

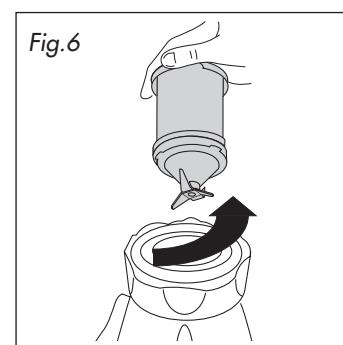
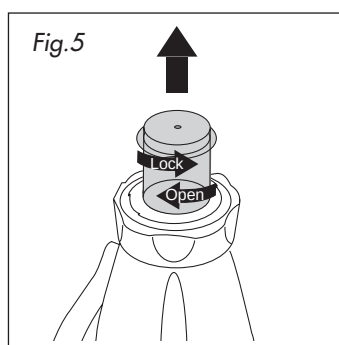
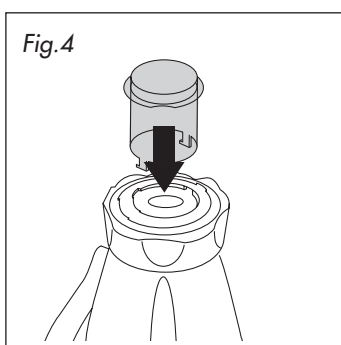
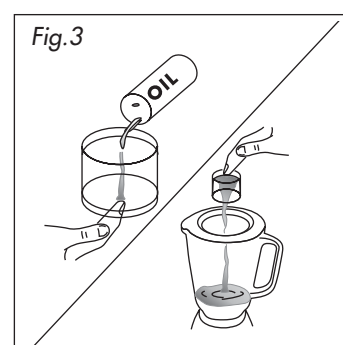
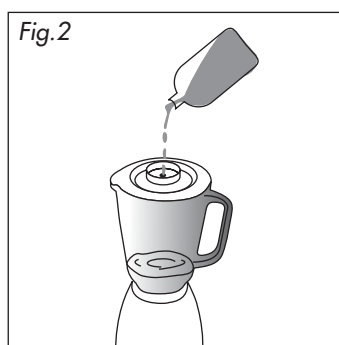
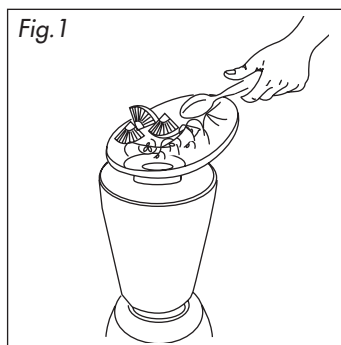
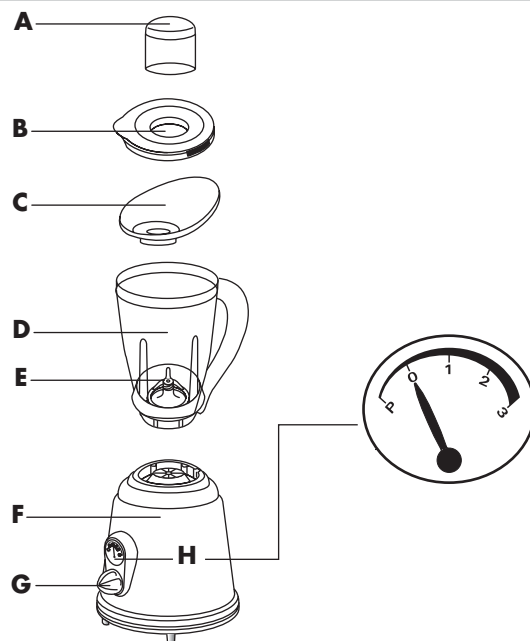


БЛЕНДЕР

KF 8150



Инструкции по эксплуатации



ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- После того, как снята упаковка, убедитесь в целостности аппарата. Если возникли сомнения, не пользуйтесь им и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Пластиковый мешок, в котором находится прибор, не должен оставаться в пределах досягаемости детей, так как он представляет потенциальную опасность.
- В случае несоответствия типа вилки и розетки, попросите квалифицированного специалиста заменить розетку на подходящую. Не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. Если их использование будет необходимо, применяйте только простые переходники или тройники и удлинители, соответствующие действующим нормам безопасности, обращая внимания на то, что нельзя превышать предел мощности, указанный на переходнике и/или удлинителе.
- Модели с предусмотренным заземлением должны быть подключены к эффективному заземлению в соответствии с действующими нормами электробезопасности.
- Если прибор выйдет из строя, обращайтесь только в уполномоченный сервисный центр.
- Прибор должен использоваться только в тех целях, для которых он предназначен. Любой другой вид эксплуатации рассматривается как несоответствующий и потому опасный. Производитель не может нести ответственность за возможный ущерб, вызванный несоответствующей, ошибочной и неправильной эксплуатацией, и за ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом.
- До включения прибора убедитесь, что в стакан-сборник не попадут пальцы, волосы, одежда и кухонные принадлежности. Ножом можно порезаться, обращайтесь с ними с осторожностью.

В частности соблюдайте следующие основные меры безопасности: НИ В КОЕМ

- **СЛУЧАЕ не приводите в действие пустой миксер.**

До первого использования прибора тщательно промойте все аксессуары, осторожно обращаясь с ножами (они острые); корпус мотора протрите влажной тканью.

Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду!

- Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.
- Не касайтесь прибора мокрыми или влажными руками.
- Не пользуйтесь прибором босиком или с мокрыми ногами.
- Не вынимайте вилку из розетки электропитания, потянув за провод.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце, снег и т.д.).
- Не разрешайте детям или недееспособным людям без присмотра пользоваться прибором.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Извлекайте вилку из розетки электропитания, когда прибор не используется.
- Не оставляйте прибор бесполезно подключенным к электросети, так как он является потенциальным источником опасности.
- Не погружайте прибор в воду.
- В случае повреждения шнура электропитания своевременно отдайте его квалифицированному специалисту для замены.
- До выполнения ухода любого вида отключите прибор от сети электропитания, вынув вилку из розетки.
- В случае неисправности или неработоспособности выключите прибор и не пытайтесь самостоятельно его отремонтировать. Для проведения ремонта обращайтесь только в квалифицированные сервисные центры, требуя использования оригинальных запасных частей и аксессуаров.
- Если вы окончательно решите выбросить прибор, рекомендуется после извлечения вилки из розетки электропитания отрезать шнур электропитания, сделав невозможным дальнейшее использование прибора.
- Бережно храните настоящие инструкции для повторных консультаций.

Материалы и предметы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами соответствуют требованиям директивы CEE 89/109.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

- | | |
|------------------------------|------------------------------|
| A. Дозатор (с отверстием) | E. Узел с ножами |
| B. Крышка | F. Корпус мотора |
| C. Воронка для фруктов | G. Переключатель ON/OFF/ "P" |
| D. Стекланный стакан-сборник | H. Индикатор скорости |

ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

До первого использования прибора тщательно промойте все аксессуары, осторожно обращаясь с ножами (они острые); корпус мотора протрите влажной тканью.

Ни в коем случае не погружайте корпус мотора в воду!

Убедитесь, что напряжение сети соответствует указанному на табличке прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- установите прибор на сухой и ровной поверхности. НЕ СОЕДИНЯЙТЕ ПРИБОР С СЕТЬЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРАВИЛЬНО НЕ УСТАНОВЛЕНЫ АКСЕССУАРЫ.

- Установите стакан-сборник на корпус мотора.

- Поместите ингредиенты в стакан-сборник.

Эта операция может быть выполнена следующим образом:

1. Повернув против часовой стрелки, снимите крышку (A+B).
2. Вставьте крышку (B) без дозатора (A)
3. Вставьте воронку для фруктов (C) в отверстие в крышке (B), перевернув ее, рис. 1.

- Аппарат оснащен практичным дозатором (A) с отверстием, полезным в тех случаях, когда необходимо добавить несколько капель ароматизатора/эссенции, не открывая крышки, рис. 2, кроме этого, перевернув дозатор (A) и закрыв отверстие, можно использовать его, например, как мерку для масла. (см. рис. 3)

Внимание:

Не пользуйтесь прибором непрерывно более 3 минут. Делайте остановку на 3 минуты и выполняйте не более 5 циклов. После этого необходимо дать прибору остыть.

- Порежьте твердые продукты на кубики и добавьте воды.
- Установите крышку (B) на стакан-сборник, поверните по часовой стрелке до щелчка предохранительного устройства, находящегося на ручке стакана. Миксер не работает, если крышка установлена на стакане-смесителе неправильно.
- Вставьте вилку в розетку электропитания.
- Для того, чтобы начать обработку ингредиентов, достаточно повернуть переключатель ON/OFF (G) на требуемую скорость (1/2/3). Когда ингредиенты достигнут требуемой консистенции, переведите регулятор в положение (O).
- Положение "P" предназначено для включения прибора на максимальной скорости, обеспечивая лучший контроль при коротких циклах.
- До выполнения любой операции по уходу выньте вилку из розетки электропитания.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ "P"

Функция "P" (пульсация) обеспечивает лучший контроль при выполнении коротких операций.

Прибор работает до тех пор, пока переключатель (G) удерживается в положении "P".

ОЧИСТКА ПРИБОРА

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ПОГРУЖАЙТЕ корпус мотора в воду.

Убедитесь, что вилка вынута из розетки электропитания.

- Все остатки ингредиентов необходимо удалить при помощи лопатки. Для очистки стакана-сборника из пластика используйте резиновые лопатки, чтобы не поцарапать поверхность.
- Добавьте теплой воды до заполнения половины стакана-сборника. Включите прибор на несколько секунд и слейте воду из стакана-сборника. По возможности повторите операцию.
- Снимите стакан-сборник, крышку, дозатор и промойте их в теплой мыльной

воде. Затем сполосните и тщательно высушите.

- Для облечения очистки некоторые модели позволяют снять узел с ножами следующим образом:

1. Снимите стакан-сборник с прибора и переверните.
2. Вставьте защелки, расположенные по краям дозатора "В" углубления, которые на основании перевернутого стакана-сборника, рис. 4.
3. Поверните дозатор по часовой стрелке, рис. 5, до упора, затем потяните и снимите ножи, рис. 6.
4. Промойте все части, высушите и затем соберите, правильно установив уплотнение, установите узел с ножами на основание стакана-сборника, нажмите на него до полного входа, затем, воспользовавшись дозатором (А), поверните узел с ножами против часовой стрелки до упора.

Стакан-сборник и все части из пластика нельзя мыть в посудомоечной машине или кипятком.

- При манипуляции со стеклянным стаканом-сборником рекомендуется предпринять все меры предосторожности для того, чтобы избежать сильных ударов.
- Протрите корпус мотора и шнур электропитания влажной тканью или губкой.
Тщательно высушите сухой тканью.
- Аккуратно намотайте шнур электропитания на основание корпуса мотора.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1 Общие рекомендации

- Для того, чтобы получить хорошие результаты и не рисковать выбросом ингредиентов из стакана-сборника, заполняйте его постепенно.
- Не наполняйте стакан-сборник более чем на 3/4, воздействие ножей увеличивает объем ингредиентов в стакане-сборнике. Рецепты, которые требуют большого количества ингредиентов, выполняются за несколько раз.

- Если в рецепте не будет указано противоположное, сначала добавляйте жидкие ингредиенты, а затем твердые. Жидкость облегчает обработку и позволяет использовать низкие скорости. До обработки льда добавляйте чашку воды.
- Обработывайте 5-30 секунд, а затем проверяйте консистенцию. Продолжайте обрабатывать ингредиенты до получения требуемой консистенции. Старайтесь не подвергать ингредиенты слишком большой обработке, это может вызвать неправильную по отношению к рецепту консистенцию.
- Пользуйтесь миксером только с установленной крышкой.
- НЕ снимайте стакан-сборник с корпуса мотора, когда прибор работает.
- Для того, чтобы избежать ранений или повреждения прибора не влезайте в стакан-сборник руками или инструментами, когда прибор работает. Когда прибор выключен, можно использовать лопатку.

2 Твердые ингредиенты

- Необходимо проявлять повышенное внимание во время обработки мелких ингредиентов. В таком случае время от времени необходимо прервать обработку, снять крышку и собрать ингредиенты со стенок и с ножей. Затем закройте крышку и продолжайте обработку. Если при таком подходе обработка затягивается, выберите более высокую скорость.
- Для добавления твердых пищевых продуктов в стакан-сборник снимите дозатор с крышки и постепенно добавляйте их через отверстие в крышке. Такие продукты, как зелень и сыр до помещения в стакан-сборник должны быть разрезаны на кубики.

3 Приготовление горячих блюд

До начала готовки горячих блюд необходимо не забывать вынимать дозатор из крышки.

- Медленно добавляйте горячие продукты, максимально 2 чашки за один раз, через отверстие в крышке.

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

Практичный и удобный прибор, находящийся в вашем распоряжении позволит быстро приготовить прекрасные кремы, майонез, соусы, яичницы, блинчики, наполнители для зелени, фрэппе, сгрлоппини и разнообразные коктейли. В приведенных ниже рецептах содержатся некоторые идеи по наиболее полному и разнообразному использованию прибора. Эти рецепты являются начальной базой и наверняка ваша фантазия обогатит их с точки зрения использования и готовки.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

- 200 мл сливок

Залейте жидкие сливки в стакан-сборник и включите скорость 3 примерно на 20—30 секунд.

АЖЕБ БА и ААЖГВЕ

- 250 г сыра маскарпоне • 3 яйца
- 1/4 л взбитых сливок • 50 г сахара

Положите все ингредиенты (за исключением взбитых сливок) в стакан-сборник и включите прибор на скорости 1, пока смесь не станет мягкой. Разложите крем по бокалам и украсьте взбитыми сливками. До подачи на стол выдержите крем в холодильнике в течение пары часов.

МАЙОНЕЗ

- 1 яйцо целиком • масло растительное
- чайная ложка горчицы • щепотка соли
- несколько капель лимона

Положите яйцо, соль, горчицу и лимон в стакан-сборник и включите прибор на скорости 2 на несколько секунд. Наполните дозатор маслом и на той же скорости 2 продолжайте перемешивание (постоянно добавляя масло) до сгущения майонеза. **Идеальный соус для вареной рыбы.**

СОУС С ТУНЦОМ

- 120 г тунца в масле
- 150 г майонеза
- горсть каперсов

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 1 в течение нескольких секунд. **Идеальный соус для телятины под тунцом.**

РОЗОВЫЙ СОУС

- 50 г майонеза • 10 г кетчупа
- 4 капли соуса Worcester

Положите все ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 1 в течение нескольких секунд. **Идеальный соус для жареного картофеля и сэндвичей.**

ОМЛЕТ С ЛУКОМ

- 6 яиц • 2 ложки молока
- 1 луковица • 2 ложки масла
- соль

Перемешивайте яйца в стакане-сборнике на скорости 1 в течение приблизительно 30 секунд с молоком и солью. Поставьте на огонь сковороду с двумя ложками масла и пережарьте нарезанную луковицу. Перелейте смесь в сковороду и слегка прожарьте яичницу, стараясь, чтобы она не прилипла к дну.

БЛИННОЕ ТЕСТО

- 100 г муки
- 4 целых яйца
- 100 г муки
- соль

Положите в стакан-сборник все упомянутые ингредиенты и включите прибор на скорости 1 примерно на 30 секунд. Должно получиться мягкое тесто.

С Г Р О П П И Н О

- 100 г лимонного мороженого
- 1/2 стакана вина просекко
- 1 рюмка водки

Поместите все упомянутые ингредиенты в стакан-сборник и перемешивайте на скорости 3 примерно в течение одной минуты или до тех пор, пока смесь не станет однородной.

Ф Р А П П Е

- 1 яблоко
- 1 дл молока

Разрежьте яблоко на кусочки и положите в стакан-сборник с молоком. Перемешайте смесь на скорости 3 в течение примерно 1 минуты. **Могут использоваться те фрукты, которые вам нравятся.**

Г Р А Н И Т Е

- лед
- сироп по вкусу

Пересыпьте весь лед в стакан-сборник, нажмите кнопку ИМПУЛЬС – PULSE и перемешивайте на скорости 3 до тех пор, пока лед не разобьется равномерно. Положите лед в бокал и добавьте сироп.

ЦУККИНИ С ТУНЦОМ

- 4 цуккини
- 1 яйцо
- 120 г тунца в масле
- 1 банка очищенных помидоров
- 100 г тертого сыра

Разрежьте цуккини по длине, очистите ложкой и снимите мякоть, стараясь ее не повредить. В стакан-сборник положите мякоть, яйцо, тунца, сыр грана, соль, укроп и включите прибор на скорости 3 до получения однородной смеси; начините смесью предварительно вдоль разрезанные пополам цуккини. Положите цуккини в кастрюлю из стекла пирекс, смазанную маслом, и добавьте немного воды, перемешанной с парой ложек масла и небольшим количеством протертых очищенных помидоров; распределите по цуккини несколько кусочков сливочного масла. Готовьте в горячей печи в течение 40 минут. Такие цуккини вкусны в теплом виде.