru hodinových ručiček nadoraz.
- Stlačte vypínač (B) čímž se mini-sekáček zapne. V průběhu práce držte motorový blok jednou rukou a nádobu sekáčku – druhou.
- Po skončení používání nejdříve odpojte motorový blok (A) jeho otočením po směru hodinových ručiček a poté odpojte reduktor sekáčku (G) – také jeho otočení po směru hodinových ručiček.
- Opatrně vyndejte nůž (H).
- Vytáhněte zpracované potraviny z nádoby sekáčku (I). Protiskluzové pokrytí (J) může být použito jako hermetické víčko nádoby sekáčku (I).

### Drcení ledu

- Vložte nádobu na led do nádoby sekáčku (I).
- Instalujte nůž na drcení ledu do otvoru ve středu nádoby.
- Naplňte kostkami ledu nádobu.

4. Instalujte reduktor sekáčku (G) na nádobu (I) a otočte jím proti směru hodinových ručiček do jeho zafixování.
5. Vstavte motorový blok (A) do reduktoru (G) spojením ručiček na násadce a na povrchu šlehače a otočte jím proti směru hodinových ručiček nadoraz.
6. Nastavte regulátor rychlosti otáčení (L) na maximální hodnotu a stlačte vypínač (B) čímž se zapne mini-sekáček. V průběhu práce držte motorový blok jednou rukou a nádobu sekáčku – druhou.
7. Po završení práce nejdříve odpojte motorový blok (A) jeho otočením po směru hodinových ručiček a poté odpojte reduktor sekáčku (G) – také jeho otočením po směru hodinových ručiček.
8. Opatrně vytáhněte nůž a nádobu.
9. Vytáhněte zpracovaný led z nádoby sekáčku (I) nebo do nádoby rovnou nalijte nápoj.

## Čištění

K čištění motorového bloku (A) používejte vlažnou tkáň. Reduktory struhadla (G) a metličky je možné oplachovat pod proudem vody, ale nesmí se potápět. Všechny ostatní sundávací části je možné mýt v myčce na nádobí. Pokud jste zpracovávali slané nebo kyselé potraviny vždy oplachujte nože. Pokud používáte k čištění myčku na nádobí buďte opatrní, nepoužívejte příliš velké dávky mycích prostředků, nenastavujte vysokou teplotu vody, nepoužívejte prostředky k odstranění usazenin. Pokud zpracováváte potraviny, které barví (například mrkev, červená řepa) plastové části přístroje se mohou obarvit, před jejich umístěním v myčce na nádobí je protřete tkání namočenou v olejevém másle.

## Příklady přípravy potravin

### Majonéza [používejte násadku]

200–250 ml. rostlinného oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 stolní lžička citronové šťávy nebo octa

Sůl a pepř podle Vaší chuti

Vložte veškeré ingredience do odměrky v pořadí uvedeném výše. Ponořte násadku šlehače do směsy potravin (do dna nádoby). Zapněte šlehač a vyčkejte až se rostlinný olej promění v emulzi. Poté, nevypínaje přístroj, pomalu pohybujte násadkou šlehače nahoru a dolů do té doby než vznikne majonéza potřebné konzistence.

## Návod na zpracování potravin v mini-sekáčku:

Potraviny	Maximální hmotnost porce na rozmixování	Přibližná doba přípravy
Maso (kousky tlusté 1 cm.)	200 g.	25 s.
Sýr (plátky tlusté 1 cm.)	200 g.	30 s.
Ořechy	200 g.	45 s.
Byliny	20 g.	5 s.
Cibule	200 g.	15 s.
Česnek	20 g.	8 s.
Mrkev (kolečka tlusté 1 cm.)	150 g.	15 s.
Vejce natvrdo	2 ks.	8 s.
Chleba	1 krajíc ~17g.	8 s.

## Technické údaje

Napětí napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Příkon: 400 W

Úroveň hluku: M<=80 dB (Blender);

C<=93 dB (Chopper)

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

## Životnost přístroje - 3 roky

## Záruka

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

**CE** 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. Ручний блендер

- (A) Моторний блок
- (B) Вимикач живлення
- (L) Регулятор швидкості обертання
- (C) Насадка із ножем
- (D) Мірна склянка
- (K) Пристрій для кріплення на стіні

#### 2. Пристрій вінчика

- (E) Редуктор вінчика
- (F) Вінчик

#### 3. Насадка міні-чоперу

- (G) Редуктор
- (H) Ніж-подрібнювач
- (I) Чаша чоперу
- (J) Нековзна основа
- (O) Чаша для колення льоду
- (P) Ніж для колення льоду

Уважно і повністю прочитайте даний посібник перед початком використання пристрою.

- Увага: ножі дуже гострі!
- Завжди відключайте пристрій від електричної мережі перед його збиранням, розбиранням, чищенням або зберіганням.
- Перед першим увімкненням переконайтесь, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, вказаній на корпусі пристрою.
- Під час роботи пристрій повинен розташовуватись в місці, недоступному для дітей.
- Забороняється промивати під струменем води моторний блок (A), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (A), редуктор вінчика (E), редуктор шатківниці (G).
- Пристрій відповідає прийнятим стандартам безпеки. Ремонт пристрою або заміна мережевого кабелю повинні здійснюватися тільки фахівцями авторизованого сервісного центру. Некваліфікований ремонт може створити серйозну загрозу для користувача.
- Даний пристрій розрахований на обробку стандартних об'ємів їжі, які зазвичай готують у домашніх умовах.
- Мірна чаша (D) та чаша міні-шатківниці (I) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

### Важлива інформація

Даний пристрій не призначений для професійного використання. Максимально припустимий час безперервного використання пристрою не повинен перевищувати 1 хвилину, з наступною перервою не менш ніж п'ять хвилин. Недотримання вказаних інтервалів часу використання може призвести до пошкодження електромотору.

### Використання ручного блендера

Ручний блендер чудово підходить для приготування соусів, супів, майонезів, для приготування дитячого харчування, а також для змішування напоїв або коктейлів.

### Вибір швидкості роботи пристрою

Регулятором швидкості обертання (L) можна встановити необхідну швидкість обертання насадок в залежності від продуктів, що обробляються. Чим більше вибрана швидкість, тим швидше відбувається обертання насадок.

### Збирання

Попередження: Перед збиранням переконайтесь, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.

1. Перед першим використанням пристрою протріть моторний блок (A), редуктор для вінчика (E), редуктор шатківниці (G) вологою тканиною, а насадки промийте теплою мильною водою, сполосніть та просушіть їх.
2. Встановіть насадку (C), поєднавши стрілку на насадці й корпусі блендера (мал. A), та поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору.
3. Вставте мережеву вилку в розетку. Блендер готовий до використання.
4. Встановіть необхідну швидкість обертання регулятором (L).
5. Опустіть насадку блендера в продукти, які ви бажаєте перемішати й натисніть на кнопку (B), для того щоб увімкнути блендер.
6. Після закінчення використання пристрою поверніть насадку за годинниковою стрілкою й зніміть її.

Ви можете використовувати ручний блендер із мірною склянкою (D), а також і з будь-яким іншим посудом. Можливе занурення насадки з ножом безпосередньо у ємність, у якій готуються продукти, але при цьому необхідно дотримуватися заходів безпеки.

## Використання віночка

Використовуйте віничок тільки для збивання крему, приготування бісквітного тіста, або перемішування готових десертів.

1. Встановіть редуктор віничка (E), поєднавши стрілки на редукторі й корпусі блендера (мал. B), та поверніть його проти годинникової стрілки до упору.
2. Вставте віничок (F) в редуктор (E).
3. Опустіть віничок у посуд з продуктами та натисніть на кнопку вимикача (B) для увімкнення пристрою.

## Для досягнення хороших результатів:

- Використовуйте широкий посуд.
- При приготування вершкового крему збивайте не більше 400 мл охолоджених компонентів (використовуйте вершки з температурою +4-8°C із вмістом жиру не менше 30%).
- Збивайте одночасно не більше 4 яєчних білків.
- Переміщуйте віночок під час роботи за годинниковою стрілкою.

## Використання міні-чоппера

Міні-чоппер застосовується для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, ароматичних трав, часнику, моркви, грецьких горіхів, мигдалю, фруктів.

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

## Перед тим як розпочати подрібнення:

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

Для досягнення оптимальних результатів скористайтесь даними, що наведені в таблиці.

## Подрібнення

Зніміть із ножа (H) пластиковий чохол. Обережно: ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхній пластмасовий хвостовик.

1. Встановіть ніж на вал чаші чоперу (I). Завжди використовуйте тільки чашу чоперу з нековзною основою (J).
2. Покладіть продукт у чашу чоперу (I).
3. Встановіть редуктор чоперу (G) на чашу (I) та поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
4. Вставте моторний блок (A) в редуктор (G), поєднавши стрілки на насадці й корпусі блендера (мал. C), та поверніть його проти годинникової стрілки до упору.
5. Натисніть на вимикач (B), для того щоб увімкнути міні-чопер. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а чашу чоперу - іншою.
6. Після використання спочатку від'єднайте моторний блок (A), повернувши його за годинниковою стрілкою, а потім від'єднайте редуктор чоперу (G) - повернувши його таким же чином за годинниковою стрілкою.
7. Обережно вийміть ніж (H).
8. Достаньте подрібнені продукти із чаші чоперу (I). Нековзна основа (J) може служити як герметична кришка для чаші чоперу (I).

## Подрібнення льоду

1. Покладіть чашу для льоду (O) в чашу чоперу (I).
2. Вставте ніж для колення льоду (P) у отвір в центрі чаші (O).
3. Заповніть кубиками льоду чашу (O).
4. Встановіть редуктор чоперу (G) на чашу (I) та поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
5. Вставте моторний блок (A) в редуктор (G), поєднавши стрілки на насадці й корпусі блендера та поверніть його проти годинникової стрілки до упору.
6. Переведіть регулятор швидкості обертання (L) до максимального значення й натисніть вимикач (B) для увімкнення міні-чоперу. Під час роботи тримайте моторний блок однією рукою, а чашу чоперу - іншою.
7. Після використання спочатку від'єднайте моторний блок (A), повернувши його за

# УКРАЇНЬСЬКА

годинниковою стрілкою, а потім від'єднайте редуктор чоперу (G) - повернувши його таким же чином за годинниковою стрілкою.

- Обережно вийміть ніж (P) і чашу (O).
- Дістаньте подрібнений лід із чаші чоперу (I), або відразу налійте в неї ваш напій.

## Чищення

Для чищення моторного блоку (A) використовуйте тільки вологу тканину. Редуктори шатківниці (G) та вінчика (E) можна ополоснути під краном, але категорично забороняється занурювати їх у воду.

Усі інші знімні частини можна мити в посудомийній машині. Після обробки солоних або кислих продуктів бажано відразу ополоснути ножі.

При використанні посудомийної машини будьте обережними, не використовуйте великі дози миючих засобів, не встановлюйте високу температуру води, не використовуйте під час миття знімних деталей засоби для видалення накипу в посудомийній машині.

При переробці продуктів із сильними фарбувальними якістьями (наприклад, моркви, буряка) пластикові частини пристрою можуть пофарбуватися, перш ніж класти їх у посудомийну машину протріть їх тканиною, яка змочена рослинною олією.

## Приклади приготування продуктів

### Майонез [при використанні насадки (C)]

200-250 мл рослинної олії

1 яйце (жовток і білок)

1 столова ложка лимонного соку або оцту

Сіль і перець на смак

Помістіть усі інгредієнти в мірну склянку відповідно до вказаного вище порядку. Опустіть насадку блендера (C) у суміш продуктів (до дна посудини).

Увімкніть блендер і дочекайтесь перетворення рослинної олії на емульсію. Потім, не вимикаючи пристрій, повільно переміщуєте насадку блендера догори й донизу до тих пір, поки не отримаєте майонез потрібної консистенції.

## Посібник з переробки продуктів в міні-чопері:

Продукти	Максимальна вага порції для подрібнення	Приблизний час готовності
М'ясо (шматочки товщиною 1 см)	200 г	25 сек
Сир (шматочки товщиною 1 см.)	200 г	30 сек
Горіхи	200 г	45 сек
Трави	20 г	5 сек
Цибуля	200 г	15 сек
Часник	20 г	8 сек
Морква (кружальця товщиною 1 см)	150 г	15 сек
Яйця, зварені на круто	2 шт	8 сек
Хліб	1 шматочок ~17г	8 сек

## Технічні дані

Напряг живлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Споживана потужність: 400 Вт

Рівень шуму: M<=80 dB (Blender);

C<=93 dB (Chopper)

*Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу 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.



## БЛЕНДЭРНЫ НАБОР

### Апісанне

#### 1. Ручны блендэр

- (A) Маторны блок
- (B) Выключальнік сілкавання
- (L) Рэгулятар хуткасці кружэння
- (C) Насадка з ножом
- (D) Мерная шклянка
- (K) Прыстасаванне для прымацавання на сцяне

#### 2. Прыстасаванні венчыка

- (E) Рэдуктар венчыка
- (F) Венчык

#### 3. Насадка міні-чоппер

- (G) Рэдуктар
- (H) Нож-раздрабляльнік
- (I) Міса чоппера
- (J) Неслізгаючая аснова
- (O) Міса для драблення лёду
- (P) Нож для драблення лёду

Уважліва і поўнаасцю прачытайце дадзеную інструкцыю перад пачаткам выкарыстання прыстасавання.

- Увага: нажы вельмі вострыя!
- Заўсёды адключайце прыладу ад электрычнай сеткі перад яе зборкай, разборкай, чышчэннем альбо захаваннем.
- Перад першым уключэннем пераканайцеся, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае напружанню, пазначанаму на корпусе прылады.
- Падчас работы прылада павінна размяшчацца ў месцы недаступным для дзяцей.
- Забараняецца прамываць пад струменем вады маторны блок (A), пагружаць у ваду альбо іншыя вадкасці: маторны блок (A), рэдуктар венчыка (E), рэдуктар шыноўкі (G).
- Прылада адпавядае прынятым стандартам бяспекі. Рамонт прылады альбо замена сеткавага кабелю павінен праводзіцца толькі спецыялістамі аўтарызаванага сервіснага цэнтра. Некваліфікаваны рамонт можа стварыць сур'ёзную пагрозу для карыстальніка.
- Дадзеная прылада разлічана на апрацоўку

стандартных аб'ёмаў харчавання, якія звычайна рыхтуюць у хатніх умовах.

- Мерная міса (D) і міса міні-шыноўкі (I) не прызначаны для выкарыстання ў мікрахвалевай печы.

### Важная інфармацыя

Дадзеная прылада не прызначана для прафесійнага выкарыстання. Максімальная дапушчальны час бесперапыннага выкарыстання прылады не павінен перавышаць 1 мінуту, з наступным перапынкам не менш пяці мінут. Незахаванне ўказаных інтэрвалаў часу выкарыстання можа прывесці да пашкоджання электраматора.

### Выкарыстанне ручнога блендэра

Ручны блендэр выдатна падыходзіць для прыгатавання саусаў, супоў, майянезаў, для прыгатавання дзіцячага харчавання, а таксама для змешвання напіткаў альбо кактэйляў.

### Выбар хуткасці работы прылады

Рэгулятарам хуткасці кружэння (L) можна ўстанавіць неабходную хуткасць кружэння насадак у залежнасці ад прадуктаў, якія апрацоўваюцца. Чым больш выбраная хуткасць, тым хутчэй адбываецца кружэнне насадак.

### Зборка

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

1. Перад першым выкарыстаннем прылады пратрыце маторны блок (A), рэдуктар для венчыка (E), рэдуктар шыноўкі (G) вільготнай тканінай, а насадкі прамыйце цёплай мыльнай вадой, спаласніце і прасушыце іх.
2. Устаноўце насадку (C), сумяшчэйшы стрэлкі на насадцы і корпусе блендэра (рыс. A), і павярніце насадку супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.
3. Устаноўце сеткавую вілку ў разетку. Блендэр гатовы да выкарыстання.
4. Устаноўце неабходную хуткасць кружэння рэгулятарам (L).
5. Пагрузіце насадку блендэра ў прадукты, якія вы хочаце перамяшаць, і націсніце на кнопку (B) для ўключэння блендэра.
6. Пасля заканчэння выкарыстання прылады,

# БЕЛАРУСКИ

выцягніце сеткавую вілку з разеткі, паверніце насадку па гадзіннікавай стрэлцы і здыміце яе.

Вы можаце выкарыстоўваць ручны блендэр з мернай шклянкай D), а таксама і з любым іншым посудам. Можна апусіць насадку з нажом непасрэдна ў ёмкасць, у якой прыгатаўваюцца прадукты, але пры гэтым неабходна захоўваць меры бяспекі.

## Выкарыстанне венчыка

Выкарыстоўвайце венчык толькі для ўзбівання крэма, прыгатавання бісквітнага цеста альбо перамешвання гатовых дэсертаў

1. Устанавіце рэдуктар венчыка (E), сумясціўшы стрэлкі на рэдуктары і корпусе блендэра (рыс.В), і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.
2. Устаўце венчык (F) у рэдуктар (E).
3. Апусціце венчык у посуд з прадуктамі і націсніце кнопку выключальніка (B) для ўключэння прылады.

## Для дасягнення добрых вынікаў:

- Выкарыстоўвайце шырокі посуд.
- Пры прыгатаванні слівачнага крэма ўзбівайце не больш 400 мл ахалоджаных кампанентаў (выкарыстоўвайце смятанку з тэмпературай +4-8°C і з утрыманнем тлушчу не менш 30%).
- Узбівайце адначасова не больш за 4 яечных бялкоў.
- Перамяшчайце венчык падчас работы па гадзіннікавай стрэлцы.

## Выкарыстанне міні-чоппера

Міні-чоппер выкарыстоўваецца для драблення мяса, сыра, цыбулі, араматычных траў, часнаку, морквы, грэцкіх арэхаў, міндаля, садавіны.

Увага:

*Забараняецца драбіць вельмі цвёрдыя прадукты, такія як мускатныя арэхі, зерне кавы і злак.*

## Перад тым як пачаць драбленне:

- Нарэжце мяса, сыр, цыбулю, часнок, моркву (прыкладна аднолькавымі) кавалачкамі.
- Выдаліце ў траў сціблы, арэхі пачысціце ад шарлупы.
- Выдаліце косці, жылы і храшчы з мяса.

Для дасягнення аптымальных вынікаў выкарыстайце дадзеныя, прыведзеныя ў табліцы.

## Драбленне

Здыміце з нажа (H) пласцікавы чахол. Асцярожна : нож вельмі востры! Заўсёды трымайце нож за верхні пластмасавы хваставік.

1. Устанавіце нож на вал місы чоппера (I). Заўсёды выкарыстоўвайце толькі місу чоппера з неслізгаючай асновай (J).
2. Памясціце прадукты ў місу чоппера (I).
3. Устанавіце рэдуктар чоппера (G) на яе місу (I) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
4. Устаўце маторны блок (A) у рэдуктар (G), сумясціўшы стрэлкі на насадцы і корпусе блендэра (рыс.С), і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.
5. Націсніце выключальнік (B) для ўключэння міні-чоппера. Падчас работы трымайце маторны блок адной рукой, а місу чоппера - другой.
6. Пасля выкарыстання спачатку адлучыце маторны блок (A), павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы, а потым адлучыце рэдуктар чоппера (G) – таксама павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы.
7. Запхоўваючы асцярожнасць, выцягніце нож (H).
8. Дастаньце здробленыя прадукты з місы чоппера (I). Неслізгаючая аснова (J) можа служыць герметычнай крышкай для місы чоппера (I).

## Драбленне лёду

1. Памясціце місу для лёду (O) ў місу чоппера (I).
2. Устаўце нож для драблення лёду (P) ў адтуліну ў цэнтры місы (O).
3. Запоўніце кубікамі лёду місу (O).
4. Устанавіце рэдуктар чоппера (G) на місу (I) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да фіксацыі.
5. Устаўце маторны блок (A) у рэдуктар (G), сумясціўшы стрэлкі на насадцы і корпусе блендэра, і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора
6. Перавядзіце рэгулятар хуткасці кружэння (L) да максімальнага значэння і націсніце выключальнік (B) для ўключэння міні-

чоппера. Падчас работы трымайце маторны блок адной рукой, а місу чоппера - другой.

- Пасля выкарыстання спачатку адлучыце маторны блок (А), павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы, а потым адлучыце рэдуктар чоппера (G) - таксама павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы.
- Захоўваючы асцярожнасць, выцягніце нож (P) і місу (O).
- Дастаньце здроблены лёд з місы чоппера (I) альбо адразу наліўце ў яе ваш напой.

### Чышчэнне

Выкарыстоўвайце для чышчэння маторнага блока (А) толькі вільготную тканіну. Рэдуктары шынкаўкі (G) і венчыка (E) можна спаласківаць пад кранам, але катэгарычна забараняецца апуськаць іх у воду.

Усе іншыя здымаемыя часткі можна мыць у посудамычнай машыне. Пасля апрацоўкі солёных альбо кіслых прадуктаў пажадана адразу спаласнуць нажы.

Пры выкарыстанні посудамычнай машыны будзьце асцярожныя, не выкарыстоўвайце вялікія дозы мыйных сродкаў, не ўстанавівайце высокую тэмпературу вады, не выкарыстоўвайце падчас мыцця здымаемых дэталяў сродкі для выдалення накіпу ў посудамычнай машыне.

Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбавальнымі ўласцівасцямі (напрыклад морквы, буракоў) пластыкавыя часткі прылады могуць зафарбавацца, перад тым, як памясціць іх у посудамычную машыну пратрыце іх тканінай, змочанной раслінным алеем.

### Прыклады прыгатвання прадуктаў Майянез [пры выкарыстанні насадкі (C)]

200-250 мл расліннага алею

1 яйка (жаўток і бялок)

1 сталовая лыжка лімоннага соку альбо воцату

Соль і перац па смаку

Змясціце ўсе інгрэдыенты ў мерную шклянку ў адпаведнасці з прыведзеным вышэй парадкам. Апусціце насадку блендэра (C) ў сумесь прадуктаў (да дна ёмкасці). Уключыце блендэр і дачакайцеся пераўтварэння расліннага алею ў эмульсію. Затым, не выключаючы прылады, павольна перамяшчайце насадку блендэра

ўверх і ўніз да таго часу, пакуль не атрымаеце майянез патрэбнай кансістэнцыі.

### Кіраўніцтва па перапрацоўцы прадуктаў у міні-чопперы:

Прадукты	Максімальная вага порцыі для драблення	Прыкладны час прыгатавання
Мяса (скрылёчкі таўшчынёй 1 см)	200 г	25 сек
Сыр (скрылёчкі таўшчынёй 1 см.)	200 г	30 сек
Арэхі	200 г	45 сек
Травы	20 г	5 сек
Цыбуля	200 г	15 сек
Часнок	20 г	8 сек
Морква (кружкі таўшчынёй 1 см)	150 г	15 сек
Яйкі, звараныя ўкрутую	2 шт	8 сек
Хлеб	1 кавалачак ~17г	8 сек

### Тэхнічныя дадзеныя

Напружанне сілкавання: 220-240 В ~ 50/60 Гц

Ужываемая магутнасць: 400 Вт

Узровень шуму: M<=80 dB (Blender);

C<=93 dB (Chopper)

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

### Тэрмін службы прыбора - 3 гадоў

### Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў 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 EMC, якія

выказаны ў дырэктыве EC

89/336/EEC, і палажэнням закона

аб прытрымліванні напружання

(73/23 EC)



## БЛЕНДЕР ТЎПЛАМИ

### Тавсифи

#### 1. Қўл блендери

- (A) Мотор блоки
- (B) Электр қувватидан ўчириш тугмаси
- (L) Айланиш тезлигини ўзгартириш мурвати
- (C) Пичоқли ўрнатма
- (D) Ўлчов бардоғи
- (K) Деворга ўрнатиш мосламаси

#### 2. Кўпиртириш мосламаси

- (E) Кўпиртиргич редуктори
- (F) Кўпиртиргич

#### 3. Мини-чоппер ўрнатмалар

- (G) Редуктор
- (H) Майдалаш пичоғи
- (I) Чоппер идиши
- (J) Сирғалмайдиган асос
- (O) Майдалаш идиши
- (P) Муз майдалаш пичоғи

Жиҳозни ишлатишдан олдин ушбу қўлланмани охиригача ва диққат билан ўқиб чиқинг

- Эҳтиёт бўлинг: пичоқ жуда ўткир!
- Йиғишдан, ажратишдан, тозалашдан ва сақлашдан олдин жиҳозни албатта электр токидан узиб қўйинг.
- Биринчи марта ишлатишдан олдин электр тармоғидаги кучланиш жиҳозда кўрсатилган кучланишга тўғри келишини текшириб кўринг.
- Ишлаётган вақтда жиҳоз болаларнинг қўли етмайдиган жойга қўйилиши керак.
- Мотор блокини (A) оқиб турган сувда ювиш, мотор блоки (A), кўпиртиргич редуктори (E) ва тўғраш редукторини (G) сувга ёки бошқа бир суюқликка солиш таъқиқланади.
- Жиҳоз қабул қилинган хавфсизлик стандартларига мос қилиб ишланган. Жиҳозни таъмирлаш ва электр кабелени алмаштириш фақат ваколатли устахонада амалга оширилиши керак. Номалакали таъмирлаш фойдаланувчини жиддий хавф остига қўйиши мумкин.
- Ушбу жиҳоз одатда ўй шароитида тайёрланадиган стандарт таом ҳажми учун мўлжалланган.
- Ўлчов идиши (D) ва мини тўғраш идиши

(I) микроўлқинли печда ишлатишга мўлжалланмаган

### Муҳим маълумот

Ушбу жиҳоз касбий мақсад учун ишлатишга мўлжалланмаган. Ушбу жиҳознинг максимал тўхтовсиз ишлаш вақти 1 дақиқадан ошмаслиги ва ҳар бир дақиқа ишлагандан сўнг камида беш дақиқа танаффус берилиши лозим. Ишлатиш вақтига амал қилишнинг ушбу қоидаларини бажармаслик электр мотори бузилишига сабаб бўлиши мумкин

### Қўл блендерини ишлатиш

Қўл блендери сардак, шўрва, майонез, болалар овқатини тайёрлаш, ичимлик ва коктейлларни аралаштириш учун айниқса мос келади.

### Жиҳоз ишлаш тезлигини белгилаш

Маҳсулот турига қараб айлантириш тезлигини белгилаш мурватини (L) ўрнатмаларни керакли тезликда айлантиришга қўйиш мумкин. Танланган тезлик қанчалик катта бўлса ўрнатмалар шунчалик тез айланади.

### Йиғиш

**ОГОҲЛАНТИРИШ:** йиғишдан олдин электр вилкаси розеткага уланмаганини текшириб кўринг.

1. Биринчи марта ишлатишдан олдин мотор блоки (A), кўпиртириш мосламаси редуктори (E) ва тўғраш редукторини (G) нам мато билан артинг, ўрнатмаларини илиқ совунли сувда ювинг ва сўнг чайиб, қуришиб олинг.
2. Ўрнатмани (C) ўрнатмадаги кўрсаткични блендер корпусидаги кўрсаткичга тўғрилаб маҳкамланг (A расм) ва ўрнатмани соат милига тескари томонга қотгунга қадар айлантиринг.
3. Электр вилкасини розеткага уланг. Блендер ишлатишга тайёр бўлди.
4. Мурватини (L) бураб керакли айланиш тезлигини белгиланг.
5. Блендер ўрнатмасини майдаланадиган маҳсулот ичига солинг ва блендерни ишлатишга учун (B) тугмасини босинг.
6. Жиҳозни ишлатиб бўлгандан сўнг электр вилкасини розеткадан суғуриб олинг, ўрнатмани соат мили томонга айлантириб чиқариб олинг.

Қўл блендрини ўлчов бардоғи (D) ёки исталган бошқа бир идиш билан ишлатишингиз мумкин. Пичоқли ўрнатмани маҳсулот тайёрланаётган идишнинг ичига солишингиз ҳам мумкин. Бироқ бундай ҳолларда хавфсизлик қоидаларига амал қилиш лозим бўлади.

### Кўпиртириш мосламасини ишлатиш

Кўпиртириш мосламасини фақат кремни кўпиртириш, бисквитли хамир қилиш ёки тайёр ширинликларни аралаштириш учун ишлатинг.

1. Кўпиртириш мосламаси редукторини (E) блендер корпусидаги кўрсаткичга мослаб ўрнатинг (B расм) ва уни соат милага тескари томонга қотгунга қдар айлантинг.
2. Кўпиртириш мосламасини (F) редукторга (E) кўйинг.
3. Кўпиртириш мосламасини маҳсулот солинган идишга солинг ва ишлатиш мурватини (B) босиб ишга тушинг.

### Натижа яхши бўлиши учун

- Кенгроқ идишни ишлатинг.
- Қаймоқли крем тайёрлаганда совутилган маҳсулот ҳажми 400 мл дан ошиқ бўлмаслиги керак (ҳарорати +4-8 °C ва ёғлилиги 30 фоиздан ортиқ бўлмаган қаймоқ ишлатинг).
- Бир вақтнинг ўзиде 4 донадан ошиқ тухумни кўпиртирманг.
- Ишлаётган вақтда кўпиртириш мосламасини соат мили томонга қаратиб айлантриб туринг.

### Мини чопперни ишлатиш

Мини чоппер гўшт, пишлоқ, пиёз, кўкатлар, саримсоқ пиёз, сабзи, ёнғоқ, бодом ва меваларни майдалаш учун ишлатилади.

#### Диққат:

*Жуда қаттиқ бўлган мускат ёнғоғи, қаҳва дони, дон каби маҳсулотларни майдалаш таъқиқланади.*

### Майдалашдан олдин

- Гўшт, пишлоқ, пиёз, саримсоқ пиёз, сабзини таҳминан бир ҳил бўлақларга майдалаб чиқинг.
- Кўкатларнинг поясини олиб ташланг, ёнғоқнинг пўчоғини тозаланг.

- Гўштинг суяги, пайи ва қаттиқ жойларини олиб ташланг.

Натижа оптимал бўлиши учун жадвалда кўрсатилган тавсияларга амал қилинг.

### Майдалаш

Пичоқнинг (H) пластик ғилофини ечиб олинг. Эҳтиёт бўлинг, пичоқ жуда ўткир! Пичоқни доим пластмасса учидан тутиб ушланг.

1. Пичоқни чоппер валига (I) маҳкамланг. Доим чоппернинг сирғалмайдиган асосли идишини (J) ишлатинг.
2. Маҳсулотни чоппер идишига солинг (I).
3. Чоппер редукторини (G) унинг идишига (I) жойланг ва қотгунга қадар соат милага тескари томонга айлантринг.
4. Ўрнатмадаги кўрсаткични блендер корпусидаги кўрсаткичга тўғрилаб ва уни соат милага тескари томонга қотгунга қадар айлантриб мотор блокени (A) редукторга (G) маҳкамланг.
5. Мини чопперни ишлатиш учун ўчириш тугмасини (B) босинг. Ишлаётган вақтда мотор блокени бир қўлда ва чоппер идишини бошқа қўлда ушлаб туринг.
6. Ишлатиб бўлгандан сўнг олдин мотор блокени (A) соат мили томонга бураб, сўнг чоппер редукторини (G) ҳам соат мили томонга бураб чиқариб олинг.
7. Эҳтиёт бўлиб пичоқни (H) чиқариб олинг.
8. Майдаланган маҳсулотни чоппер идишидан (I) олинг. Сирғалмайдиган асос (J) чоппер идиши учун (I) герметик қопқоқ вазифасини бажаради.

### Муз майдалаш

1. Муз идишини (O) чоппер идишига (I) солинг.
2. Муз майдалайдиган пичоқни (P) идиш ўртасидаги тирқишга (O) жойланг.
3. Идишга (O) муз солинг.
4. Чоппер редукторини (G) идишга солинг (I) ва қотгунга қадар соат милага тескари томонга айлантринг.
5. Мотор блокени (A) редукторга (G) солинг, ўрнатмадаги кўрсаткични блендер корпусидаги кўрсаткичга тўғрилаб соат милага тескари томонга қотгунга қадар айлантринг.
6. Айланш тезлиги мурватини (L) максимал ҳолатга келтиринг ва мини чопперни

ишлатиш учун (в) тугмасини босинг, ишлаётган вақтда мотор блокини бир қўлингизда ва чоппер идишини бошқа қўлингиз билан ушлаб турунг.

- Ишлатиб бўлгандан сўнг соат мили томонга айлантириб мотор блокини чиқариб олинг, шундан сўнг соат мили томонга айлантириб чоппер редукторини (G) ҳам чиқариб олинг.
- Эҳтиёт бўлиб пичоқни (P) ва идишни (O) олинг.
- Майдаланган музни чоппер идишидан (I) чиқариб олинг ва ёки тезлик билан унга ичимлигингизни қўйинг.

### Тозалаш

Мотор блокини (A) тозалаш учун фақат нам матони ишлатинг. Тўғраш редуктори (G) ва кўпиртиргични (E) кранда чайиш мумкин, бироқ сувга солиш қатъиян таъқиқланади. Бошқа ечиладиган қисмларини идиш ювиш машинасида ювиш мумкин. Шўр ва нордон маҳсулотларга ишлатганда пичоғини тез чайиб олиш яхши бўлади. Идиш ювиш машинасини ишлатганда эҳтиёт бўлинг, ювиш воситаларини кўп ишлатманг, сувнинг ҳароратини баланд қилманг ва ечиладиган қисмлари ювилаётганда идиш ювиш машинасига қуйқани тозалаш воситаларини ишлатманг. Бўяш хусусияти кучли бўлган маҳсулотларга ишлатилганда (сабзи, лавлаги каби) жиҳознинг пластик қисмларига ранг чиқиши мумкин. Уларни идиш ювиш машинасига солишдан олдин ўсимлик ёғида намланган мато билан артиб олинг.

### Маҳсулот тайёрлаш мисоли

*Майонез (ўрнатма (C) ишлатилганда)  
200-250 г ўсимлик ёғи  
1 дона тухум (оқи ва сариғи)  
1 ош қошиқ лимон шарбати ёки сирка)  
Таъбага қараб туз ва қалампир солинади.*

Кўрсатилган маҳсулотларни юқоридаги тартибда ўлчов бардоғига солинг. Блендер ўрнатмасини (C) маҳсулот аралашмаси ичига (идиш тубига қдара) солинг. Блендерни ишлатинг ва ўсимлик ёғи эмулсия кўринишини олгунга қадар ушлаб турунг. Шундан сўнг жиҳозни ўчирмасдан блендер ўрнатмасини майнез керакли

қуюқликка келгунга қадар пастга ва юқорига ҳаракатлантириб турунг.

### Мини чопперда маҳсулотларни майдалаш бўйича қўлланма:

Маҳсулот номи	Майдаланадиган максимал миқдори	Тайёр бўладиган тахминий вақти
Гўшт (бўлагининг қалинлиги 1 см бўлиши керак)	200 г	25 секунд
Пишлоқ (бўлагининг қалинлиги 1 см бўлиши керак)	200 г	30 секунд
Ёнғоқ	200 г	45 секунд
Кўкат	20 г	5 секунд
Пиёз	200 г	15 секунд
Саримсоқ пиёз	20 г	8 секунд
Сабзи (1 см қалинликдаги айлана шаклида бўлади)	150 г	15 секунд
Қайнатиб пиширилган тухум	2 шт	8 секунд
Нон	1 бўлак~17г	8 секунд

### Техник хусусиятлари

Электр кучи: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Электр қуввати: 400 Вт  
Shovqin darajasi: M<=80 dB (Blender);  
C<=93 dB (Chopper)

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

### Buyumning xizmat qilishining muddati - 3 yil

### Кафолат шартлари

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

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



## **GB**

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

## **DE**

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

## **RUS**

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

## **KZ**

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

## **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 0606xxxxxxx, 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx 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 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

## **UZ**

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

© ООО ГОЛДЕР-ЭЛЕКТРОНИКС, 2010  
© GOLDER-ELECTRONICS LLC, 2010

