

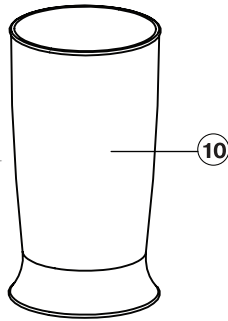
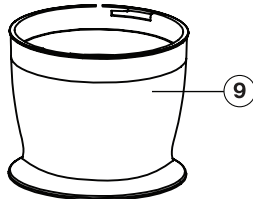
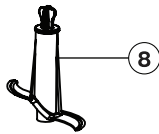
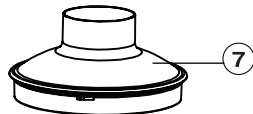
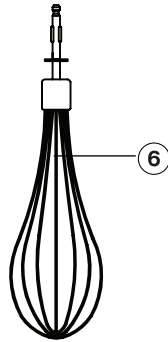
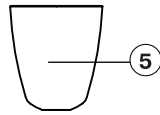
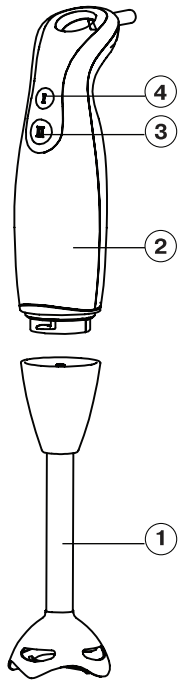
**VT-1468 W/OG**

Blender set

Блендерный набор

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>6</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>10</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>14</b>
<b>RO/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>18</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>22</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>25</b>
<b>BEL</b> Інструкцыя па эксплуатацыі	<b>29</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>33</b>



## BLENDER SET

### Description

1. Detachable blender attachment
2. Motor unit
3. Maximal speed button "II"
4. ON button "I"
5. Whisk gear
6. Whisk for beating/mixing liquid products
7. Geared lid
8. Chopping knife
9. Chopper bowl
10. Measuring cup
11. Measuring cup lid

### SAFETY MEASURES

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

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

- Before using the unit for the first time, make sure that electricity supply corresponds to the voltage of current specified on the unit housing.
- The blender set allows quick and effective operation, but continuous operation time should not exceed 1 minute while using blender attachment and 20-30 seconds while chopping products in mini-chopper. Make at least a two-minute interval between operation cycles.
- When using the blender attachment, cool down hot products.
- Do not run the unit unloaded.
- Do not use the unit outdoors.
- Use only the accessories supplied.
- Before using the unit for the first time wash all the removable details that will contact products thoroughly.
- Before using the unit make sure that all the details are set properly.
- Place the chopper bowl on a flat, stable surface.
- Products should be put into the chopper bowl before switching on the unit.
- Do not overfill the chopper bowl with products and watch the level of liquids.
- The blades of chopping knife are very sharp and dangerous. Handle them very carefully!
- If hindered rotation of the chopping knife appears, unplug the unit and carefully remove products, that prevent blade rotation.
- Remove products and pour out liquids from the chopper bowl only after complete stop of the knife.

- Do not touch the rotating parts of the unit. Do not allow hair or clothes edges get into the blades rotating zone of blender.
- Never leave the operating unit unattended.
- Always unplug the unit before cleaning or if you do not use it.
- Do not use the unit near hot surfaces (gas or electric stove, oven).
- Provide that the power cord does not touch sharp edges of furniture and hot surfaces.
- Do not pull the power cord and do not twist it.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Do not use the unit if the power cord is damaged.
- Do not try to repair the unit by yourself. If there are any damages in the unit, apply to the authorized service center.
- In order to avoid risk of electric shock or fire, do not immerse the unit, the power cord and the power plug of the unit into water or other liquids. If the unit was dropped into water:
  - do not touch water;
  - unplug the unit immediately, and only then take it out of water;
  - apply to the authorized service center for testing or repairing the unit.
- For children safety do not leave polyethylene bags, used as a packaging, unattended.

**Attention!** Do not allow children to play with polyethylene bags or packaging film. **Danger of suffocation!**

- Do not allow children to use the unit as a toy.
- Close supervision is necessary when children or disabled persons are near the operating unit.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons unless they are given all the necessary instructions on safety measures and information about danger, that can be caused by improper usage of the unit by a person who is responsible for their safety.

**THE UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USAGE ONLY**

### Before using the unit

- Note:** In case of unit transportation or storage at low temperature it is necessary to keep it for at least two hours at room temperature before switching on.
- Before using the unit, wash the blender-attachment (1), the chopping knife (8), the whisk (6), the chopper bowl (9) and the measuring cup (10) and the lid (11) with warm water and a neutral detergent.
  - Wipe the motor unit (2), geared lid (7) and whisk gear (5) with a soft slightly damp cloth.

# ENGLISH

## Attention!

- Do not immerse the motor unit (2), whisk reduction gear (5), geared lid (7), power cord and power plug into water or any other liquids.
- Do not put the attachments and bowls in a dish washing machine.

## Continuous operation time

Continuous operation time with attachments (1,6) should not exceed 1 minute. Continuous operation time with the mini-chopper (9) should not exceed 20-30 seconds. Make at least a two-minute interval between operation cycles.

## USING THE BLENDER ATTACHMENT

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

- Match the marks on the motor unit body (2) and the blender attachment (1), insert the blender attachment (1) into the motor unit (2) and turn it counterclockwise till bumping.
- Insert the plug into the socket.
- Immerse the blender attachment (1) into the bowl with products, that you want to chop/mix; you can use the measuring cup (10) for it.

**Note:** As this is a high-power unit, do not exceed 200 ml mark on measuring cup (10) while chopping/mixing products in it to avoid spillage/splashing.

- Select the required whisk rotation speed by pressing and holding the button (4) "I" or (3) "II".

## Note:

- Products should be put into the bowl before switching on the unit.
- Before starting to chop/mix, we recommend to peel fruit, remove inedible parts, such as bones, and cut fruit into 2x2 cm cubes.
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket and remove the blender attachment (1), turning it clockwise.

## Attention!

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

## Using the whisk

Use the whisk attachment (6) only to make cream, biscuit dough or mixing ready desserts.

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

- Insert the whisk (6) into the gear (5).
- Match the marks on the motor unit body (2) and the whisk gear (5), insert the whisk gear (5) into

the motor unit (2) and turn it counterclockwise till bumping.

- Insert the plug into the socket.
- Put the whisk (6) into the bowl with products.
- Select the required whisk rotation speed by pressing and holding the button (4) "I" or (3) "II".
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket, disconnect the whisk (6) from the gear (5) and disconnect the motor unit (2) turning it clockwise.

## Attention!

- Do not use the whisk (6) to make tight dough.
- Products should be put into the bowl before switching on the unit.

## Using the mini-chopper

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

## Attention!

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

## Before you start chopping:

- Remove bones, sinews and cartilage from meat.
- Cut meat, onion, garlic, carrots etc. into approximately equal slices.
- When chopping greens, remove stems of herbs.

To achieve the best results refer to the table below.

Product type	Weight	Approximate processing time
Meat (1 cm slices)	250 g.	15 sec.
Greens	50 g.	10 sec.
Bread	80 g.	8 sec.
Soft fruits	200 g.	8 sec.

## Chopping

**Be careful – the knife is very sharp! Always hold the knife by the upper plastic end.**

- Remove the plastic protection from the blades and set the knife (8) on the axis of chopper bowl (9).
- Put the products into the chopper bowl (9).
- Place the geared lid (7) on the bowl (9) rotating it clockwise until bumping.
- Match the marks on the motor unit (2) body and the geared lid (7), insert the motor unit into the geared lid (7) and turn the motor unit (2) clockwise until bumping.
- Select the required chopping knife rotation speed, by pressing and holding the corresponding button (4) "I" or (3) "II".
- During operation hold the motor unit (2) with one hand and the chopper bowl (9) with another hand.

- After usage disconnect the motor unit (2) from the geared lid (7) turning it counterclockwise.
- Remove the geared lid (7) rotating it counterclockwise.
- Carefully remove the knife (8) taking it by the upper plastic end.
- Take the chopped products out of the chopper bowl (9).

**Attention!** *Strictly follow the described sequence of operations.*

## CLEANING

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

- Unplug the unit before cleaning.
- Disconnect the attachment.
- Use a slightly damp cloth to clean the motor unit (2) and the reduction gears (5, 7).
- After processing of salty and sour products it is better to rinse the knife (8) or blender attachment (1) with water.
- While possessing products with strong dyeing properties (for instance carrot or beet-root) the bowls or attachments can get colored, wipe the attachments or bowls with a cloth, dampened in vegetable oil.
- Wash the attachments (1, 6), the chopper bowl (9), measuring cup (10) and the lid (11) in warm soapy water, rinse and dry them.

**DO NOT IMMERSE THE MOTOR UNIT (2) AND THE GEARS (5, 7) INTO ANY LIQUIDS, DO NOT WASH THEM UNDER WATER JET OR IN A DISH WASHING MACHINE.**

## Cooking examples

### Mayonnaise

Use the blender attachment (1) to make mayonnaise  
150 ml vegetable oil

1 egg (yolk and white)

1 tbs. of lemon juice or vinegar

Salt and pepper to your taste

Put all the ingredients into the measuring beaker (10) according to the order mentioned above.

Immerse the blender attachment (1) into the cup (till the bottom). Switch on the blender at the maximal rotation speed by pressing and holding the (3) "II" button, and wait till vegetable oil becomes an emulsion.

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

**Note:** *As this is a high-power unit, do not exceed 200 ml mark on measuring cup (10) while chopping/mixing products in it to avoid spillage/splashing.*

## STORAGE

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

## DELIVERY SET

Motor unit – 1 pc.

Blender attachment – 1pc.

Whisk – 1pc.

Whisk – 1pc.

Geared lid – 1 pc.

Chopping knife – 1 pc.

Chopper bowl – 1pc.

Measuring cup – 1pc.

Measuring cup lid – 1pc.

Instruction manual – 1 pc.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

Power consumption: 400 W

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

**Service life of the device is 3 years.**

## Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.



*This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)*

# DEUTSCH

## STABMIXER-SET

### Beschreibung

1. Abnehmbarer Stabmixeraufsatz
2. Motoreinheit
3. Taste der maximalen Geschwindigkeit (II)
4. Einschalttaste „I“
5. Schlagbesengetriebe
6. Schlagbesen fürs Schlagen/Mischen von flüssigen Nahrungsmitteln
7. Getriebedeckel
8. Zerkleinerungsmesser
9. Zerkleinerungsbehälter
10. Messbecher
11. Deckel des Messbechers

### SICHERHEITSMABNAHMEN

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

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

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung in Ihrem Haus übereinstimmt.
- Das Stabmixer-Set ermöglicht einen schnellen und effektiven Betrieb, die ununterbrochene Betriebsdauer soll jedoch 1 Minute bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes und Schlagbesens und 20-30 Sekunden bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln im Mini-Zerkleinerer nicht übersteigen. Intervalle zwischen den Betriebszyklen sollen nicht weniger als 2 Minuten betragen.
- Lassen Sie heiße Nahrungsmittel bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes abkühlen.
- Das Gerät nicht leer laufen lassen.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferumfang gehören.
- Vor der ersten Inbetriebnahme waschen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob alle abnehmbaren Ersatzteile richtig angesetzt sind.
- Stellen Sie den Zerkleinerungsbehälter auf einer ebenen stabilen Oberfläche auf.

- Legen Sie Nahrungsmittel in den Zerkleinerungsbehälter vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Es ist nicht gestattet, den Zerkleinerungsbehälter mit Nahrungsmitteln zu überlasten, beachten Sie den Füllstand der zugegebenen Flüssigkeiten.
- Schneidmesser des Zerkleinerers sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie damit vorsichtig um!
- Im Falle der unvorgesehenen Unterbrechung der Drehung des Zerkleinerungsmessers schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab und entfernen Sie vorsichtig Nahrungsmittel, die das Messerdrehen blockieren.
- Nehmen Sie Nahrungsmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter heraus und gießen Sie Flüssigkeiten nur dann ab, wenn der Messerbetrieb komplett unterbrochen ist.
- Es ist nicht gestattet, drehende Teile des Geräts zu berühren. Halten Sie Haare oder Kleidungskanten vom Messerdrehbereich des Stabmixeraufsatzes fern.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz immer ab, wenn Sie es längere Zeit nicht nutzen oder vor der Reinigung.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen (Gas oder elektrischer Herd, Backofen) fern.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen oder scharfe Kanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, am Netzkabel zu ziehen und es abzudrehen.
- Ziehen Sie nie den Netzstecker mit nassen Händen aus der Steckdose.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät zu nutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Versuchen Sie es nicht, das Gerät selbständig zu reparieren. Im Falle der Beschädigung wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten, um das Stromschlag- und Brandrisiko zu vermeiden. Falls das Gerät ins Wasser gefallen ist:
  - berühren Sie das Wasser nicht;
  - ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, danach holen Sie das Gerät aus dem Wasser;
  - wenden Sie sich an einen autorisierten Kundenservicedienst, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.

- Aus Kindersicherheitsgründen lassen Sie Plastiktüten, die als Verpackung verwendet werden, nie ohne Aufsicht.

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

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

DAS GERÄT IST NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT GEEIGNET

## VORBEREITUNG ZUR INBETRIEBNAHME

**Anmerkung:** Falls das Gerät unter niedrigen Temperaturen transportiert oder aufbewahrt wird, lassen Sie es vor der Nutzung bei der Raumlufttemperatur nicht weniger als zwei Stunden bleiben.

- Vor der Nutzung des Geräts waschen Sie den Stabmixeraufsatz (1), Schlagbesen (6), das Zerkleinerungsmesser (8), den Zerkleinerungsbehälter (9), den Messbecher (10) und den Deckel (11) mit Warmwasser und neutralem Waschmittel.
- Wischen Sie die Motoreinheit (2), das Schlagbesengetriebe (5) und den Getriebedeckel (7) mit einem weichen leicht angefeuchteten Tuch ab.

### **Achtung!**

- Es ist nicht gestattet, die Motoreinheit (2), das Schlagbesengetriebe (5), den Getriebedeckel (7), das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten zu tauchen.
- Es ist nicht gestattet, die Aufsätze und die Behälter in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

## Betriebsdauer

Die ununterbrochene Betriebsdauer soll 1 Minute bei der Nutzung der Aufsätze (1, 6) nicht übersteigen. Die ununterbrochene Betriebsdauer soll 20-30 Sekunden bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln im Zerkleinerungsbehälter (9) nicht übersteigen.

Intervalle zwischen den Betriebszyklen sollen nicht weniger als 2 Minuten betragen.

## NUTZUNG DES STABMIXERAUFsatzES

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

- Lassen Sie die Zeichen auf dem Gehäuse der Motoreinheit (2) und dem Stabmixeraufsatz (1) zusammenfallen, setzen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in die Motoreinheit (2) ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in einen Behälter mit Nahrungsmitteln, die Sie zerkleinern/mixen möchten, ein; Sie können auch den Messbecher (10) benutzen.

**Anmerkung:** Weil das Gerät hochleistungsfähig ist, füllen Sie den Messbecher (10) während der Zerkleinerung/Mischung über die 200 ml-Marke nicht ein, um Ausgießen/Ausspritzen zu vermeiden.

- Wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit, drücken und halten Sie dafür die Taste «I» (4) oder «II» (3).

### **Anmerkung:**

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

### **Achtung!**

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

## NUTZUNG DES SCHLAGBESENS

Nutzen Sie den Schlagbesenaufsatz (6) nur für Cremeschlagen, Zubereitung von Biskuitteig oder Mischen von fertigen Desserts.

# DEUTSCH

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

- Setzen Sie den Schlagbesen (6) ins Getriebe (5) auf.
- Lassen Sie die Zeichen auf dem Gehäuse der Motoreinheit (2) und dem Schlagbesengetriebe (5) zusammenfallen, setzen Sie das Schlagbesengetriebe (5) in die Motoreinheit (2) ein und drehen Sie es entgegen dem Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Schlagbesen (6) in den Behälter mit Nahrungsmitteln.
- Wählen Sie die notwendige Geschwindigkeit des Schlagbesens, drücken und halten Sie dafür die Taste «I» (4) oder «II» (3).
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab, trennen Sie den Schlagbesen (6) vom Getriebe (5) ab, nehmen Sie Motoreinheit (2) ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.

## Achtung!

- *Es ist nicht gestattet, den Schlagbesen (6) für den festen Teig zu nutzen.*
- *Legen Sie Nahrungsmittel in den Behälter vor der Einschaltung des Geräts ein.*

## NUTZUNG DES MINI-ZERKLEINERERS

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

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

## Vor der Zerkleinerung:

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

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

Nahrungsmittel	Gewicht	Bearbeitungszeit ca.
Fleisch (in Stücken Dicke 1cm)	250 g	15 Sekunden

Grüne	50 g	10 Sekunden
Brot	80 g	8 Sekunden
Weiche Früchte	200 g	8 Sekunden

## Zerkleinerung

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

- Nehmen Sie den Plastiksenschutz von den Messerklingen ab und stellen Sie das Messer (8) auf die Achse des Zerkleinerungsbehälters (9) auf.
  - Legen Sie Nahrungsmittel in den Zerkleinerungsbehälter (9).
  - Stellen Sie den Getriebedeckel (7) auf den Zerkleinerungsbehälter (9) auf und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
  - Lassen Sie die Zeichen auf dem Gehäuse der Motoreinheit (2) und dem Getriebedeckel (7) zusammenfallen, setzen Sie Motoreinheit (2) in den Getriebedeckel (7) ein und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten.
  - Wählen Sie die notwendige Drehgeschwindigkeit des Zerkleinerungsmessers, indem Sie die Taste «I» (4) oder «II» (3) drücken und halten.
  - Halten Sie während des Betriebs die Motoreinheit (2) mit einer Hand und den Zerkleinerungsbehälter (9) mit der anderen.
  - Nehmen Sie die Motoreinheit (2) nach der Nutzung des Zerkleinerers vom Getriebedeckel (7) ab, indem Sie diese entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
  - Nehmen Sie den Getriebedeckel (7) ab, indem Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.
  - Nehmen Sie vorsichtig das Zerkleinerungsmesser (8) heraus, indem Sie sich am Plastikendstück halten.
  - Nehmen Sie zerkleinerte Nahrungsmittel aus dem Zerkleinerungsbehälter (9) heraus.
- Achtung!** Halten Sie sich genau an den beschriebenen Wirkungsverlauf.

## REINIGUNG

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

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Nehmen Sie Aufsätze ab.
- Nutzen Sie für die Reinigung der Motoreinheit (2) und der Getriebe (5, 7) ein feuchtes Tuch.

- Es wird empfohlen, das Zerkleinerungsmesser (8) oder den Stabmixeraufsatz (1) nach der Zerkleinerung von salzigen und saueren Nahrungsmitteln mit Wasser sofort zu spülen.
- Bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln mit starken Farbeeigenschaften (z.B. Möhren oder rötliche Rübe) können sich die Aufsätze oder Behälter verfärben, wischen Sie die Aufsätze oder Behälter mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 6), den Zerkleinerungsbehälter (9), den Messbecher (10) und den Deckel (11) mit dem warmen Seifenwasser, spülen Sie und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

**ES IST NICHT GESTATTET, DIE MOTOREINHEIT (2) UND GETRIEBE (5, 7) IN BELIEBIGE FLÜSSIGKEITEN ZU TAUCHEN, MIT WASSERSTRAHL ZU SPÜLEN, SOWIE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE ZU WASCHEN.**

## Beispiele der Zubereitung

### Mayonnaise

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

150 ml Pflanzenöl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Löffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Legen Sie alle Zutaten in den Messbecher (10) nach der angegebenen Reihenfolge ein. Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) bis zum Becherboden ein. Schalten Sie die maximale Geschwindigkeit des Stabmixers ein, drücken und halten Sie die Taste (3) „II“, warten Sie, bis sich das Pflanzenöl in die Emulsion verwandelt.

Danach bewegen Sie langsam, ohne das Gerät auszuschalten, den Stabmixeraufsatz (1) von oben nach unten, bis Sie Mayonnaise der gewünschten Konsistenz bekommen.

**Anmerkung:** Weil das Gerät hochleistungsfähig ist, füllen Sie den Messbecher (10) während der Zerkleinerung/Mischung über die 200 ml-Marke nicht ein, um Ausgießen/Ausspritzen zu vermeiden.

## AUFBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es

komplett reinigen und trocknen Sie es sorgfältig.

- Wickeln Sie nie das Netzkabel um die Motoreinheit.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## LIEFERUMFANG

Motoreinheit – 1 St.  
 Stabmixeraufsatz – 1 St.  
 Schlagbesengetriebe – 1 St.  
 Schlagbesen – 1 St.  
 Getriebedeckel – 1 St.  
 Zerkleinerungsmesser – 1 St.  
 Zerkleinerungsbehälter – 1 St.  
 Messbecher – 1 St.  
 Deckel des Messbechers – 1 St.  
 Bedienungsanleitung – 1 St.

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 220-240 V, ~ 50/60 Hz  
 Aufnahmeleistung: 400 W

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

**Nutzungsdauer des Geräts beträgt 3 Jahre**

## Gewährleistung

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



*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. Съемная насадка-блендер
2. Моторный блок
3. Кнопка включения максимальной скорости «I»
4. Кнопка включения «II»
5. Редуктор венчика
6. Венчик для взбивания /смешивания жидких продуктов
7. Крышка-редуктор
8. Нож-измельчитель
9. Чаша чоппера
10. Мерный стакан
11. Крышка мерного стакана

### МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочитайте настоящее руководство по эксплуатации и сохраните его для использования в качестве справочного материала.

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

- Прежде чем подключить прибор к электросети, проверьте, соответствует ли напряжение, указанное на приборе, напряжению электросети в Вашем доме.
- Блендерный набор позволяет работать быстро и эффективно, но при этом продолжительность непрерывной работы с насадкой-блендером, венчиком не должна превышать 1 минуты, при измельчении продуктов в мини-чоппере продолжительность работы не должна превышать 20-30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее двух минут.
- При использовании насадки-блендера охлаждайте горячие продукты.
- Запрещается использовать устройство без нагрузки.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Используйте только принадлежности, входящие в комплект поставки.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съемные детали, которые будут контактировать с продуктами.

- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Устанавливайте чашу чоппера на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты помещаются в чашу чоппера до включения прибора.
- Не переполняйте чашу чоппера продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.
- Режущие лезвия ножа-измельчителя острые и представляют опасность. Обращайтесь с ножом крайне осторожно!
- В случае затруднения вращения ножа-измельчителя отключите устройство от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножа.
- Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши чоппера только после полной остановки вращения ножа.
- Не касайтесь вращающихся частей устройства. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения ножей насадки-блендера.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед чисткой или, если Вы его не используете.
- Не используйте прибор вблизи горячих поверхностей (газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок мебели и горячих поверхностей.
- Не тяните за сетевой шнур и не перекручивайте его.
- Не беритесь за сетевую вилку мокрыми руками.
- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор. При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте корпус устройства, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
  - не касайтесь воды;

- немедленно отсоедините его от сети, только после этого можно достать прибор из воды;
- обратитесь в авторизованный сервисный центр для его осмотра или ремонта.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

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

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

**УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

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

- Перед использованием устройства промойте теплой водой с нейтральным моющим средством насадку-блендер (1), венчик (6), нож-измельчитель (8), чашу чоппера (9), мерный стакан (10) и крышку (11).
- Моторный блок (2), редуктор венчика (5) и крышку-редуктор (7) протрите мягкой слегка влажной тканью.

### Внимание!

- Не погружайте моторный блок (2), редуктор венчика (5), крышку-редуктор (7), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.
- Не помещайте насадки и ёмкости в посудомоечную машину.

## Продолжительность работы

Продолжительность непрерывной работы с насадками (1, 6) не должна превышать 1 минуты. При измельчении продуктов в миничоппере (9) продолжительность работы не должна превышать 20-30 секунд. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее двух минут.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

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

- Совместите метки на корпусе моторного блока (2) и насадке-блендере (1), вставьте насадку-блендер (1) в моторный блок (2) и поверните ее против часовой стрелки до упора.
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Погрузите насадку-блендер (1) в ёмкость с продуктами, которые Вы хотите измельчить/перемешать, для этого можно использовать мерный стакан (10).

**Примечание:** Т. к. прибор имеет высокую мощность, при использовании мерного стакана (10) для измельчения/смешивания продуктов во избежание выплескивания/разбрызгивания содержимого не рекомендуется заполнять ёмкость выше отметки 200 мл.

- Выберите необходимую скорость вращения насадки, нажав и удерживая кнопку (4) «I» или (3) «II».

### Примечание:

- Продукты помещаются в ёмкость до включения прибора.
- Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить кожуру с фруктов, удалить несъедобные части, такие как косточки и порезать фрукты кубиками размером около 2х2 см.
- После завершения использования устройства выньте сетевую вилку из розетки и отсоедините насадку-блендер (1), повернув ее по часовой стрелке.

### Внимание!

- Запрещается снимать насадку-блендер (1) во время работы.
- Чтобы не повредить лезвия не перерабатывайте слишком твердые продукты,

# РУССКИЙ

такие как: крупы, рис, приправы, кофе, лёд, сыр, замороженные продукты.

- При возникновении трудностей при переработке продуктов, добавьте некоторое количество жидкости.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКА

Используйте насадку-венчик (6) только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

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

- Вставьте венчик (6) в редуктор (5).
- Совместите метки на корпусе моторного блока (2) и редукторе (5), вставьте редуктор венчика (5) в моторный блок (2) и поверните его против часовой стрелки до упора.
- Вставьте сетевую вилку в розетку.
- Опустите венчик (6) в посуду с продуктами.
- Выберите необходимую скорость вращения венчика, нажав и удерживая кнопку (4) «I» или (3) «II».
- После использования устройства выньте сетевую вилку из розетки, отсоедините венчик (6) от редуктора (5), отсоедините моторный блок (2), повернув его по часовой стрелке.

### Внимание!

- Запрещается использовать венчик (6) для замешивания крутого теста.
- Продукты помещаются в ёмкость до включения прибора.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИНИ-ЧОППЕРА

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

### Внимание!

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

### Перед тем, как начать измельчение:

- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Нарежьте мясо, лук, чеснок, морковь и т.п. кусочками примерно одинаковой величины.

- При измельчении зелени удалите у трав стебли.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

Тип продукта	Вес	Примерное время готовности
Мясо (ломтики толщиной 1 см)	250 гр.	15 сек.
Зелень	50 гр.	10 сек.
Хлеб	80 гр.	8 сек.
Мягкие фрукты	200 гр.	8 сек.

## Измельчение

*Осторожно - нож очень острый! Всегда держите нож за пластмассовый хвостовик.*

- Снимите пластиковую защиту с лезвий ножа и установите нож (8) на ось чаши чоппера (9).
- Поместите продукты в чашу чоппера (9).
- Установите крышку-редуктор (7) на чашу (9) и поверните ее по часовой стрелке до упора.
- Совместите метки на корпусе моторного блока (2) и крышке-редукторе (7), вставьте моторный блок (2) в крышку-редуктор (7) и поверните моторный блок (2) по часовой стрелке до упора.
- Выберите необходимую скорость вращения ножа измельчителя, нажав и удерживая кнопку (4) «I» или (3) «II».
- Во время работы держите моторный блок (2) одной рукой, а чашу чоппера (9) придерживайте другой рукой.
- После использования чоппера отсоедините моторный блок (2) от крышки редуктора (7), повернув его против часовой стрелки.
- Снимите крышку-редуктор (7), повернув ее против часовой стрелки.
- Соблюдая осторожность, извлеките нож (8), держа за пластмассовый хвостовик.
- Извлеките измельченные продукты из чаши чоппера (9).

**Внимание!** Строго придерживайтесь описанной последовательности действий.

## ЧИСТКА

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

- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Отсоедините насадки.
- Используйте для чистки моторного блока (2) и редукторов (5, 7) слегка влажную ткань.
- После обработки соленых или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть водой нож (8) и насадку-блендер (1).
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свёклы) насадки или ёмкости могут окраситься, протрите насадки или ёмкости тканью, смоченной растительным маслом.
- Промойте насадки (1, 6), чашу чоппера (9), ёмкость (10) и крышку (11) в теплой мыльной воде, ополосните и просушите их.

**ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК (2) И РЕДУКТОРЫ (5, 7) В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, А ТАКЖЕ ПРОМЫВАТЬ ИХ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ ИЛИ ПОМЕЩАТЬ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.**

## Примеры приготовления продуктов Майонез

Для приготовления майонеза используется насадка-блендер (1)

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

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

**Примечание:** Т. к. прибор имеет высокую мощность, при использовании мерного стакана (10) для измельчения/смешивания продуктов во избежание выплескивания/разбрызгивания содержимого не рекомендуется заполнять ёмкость выше отметки 200 мл.

## ХРАНЕНИЕ

- Перед тем, как убрать прибор на длительное хранение, проведите чистку устройства и тщательно его просушите.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг моторного блока.
- Храните блендерный набор в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Моторный блок – 1 шт.

Насадка-блендер – 1 шт.

Редуктор венчика – 1 шт.

Венчик – 1 шт.

Крышка-редуктор – 1 шт.

Нож-измельчитель – 1 шт.

Чаша чоппера – 1 шт.

Мерный стакан – 1 шт.

Крышка мерного стакана – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

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

Потребляемая мощность: 400 Вт

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

**Срок службы прибора – 3 года.**



ME 61

*Данное изделие соответствует всем требованиям европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

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

## БЛЕНДЕРЛІК ЖИНАҚ

### Сипаттамасы

1. Шешілмелі қондырма-блендер
2. Моторлық блок
3. «II» максималды жылдамдықты іске қосу батырмасы
4. «I» іске қосу батырмасы
5. Бұлғауыш бәсеңдеткіші
6. Сұйық азық-түлікті бұлғауға/араластыруға арналған бұлғауыш
7. Бәсеңдеткіш қақпақ
8. Ұсатқыш-пышақ
9. Чоппер тостағаны
10. Өлшейтін стакан
11. Өлшейтін стакан қақпағы

### ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

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

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

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

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

- оны тексеру немесе жөндеу үшін тел туындыгерлес (өкілетті) қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балалардың қауіпсіздігі мақсатында орау ретінде пайдаланылатын полиэтилен қаптарды қараусыз қалдырмаңыз.

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

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

**ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА АРНАЛҒАН.**

## ЖҰМЫСҚА ӨЗІРЛЕНУ

**Ескерту:** Құрылғыны төмен температура жағдайында тасымалдау кезінде оны бөлме температурасында екі сағаттан кем емес уақыт ұстаңыз.

- Құрылғыны пайдалану алдында қондырма-блендерді (1), бұлғауышты (6), ұсатқыш-пышақты (8), чоппер тостағанын (9), өлшейтін стаканды (10) және қақпақты (11) бейтарап жуғыш затпен жылы суда жуыңыз, ал содан кейін шайыңыз және жақсылап кептіріңіз.
- Моторлық блокты (2), бұлғауыш бәсеңдеткішін (5) және , бәсеңдеткіш-қақпақты (7) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз

**Назар аударыңыз!**

- Моторлық блокты (2), бұлғауыш бәсеңдеткішін (5), бәсеңдеткіш-қақпақты (7), желілік баудың айыртетігін және желілік бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.

– *Қондырмаларды ыдыс жуатын машинаға салмаңыз.*

## Жұмыс істеу ұзақтығы

Қондырмалармен (1, 6) үздіксіз жұмыс істеу ұзақтығы 1 минуттан аспауы керек. Азық-түлікті мини-чопперде (9) ұсақтаған кезде жұмыс істеу ұзақтығы 20-30 секундтан аспауы керек. Жұмыс циклдерінің арасында екі минуттан кем емес үзіліс жасаңыз.

## ҚОНДЫРМА-БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

**САҚТАНДЫРУ:** Құрастыру алдында, желілік бау электрлік ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.

- Блендер-қондырмадағы (1) және моторлық блоктағы (2) белгілеулерді сәйкестендіріп, блендер-қондырманы (1) моторлық блокқа (2) салыңыз, оны сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз.
- Сіз ұсатқыңыз/араластыргыңыз келген азық-түлігі бар ыдысқа қондырма-блендерді (1) салыңыз, бұл үшін өлшейтін стаканды (10) пайдалануға болады.

**Ескерту:** Себебі аспаптың қуаты жоғары болғандықтан, тағамдарды ұсатуға/араластыруға арналған өлшейтін стаканды (10) пайдаланғанда құрамы шайқалмау/шашырамау үшін ыдысты 200 мл бөлігісінен жоғары толтыру ұсынылмайды.

- Батырманы «1» (4) немесе «11» (3) басып, қондырманың қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз.

## Ескерту:

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

**Назар аударыңыз!**

- Қондырмаблендерді (1) жұмыс істеу уақытында шешуге тыйым салынады.

# ҚАЗАҚ

- *Пышақтарды бүлдірмеу үшін жарма, күріш, дәмдеуіштер, кофе, мұз, мұздатылған азық-түлік, сияқты тым қатты заттарды өңдемеңіз.*
- *При возникновении трудностей во время переработки продуктов добавьте некоторое количество жидкости.*

## БҰЛҒАУЫШТЫ ПАЙДАЛАНУ

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

**ЕСКЕРТУ:** *құрастыру алдында, желілік баудың айыртетігі ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.*

- Бұлғауышты (6) бәсеңдеткішке (5) салыңыз.
- Моторлық блоктағы (2) және бәсеңдеткіштегі (5) бағдарларды сәйкестендіріп моторлық блокты (2) бәсеңдеткішке (5) орнатыңыз, моторлық блокты (2) сағат тіліне қарсы бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз.
- Бұлғауышты (6) азық-түлігі бар ыдысқа салыңыз.
- Сәйкес батырманы «I» (4) немесе «II» (3) басып ұстап тұрып, бұлғауыштың қажетті айналу жылдамдығын таңдаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, бұлғауышты (6) бәсеңдеткіштен (5) ажыратыңыз, моторлық блокты (2) сағат тілі бойынша бұрап шешіңіз.

## Назар аударыңыз!

- *Бұлғауышты (6) қою қамырды илеу үшін пайдалануға тыйым салынады.*
- *Азық-түлік ыдысқа аспап іске қосылғанға дейін салынады.*

## МИНИ-ЧОППЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

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

## Назар аударыңыз!

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

## Майдалауды бастау алдында:

- Еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін жойыңыз.

- Ет, пияз, сарымсақ, сәбіз және т.с.с.-ларды шамамен бірдей бөліктерге бөліңіз.
- Шөптердің сабақтарын жойыңыз.

Оптималды нәтижелерге жету үшін кестеде көрсетілген мәліметтерді пайдаланыңыз.

Азық-түлік түрі	Салмағы	Дайындалудың шамамен уақыты
Ет (қалыңдығы 1 см кесектер)	250 г.	15 секунд
Шөп	50 г.	10 секунд
Нан	80 г.	8 секунд
Жұмсақ жемістер	200 г.	8 секунд

## Майдалау

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

- Пышақ жүзінен пластик қорғанысты шешіңіз және чоппер тостағанының осіне (9) пышақты (8) орнатыңыз.
- Азық-түлікті чоппер тостағанына (9) салыңыз.
- Бәсеңдеткіш-қақпақты (7) тостағанға (9) орнатыңыз, оны сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.
- Моторлық блоктағы (2) және бәсеңдеткіш-қақпақтағы (7) бағдарларды сәйкестендіріп моторлық блокты (2) бәсеңдеткіш-қақпаққа (7) орнатыңыз, моторлық блокты (2) сағат тілі бойынша бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Батырманы «I» (4) немесе «II» (3) басып, ұсатқыш-пышақтың қажетті жұмыс жылдамдығын орнатыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында моторлық блокты (2) бір қолыңызбен, ал чоппер тостағанын (9) басқа қолыңызбен ұстаңыз.
- Чопперді пайдаланып болғаннан кейін моторлық блокты (2) сағат тіліне қарсы бұрап бәсеңдеткіш қақпақтан (7) шешіңіз.
- Бәсеңдеткіш қақпақты (7) сағат тіліне қарсы бұрап шешіңіз
- Сақтықты сақтап пышақты (8) пластик іслектен ұстап шығарыңыз.
- Майдаланған азық-түлікті чоппер тостағанынан (9) шығарыңыз.

**Назар аударыңыз!** *Сипатталған әрекеттердің кезектілігін қатаң сақтаңыз.*

## ТАЗАЛАУ

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

- Тазалау алдында құрылғыны сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қондырмаларды ажыратыңыз.
- Моторлық блокты (2) және бәсеңдеткіштерді (5, 7) тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз.
- Тұзды немесе қышқыл азық-түлікті өңдегеннен кейін пышақты (8) немесе қондырма-блендерді (1) сол уақытта сумен шаю қажет.
- Күшті бояғыш қасиеттері бар азық-түлікті (мысалы, сәбізді немесе қызылшаны) өңдеген кезде қондырмалар мен ыдыстар боялуы мүмкін, оларды өсімдік майына матырылған матамен сүртіңіз.
- Қондырмаларды (1, 6), чоппер тостағанын (9), ыдысты (10) және қақпақты (11) жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

**МОТОРЛЫҚ БЛОКТЫ (2) ЖӘНЕ БӘСЕҢДЕТКІШТЕРДІ (5, 7) КЕЗ-КЕЛГЕН СҰЙЫҚТЫҚТАРҒА МАТЫРУҒА, СОНЫМЕН ҚАТАР АҒЫН СУМЕН ЖУУҒА НЕМЕСЕ ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАҒА САЛУҒА ТҮЙІМ САЛЫНАДЫ.**

## Азық-түлікті дайындаудың мысалдары

### Майонез

Майонезді жасау үшін қондырма-блендерді (1) пайдаланыңыз

*150 мл өсімдік майы*

*1 жұмыртқа (сарыуыз және ақуыз)*

*1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке суы*

*Тұз және бұрыш қажетінше*

Барлық құрамдас бөліктерді өлшейтін стаканға (10) көрсетілген кезекпен салыңыз. Қондырма-блендерді (1) ыдыстың түбіне дейін түсіріңіз. Блендерді батырмаға «II» (3) басып ұстап тұрып, максималды жылдамдыққа қосыңыз, өсімдік майының эмульсияға айналуын күтіңіз. Содан кейін, құрылғыны сөндірмей, қондырма-блендерді (1) қажетті қоюлығы бар майонез алғанға дейін баяу жоғары және төмен қозғаңыз.

**Ескерту:** *Себебі аспаптың қуаты жоғары болғандықтан, тағамдарды ұсатуға/ араластыруға арналған өлшейтін стаканды (10) пайдаланғанда құрамы шайқалмау/ шашырамау үшін ыдысты 200 мл белгісінен жоғары толтыру ұсынылмайды.*

## САҚТАУ

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

## ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҒЫ

Моторлық блок – 1 дн.

Қондырма-блендер – 1 дн.

Бұлғауыш бәсеңдеткіші – 1 дн.

Бұлғауыш – 1 дн.

Бәсеңдеткіш-қақпақ – 1 дн.

Ұсатқыш пышақ – 1 дн.

Чоппер тостағаны – 1 дн.

Өлшейтін стакан – 1 дн.

Өлшейтін стакан қақпағы -1 дн.

Нұсқаулық – 1 дн.

## ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

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

Максималды тұтынатын қуаты: 400 Вт

*Өндіруші аспаптардың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды*

## Құрылғының қызмет ету мерзімі - 3 жыл

## Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

*Бұл тауар EMC – жағдайларға сәйкес келеді негізгі Міндеттемелер 89/336/EEC Дерективаның ережелеріне енгізілген Төменгі Ережелердің Реттелуі (73/23 EEC)*



# ROMÂNĂ/ Moldovenească

## SET BLENDER

### Descriere

1. Accesoriu blender detașabil
2. Bloc motor
3. Buton pornire viteză maximă «II»
4. Buton pornire «I»
5. Reductor accesoriu bătător
6. Accesoriu pentru baterea/malaxarea alimentelor lichide
7. Capac reductor
8. Cuțit pentru mărunțire
9. Vas chopper
10. Pahar de măsură
11. Capac pahar de măsură

### MĂSURI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție prezenta instrucțiune înainte de utilizarea aparatului și păstrați-o pentru consultări ulterioare.

Utilizați aparatul doar în scopul pentru care a fost creat, așa cum este descris în această instrucțiune. Utilizarea greșită a aparatului poate duce la defectarea acestuia, cauzarea de prejudicii utilizatorului și proprietății lui.

- Înainte de conectare asigurați-vă că tensiunea indicată pe aparat corespunde cu tensiunea rețelei electrice locale.
- Setul blender permite o operare rapidă și eficientă, în același timp, durată de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut atunci când sunt atașate accesoriul blender și accesoriul bătător și 20-30 de secunde la mărunțirea alimentelor în mini chopper. Faceți o pauză de cel puțin 2 minute între ciclurile de lucru.
- Răciți alimentele fierbinți atunci când folosiți accesoriul blender.
- Nu utilizați dispozitivul fără încărcare.
- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Utilizați doar accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
- Înainte de prima utilizare a aparatului spălați bine toate accesoriile detașabile care vor intra în contact cu alimentele.
- Asigurați-vă că toate accesoriile sunt instalate corect înainte de a folosi aparatul.
- Așezați vasul chopper-ului pe o suprafață plană și stabilă.

- Introduceți alimentele în vasul chopper-ului până la pornirea aparatului.
- Nu umpleți bolul cu alimente peste capacitatea maximă și urmăriți nivelul lichidelor turnate în acesta.
- Lamele tăietoare ale cuțitului pentru mărunțire sunt foarte ascuțite și prezintă pericol. Manipulați cu grijă cuțitul în timpul utilizării!
- Dacă cuțitul pentru mărunțire se mișcă cu dificultate, deconectați aparatul de la rețea și îndepărtați cu grijă alimentele care blochează mișcarea cuțitului.
- Scoateți alimentele din chopper și goliți-l de lichide numai după oprirea completă a mișcării cuțitului.
- Nu atingeți accesoriile în mișcare ale aparatului. Nu apropiați părul sau hainele de zona de tăiere a accesoriului blender.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Fișa trebuie scoasă din priză atunci când aparatul nu se utilizează sau înainte de curățare.
- Nu folosiți aparatul lângă suprafețe fierbinți (aragazuri, reșouri, cuptoare).
- Feriți cablul de alimentare de muchii ascuțite și suprafețe fierbinți.
- Nu trageți de cablul de alimentare și nu îl răsuciți.
- Nu atingeți fișa de alimentare cu mâinile ude.
- Nu folosiți aparatul dacă cablul de alimentare este deteriorat.
- Nu reparați singuri aparatul. În caz de defecțiuni apelați la un centru service autorizat.
- Pentru a preveni pericolul electrocutării și incendiului nu introduceți corpul aparatului în apă sau alte lichide. Dacă aparatul a căzut în apă:
  - nu atingeți apa;
  - scoateți imediat fișa din priză, după care scoateți aparatul din apă;
  - apelați la un centru service autorizat pentru verificări sau reparații.
- Din motive de siguranță a copiilor nu lăsați pungile de polietilenă, folosite pentru ambalare fără supraveghere.

**Atenție!** Nu permiteți copiilor să se joace cu

*pungile sau pelicula pentru ambalare. Pericol de asfixiere!*

- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Este necesară o atență supraveghere dacă în preajma aparatului se află copii sau persoane cu abilități reduse.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu abilități reduse decât în cazul în care li se dau instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la folosirea sigură a aparatului și despre riscurile care pot apărea în caz de folosire inadecvată de către persoana responsabilă de siguranța lor.

**APARATUL ESTE DESTINAT NUMAI UZULUI CASNIC**

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

**Remarcă:** În caz de transportare sau păstrare a aparatului la temperaturi joase este necesară ținerea acestuia la temperatura camerei cel puțin două ore.

- Înainte de a utiliza aparatul spălați cu apă caldă și un detergent neutru accesoriul-blender (1), accesoriul pentru batere (6), cuțitul pentru mărunțire (8), vasul chopperului (9), paharul de măsură (10) și capacul (11).
- Ștergeți blocul motor (2), reductorul accesoriului bătător (5) și capacul reductor (7) cu o lavetă moale, ușor umezită.

### Atenție!

- Nu scufundați blocul motor (2), reductorul accesoriului bătător (5), capacul reductor (7), cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.
- Nu introduceți accesoriile și recipientele în mașina de spălat vase.

## Durata de funcționare continuă

Durata de funcționare continuă cu accesoriile (1, 6) nu trebuie să depășească 1 minut. La mărunțirea alimentelor în mini-chopper (9) durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 20-30 secunde. Faceți o pauză de cel puțin 2 minute între ciclurile de lucru.

## UTILIZAREA ACCESORIULUI-BLENDER

**AVERTISMENT:** Înainte de asamblare asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este introdusă în priză electrică.

- Aliniați marcajele de pe corpul blocului motor (2) cu cele de pe accesoriul-blender (1), introduceți accesoriul-blender (1) în blocul motor (2) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la capăt.
- Introduceți fișa de alimentare în priză electrică.
- Introduceți accesoriul-blender (1) în vasul cu alimentele pe care doriți să le mărunțiți/malaxați, pentru aceasta puteți folosi paharul de măsură (10).

**Remarcă:** Deoarece aparatul este unul de capacitate mare, atunci când utilizați paharul de măsură (10) pentru mărunțirea/malaxarea alimentelor nu se recomandă să umpleți recipientul mai sus de marcajul 200 ml pentru a preveni vărsarea/stropirea conținutului.

- Selectați viteza necesară de rotire a accesoriului, apăsând îndelung butonul «I» (4) sau «II» (3).

### Remarcă:

- Alimentele se vor introduce în vas până la pornirea aparatului.
- Înainte de a începe procesul de mărunțire/malaxare se recomandă să decojiți fructele, să înlăturați părțile necomestibile, așa ca sămburii și să tăiați fructele cuburi de aproximativ 2x2 cm.
- După utilizarea aparatului scoateți fișa din priză și detașați accesoriul-blender (1), rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.

### Atenție!

- Nu scoateți accesoriul-blender (1) în timpul funcționării.
- Pentru a nu deteriora lamele nu procesați alimente prea dure ca crupele, orezul, condimentele, cafeaua, gheața, cașcavalul, alimentele congelate.
- Dacă apar dificultăți în timpul procesării alimentelor adăugați puțin lichid.

## UTILIZAREA ACCESORIULUI BĂTĂTOR

Utilizați accesoriul bătător (6) numai pentru baterea cremei, prepararea aluatului de biscuiți sau pentru mixarea deserturilor.

# ROMÂNĂ/ Moldovenească

**AVERTISMENT:** Înainte de asamblare asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este introdusă în priză.

- Introduceți accesoriul bătător (6) în reductor (5).
- Aliniați marcajele de pe corpul blocului motor (2) și de pe reductor (5), introduceți reductorul accesoriului bătător (5) în blocul motor (2) și rotiți-l în sens contrar acelor de ceasornic până la capăt.
- Introduceți fișa în priza electrică.
- Introduceți accesoriul bătător (6) în vasul cu alimente.
- Selectați viteza necesară de procesare a accesoriului bătător, apăsând îndelung butonul «I» (4) sau «II» (3).
- După utilizarea aparatului scoateți fișa din priză, detașați accesoriul bătător (6) de la reductor (5), detașați blocul motor (2), rotindu-l în sensul acelor de ceasornic.

## Atenție!

- Nu folosiți accesoriul bătător (6) pentru frământarea aluatului vârtos.
- Alimentele se vor introduce în vas până la pornirea aparatului.

## UTILIZAREA MINI-CHOPPER-ULUI

Mini-chopperul este folosit pentru mărunțirea cărnii, cepei, ierburilor aromatice, usturoiului, legumelor și fructelor.

## Atenție!

- Nu mărunțiți alimente prea tari ca nucșoara, boabele de cafea și cerealele.

## Înainte de a începe mărunțirea:

- Îndepărtați oasele, vinele și cartilagiile din carne.
- Tăiați carnea, ceapa, usturoiul, morcovul etc. bucăți de aproximativ aceeași mărime.
- La mărunțirea verdețurilor îndepărtați tulpinile ierburilor.

Pentru a obține rezultate optime utilizați datele indicate în tabel.

Tipul alimentului	Greutatea	Timp aproximativ de preparare
-------------------	-----------	-------------------------------

Carne (felii cu grosimea de 1 cm)	250 g	15 secunde
Verdeță	50 g	10 secunde
Carne (felii cu grosimea de 1 cm)	80 g	8 secunde
Fructe moi	200 g	8 secunde

## Mărunțirea

**Atenție:** *cuțitul este foarte ascuțit! Întotdeauna manipulați cuțitul de coada de plastic.*

- Îndepărtați protecția de plastic de pe lamelele cuțitului și instalați cuțitul (8) pe axul vasului chopper (9).
- Introduceți alimentele în vasul chopper (9).
- Instalați capacul-reductor (7) pe vasul chopper-ului (9) și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până la capăt.
- Aliniați marcajele de pe corpul blocului motor (2) cu cele de pe capacul-reductor (7), introduceți blocul motor (2) în capacul-reductor (7) și rotiți blocul motor (2) în sensul acelor de ceasornic până la capăt.
- Selectați viteza necesară de rotire a cuțitului pentru mărunțire, apăsând îndelung butonul «I» (4) sau «II» (3).
- În timpul funcționării țineți blocul motor (2) cu o mână, iar vasul chopper-ului (9) mențineți-l cu altă mână.
- După utilizarea chopper-ului detașați blocul motor (2) de la capacul-reductor (7), rotindu-l în sens contrar acelor de ceasornic.
- Scoateți capacul-reductor (7), rotindu-l în sens contrar acelor de ceasornic.
- Detașați cu atenție cuțitul (8) apucând de coada de plastic.
- Scoateți alimentele mărunțite din vasul chopper-ului (9).

**Atenție!** *Respectați cu strictețe ordinea acțiunilor descrise.*

## CURĂȚARE

**ATENȚIE!** *Lamele tăietoare ale cuțitului pentru mărunțire (8) sunt foarte ascuțite și prezintă pericol. Manipulați cuțitul (8) cu mare atenție!*

- Deconectați aparatul de la rețea înainte de curățare.
- Detașați accesoriile.
- Folosiți pentru curățarea blocului motor (2) și a reductoarelor (5, 7) o lavetă ușor umezită.
- După procesarea alimentelor sărate sau acre este necesar de îndată să clătiți cu apă cuțitul (8) sau accesoriul blender (1).
- La procesarea alimentelor cu proprietăți de colorare puternice (de exemplu, morcovul sau sfecla) accesoriile și vasele se pot colora, ștergeți-le cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal.
- Spălați accesoriile (1, 6), vasul chopper-ului (9), vasul (10) și capacul (11) în apă caldă cu săpun, clătiți și uscați.

**NU SCUFUNDAȚI BLOCUL MOTOR (2) ȘI REDUCTOARELE (5, 7) ÎN LICHIDE, NU LE SPĂLAȚI SUB JET DE APĂ ȘI NU LE INTRODUCEȚI ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE.**

## Exemple de preparare a alimentelor Maioneză

Pentru prepararea maionezei folosiți accesoriul blender (1)

*150 ml de ulei vegetal*

*1 ou (gălbenușul și albușul)*

*1 lingură de suc de lămâie sau oțet*

*Sare și piper după gust*

Introduceți toate ingredientele în paharul de măsură (10) în ordinea indicată. Introduceți accesoriul blender (1) până la fundul vasului. Porniți blenderul la viteza maximă de rotire apăsând îndelung butonul «II» (3), așteptați până uleiul vegetal se va transforma în emulsie. Apoi, fără a opri aparatul, schimbați încet poziția accesoriului blender (1) de jos în sus până nu veți obține o maioneză de consistența dorită.

*Remarcă: Deoarece aparatul este unul de capacitate mare, atunci când utilizați paharul de măsură (10) pentru mărunțirea/malaxarea alimentelor nu se recomandă să umpleți*

*recipientul mai sus de marcajul 200 ml pentru a preveni vărsarea/stropirea conținutului.*

## PĂSTRARE

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

## CONȚINUT PACHET

Bloc motor – 1 buc.  
Accesoriu blender – 1 buc.  
Reductor accesoriu bătător – 1 buc.  
Accesoriu bătător – 1 buc.  
Capac reductor – 1 buc.  
Cuțit pentru mărunțire – 1 buc.  
Vas chopper – 1 buc.  
Pahar de măsură – 1 buc.  
Capac pahar de măsură – 1 buc.  
Instrucțiune – 1 buc.

## SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Consum de putere: 400 W

*Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile aparatului fără preaviz.*

## Durata de funcționare 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).

## MIXÉR

### Popis

1. Odnímatelný mixovací nástavec
2. Motorový blok
3. Tlačítko zapnutí maximální rychlosti II
4. Tlačítko zapnutí I
5. Spojovací jednotka metly
6. Metla na šlehání / míchání tekutých potravin
7. Spojovací víko
8. Sekací nůž
9. Nádoba chopperu
10. Odměrka
11. Víko odměrky

### BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Před prvním použitím elektrického spotřebiče si pečlivě přečtete tuto uživatelskou příručku a uschovávejte ji po celou dobu používání přístroje.

Používejte přístroj pouze podle jeho určení, jak je popsáno v tomto návodu. Nesprávné zacházení s přístrojem může způsobit jeho poruchu, škodu uživateli nebo jeho majetku.

- Než zapojíte přístroj do elektrické sítě, zkontrolujte zda napětí uvedené na přístroji odpovídá napětí elektrické sítě ve vašem domě.
- Mixér Vám umožní pracovat rychle a efektivně, ale doba nepřetržitého provozu by neměla přesahovat 1 minutu při práci s mixovacím nástavcem a metlou a 20-30 vteřin při drčení potravin v mini-chopperu. Mezi pracovními cykly udělejte přestávku minimálně dvě minuty.
- Při používání mixovacího nástavce ochlazujte horké potraviny.
- Nepoužívejte přístroj bez zatížení.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Používejte pouze příslušenství, které je součástí tohoto balení.
- Než přístroj poprvé použijete, důkladně umyjte všechny díly, které přicházejí do styku s potravinami.
- Než začnete přístroj používat, přesvědčte se že všechny součástky jsou správně smontovány.
- Umíst'ujte nádobu chopperu na rovném stabilním povrchu.
- Potraviny vkládejte do nádoby chopperu před zapnutím přístroje.
- Nepřekračujte množství suroviny ani hladinu tekutiny při zaplňování nádoby chopperu.
- Čepele sekacího nože jsou velice ostré a mohou být nebezpečné. Zacházejte s nožem velice opatrně!
- Pokud by se sekací nůž zablokoval, nejprve odpojte přístroj od sítě a pak opatrně vyjměte obsah, který zablokování sekacího nože způsobil.
- Vydávejte potraviny a vylévejte tekutiny z nádoby chopperu teprve po úplném zastavení otáčení nože.

- Nedotýkejte se pohybujících se částí přístroje. Dbejte na to, aby se do blízkosti nožů mixovacího nástavce nedostaly vlasy nebo části oděvu.
- Nenechávejte fungující přístroj bez dohledu.
- Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě před čištěním a pokud ho nepoužíváte.
- Nepoužívejte přístroj v blízkosti horkých povrchů (jako například plynový nebo elektrický sporák, trouba ap.).
- Dbejte na to, aby síťový kabel se nedotýkal ostrých hran a horkých povrchů.
- Nikdy netáhejte za síťový kabel ani ho nepřekrucujte.
- Nedotýkejte se síťové vidlice mokřými rukama.
- Nepoužívejte přístroj s poškozeným síťovým kabelem.
- Nikdy se nepokoušejte přístroj samostatně opravit. Pokud objevíte závadu, odpojte přístroj od elektrické sítě a obraťte se na autorizované servisní středisko
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem nebo požáru, neponořujte přístroj, síťový kabel ani vidlici síťového kabelu do vody nebo jiné tekutiny. Pokud by přístroj spadl do vody:
  - nedotýkejte se vody;
  - okamžitě odpojte přístroj od elektrické sítě a teprve potom můžete ho vyndat z vody;
  - obraťte se na autorizované servisní středisko pro kontrolu a případnou opravu přístroje.
- Kvůli bezpečí dětí nenechávejte igelitové sáčky, použité v obalu, bez dohledu.

**Upozornění!** Nedovolujte dětem hrát si s plastikovými sáčky nebo balící fólií. **Nebezpečí udušení!**

- Nedovolujte dětem aby si s přístrojem hrály.
- Buďte zvlášt' opatrní, pokud v blízkosti zapnutého přístroje jsou děti nebo osoby se sníženými schopnostmi.
- Tento spotřebič není určen pro používání dětmi nebo osobami se sníženými schopnostmi, pokud osoba odpovídající za jejich bezpečí jim nedá odpovídající a srozumitelné pokyny k bezpečnému použití přístroje a nepoučí je o nebezpečí vyplývajícím z jeho nesprávného použití.

**PŘÍSTROJ JE URČEN POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ**

### PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

**Poznámka:** V případě přepravy nebo skladování přístroje při nízké teplotě je nutno uchovávat při pokojové teplotě po dobu nejméně dvou hodin.

- Před použitím přístroje umyjte mixovací nástavec (1), metlu (6), sekací nůž (8), nádobu chopperu (9), odměrku (10) a víko (11) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem.

- Motorovou jednotku (2), spojovací jednotku metly (5), spojovací víko (7) utřete měkkým lehce navlhčeným hadříkem.

### Upozornění!

- *Neponořujte motorovou jednotku (2), spojovací jednotku metly (5), spojovací víko (7), síťový kabel ani vidlici síťového kabelu do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.*
- *Nedávejte nástavce a nádoby do myčky nádobí.*

### Délka provozu

Délka nepřetržitého provozu s nastavci (1, 6) by neměla přesahovat 1 minutu. Při drcení potravin mini-chopperem (9) délka provozu by neměla přesahovat 20-30 vteřin. Mezi pracovními cykly udělejte přestávku minimálně dvě minuty.

### POUŽITÍ MIXOVACÍHO NÁSTAVCE

**UPOZORNĚNÍ:** *před montováním přístroje se přesvědčte, že síťová vidlice není zapojena do zásuvky.*

- Spojte značky na motorové jednotce (2) a na mixovacím nástavci (1), vložte mixovací nástavec (1) do motorové jednotky (2) a otočte ho proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Ponořte mixovací nástavec (1) do nádoby s potravinami které se chystáte rozmělnit/smíchat, můžete k tomu použít odměrku (10).

**Poznámka:** *Jelikož přístroj má vysoký výkon při použití odměrky (10) pro sekání a mixování produktů aby nedošlo k rozstříkovaní/stříkající obsahu nedoporučuje se vyplňovat nádobu mixeru nad značku 200 ml.*

- Zvolte potřebnou rychlost otáčení nástavce stisknutím a podržením tlačítka I (4) nebo II (3).

### Poznámka:

- *Vkládejte suroviny do nádoby před zapnutím přístroje.*
- *Než začnete s drcením/mícháním, doporučujeme sundat s ovoce slupku, odstranit nejeďlé části - například pecky – a nakrájet ovoce na kostky velikostí 2x2 cm.*
- Po ukončení používání přístroje odpojte síťovou vidlici ze zásuvky a odpojte mixovací nástavec (1) otočením ve směru hodinových ručiček.

### Upozornění!

- *Nikdy nesundávejte mixovací nástavec (1) za provozu.*
- *Aby nedošlo k poškození čepele nepoužívejte mixér k zpracování příliš tvrdých surovin, jako jsou zrna, rýže, koření, káva, led, sýr, zmražené potraviny.*
- *Pokud zpracování potravin jde obtížně, je třeba přidat menší množství vody.*

### POUŽITÍ METLY

Používejte nástavec metlu (6) jenom ke šlehání krému,

přípravě piškotového těsta nebo k míchání hotových dezertů.

**VAROVÁNÍ:** *před montováním přístroje se přesvědčte, že síťová vidlice není zapojena do zásuvky.*

- Vložte metlu (6) do spojovací jednotky (5).
- Spojte značky na motorové jednotce (2) a na spojovací jednotce (5), vložte spojovací jednotku (5) do motorové jednotky (2) a otočte ji proti směru hodinových ručiček až na doraz.
- Zapojte síťovou vidlici do elektrické zásuvky.
- Ponořte metlu (6) do nádoby s potravinami.
- Zvolte potřebnou rychlost otáčení metly stisknutím a podržením tlačítka I (4) nebo II (3).
- Po ukončení požívání přístroje vyndejte síťovou vidlici ze zásuvky, odpojte metlu (6) od spojovací jednotky (5), odpojte motorovou jednotku otočením ve směru hodinových ručiček.

### Upozornění!

- *Nikdy nepoužívejte metlu (6) k míchání tuhého těsta.*
- *Vkládejte suroviny do nádoby před zapnutím přístroje.*

### POUŽITÍ MINI-CHOPPERU

Mini-chopper se používá k drcení masa, cibule, aromatických bylinek, česneku, ovoce a zeleniny.

### Upozornění!

- *Nikdy nedrťte příliš tvrdé suroviny jako jsou muškátové ořechy, káva nebo jiná zrna.*

Než začnete drcení:

- *Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa.*
- *Nakrájejte maso, cibule, česnek, mrkev atp. na kousky přibližně stejné velikosti.*
- *Při drcení zeleniny odstraňte stonky bylin.*

Pro dosažení optimálních výsledků použijte údaje uvedené v tabulce.

Druh potravin	Váha	Přibližná doba zpracování
Maso (plátky silné 1 cm)	250 g	15 vteřin
Zelenina	50 g	10 vteřin
Chléb	80 g	8 vteřin
Měkké ovoce	200 g	8 vteřin

### Drcení

*Buďte opatrní: nůž je velice ostrý! Vždy držte nůž jenom za umělohmotnou část.*

- *Sundejte umělohmotný chránič s čepelí nože a nasadte nůž (8) na osu nádoby chopperu (9).*
- *Vložte potraviny do nádoby chopperu (9).*

# ČESKÝ

- Nasadte spojovací víko (7) na nádobu chopperu (9) a otočte ji ve směru hodinových ručiček až na doraz.
- Spojte značky na motorové jednotce (2) a na spojovacím víku (7), vložte motorovou jednotku (2) do spojovacího víka (7) a otočte motorovou jednotku (2) ve směru hodinových ručiček až na doraz.
- Zvolte potřebnou rychlost otáčení nože stisknutím a podržením tlačítka I (4) nebo II (3).
- Během práce držte motorovou jednotku (2) jednou rukou, nádobu chopperu (9) přidržujte druhou rukou.
- Po ukončení používání chopperu odpojte motorovou jednotku (2) od spojovacího víka (16) otočením proti směru hodinových ručiček.
- Sundejte spojovací víko (7) otočením proti směru hodinových ručiček.
- Velice opatrně vyndejte nůž (8), držte ho za umělohmotnou část.
- Vyndejte zpracované suroviny z nádoby chopperu (9).

**Upozornění!** Přísně dodržujte popsané pořadí úkonů.

## ČIŠTĚNÍ

**POZOR!** Čepele sekacího nože (8) jsou velice ostré a představují nebezpečí. Zacházejte s sekacím nožem (8) se zvýšenou opatrností!

- Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Sundejte všechny nástavce.
- K čištění motorové jednotky (2) a spojovacích jednotek (5, 7) použijte lehce navlhčený hadřík.
- Hned po zpracování slaných nebo kyselých surovin je třeba opláchnout nůž (8) a mixovací nástavec (1) vodou.
- Při zpracovávání silně barvicích surovin (například mrkve nebo červené řepy) se nástavce a nádoby mohou obarvit. Utřete nástavce a nádoby hadříkem namočeným v rostlinném oleji.
- Umyjte nástavce (1, 6), nádobu chopperu (9), odměrku (10) a víko (11) teplou vodou s mýdlem, opláchněte a osušte je.

**NIKDY NESMÍTE PONOŘIT MOTOROVOU JEDNOTKU (2) A SPOJOVACÍ JEDNOTKY (5, 7) DO JAKÝCHKOLI TEKUTIN, MÝT JE PROUDEM VODY A DÁVAT DO MYČKY NÁDOBÍ.**

## Příklady přípravy potravin

### Majonéza

K přípravě majonézy se používá mixovací nástavec (1)  
150 ml rostlinného oleje  
1 vejce (žloutek a bílek)  
1 lžice citrónové šťávy nebo octa

### Sůl a pepř dle chuti

Vložte všechny suroviny do odměrky (10) v uvedeném pořadí. Ponořte mixovací nástavec (1) až do dna nádoby. Zapněte mixér na maximální rychlost otáčení stisknutím a podržením tlačítka II (3) a počkejte až se z rostlinného oleje stane emulze.

Pak nevyvíjíjte přístroj pomalu posouvejte mixovací nástavec (1) směrem nahoru a dolů, dokud nevyrobíte majonézu požadované konzistence.

**Poznámka:** Jelikož přístroj má vysoký výkon při použití odměrky (10) pro sekání a mixování produktů aby nedošlo k rozstříkovaní/stříkající obsahu nedoporučuje se vyplňovat nádobu mixéru nad značku 200 ml.

## USKLADNĚNÍ

- Než uložíte přístroj na delší dobu, proveďte jeho čištění a důkladně jej osušte.
- Nenavíjejte síťový kabel na motorovou jednotku.
- skladujte mixér v suchem chladném místě mimo dosah dětí.

## KOMPLETACE DODAVKY

Motorový blok - 1 ks.  
Mixovací nástavec - 1 kus  
Spojovací jednotka metly - 1 kus  
Metla - 1 kus  
Spojovací víko - 1 kus  
Sekací nůž - 1 kus  
Nádobu chopperu - 1 kus  
Odměrka - 1 kus  
Víko odměrky - 1 kus  
Návod k použití - 1 ks.

## TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

Napájení: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Příkon: 400 W

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

## Životnost zařízení - 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 nízkonapěťových přístrojích.

## БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР

### Опис

1. Знімна насадка-блендер
2. Моторний блок
3. Кнопка включення максимальної швидкості «I»
4. Кнопка включення «II»
5. Редуктор віночка
6. Віночок для збивання /змішування рідких продуктів
7. Кришка-редуктор
8. Ніж-подрібнювач
9. Чаша чоппера
10. Мірний стакан
11. Кришка мірного стакана

### ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Перед початком експлуатації електроприладу уважно прочитайте цей посібник по експлуатації і збережіть його для використання в якості довідкового матеріалу.

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

- Перш ніж підключити прилад до електромережі, перевірте, чи відповідає напруга, вказана на приладі, напрузі електромережі у вашому будинку.
- Блендерний набір дозволяє працювати швидко і ефективно, але при цьому тривалість безперервної роботи не повинна перевищувати 1 хвилини при роботі з насадкою-блендером і віночком, і не більше 20-30 секунд при подрібненні продуктів в міні-чоппере. Між робочими циклами робіть перерву не менше двох хвилин.
- При використанні насадки-блендера охолоджуйте гарячі продукти.
- Забороняється використовувати пристрій без навантаження.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Використовуйте лише те приладдя, яке входить в комплект постачання.
- Перед першим використанням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами.
- Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Чашу чоппера слід розміщувати на рівній стійкій поверхні.
- Продукти поміщаються в чашу чоппера до включення приладу.
- Не переповнюйте чашу чоппера продуктами і стежте за рівнем налитих рідин.
- Різучі леза ножа-подрібнювача дуже гострі і представляють небезпеку. Звертайтеся з ножем вкрай обережно!
- В разі скрути обертання ножа-подрібнювача відключите пристрій від мережі і акуратно видалите продукти, що заважають обертанню ножа.
- Витягуйте продукти і зливайте рідини з чаші чоппера, лише після повної зупинки обертання ножа.
- Не торкайтеся частин пристрою, що обертаються. Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону обертання ножів насадки-блендера.
- Не залишайте включений прилад без нагляду.
- Завжди відключайте пристрій від електромережі перед чищенням, або якщо ви його не використовуєте.
- Не використовуйте прилад поблизу гарячих поверхонь (газова або електрична плита, духовка шафа).
- Стежте за тим, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромek меблів і гарячих поверхонь.
- Не тягніть за мережевий шнур і не перекручуйте його.
- Не беріться за мережеву вилку мокрими руками.
- Не використовуйте прилад з пошкодженим мережевим шнуром.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад. При виникненні несправностей звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом і спалаху не занурюйте корпус пристрою, мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або інші рідини. Якщо прилад впав у воду:
  - не торкайтеся води;
  - негайно від'єднайте його від мережі, тільки після цього можна дістати прилад з води;

# УКРАЇНСЬКИЙ

- зверніться до авторизованого сервісного центру для його огляду або ремонту.
- З міркувань безпеки дітей не залишайте поліетиленові пакети, використовувані в якості упаковки, без нагляду.

**Увага!** Не дозволяйте дітям грати з поліетиленовим пакетом або плівкою.

## **Загроза ядухи!**

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

**ПРИСТРІЙ ПРИЗНАЧЕНИЙ ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**

## **ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ**

**Примітка:** У разі транспортування або зберігання приладу при зниженій температурі необхідно витримати його при кімнатній температурі не менше двох годин.

- Перед використанням пристрою промийте насадку-блендер (1), ніж-подрібнювач (8), віночок (6), чашу чоппера (9) і мірний стакан (10) і кришку (11), теплою водою з нейтральним миючим засобом, сполосніть і висушіть.
- Моторний блок (2), кришку-редуктор (7) і редуктор віночка (5) протріть м'якою, злегка вологою тканиною.

## **Увага!**

- Не занурюйте моторний блок (2), кришку-редуктор (7), редуктор віночка (6), мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини.
- Не поміщайте насадки і ємкості в посудомийну машину.

## **Тривалість безперервної роботи**

Тривалість безперервної роботи з насадками (1,6) не повинна перевищувати 1 хвилини. При подрібненні продуктів в міні-чоппере (9)

тривалість безперервної роботи не повинна перевищувати 20-30 секунд. Між робочими циклами робіть перерву не менше двох хвилин.

## **Використання насадки-блендера**

**ЗАПОБІГАННЯ:** Перед збіркою переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставте насадку-блендер (1) в моторний блок (2), поєднавши мітки на корпусі насадки (1) і моторному блоці (2), поверніть насадку-блендер проти годинникової стрілки (1) до упору.
- Вставте мережеву вилку в розетку.
- Занурте насадку-блендер (1) в ємність з продуктами, які ви хочете перемішати, для цього можна використовувати мірний стакан (10).

**Примітка:** Оскільки пристрій має високу потужність, при використанні мірного стакана (10) для збивання /змішування продуктів, щоб уникнути випліскування/розбризування вмісту не рекомендується заповнювати ємність вище за відмітку 200 мл.

- Виберіть необхідну швидкість обертання насадки, натиснувши і утримуючи відповідну кнопку (4) «I» або (3) «II».

## **Примітка:**

- Продукти поміщаються в ємність до включення приладу
- Перед початком процесу подрібнення / змішування рекомендується очистити шкірку з фруктів, видалити неїстівні частини, такі як кісточки і порізати кубиками фрукти розміром близько 2x2 см.
- Після завершення використання пристрою вийміть мережеву вилку з розетки і зніміть насадку-блендер (1) обернувши її за годинниковою стрілкою.

## **Увага!**

- Забороняється знімати насадку-блендер (1) під час роботи.
- Щоб не пошкодити леза не переробляйте дуже тверді продукти, такі як крупи, рис, приправи, кава, лід, сир, заморожені продукти.
- При виникненні труднощів при переробці продуктів, необхідно додати деяку кількість рідини.

## ВИКОРИСТАННЯ ВІНОЧКА

Використовуйте насадку-віночок (6) лише для збивання крему, приготування бісквітного тесту або перемішування готових десертів.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** *Перед збіркою переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.*

- Вставте віночок (6) в редуктор (5).
- Поедняйте мітки на корпусі моторного блоку (2) і редукторі (5), вставте редуктор віночка (5) в моторний блок (2) і оберніть його проти годинникової стрілки до упору.
- Вставте мережеву вилку в розетку.
- Опустите віночок (6) в посуд з продуктами.
- Виберіть необхідну швидкість обертання віночка, натискуючи і утримуючи кнопку «I» (4) або «II» (3).
- Після використання пристрою витягніть мережеву вилку з розетки, від'єднайте віночок (6) від редуктора (5), від'єднайте моторний блок (2), обернувши його за годинниковою стрілкою.

### Увага!

- *Забороняється використовувати віночок (6) для замісу крутого тесту*
- *Продукти поміщаються в ємність до включення приладу*

## ВИКОРИСТАННЯ МІНІ-ЧОППЕРА

Чоппер використовується для подрібнення м'яса, сиру, цибулі, ароматичних трав, волоських горіхів, мигдалю, овочів і фруктів.

### Увага!

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

### Перед тим, як почати подрібнення:

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

Для досягнення оптимальних результатів скористуйтеся даними, приведеними в таблиці.

Тип продукту	Вага	Приблизний час приготування
М'ясо (скибочки товщиною 1 см)	250 г	15 секунд
Зелень	50 г	10 секунд
Хліб	80 г	8 секунд
М'які фрукти	200 г	8 секунд

## Подрібнення

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

- Зніміть пластиковий захист з лез ножа і встановите ніж (8) на вісь чаші чоппера (9).
- Помістіть продукти в чашу чоппера (9).
- Встановите кришку-редуктор (7) на чашу чоппера (9) і оберніть її за годинниковою стрілкою до упору.
- Поедняйте мітки на корпусі моторного блоку (2) і на кришці-редукторі (7), вставте моторний блок (2) в кришку-редуктор (7) і оберніть моторний блок (2) за годинниковою стрілкою до упору.
- Виберіть необхідну швидкість обертання ножа-подрібнювача, натискуючи і утримуючи кнопку «I» (4) або «II» (3).
- Під час роботи тримайте моторний блок (2) однією рукою, а чашу чоппера (9) притримуйте іншою рукою.
- Після використання чоппера від'єднайте моторний блок (2) від кришки-редуктора (7), обернувши його проти годинникової стрілки.
- Зніміть кришку-редуктор (7), обернувши її проти годинникової стрілки.
- Дотримуючись обережності, витягніть ніж (8), тримаючись за пластмасовий хвостовик.
- Витягніть подрібнені продукти з чаші чоппера (9).

**Увага!** *Строго дотримуйтеся описаної послідовності дій.*

## ЧИЩЕННЯ

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

- Перед чищенням пристрою відключите його від електричної мережі.

# УКРАЇНСЬКИЙ

- Від'єднайте насадки.
- Використовуйте для чищення моторного блоку (2) і редукторів (5, 7) злегка вологу тканину.
- Після обробки солоних або кислих продуктів необхідно відразу обполоснути водою ніж (8) або насадку-блендер (1).
- При переробці продуктів з сильними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або буряка) насадки або ємкості можуть забарвитися, протріть насадки або ємкості тканиною, змоченою рослинною олією.
- Промийте насадки (1, 6), чашу чоппера (9), ємкість (10) і кришку (11) в теплій мильній воді, обполосніть і просушіть їх.

**ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ МОТОРНИЙ БЛОК (2) І РЕДУКТОРИ (5, 7) В БУДЬ-ЯКІ РІДИНИ, А ТАКОЖ ПРОМИВАТИ ЇХ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ АБО ПОМІЩАТИ В ПОСУДОМІЙНУ МАШИНУ.**

## Приклади приготування продуктів

### Майонез

Для приготування майонезу використовується насадка-блендер (1)

150 мл рослинної олії

1 яйце (жовток і білок)

1 столова ложка лимонного соку або оцту

Сіль і перець за смаком

Помістіть всі інгредієнти в мірний стакан (10) у вказаному порядку. Занурте насадку-блендер (1) до дна ємкості. Увімкніть блендер на максимальну швидкість обертання, натиснувши і утримуючи кнопку (3) «II», дочекайтеся перетворення рослинного масла в емульсію.

Потім, не вимикаючи пристрою, повільно переміщайте насадку-блендер (1) вгору і вниз до тих пір, поки не отримаєте майонез необхідної консистенції.

**Примітка:** Оскільки пристрій має високу потужність, при використанні мірного стакана (10) для збивання /змішування продуктів, щоб уникнути випліскування/розбризування вмісту не рекомендується заповнювати ємкість вище за відмітку 200 мл.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати пристрій на зберігання, зробіть чищення пристрою і ретельно його просушіть.
- Не накручуйте шнур живлення на моторний блок.
- Зберігайте блендерний набір в сухому, прохолодному місці недоступному для дітей.

## Комплект постачання

Моторний блок – 1 шт.  
Насадка-блендер – 1 шт.  
Редуктор віночка – 1 шт.  
Віночок – 1 шт.  
Кришка-редуктор – 1 шт.  
Ніж-подрібнювач – 1 шт.  
Чаша чоппера – 1 шт.  
Мірний стакан – 1 шт.  
Кришка мірного стакана – 1 шт.  
Інструкція – 1 шт.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 220-240 В ~ 50/60 Гц  
Споживана потужність: 400 Вт

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

**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.

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



## БЛЭНДАРНЫ НАБОР

### Апісанне

1. Здымная насадка-блендар
2. Маторны блок
3. Кнопка ўключэння максімальнай хуткасці «II»
4. Кнопка ўключэння «I»
5. Рэдуктар венца
6. Венца для ўзбівання /змешвання вадкіх прадуктаў
7. Вечка-рэдуктар
8. Нож-здрабняльнік
9. Чара чопера
10. Мерная шклянка
11. Вечка мернай шклянкі

### МЕРЫ БЯСПЕКИ

Перад пачаткам эксплуатацыі электрапрыбора ўважліва прачытайце сапраўднае кіраўніцтва па эксплуатацыі і захавайце яго для выкарыстання ў якасці даведкавага матэрыяла.

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

- Перш чым падлучыць прыбор да электрасеткі, праверце, ці адпавядае напруга, паказаная на прыборы, напруге электрасеткі ў вашай хаце.
- Блендарны набор дазваляе працаваць хутка і эфектыўна, але пры гэтым працягласць бесперапыннай працы з насадкай-блендарам і венцам не павінна перавышаць 1 хвіліны, пры драбненні прадуктаў у міні-чопера працягласць працы не павінна перавышаць 20-30 секунд. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней за дзве хвіліны.
- Пры выкарыстанні насадкі-блендара астуджайце гарачыя прадукты.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыладу без нагрузкі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Выкарыстоўвайце толькі тое прыладдзе, якое ўваходзіць у камплект пастаўкі.
- Перад першым ужываннем прыбора старанна прамыйце ўсе здымныя дэталі, якія будуць кантактаваць з прадуктамі.

- Перш чым пачаць карыстацца прыборам, пераканайцеся, што ўсе дэталі ўсталяваны правільна.
- Усталёўвайце чару чопера на роўнай устойлівай паверхні.
- Прадукты змяшчаюцца ў чару чопера да ўключэння прыбора.
- Не перапаўняйце чару чопера прадуктамі і сачыце за ўзроўнем налітых вадкасцяў.
- Рэжучыя лёзы нажа-здрабняльніка вострыя і ўяўляюць небяспеку. Звяртайцеся з нажом вельмі асцярожна!
- У выпадку цяжасці кручэння нажа-здрабняльніка адключыце прыладу ад сеткі і акуратна выдаліце прадукты, якія замінаюць кручэнню нажа.
- Вымайце прадукты і злівайце вадкасці з чары чопера толькі пасля поўнага прыпынку кручэння нажа.
- Не дакранайцеся круцельных частак прылады. Не дапушчайце траплення валасоў ці краёў адзежы ў зону кручэння нажаў насадкі-блендара.
- Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Заўсёды адключайце прыладу ад электрасеткі перад чысткай, ці калі вы яе не выкарыстоўваеце.
- Не выкарыстоўвайце прыбор зблізку гарачых паверхняў (газавая ці электрычная пліта, духавая шафа).
- Сачыце за тым, каб сеткавы шнур не дакранаўся вострых беражкоў мэблі і гарачых паверхняў.
- Не цягніце за сеткавы шнур, і не перакручвайце яго.
- Не бярэцеся за сеткавую вілку мокрымі рукамі.
- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнурам.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні няспраўнасцяў звяртайцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- У пазбяганне паразы электрычным токам і ўзгарання не апускайце корпус прылады, сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці іншыя вадкасці. Калі прыбор зваліўся ў ваду:
  - не дакранайцеся да вады;

## БЕЛАРУСКІ

- неадкладна адлучыце яго ад сеткі, толькі пасля гэтага можна дастаць прыбор з вады;
- звярніцеся ў аўтарызаваны сэрвісны цэнтр для яго агляду ці рамонту.
- З меркаванняў бяспекі дзяцей не пакідайце поліэтыленавыя пакеты, выкарыстоўваючы ў якасці пакавання, без нагляду.

**Увага!** Не дазваляйце дзецям гуляць з поліэтыленавымі пакаваннямі ці плёнкай.

### **Небяспека ўдушша!**

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

**ПРЫЛАДА ПРЫЗНАЧАНА ТОЛЬКІ ДЛЯ ХАТНЯГА ВЫКАРЫСТАННЯ**

### **ПАДРЫХОТКА ДА ПРАЦЫ**

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

- Перад выкарыстаннем прылады прамойце цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам насадку-блэндар (1), венца (6), нож-здрабняльнік (8), чару чопера (9), мерную шклянку (10) і вечка (11).
- Маторны блок (2), рэдуктар венца (5) і вечка-рэдуктар (7) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай.

### **Увага!**

- Не апускайце маторны блок (2), рэдуктар венца (5), вечка-рэдуктар (7), сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці.
- Не змяшчайце насадкі і ёмістасці ў посудамыйную машыну.

### **Працягласць працы**

Працягласць бесперапыннай працы з насадкамі (1, 6) не павінна перавышаць 1 хвіліны. Пры драбненні прадуктаў у міні-чоперы (9) працягласць працы не павінна перавышаць 20-30 секунд. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней за дзве хвіліны.

### **ВЫКАРЫСТАННЕ НАСАДКІ-БЛЭНДАРА**

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

- Сумясціце пазнакі на корпусе маторнага блока (2) і на насадцы-блэндара (1), устаўце насадку-блэндар (1) у маторны блок (2) і павярніце яе супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.
- Устаўце сеткавую вілку ў разетку.
- Пагрузіце насадку-блэндар (1) у ёмістасць з прадуктамі, якія вы жадаеце здрабніць/перамяшаць, для гэтага можна выкарыстоўваць мерную шклянку (10).

**Нататка:** Паколькі прылада мае высокую магутнасць, пры выкарыстанні мернай шклянкі (10) для драбнення, змешвання прадуктаў, каб пазбегнуць выплесківання / распырсквання змесціва не рэкамендуецца запаўняць ёмістасць вышэй адзнакі 200 мл.

- Абярыце неабходную хуткасць кручэння насадкі, націснуўшы і ўтрымліваючы адпаведную кнопку (4) «I» ці (3) «II».

### **Нататка:**

- Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора.
- Перад пачаткам працэсу драбнення/змешвання рэкамендуецца ачысціць лупіну з садавіны, выдаліць неядомыя часткі, такія як костачкі і парэзаць садавіну кубікамі памерам каля 2x2 см.
- Пасля завяршэння выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з разеткі і адлучыце насадку-блэндар (1), павярнуўшы яе па гадзіннікавай стрэлцы.

### **Увага!**

- Забараняецца здымаць насадку-блэндар (1) падчас працы.

- Каб не пашкодзіць лёзы, не перапрацоўвайце занадта цвёрдыя прадукты, такія як крупы, рыс, заправы, каву, лёд, сыр, замарожаныя прадукты.
- Пры ўзнікненні цяжкасцяў падчас перапрацоўкі прадуктаў дадайце некаторую колькасць вадкасці.

## ВЫКАРЫСТАННЕ ВЕНЦА

Выкарыстоўвайце насадку-венца (6) толькі для ўзбівання крэму, прыгатавання бісквітнага цеста ці перамешвання гатовых дэсертаў.

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

- Устаўце венца (6) у рэдуктар (5).
- Сумясціце пазнакі на корпусе маторнага блока (2) і рэдуктары (5), устаўце рэдуктар венца (5) ў маторны блок (2) і павярніце яго супраць гадзіннікавай стрэлкі да ўпора.
- Устаўце сеткавую вілку ў разетку.
- Апусціце венца (6) у посуд з прадуктамі.
- Выбярыце неабходную хуткасць кручэння венца, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «I» (4) ці «II» (3).
- Пасля выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з разеткі, адлучыце венца (6) ад рэдуктара (5), адлучыце маторны блок (2), павярнуўшы яго па гадзіннікавай стрэлцы.

### Увага!

- Забараняецца выкарыстоўваць венца (6) для замешвання крутога цеста.
- Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора.

## ВЫКАРЫСТАННЕ МІНІ-ЧОПЕРА

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

### Увага!

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

## Перад тым, як пачаць драбненне:

- Выдаліце косткі, жылы і храсткі з мяса.
- Нарэжце мяса, лук, часнык, морква і да т.п. кавалачкамі прыкладна аднолькавай велічыні.

- Пры драбненні зеляніны выдаліце ў травы сцеблы.

Для дасягнення аптымальных вынікаў скарыстайцеся дадзенымі, прыведзенымі ў табліцы.

Тып прадукту	Вага	Прыкладны час гатоўнасці
Мяса (лусточкі таўшчынёй 1 гл)	250 гр.	15 сек.
Зеляніна	50 гр.	10 сек.
Хлеб	80 гр.	8 сек.
Мяккая садавіна	200 гр.	8 сек.

## Драбненне

*Асцярожна - нож вельмі востры! Заўсёды трымайце нож за пластмасавы хваставік.*

- Зніміце пластыкавую абарону з лёзаў нажа і ўсталюйце нож (8) на вось чары чопера (9).
  - Змясціце прадукты ў чару чопера (9).
  - Усталюйце вэчка-рэдуктар (7) на чару чопера (9) і павярніце яе па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
  - Сумясціце пазнакі на корпусе маторнага блока (2) і на вэчку-рэдуктары (7), устаўце маторны блок (2) у вэчка-рэдуктар (7) і павярніце маторны блок (2) па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
  - Выбярыце неабходную хуткасць кручэння нажа-здрабняльніка, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку «I» (4) ці «II» (3).
  - Падчас працы трымайце маторны блок (2) адной рукой, а чару чопера (9) прытрымвайце іншай рукой.
  - Пасля выкарыстання чопера адлучыце маторны блок (2) ад вэчка-рэдуктара (7), павярнуўшы яго супраць гадзіннікавай стрэлкі.
  - Зніміце вэчка-рэдуктар (7), павярнуўшы яго супраць гадзіннікавай стрэлкі.
  - Захоўваючы асцярожнасць, выміце нож (8), трымаючыся за пластмасавы хваставік.
  - Выміце здрабненыя прадукты з чары чопера (9).
- Увага!** *Строга прытрымвайцеся апісанай паслядоўнасці дзеянняў.*

# БЕЛАРУСКИ

## ЧЫСТКА

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

- Перад чысткай прылады адключыце яго ад электрычнай сеткі.
- Адлучыце насадкі.
- Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (2) і рэдуктараў (5, 7) злёгка вільготную тканіну.
- Пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў неабходна адразу апаласнуць вадой нож (8) і насадку-блендар (1).
- Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі фарбуючымі уласцівасцямі (напрыклад, морквы ці бурака) насадкі ці ёмістасці могуць афарбавацца, пратрыце насадкі ці ёмістасці тканню, змочанай алеем.
- Прамыйце насадкі (1, 6), чару чопера (9), ёмістасць (10) і вечка (11) у цёплай мыльнай вадзе, апаласніце і прасушыце іх.

**ЗАБАРАНЯЕЦЦА АПУСКАЦЬ МАТОРНЫ БЛОК (2) І РЭДУКТАРЫ (5, 7) У ЛЮБЫЯ ВАДКАСЦІ, А ТАКСАМА ПРАМЫВАЦЬ ІХ ПАД БРУЎІЙ ВАДЫ ЦІ ЗМЯШЧАЦЬ У ПОСУДАМЫЙНУЮ МАШЫНУ.**

## Прыклады прыгатавання прадуктаў Маянэз

Для падрыхтоўкі маянэза выкарыстоўваецца насадка-блендар (1)

150 мл растэльнага алею

1 яйка (жаўток і бялок)

1 сталовая лыжка цытрынавага соку ці воцату  
Соль і перац па гусце

Змесціце ўсе інгрэдыенты ў мерную шклянку (10) у паказаным парадку. Пагрузіце насадку-блендар (1) да дна ёмістасці. Уключыце блендар на максімальную хуткасць кручэння, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (3) «II», дачакайцеся ператварэння алею ў эмульсію. Затым, не выключаючы прылады, павольна перасоўвайце насадку-блендар (1) угару і ўніз датуль, пакуль не атрымаецца маянэз патрабаванай кансістэнцыі.

**Напатка:** Паколькі прылада мае высокую магутнасць, пры выкарыстанні мернай шклянкі (10) для драбнення, змешвання прадуктаў, каб пазбегнуць выплесківання /

распырсквання змесціва не рэкамендуецца запаўняць ёмістасць вышэй адзнакі 200 мл.

## ЗАХОЎВАННЕ

- Перад тым, як прыбраць прыбор на працяглае захоўванне, правядзіце чыстку прылады і старанна яе прасушыце.
- Не абмотвайце сеткавы шнур вакол маторнага блока.
- Захоўвайце блендарны набор у сухім, прахалодным месцы, недаступным для дзяцей.

## КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

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

## ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Напруга сілкавання: 220-240 В ~50/60 Гц  
Спажываемая магутнасць: 400 Вт

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

**Тэрмін службы прыбора - 3 гады.**

## Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы у таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)



**BLENDER TO'PLAMI****Asosiy qismlari**

1. Olinadigan blender birikma
2. Motor bloki
3. Eng ko'p tezlikda ishlatish tugmasi «II»
4. «I» ishlatish tugmasi
5. Ko'pirtirgich reduktori
6. Suyuq masalliqni ko'pirtirgich/arashtirgich
7. Reduktor qopqoq
8. Maydalash pichog'i
9. Chopper kosasi
10. O'lchov idishi
11. O'lchov idish qopqog'i

**XAVFSIZLIK QOIDALARI**

Elektr jihozini ishlatishdan oldin qo'llanmasini yaxshilab o'qib chiqing, keyinchalik kerak bo'lganda o'qish uchun saqlab olib qo'ying.

Jihozni faqat maqsadiga muvofiq, qo'llanmasida aytilgandek ishlatib. Jihoz noto'g'ri ishlatilsa buzilishi, foydalanuvchiga, uning mulkiga zarar qilishi mumkin.

- Jihozni elektrga ulashdan oldin jihazda ko'rsatilgan ishlash quvvati uyingiz elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Blender to'plami tez va samarali ishlash imkonini beradi, lekin birikma blenderni, ko'pirtirgichni ishlatganda to'xtovsiz ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan oshmasligi, masalliq mini chopper bilan maydalanganda esa 20-30 sekunddan ko'p ishlamasligi kerak. Bitta ishi bilan ikkinchi ishi orasidagi tanaffus kamida ikki daqiqa bo'lishi kerak.
- Birikma blenderni ishlatganda issiq masalliqni sovutib oling.
- Jihozni bo'sh ishlatish ta'qiqlanadi.
- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Faqat jihaz bilan qo'shib berilgan qismlarni ishlatib.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin masalliqqa tegadigan yechiladigan qismlarini yaxshilab yuving.
- Jihozni ishlatishdan oldin qismlari to'g'ri qo'yilganini tekshirib ko'ring.
- Chopper kosasini tekis, qimirlamaydigan joyga qo'ying.

- Chopper kosasiga masalliq jihaz ishlatilishidan oldin solinadi.
  - Chopper kosasini to'ldirib yubormang, qancha suyuqlik quyulishiga qarab turing.
  - Maydalash pichog'ining tig'i juda o'tkir, shuning uchun xavfli bo'ladi. Uni juda ehtiyot bo'lib ishlatib!
  - Maydalash pichog'i qiyin aylanayotgan bo'lsa, jihazni elektrdan ajrating, ehtiyot bo'lib pichoq aylanishiga xalaqit berayotgan masalliqni olib tashlang.
  - Pichoqning aylanishi to'xtagandan keyingina chopper kosasidagi masalliqni oling yoki suyuqlikni quyib oling.
  - Jihazning aylanayotgan qismlariga qo'l tekkizmang. Birikma blender pichog'i aylanayotgan joyiga soch yoki kiyim chetini tekkizmang.
  - Ishlayotgan jihazni qarovsiz qoldirmang.
  - Tozalashdan oldin yoki ishlatmayotgan bo'lsangiz jihazni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
  - Jihozni issiq joylarga (gaz yoki elektr plitasi, duxovka shkafiga) yaqin qo'yib ishlatmang.
  - Elektr shnuri mebelning o'tkir burchaklariga, issiq joylarga tegmasligiga qarab turing.
  - Elektr shnurini tortmang, aylantirmang.
  - Elektr vilkasini xo'l qo'l bilan ushlamang.
  - Elektr shnuri shikastlangan jihazni ishlatmang.
  - Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Biror joyi nosoz bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.
  - Elektr toki urmasligi, yong'in chiqmasligi uchun jihaz korpusini, elektr vilkasini, elektr shnurini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Agar jihaz suvga tushib ketsa:
    - suvga qo'lingizni tekkizmang;
    - jihazni tez elektrdan ajrating, shundan keyingina uni suvdan olish mumkin bo'ladi;
    - tekshirtirish yoki ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
  - Bolalarni ehtiyot qilish uchun o'rashga ishlatilgan polietilen xaltalarni qarovsiz qoldirmang.
- Diqqat!** Bolalar polietilen xaltalar yoki plyonkani o'ynashlariga ruxsat bermang. **Bo'g'irli xavfli bor!**
- Bolalar jihazni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.

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

## JIHOZ FAQAT UYDA ISHLATISHGA MO'ljALLANGAN

### Ishlatishga tayyorlash

**Estalma:** Jihoz sovuq havoda olib kelingan yoki turgan bo'lsa ishlatishdan oldin kamida ikki soat xona haroratida turishi kerak.

- Ishlatishdan oldin jihoz blender birikmasini (1), ko'pirtirgichini (6), maydalash pichog'ini (8), chopper kosasi (9), o'lchov idishi (10) va qopqog'ini (11) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuvib oling.
- Motor bloki (2), ko'pirtirgich reduktori (5) va reduktor qopqog'ini (7) nam yumshoq mato bilan arting.

### Diqqat!

- Motor bloki (2), ko'pirtirgich reduktori (5), reduktor qopqog'i (7) elektr shnuri va elektr vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang.
- Birikmalari bilan idishlarini idish yuvadigan mashinaga solmang.

### Ishlash vaqti

Birikmalari (1, 6) to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 1 daqiqadan oshmasligi kerak. Masalliq mini chopperda (9) maydalanganda jihoz 20-30 sekunddan ko'p ishlamasligi kerak. Ishlatish orasida kamida ikki daqiqa tanaffus qilish kerak.

### BLENDER BIRIKMANI ISHLATISH

**OGOHLANTIRISH:** yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini tekshirib ko'ring.

- Motor bloki (2) korpusidagi belgi bilan blender birikmadagi (1) belgini bir-biriga to'g'rilang, blender birikmani (1) motor blokiga (2) kiritib soat miliga teskari tomonga oxirigacha aylantiring.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.

- Blender birikmani (1) maydalanadigan/ aralashtiriladigan masalliq solingan idishga tushiring, buning uchun o'lchov idishini (10) ishlatish mumkin.

**Eslatma:** Jihoz ko'p quvvat bilan ishlagani uchun maydalash/aralashtirish uchun o'lchov idishini (10) ishlatganda ichidagi masalliq sachramasligi/ sochilmasligi uchun uni 200 ml belgisidan oshirib to'ldirmang.

- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab birikma aylanadigan tezlikni tanlang.

### Eslatma:

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

### Diqqat!

- Blender ishlayotganda blendr birikmasini (1) chiqarib olish ta'qiqlanadi.
- Tig'i shikastlanmasligi uchun yorma, guruch, ziravor, qahva, muz, muzlagan mahsulotga o'xshash qattiq mahsulotlarni maydalamang.
- Masalliq aylantirilayotganda ishlashi qiyinlashsa bir o suyuqlik soling.

### Ko'pirtirgichni ishlatish

Ko'pirtirgich birikmani (6) faqat krem tayyorlash, biskviti xamir qilish yoki tayyor shirinliklarni aralashtirish uchun ishlatiladi.

**OGOHLANTIRISH:** yig'ishdan oldin elektr vilkasi rozetkaga ulanmaganini tekshirib ko'ring.

- Ko'pirtirgichni (6) reduktorga (5) kiriting.
- Motor bloki (2) korpusidagi belgini reduktordagi (5) belgiga to'g'rilab ko'pirtirgich reduktorini (5) motor blokiga (2) kiriting, so'ng soat miliga teskari tomonga qaratib oxirigacha burang.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Ko'pirtirgichni (6) masalliq solingan idishga tushiring.
- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab ko'pirtirgich aylanadigan tezlikni tanlang.
- Ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqaring, ko'pirtirgichni (6)

reduktordan (5) ajratib, soat mili tomonga aylantirib motor blokini (2) ajratib.

### **Diqqat!**

- Ko'pirtirgich (6) bilan qattiq xamir qorish ta'qiqlanadi.
- Jihoz ishlatilishidan oldin masalliq idishga solingan bo'lishi kerak.

### **Mini chopporni ishlatish**

Mini chopper go'sht, piyoz, ko'kat, sarimsoq, meva, sabzavot maydalashga ishlatiladi.

### **Diqqat!**

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

### **Maydalashdan oldin:**

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

Natija optimal bo'lishi uchun jadvaldagi ko'rsatgichlarga qarab ishlatib.

Mahsulot turi	Og'irligi	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti
Go'sht (1 cm qilib to'g'ralgan)	250 g	15 sekund
Ko'kat	50 g	10 sekund
Non	80 g	8 sekund
Yumshoq meva	200 g	8 sekund

### **Maydalash**

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

- Pichoq tig'idagi plastik qoplamaning olib tashlab pichoqni (8) chopper idishi (9) o'qiga o'rnatib.
- Masalliqni chopper idishiga (9) soling.
- Reduktor qopqoqni (7) chopper idishiga (9) kiydirib soat mili tomonga oxirigacha burang.
- Motor bloki (2) korpusidagi belgini reduktor qopqoqdagi (7) belgiga to'g'rilab motor blokini (2) reduktor qopqoqqa (7) kiritib, motor blokini (2) soat mili tomonga oxirigacha burang.
- «I» (4) yoki «II» (3) tugmalarini bosib ushlab maydalagich pichog'i aylanadigan tezlikni tanlang.

- Ishlayotgan vaqtda bir qo'l bilan motor blokini (2) ikkinchi qo'l bilan esa chopper idishini (9) ushlab turing.
- Ishlatib bo'lgandan keyin soat miliga teskari burab motor blokini (2) reduktor qopqoqdan (7) ajratib oling.
- Soat miliga teskari burab reduktor qopqoqni (7) chiqaring.
- Ehtiyot bo'lib, plastmassa uchidan ushlab pichog'ini (8) oling.
- Maydalangan masalliqni chopper idishidan (9) oling.

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

### **Tozalash**

**DIQQAT!** Maydalagich pichog'i (8) juda o'tkir bo'lgani uchun juda xavfli. Pichoqni (8) olganda juda ehtiyot bo'ling

- Tozalashdan oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying.
- Birikmasini ajratib oling.
- Motor bloki (2) bilan reduktorlarini (5, 7) nam mato bilan artib tozalang.
- Tuzlangan yoki nordon masalliqlar maydalanib bo'linishi bilan pichoq (8) bilan blender birikmani (1) suvda chayib oling.
- Ranggi chiqadigan masalliqlar (misol uchun, sabzi yoki lavlagi) maydalanganda birikmasi yoki idishi bo'yilib qolishi mumkin, shunday bo'lganda o'simlik yog'ida namlangan mato bilan arting.
- Birikmalarini (1, 6), chopper kosasini (9), idishni (10), qopqog'ini (11) iliq sovunli suvda yuving, chayib, quritib oling.

**Motor bloki (2) bilan reduktorLARini (5, 7) qanday BO'LSA HAM suyuqlikka solish, oqib turgan suvda yuvish yoki idish yuvish mashinasiga solish ta'qiqlanadi.**

### **Masalliqni tayyorlashga misol**

#### **Mayonez**

Mayonez tayyorlash uchun blender birikma (1) ishlatiladi.

*150 ml o'simlik yog'i*

*1 dona tuxum (sariqi bilan oqi)*

*1 osh qoshiq limon sharbati yoki sirka*

*Tuz, murch ta'bga qarab*

Masalliqlarni ko'rsatilgan tartib bilan o'lchov

# ЎЗБЕК

idishiga (10) soling. Blender birikmani (1) idish ostiga tushiring. «I» tugmasini (3) bosib ushlab aylanish tezligini eng balandga qo'ying, o'simlik yog'i emulsiyaga aylanguncha kutib turing. Shundan keyin, jihozni o'chirmasdan, mayonez quyulguncha blender birikmani (1) pastga, balandga ko'tarib, tushirib tushiring.

**Eslatma:** Jihoq ko'p quvvat bilan ishlagani uchun maydalash/aralastirish uchun o'lchov idishini (10) ishlatganda ichidagi masalliq sachramasligi/sochilmasligu ucnun uni 200 ml belgisidan oshirib to'ldirmang.

## Saqlash

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

## Jihoz to'plami

Motor bloki – 1 dona.  
Blender birikma – 1 dona.  
Ko'pirtirgich reduktor – 1 dona.  
Ko'pirtirgich – 1 dona.  
Reduktor qopqoq – 1 dona.

Maydalash pichog'i – 1 dona.  
Chopper idishi – 1 dona.  
O'lchov idishi – 1 dona.  
O'lchov idish qopqog'i – 1 dona.  
Qo'llanma – 1 dona.

## Texnik xususiyatlari


Ishlaydigan elektr quvvati: 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Iste'mol qiladigan quvvati: 400 W

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

## Jihozning ishlash muddati – 3 yil

## Kafolat shartlari

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

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

**GB**

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

**DE**

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

**RUS**

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

**KZ**

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

**RO/MD**

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

**CZ**

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

**UA**

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

**BEL**

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

**UZ**

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

