

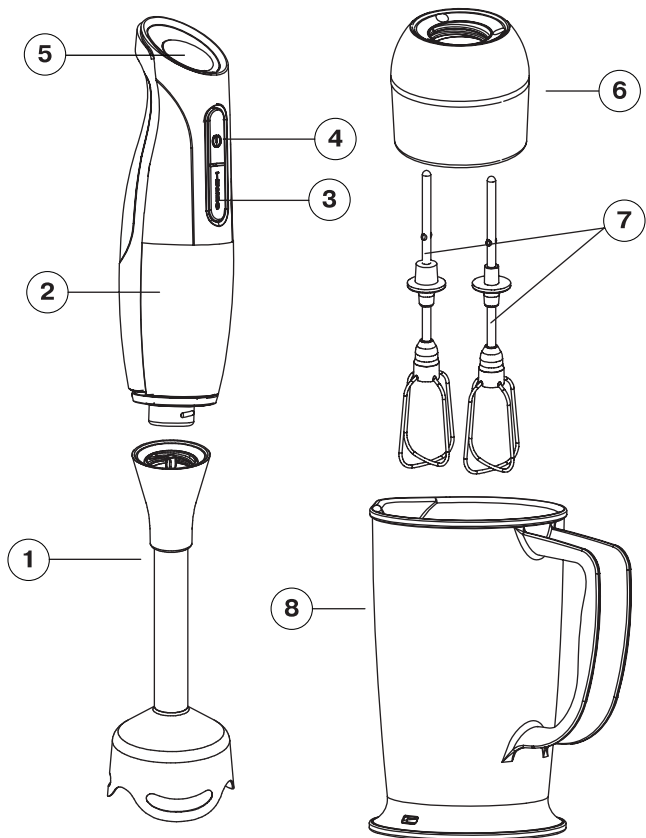
VT-1477 GR/PR

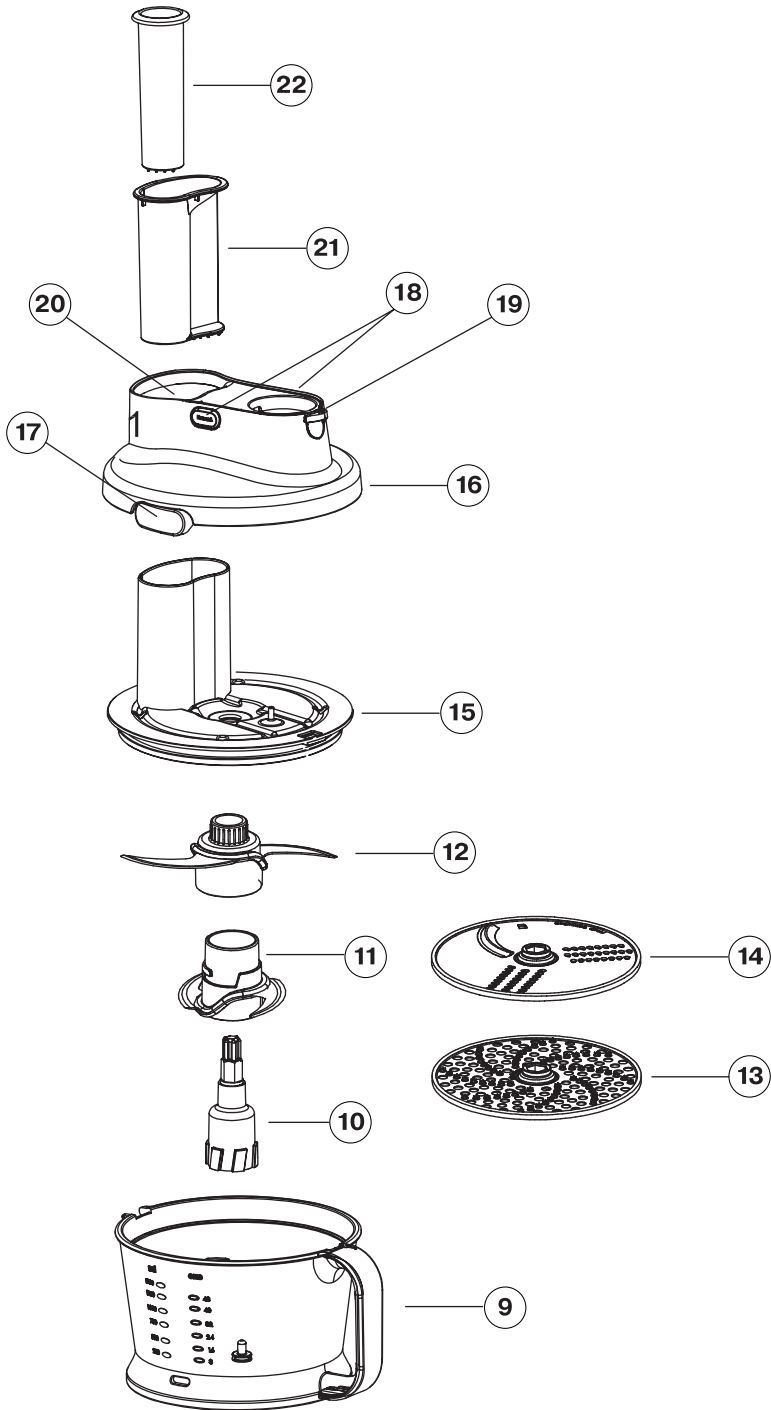
Blender Set

Блендерный набор

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	9
RUS Инструкция по эксплуатации	14
KZ Пайдалану нұсқасы	20
RO/MD Instrucțiune de exploatare	26
CZ Návod k použití	31
UA Інструкція з експлуатації	36
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	41
UZ Foydalanish qoidalari	46





ENGLISH

BLENDER SET WITH FOOD PROCESSOR

DESCRIPTION

1. Detachable blender attachment
2. Motor unit
3. Maximal speed button "TURBO"
4. On button
5. Attachment rotation speed control
6. Whisk reduction gear
7. Whisks for beating/mixing of liquid products
8. Measuring beaker
9. Bowl
10. Driving shaft
11. Lower chopping knife with protective cover
12. Upper chopping knife with protective cover
13. Potato mud cutting attachment
14. Shredding/slicing disc knife
15. Bowl lid
16. Geared lid
17. Clamps
18. Geared lid fixing buttons
19. Motor unit fixing button
20. Feeding chute
21. Pusher
22. Small pusher/measuring beaker

SAFETY MEASURES

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

- 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 and whisks attachment and 20-30 seconds while chopping products in the bowl. Make at least a two-minute interval between operation cycles.
- When using the blender attachment, cool down hot products, maximal temperature of products should not exceed 80°C.
- Do not use the unit outdoors.
- Use only the attachments supplied with the unit.
- Use the unit only for the intended purposes as described in the manual.
- 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.
- Use the unit on the flat stable surface.
- Products to be chopped with blender attachment or chopping knives should be put into the bowl before switching on the unit.
- Do not overfill the bowl with products and watch the level of poured liquids.
- The blades of blender attachment, chopping knives and disc knives are very sharp and dangerous. Handle these attachments very carefully!
- If hindered rotation of the chopping or disc knives appears, unplug the unit and carefully remove products, that prevent blade rotation.
- Remove products and pour out liquids from the bowl only after complete stop of 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 objects 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 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 into water or other liquids. If the unit fell 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 and repairing the unit.
- Never allow children to use the unit as a toy.
- This unit is not intended for usage by children or disabled persons. In exceptional cases a person who is responsible for safety should give them all the necessary instructions on safety measures and information about danger, which can be caused by improper usage of the unit.
- The blender set is intended for household usage only.

Before using the unit

- Before using the unit wash the blender attachment (1), whisks (7), measuring beaker (8), bowl (9), shaft (10), knives (11, 12), shredding/slicing disks (13, 14), bowl lid (15) and pushers (21, 22) with warm water and neutral detergent, then rinse and dry.
- Wipe the motor unit (2), whisk gear (16) and geared lid (16) with a soft slightly damp cloth.

Attention! Do not immerse the motor unit (2), whisk reduction gear (6), geared lid (16), power cord and power plug into water or any other liquids.

Do not put the attachments and bowls in a dish washing machine.

Selection of attachment rotation speed

- To select the attachment rotation speed press and hold the (4) button and rotate the speed control (5).
- To increase the attachment rotation speed turn the handle (5) counterclockwise, to reduce - clockwise.
- For operation at the maximal rotation speed, press and hold the (3) "TURBO" button.

Using the blender

Use the blender attachment (1) for chopping, mixing the products as well as for Smoothie cooking - a cocktail from fruits and fruit puree with milk, yoghurt, crushed ice or ice cream.

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

- Insert the blender attachment (1) into the motor unit (2), and turn it until bumping.
- Insert the plug into the socket. The blender is ready for operation.
- Immerse the blender attachment (1) into the bowl with food, that you want to chop/mix; you can use the measuring beaker (8) for it.
- Press and hold the on button (3), select the required rotation speed by turning the speed control (5) or press and hold maximal attachment rotation speed button "TURBO" (4).

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 attachment (1).

Attention!

- **Do not remove the attachment (1) during blender operation.**
- **In order not to damage the blades, do not process too hard products such as cereals, rice, coffee beans, frozen food.**
- **The maximal allowable continuous operation time should not exceed 1 minute with subsequent 2 minute break.**

USING WHISKS

Use the whisks (7) 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 reduction gear (6) into the motor unit (2), and turn the reduction gear (6) until bumping.
- Insert the whisks (7) into the reduction gear (6).
- Insert the plug into the socket.
- Put the whisks (7) into the bowl with food.
- Press and hold the on button (3), select the the required whisk rotation speed by turning the speed control (5) or press and hold maximal whisk rotation speed button "TURBO" (4).
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket, disconnect the whisks (7) from the reduction gear (6), and remove the reduction gear (6) from the motor unit (2).

Attention!

- **Do not use the whisks (7) to make tight dough.**
- **Products should be put into the bowl before switching on the unit.**
- **The maximal allowable continuous operation time should not exceed 1 minute with subsequent 2 minute break.**

USING THE CHOPPING KNIVES

The chopping knives (11, 12) are used to chop meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, fruits.

Attention! Do not chop very hard products, such as nutmegs, coffee beans and cereals.

ENGLISH

Before you start chopping:

- Cut meat, cheese, onion, garlic, carrots into approximately equal slices.
- Remove stems of herbs, peel the nuts.
- Remove bones, sinews and cartilage from meat.
- To achieve the best results refer to the table below.

Be careful: the knives are very sharp! Always hold the knives by the upper plastic shank.

- Set the driving shaft (10) on the axis of the bowl (9).
- Fix the lower knife (11) on the driving shaft (10) preliminary having removed the protective cover.
- It is recommended to use the upper knife (12) for more effective chopping.
- Remove the protective cover (12) from the knife and fix it over the lower knife (11).
- Holding the upper part of the driving shaft (10) turn the upper knife (12) clockwise until bumping.
- Put the products meant for processing into the bowl (9).
- Put the lid (15) on the bowl (9).
- Press the fixing buttons (18) of geared lid (16), put the geared lid (16) on the bowl lid (15), release fixing buttons (18) and make sure that the clamps (17) are firmly fixed on the bowl (9).
- Insert the motor unit (2) into the geared lid (16), turn the motor unit (2) clockwise till the clamp (19) clicks.
- Press and hold the on button (3), select the the required chopping knives rotation speed by turning the speed control (5) or press and hold maximal chopping knives rotation speed button “TURBO” (4).
- During operation hold the motor unit (2) with one hand and hold the bowl (9) by the handle with another hand.
- After you finish using the unit, take the plug out of the socket.
- To remove the motor unit (2) press the clamp button (19) and turn the motor unit (2) counterclockwise.
- Remove the geared lid (16) by pressing the fixing buttons (18).

Note: *It is impossible to remove the geared lid (16) without removing the motor unit (2).*

- Remove the lid (15).

- Carefully remove the knives (11, 12) from the bowl (9) by taking the top of the driving shaft (10).
- Take the chopped products out of the bowl (9).
- Clean, wash and dry all the details used for products processing right after the end of operation.

Attention! *Follow the described sequence of operations strictly.*

The maximal allowable continuous operation time should not exceed 30 seconds with subsequent 2 minute break.

USING THE DISK KNIVES

- Set the driving shaft (10) on the axis of the bowl (9).
- Fix the potato mud cutting attachment (13) or the shredding/slicing disc knife (14) on the driving shaft (10).
- Put the lid (15) on the bowl (9).
- Press the fixing buttons (18) of the geared lid (16), put the geared lid (16) on the bowl lid (15), release the fixing buttons (18) and make sure that the clamps (17) are firmly fixed on the bowl (9).
- Press and hold the on button (3), select the the required attachment rotation speed by turning the speed control (5) or press and hold maximal attachment rotation speed button “TURBO” (4).
- Put the products into the chute (20) of the geared lid (16) and press them gently with pusher (21 or 22).

Attention! During the operation use only the pushers (21, 22) supplied with the unit; do not use any other objects, do not push the products with your hands.

Note: *To process the products of a small size (diameter) put the pusher (21) into the lid chute (20), and use the small pusher (22) for feeding products.*

- After you finish using the unit, take the plug out of the socket.
- To remove the motor unit (2) press the clamp button (19) and turn the motor unit (2) counterclockwise.
- Remove the geared lid (16) by pressing the fixing buttons (18).

Note: *It is impossible to remove the geared lid (16) without removing the motor unit (2).*

- Remove the lid (15).

- Carefully remove the disk knives (13 or 14) from the bowl (9) by taking the top of the driving shaft (10).
- Take the chopped products out of the chopper bowl (9).
- Clean, wash and dry all the details used for products processing right after the end of operation..

CLEANING

ATTENTION! *The blades of blender attachment (1), chopping knives (11, 12) and disc knives (13, 14) are very sharp and dangerous. Handle these attachments very carefully!*

- Unplug the unit before cleaning.
- Remove all the attachments.
- Use a slightly damp cloth to clean the motor unit (2) and reduction gears (6, 16).
- After processing of salty and sour products it is better to rinse the attachments 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, then rinse.
- Wash the attachments (1, 7, 11-14), container (8), bowl (9), driving shaft (10), lid (15), push-

ers (21, 22) with warm water and a neutral detergent, then rinse and dry.

DO NOT IMMERSE THE MOTOR UNIT (2) AND THE GEARS (6, 16) INTO ANY LIQUIDS, DO NOT WASH THEM UNDER WATER JET OR IN A DISH WASHING MACHINE.

Cooking examples

Mayonnaise

Use the blender attachment (1) to make mayonnaise.

200-250 ml vegetable oil

1 egg (yolk and white)

1 tbs. of lemon juice or vinegar

Salt and pepper

Put all the ingredients into the measuring beaker (8) according to the order mentioned above. Immerse the blender attachment (1) into the beaker (till the bottom). Switch on the blender at the maximal rotation speed by pressing and holding the (3) «TURBO» 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.

Products processing duration

Product type	Weight	Attachment type	Approximate processing time
Meat (without fat streaks)	400 g	Chopping knife	10 sec.
Onion	500 g	Chopping knife	6 sec.
Nuts	300 g	Chopping knife	10 sec.
Fruits	700 g	Chopping knife	10 sec.
Carrots	400 g	Chopping knife Disc knife	10 sec.
Raw potatoes	400 g	Disc knife	10 sec.
Cucumbers	800 g	Disc knife	10 sec.

Storage

- Clean the unit 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.

Whisks gear – 1pc.

Whisk– 2 pcs.

Measuring beaker – 1 pc.

Bowl - 1 pc.

Chopping knife – 2 pcs.

Disc knife - 2 pcs.

Bowl lid – 1 pc.

Geared lid – 1 pc.

Pusher – 1 pc.

Small pusher - 1pc.

ENGLISH

SPECIFICATIONS

Power supply: 230 V ~ 50 Hz

Power consumption: 700 W

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

Service life of the unit is 3 years.

Guarantee

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



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

KÜCHENMASCHINE STABMIXER-SET

BESCHREIBUNG

1. Abnehmbarer Stabmixer-Aufsatz
2. Motorblock
3. Taste der maximalen Geschwindigkeit „TURBO“
4. Einschalttaste
5. Regler der Aufsatzdrehgeschwindigkeit
6. Schlagbesengetriebe
7. Schlagbesen fürs Schlagen/Mischen von flüssigen Nahrungsmitteln
8. Messbecher
9. Behälter
10. Treibwelle
11. Unteres Zerkleinerungsmesser mit Schutzabdeckung
12. Oberes Zerkleinerungsmesser mit Schutzabdeckung
13. Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung
14. Hobel-/Raspelscheibenmesser
15. Deckel
16. Getriebedeckel
17. Halterungen
18. Fixierungstasten des Deckelgetriebes
19. Fixierungstaste des Motorblocks
20. Füllrohr
21. Stampfer
22. Kleiner Stampfer/Messbecher

SICHERHEITSMABNAHMEN

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

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, prüfen Sie, ob die Spannung Ihres Geräts mit der Netzspannung Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Stabmixer-Set ermöglicht eine schnelle und effektive Nahrungsmittelverarbeitung, die ununterbrochene Betriebsdauer soll jedoch 1 Minute bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes und Schlagbesens und 20-30 Sekunden bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln im Behälter nicht übersteigen. Pausen zwischen den Betriebszyklen sollen nicht weniger als 2 Minuten betragen.
- Lassen Sie heiße Nahrungsmittel bei der Nutzung des Stabmixeraufsatzes abkühlen, die maximale Temperatur der Nahrungsmittel soll 80° nicht übersteigen.

- Es ist nicht gestattet, das Gerät draußen zu nutzen.
- Nutzen Sie nur Geräteteile, die zum Lieferumfang gehören.
- Nutzen Sie das Gerät nur bestimmungsgemäß, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme waschen Sie sorgfältig alle abnehmbaren Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen werden.
- Bevor Inbetriebnahme des Geräts vergewissern Sie sich, dass alle Teile korrekt installiert sind.
- Nutzen Sie das Gerät auf einer geraden stabilen Oberfläche.
- Legen Sie die Nahrungsmittel für Zerkleinerung mit dem Stabmixeraufsatz oder den Zerkleinerungsmessern vor der Einschaltung des Geräts ein.
- Es ist nicht gestattet, den Mixerbehälter mit Produkten zu überlasten, beachten Sie den Füllstand der zugegebenen Flüssigkeiten.
- Messer des Stabmixeraufsatzes, der Zerkleinerungsmesser und Scheibenmesser sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie mit diesen Aufsätzen vorsichtig um!
- Schalten Sie das Gerät im Falle der unvorhergesehenen Unterbrechung der Drehung der Zerkleinerungs- oder Scheibenmesser vom Stromnetz ab und entfernen Sie vorsichtig Nahrungsmittel, die das Messerdrehen blockieren.
- Nehmen Sie Nahrungsmittel aus dem Mixerbehälter heraus und gießen Sie Flüssigkeiten nur dann ab, wenn der Messerbetrieb komplett unterbrochen ist.
- Es ist nicht gestattet, drehende Teile des Geräts zu berühren. Lassen Sie nicht zu, Haare oder Kleidungskanten in den Drehbereich der Messer des Stabmixeraufsatzes gelangen.
- 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.

DEUTSCH

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel heiße Oberflächen oder scharfe Kanten nicht berührt.
- Es ist nicht gestattet, am Netzkabel zu ziehen und ihn abzudrehen.
- Nehmen 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 das Gerät nie 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 Kundendienst, um das Gerät zu prüfen oder zu reparieren.
- Es ist nicht gestattet, das Gerät den Kindern als Spielzeug zu geben.
- Dieses Gerät darf von Kindern und behinderten Personen nicht genutzt werden, In Ausnahmefällen soll die Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, entsprechende verständliche Anweisungen über die sichere Nutzung des Geräts und über die Gefahren geben, die bei seiner falschen Nutzung entstehen können.
- Das Stabmixer-Set ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

Vorbereitung zur Inbetriebnahme

- Vor der Nutzung des Geräts waschen Sie den Stabmixeraufsatz (1), die Schlagbesen (7), den Messbecher (8), den Behälter (9), die Treibwelle (10), die Messer (11, 12), die Hobel-/Raspelscheiben (13, 14), den Deckel (15) und die Stampfer (21, 22) mit Warmwasser und neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.
- Wischen Sie den Motorblock (2), das Schlagbesengetriebe (6) und den Getriebedeckel (16) mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab.

Achtung! Es ist nicht gestattet, den Motorblock (2), das Schlagbesengetriebe (16), den

Getriebedeckel (16), das Netzkabel und den Netzstecker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen zu lassen.

Es ist nicht gestattet, die Aufsätze und Messbecher des Geräts in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Wahl der Aufsatzdrehgeschwindigkeit

- Um die Aufsatzdrehgeschwindigkeit zu wählen, drücken Sie und halten Sie die Taste (4) und drehen Sie den Regler(5) der Drehgeschwindigkeit.
- Drehen Sie den Regler (5) entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Aufsatzdrehgeschwindigkeit zu erhöhen, und im Uhrzeigersinn, um die Aufsatzdrehgeschwindigkeit zu vermindern.
- Für die Maximalgeschwindigkeit drücken und halten Sie die Taste (3) „TURBO“.

NUTZUNG DES STABMIXERS

Benutzen Sie den Stabmixeraufsatz (1) für Zerkleinerung, Mischen von Nahrungsmitteln, sowie für die Zubereitung von Smoothie - Cocktail aus Früchten oder Fruchtpüree mit Milch, Joghurt, gespaltetem Eis oder Eiscreme.

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

- Setzen Sie den Aufsatz (1) in den Motorblock (2) und drehen Sie ihn bis zum Einrasten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Das Gerät ist betriebsbereit.
- Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in einen Behälter mit Nahrungsmitteln ein, die Sie mixen/zerkleinern möchten, dafür können Sie den Messbecher (8) benutzen.
- Drücken und halten Sie die Einschalttaste (3), wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit durch das Drehen des Reglers (5) oder drücken und halten Sie die Taste der maximalen Aufsatzdrehgeschwindigkeit «TURBO» (4).

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 Stücke ca. 2×2 cm zu schneiden.

- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab, danach nehmen Sie den Stabmixeraufsatz (1) ab.

Achtung!

- *Es ist nicht gestattet, den Stabmixeraufsatz (1) während des Betriebs des Geräts abzunehmen.*
- *Um die Beschädigung von Messern des Geräts zu vermeiden, nutzen Sie es für Bearbeitung solcher harten Nahrungsmittel, wie Grützen, Reis, Kaffeebohnen, eingefrorene Nahrungsmittel nicht.*
- *Maximale Dauerbetriebszeit des Geräts beträgt 1 Minute mit nachfolgender Pause nicht weniger als 2 Minuten.*

Nutzung der Schlagbesen

Nutzen Sie die Schlagbesen (7) nur für Cremeschlagen, Zubereitung von Biskuitteig oder Mischen von fertigen Desserts.

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

- Setzen Sie das Schlagbesengetriebe (16) in den Motorblock (2) ein und drehen Sie das Getriebe (6) bis zum Einrasten.
- Setzen Sie die Schlagbesen (7) ins Getriebe (6) ein.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
- Tauchen Sie den Schlagbesen (7) in den Behälter mit Nahrungsmitteln.
- Drücken und halten Sie die Einschalttaste (3), wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit der Schlagbesen durch das Drehen des Reglers (5) oder drücken und halten Sie die Taste der maximalen Aufsatzdrehgeschwindigkeit «TURBO» (4).
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab, trennen Sie die Schlagbesen (7) vom Getriebe (6) ab, nehmen Sie das Getriebe (6) vom Motorblock (2) ab.

Achtung!

- *Es wird nicht gestattet, die Schlagbesen (7) zum Kneten von hartem Teig zu verwenden.*
- *Legen Sie die Nahrungsmittel in den Behälter vor der Einschaltung des Geräts ein.*
- *Maximale Dauerbetriebszeit des Geräts beträgt 1 Minute mit nachfolgender Pause nicht weniger als 2 Minuten.*

NUTZUNG DER ZERKLEINERUNGSMESSER

Die Zerkleinerungsmesser (11, 12) sind für die Zerkleinerung von Fleisch, Käse, Zwiebel, Kräuter, Knoblauch, Möhren, Walnüssen, Mandeln 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:

- Schneiden Sie Fleisch, Käse, Zwiebel, Knoblauch, Karotte in gleiche Stücke.
- Entfernen Sie Stängel bei Kräutern, schälen Sie Nüsse.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus dem Fleisch.
- Um die optimalen Zerkleinerungsergebnisse zu erzielen, nutzen Sie die Angaben, die in der Tabelle angegeben sind.

Seien Sie vorsichtig: Die Messerklingen sind sehr scharf! Halten Sie das Messer immer am oberen Plastikschaft.

- Stellen Sie die Treibwelle (10) auf die Achse des Behälters (9) auf.
- Stellen Sie das untere Messer (11) auf die Treibwelle (10), nehmen Sie vorher die Schutzabdeckung ab.
- Für effektiveren Prozess der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln wird es empfohlen, das obere Messer (12) zu benutzen.
- Nehmen Sie die Schutzabdeckung (12) vom Messer ab und stellen Sie es oberhalb des unteren Messers (11).
- Drehen Sie das obere Messer (12) im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten, indem Sie den oberen Teil der Treibwelle (10) halten.
- Legen Sie die Nahrungsmittel, die zur Verarbeitung geeignet sind, in den Behälter (9).
- Stellen Sie den Deckel (15) auf den Behälter (9) auf.
- Drücken Sie die Fixierungstasten (18) des Getriebedeckels (16), setzen Sie den Getriebedeckel (16) auf dem Deckel (15), lassen Sie die Fixierungstasten (18), vergewissern Sie sich, dass die Halterungen auf dem Behälter (9) fest fixiert sind.
- Setzen Sie den Motorblock (2) in den Getriebedeckel (16) ein, drehen Sie den Motorblock (2) im Uhrzeigersinn bis zum Einrasten der Halterung (19).

DEUTSCH

- Drücken und halten Sie die Einschalttaste (3), wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit der Zerkleinerungsmesser durch das Drehen des Reglers (5) oder drücken und halten Sie die Taste der maximalen Aufsatzdrehgeschwindigkeit «TURBO» (4).
- Halten Sie den Motorblock (2) während des Betriebs mit einer Hand und den Behälter am Griff (9) mit der anderen.
- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab.
- Um den Motorblock (2) abzunehmen, drücken Sie die Taste der Halterung (19) und drehen Sie den Motorblock (2) entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Öffnen Sie den Getriebedeckel (16), indem Sie die Fixierungstasten (18) drücken.

Anmerkung: Sie können den Getriebedeckel (16) nicht abnehmen ohne den Motorblock (2) abgenommen zu haben.

- Nehmen Sie den Deckel (15) ab.
- Nehmen Sie vorsichtig die Zerkleinerungsmesser (11, 12) aus dem Behälter (9) heraus, indem Sie den Oberteil der Treibwelle (10) halten.
- Nehmen Sie zerkleinerte Nahrungsmittel aus dem Behälter (9) heraus.
- Sofort nach dem Gebrauch reinigen, spülen und trocknen Sie alle Geräteteile, die während der Verarbeitung von Nahrungsmitteln benutzt wurden.

Achtung! Halten Sie sich genau an den beschriebenen Wirkungsverlauf.

Maximale Dauerbetriebszeit des Geräts beträgt 30 Sekunden mit nachfolgender Pause nicht weniger als 2 Minuten.

NUTZUNG DER SCHEIBENMESSER

- Stellen Sie die Treibwelle (10) auf die Achse des Behälters (9) auf.
- Setzen Sie den Aufsatz für Kartoffelpufferzubereitung (13) oder das Hobel-/Raspelscheibenmesser (14) auf die Treibwelle (10) auf.
- Stellen Sie den Deckel (15) auf den Behälter (9) auf.
- Drücken Sie die Fixierungstasten (18) des Getriebedeckels (16), setzen Sie den Getriebedeckel (16) auf dem Deckel (15), lassen Sie die Fixierungstasten (18), verge-

wern Sie sich, dass die Halterungen auf dem Behälter (9) fest fixiert sind.

- Drücken und halten Sie die Einschalttaste (3), wählen Sie die notwendige Aufsatzgeschwindigkeit durch das Drehen des Reglers (5) oder drücken und halten Sie die Taste der maximalen Aufsatzdrehgeschwindigkeit «TURBO» (4).
- Stoßen Sie die Nahrungsmittel ins Füllrohr (20) des Getriebedeckels (16) und drücken Sie darauf leicht mit dem Stampfer (21 oder 22).

Achtung! Nutzen Sie währen des Betriebs nur die Stampfer (21, 22), die zum Lieferumfang gehört; es ist nicht gestattet, andere Gegenständen zu benutzen, stoßen Sie keine Nahrungsmittel mit Ihren Händen durch.

Anmerkung: Stellen Sie den Stampfer (21) ins Füllrohr (20) des Deckels (16) zur Zerkleinerung von Nahrungsmitteln von kleiner Größe (Durchmesser), und benutzen Sie den kleinen Stampfer (22) zum Stoßen von Nahrungsmitteln.

- Schalten Sie das Gerät nach der Nutzung vom Stromnetz ab.
- Um den Motorblock (2) abzunehmen, drücken Sie die Taste der Halterung (19) und drehen Sie den Motorblock (2) entgegen dem Uhrzeigersinn.
- Nehmen Sie den Getriebedeckel (16) ab, indem Sie die Fixierungstasten (18) drücken.

Anmerkung: Sie können keinen Getriebedeckel (16) abnehmen ohne den Motorblock (2) abgenommen zu haben.

- Nehmen Sie den Deckel (15) ab.
- Nehmen Sie vorsichtig die Scheibenmesser (13 oder 14) aus dem Behälter (9) heraus, indem Sie den Oberteil der Treibwelle (10) halten.
- Nehmen Sie zerkleinerte Nahrungsmittel aus dem Behälter (9) heraus.
- Sofort nach dem Gebrauch reinigen, spülen und trocknen Sie alle Geräteteile, die während der Verarbeitung von Nahrungsmitteln benutzt wurden.

REINIGUNG

ACHTUNG! Messer des Stabmixeraufsatzes (1), der Zerkleinerungsmesser (11, 12) und Scheibenmesser (13, 14) sind sehr scharf und gefährlich. Gehen Sie mit diesen Aufsätzen vorsichtig um!

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Nehmen Sie alle Aufsätze ab.
- Nutzen Sie für die Reinigung der Motoreinheit (2) und der Getriebe (6, 16) nur ein feuchtes Tuch.
- Nach der Bearbeitung von salzigen und sauren Produkten wäre es empfehlenswert, die Aufsätze sofort zu spülen.
- Bei der Zerkleinerung von Nahrungsmitteln mit starken Farbeigenschaften (z.B. Möhren oder rote Rübe) können sich Plastikteile des Geräts verfärben, wischen Sie die Aufsätze oder die Behälter mit einem mit Pflanzenöl angefeuchteten Tuch, dann waschen Sie diese.
- Waschen Sie die Aufsätze (1, 7, 11-14), den Messbecher (8), den Behälter (9), die Treibwelle (10), den Deckel (15), die Stampfer (21, 22) mit Warmwasser und neutralen Waschmittel, spülen und trocknen Sie diese sorgfältig ab.

ES IST NICHT GESTATTET, DEN MOTORBLOCK (2) UND GETRIEBE (6, 16) IN BELIEBIGE FLÜSSIGKEITEN ZU TAUCHEN,

SOWIE IN DER GESCHIRRSPÜLMASCHINE ZU WASCHEN.

Beispiele der Zubereitung von Nahrungsmitteln

Mayonnaise

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

200-250 ml Pflanzenöl

1 Ei (Eigelb und Eiweiß)

1 Löffel Zitronensaft oder Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Legen Sie alle Zutaten in den Messbecher (8) nach der angegebenen Reihenfolge ein. Tauchen Sie den Stabmixeraufsatz (1) in Nahrungsmittel bis zum Becherboden ein. Schalten Sie die maximale Geschwindigkeit des Stabmixers ein, drücken und halten Sie die Taste (3) „TURBO“, 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.

Verarbeitungsdauer von Nahrungsmitteln

Nahrungsmitteltyp	Gewicht	Aufsatztyp	Bearbeitungszeit ca.
Fleisch (ohne Fettschichten)	400 g	Zerkleinerungsmesser	10 Sek.
Zwiebel	500 g	Zerkleinerungsmesser	6 Sek.
Nüsse	300 g	Zerkleinerungsmesser	10 Sek.
Früchte	700 g	Zerkleinerungsmesser	10 Sek.
Karotte	400 g	Zerkleinerungsmesser Scheibenmesser	10 Sek.
Rohe Kartoffeln	400 g	Scheibenmesser	10 Sek.
Gurken	800 g	Scheibenmesser	10 Sek.

AUSBEWAHRUNG

- Bevor Sie das Gerät zur längeren Aufbewahrung wegpacken, lassen Sie es komplett reinigen.
- Wickeln Sie nie das Netzkabel um den Motorblock.
- Bewahren Sie das Gerät in einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Stabmixeraufsatz – 1 St.

Schlagbesengetriebe – 1 St.

Schlagbesen – 2 St.

Messbecher – 1 St.

Behälter – 1 St.

Zerkleinerungsmesser – 2 St.

Scheibenmesser – 2 St.

Deckel – 1 St.

Getriebedeckel – 1 St.

Stampfer – 1 Stk.

Kleiner Stampfer – 1 St.

LIEFERUMFANG

Motorblock – 1 St.

DEUTSCH

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Stromversorgung: 230 V ~ 50 Hz

Leistungsaufnahme: 700 W

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Veränderungen in den Eigenschaften des Geräts ohne vorzeitige Benachrichtigung vorzunehmen.

Nutzungsdauer des Geräts beträgt mindestens 3 Jahre.

Gewährleistung

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

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

БЛЕНДЕРНЫЙ НАБОР С ФУНКЦИЕЙ КОМБАЙНА

ОПИСАНИЕ

1. Съёмная блендерная насадка
2. Моторный блок
3. Кнопка включения максимальной скорости «TURBO»
4. Кнопка включения
5. Регулятор скорости вращения насадок
6. Редуктор привода венчиков
7. Венчики для взбивания/смешивания жидких продуктов
8. Мерный стакан
9. Чаша
10. Приводной вал
11. Нижний нож-измельчитель с защитным кожухом
12. Верхний нож-измельчитель с защитным кожухом
13. Насадка «терка для драников»
14. Дисковый нож «терка/шинковка»
15. Крышка чаши
16. Крышка-редуктор
17. Фиксаторы
18. Кнопки фиксации крышки-редуктора
19. Кнопка фиксации моторного блока
20. Горловина для загрузки продуктов
21. Толкатель
22. Малый толкатель/мерный стаканчик

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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 не должна превышать 1 минуты при работе с насадкой-блендером и венчиками, и не более 20-30 секунд при измельчении продуктов в чаше. Между рабочими циклами делайте перерыв не менее двух минут.

При использовании насадки-блендера охлаждайте горячие продукты, максималь-

ная температура продуктов не должна превышать 80° С.

- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.
- Используйте данный прибор только по его назначению, как описано в руководстве.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все съёмные детали, которые будут контактировать с продуктами.
- Прежде чем начать пользоваться прибором, убедитесь, что все детали установлены правильно.
- Используйте прибор на ровной устойчивой поверхности.
- Продукты для измельчения блендерной насадкой или ножами-измельчителями помещаются в чашу до включения прибора.
- Не переполняйте чашу продуктами и следите за уровнем налитых жидкостей.
- Режущие лезвия блендерной насадки, ножей-измельчителей и дисковых ножей весьма острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с данными насадками крайне осторожно!
- В случае затруднения вращения ножей-измельчителей или дисковых ножей отключите устройство от сети и аккуратно удалите продукты, мешающие вращению ножей.
- Извлекайте продукты и сливайте жидкости из чаши только после полной остановки вращения ножей.
- Не касайтесь вращающихся частей устройства. Не допускайте попадания волос или краев одежды в зону вращения ножей блендерной насадки.
- 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 (таких как газовая или электрическая плита, духовой шкаф).
- Следите, чтобы сетевой шнур не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- Не тяните за сетевой шнур и не перекручивайте его.
- Не беритесь за сетевую вилку мокрыми руками.

РУССКИЙ

- Не используйте прибор с поврежденным сетевым шнуром.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор. При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания не погружайте корпус устройства в воду или другие жидкости. Если прибор упал в воду:
 - не касайтесь воды;
 - немедленно отсоедините прибор от сети, и только после этого его можно достать из воды;
 - обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для осмотра или ремонта прибора.
- Не разрешайте детям использовать устройство в качестве игрушки.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными возможностями. В исключительных случаях лицо, отвечающее за безопасность, должно дать соответствующие и понятные инструкции о безопасном использовании устройства и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Блендерный набор предназначен только для домашнего использования.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Перед использованием устройства промойте блендерную насадку (1), венчики (7), мерный стакан (8), чашу (9), вал (10), ножи (11, 12), дисковые терки/шинковки (13, 14), крышку чаши (15) и толкатели (21, 22) теплой водой с нейтральным моющим средством, сполосните и высушите.
- Моторный блок (2), редуктор венчиков (6) и крышку-редуктор (16) протрите мягкой, слегка влажной тканью.

Внимание! Не погружайте моторный блок (2), редуктор венчиков (6), крышку-редуктор (16), сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или любые другие жидкости.

Не помещайте насадки и емкости в посудомоечную машину.

Выбор скорости вращения насадок

- Для выбора скорости вращения насадок нажмите и удерживайте кнопку (4) и пово-

рачивайте ручку (5) регулятора скорости вращения.

- Для увеличения скорости вращения насадок поворачивайте ручку (5) против часовой стрелки, для уменьшения – по часовой стрелке.
- Для работы в режиме максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку (3) «TURBO».

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Используйте блендерную насадку (1) для измельчения, смешивания продуктов, а также для приготовления смулли (Smoothie (англ.) - коктейль из фруктов или фруктового пюре с молоком, йогуртом, измельченным льдом или мороженым).

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

- Вставьте блендерную насадку (1) в моторный блок (2) и поверните ее до упора.
- Вставьте сетевую вилку в розетку. Блендер готов к использованию.
- Погрузите блендерную насадку (1) в емкость с продуктами, которые вы хотите измельчить/перемешать, для этого можно использовать мерный стакан (8).
- Нажмите и удерживайте кнопку включения (3), поворотом ручки регулятора (5) выберите необходимую скорость вращения насадки или нажмите и удерживайте кнопку режима вращения насадки на максимальных оборотах «TURBO» (4).

Примечание: Продукты помещаются в емкость до включения прибора.

Перед началом процесса измельчения/смешивания рекомендуется очистить фрукты от кожуры, удалить несъедобные части - например, косточки - и порезать фрукты кубиками размером приблизительно 2x2 см.

- После завершения использования устройства извлеките сетевую вилку из розетки и снимите насадку (1).

Внимание!

- **Запрещается снимать насадку (1) во время работы блендера.**
- **Чтобы не повредить лезвия, не перерабатывайте слишком твердые про-**

дукты, такие как крупы, рис, кофе, замороженные продукты.

- **Время непрерывной работы устройства не должно превышать 1 минуты с последующим перерывом не менее двух минут.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕНЧИКОВ

Используйте венчики (7) только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.

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

Вставьте редуктор венчиков (6) в моторный блок (2), поверните редуктор (6) до упора.

- Вставьте венчики (7) в редуктор (6).
- Вставьте сетевую вилку в электрическую розетку.
- Опустите венчики (7) в посуду с продуктами.
- Нажмите и удерживайте кнопку включения (3), поворотом ручки регулятора (5) выберите необходимую скорость вращения венчиков или нажмите и удерживайте кнопку режима вращения венчиков на максимальных оборотах «TURBO» (4).
- Завершив использование устройства, извлеките сетевую вилку из электрической розетки, извлеките венчики (7) из редуктора (6), снимите редуктор (6) с моторного блока (2).

Внимание!

- **Запрещается использовать венчики (7) для замешивания крутого теста.**
- **Продукты помещаются в емкость до включения прибора.**
- **Время непрерывной работы не должно превышать 1 минуты с последующим перерывом не менее двух минут.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОЖЕЙ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЕЙ

Ножи-измельчители (11, 12) используются для измельчения мяса, сыра, лука, ароматических трав, чеснока, моркови, грецких орехов, миндаля и фруктов.

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

Перед тем, как начать измельчение:

- Нарезьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь кусочками примерно одинаковой величины.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.
- Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

Будьте осторожны: ножи очень острые! Всегда держите ножи за верхний пластмассовый хвостовик.

- Установите приводной вал (10) на ось чаши (9).
- Установите нижний нож (11) на приводной вал (10), предварительно сняв с него защитный кожух.
- Для более эффективного процесса измельчения продуктов рекомендуется использовать верхний нож (12).
- Снимите с ножа (12) защитный кожух и установите его поверх нижнего ножа (11).
- Придерживая верхнюю часть приводного вала (10), поверните верхний нож (12) по часовой стрелке до упора.
- Продукты, предназначенные для переработки, поместите в чашу (9).
- Установите крышку (15) на чашу (9).
- Нажмите на кнопки фиксации (18) крышки-редуктора (16), установите крышку-редуктор (16) на крышку (15), отпустите кнопки фиксации (18), убедитесь, что фиксаторы (17) надежно зафиксировались на чаше (9).
- Вставьте моторный блок (2) в крышку-редуктор (16), поверните моторный блок (2) по часовой стрелке до щелчка фиксатора (19).
- Нажмите и удерживайте кнопку включения (3), поворотом ручки регулятора (5) выберите необходимую скорость вращения ножей-измельчителей или нажмите и удерживайте кнопку режима вращения ножей-измельчителей на максимальных оборотах «TURBO» (4).
- Во время работы одной рукой держите моторный блок (2), другой придерживайте чашу (9) за ручку.
- Завершив использование устройства, извлеките сетевую вилку из электрической розетки.

РУССКИЙ

- Для снятия моторного блока (2) нажмите на кнопку фиксатора (19) и поверните моторный блок (2) против часовой стрелки.
- Снимите крышку-редуктор (16), нажав на кнопки фиксации (18).

Примечание: Не сняв моторный блок (2), вы не сможете снять крышку-редуктор (16).

- Снимите крышку (15).
- Соблюдая осторожность, извлеките из чаши (9) ножи (11, 12), взявшись за верх приводного вала (10).
- Извлеките измельченные продукты из чаши (9).
- Сразу же после окончания работы следует очистить, промыть и просушить все детали, которые использовались во время переработки продуктов.

Внимание! Строго придерживайтесь описанной последовательности действий.

Время непрерывной работы при измельчении продуктов не должно превышать 30 секунд с последующим перерывом не менее двух минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДИСКОВЫХ НОЖЕЙ

- Установите приводной вал (10) на ось чаши (9).
- На приводной вал (10) установите насадку «терка для драников» (13) или дисковый нож «терка/шинковка» (14).
- Установите крышку (15) на чашу (9).
- Нажмите на кнопки фиксации (18) крышки-редуктора (16), установите крышку-редуктор (16) на крышку (15), отпустите кнопки фиксации (18), убедитесь, что фиксаторы (17) надежно зафиксировались на чаше (9).
- Нажмите и удерживайте кнопку включения (3), поворотом ручки регулятора (5) выберите необходимую скорость вращения насадок, либо нажмите и удерживайте кнопку режима вращения насадок на максимальных оборотах «TURBO» (4).
- Опускайте продукты в горловину (20) крышки-редуктора (16) и с незначительным усилием нажимайте на них толкателем (21 или 22).

Внимание! - Используйте во время работы только толкатели (21, 22), которые входят в комплект поставки; запрещается использовать какие-либо

другие предметы, ни в коем случае не проталкивайте продукты руками.

Примечание: Для переработки продуктов небольшого размера (диаметра) установите толкатель (21) в горловину крышки (20), а для подачи продуктов используйте малый толкатель (22).

- Завершив использование устройства, извлеките сетевую вилку из электрической розетки.
- Для снятия моторного блока (2) нажмите на кнопку фиксатора (19) и поверните моторный блок (2) против часовой стрелки.
- Снимите крышку-редуктор (16), нажав на кнопки фиксации (18).

Примечание: Не сняв моторный блок (2), вы не сможете снять крышку-редуктор (16).

- Снимите крышку (15).
- Соблюдая осторожность, извлеките из чаши (9) дисковые ножи (13 или 14), взявшись за верх приводного вала (10).
- Извлеките переработанные продукты из чаши (9).
- Сразу же после окончания работы следует очистить, промыть и просушить все детали, которые использовались во время переработки продуктов.

ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Режущие лезвия блендерной насадки (1), ножей-измельчителей (11, 12) и дисковых ножей (13, 14) очень острые и могут представлять опасность. Обращайтесь с данными насадками крайне осторожно!

- Перед чисткой устройства отключите его от электрической сети.
- Снимите все насадки.
- Используйте для чистки моторного блока (2) и редукторов (6, 16) слегка влажную ткань.
- После обработки соленых или кислых продуктов необходимо сразу ополоснуть насадки водой.
- При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например, моркови или свеклы) насадки и емкости могут окраситься, протрите насадки и емкости тканью, смоченной растительным маслом, после чего промойте.
- Промойте насадки (1, 7, 11-14), емкость (8), чашу (9), приводной вал (10), крышку

(15), толкатели (21, 22) теплой водой с нейтральным моющим средством, ополосните и просушите.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ МОТОРНЫЙ БЛОК (2) И РЕДУКТОРЫ (6, 16) В ЛЮБЫЕ ЖИДКОСТИ, А ТАКЖЕ ПРОМЫВАТЬ ИХ ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ ИЛИ ПОМЕЩАТЬ В ПОСУДОМОЕЧНУЮ МАШИНУ.

Примеры приготовления продуктов Майонез

Для приготовления майонеза используется насадка-блендер (1).
200-250 мл растительного масла

1 яйцо (желток и белок)

1 столовая ложка лимонного сока или уксуса

Соль и перец по вкусу

Поместите все ингредиенты в мерный стакан (8) в указанном порядке. Погрузите насадку-блендер (1) до дна емкости. Включите блендер на максимальную скорость вращения, нажав и удерживая кнопку (3) «TURBO», 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.

Продолжительность переработки продуктов

Тип продукта	Вес	Тип насадки	Примерное время готовности
Мясо (без жировых прослоек)	400 г	Нож-измельчитель	10 сек.
Лук	500 г	Нож-измельчитель	6 сек.
Орехи	300 г	Нож-измельчитель	10 сек.
Фрукты	700 г	Нож-измельчитель	10 сек.
Морковь	400 г	Нож-измельчитель Дисковый нож	10 сек.
Сырой картофель	400 г	Дисковый нож	10 сек.
Огурцы	800 г	Дисковый нож	10 сек.

ХРАНЕНИЕ

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

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Моторный блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Редуктор венчиков – 1 шт.
Венчик – 2 шт.
Мерный стакан – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Нож-измельчитель – 2 шт.
Дисковый нож – 2 шт.
Крышка чаши – 1 шт.
Крышка-редуктор – 1 шт.
Толкатель – 1 шт.
Толкатель малый – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 230 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 700 Вт

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

Срок службы прибора – 3 года.



ME 61

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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Нойбаугортель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

КОМБАЙН ҚЫЗМЕТІ БАР БЛЕНДЕРЛІК ЖИНАҚ

СИПАТТАМАСЫ

1. Шешілмелі блендерлік қондырма
2. Моторлық блок
3. «TURBO» максималды жылдамдықты іске қосу батырмасы
4. Іске қосу батырмасы
5. Қондырмалар жылдамдығының реттегіші
6. Бұлғауыштар жетегінің бәсеңдеткіші
7. Сұйық азық-түлікті бұлғауға және араластыруға арналған бұлғауыштар
8. Өлшейтін стакан
9. Тостағаны
10. Жетектік білік
11. Қорғаныс қабы бар төменгі ұсатқыш-пышақ
12. Қорғаныс қабы бар жоғарғы ұсатқыш-пышақ
13. «Драниктерге арналған үккіш» қондырмасы
14. «Үккіш/майдалауыш» дискілі пышағы
15. Тостағанның қақпағы
16. Бәсеңдеткіш-қақпақ
17. Бекіткіштер
18. Бәсеңдеткіш-қақпақты бекіту батырмасы
19. Моторлық блокты бекіту батырмасы
20. Азық-түлікті жүктеуге арналған ауыз
21. Итергіш
22. Кіші итергіш/өлшейтін стаканша

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

Электр аспабын пайдалану алдында берілген пайдалану бойынша басшылықты зейін қойып шығыңыз, және анықтамалық материал ретінде пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

- Аспапты электр желісіне қосу алдында, аспапта көрсетілген кернеу сіздің үйіңіздегі 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, азық-түліктің максималды температурасы 80°C-ден аспауы керек.
- Құрылғыны үйден тыс жерде пайдаланбаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін жабдықтарды пайдаланбаңыз.
- Берілген құрылғыны нұсқаулықта көрсетілгендей тек оның міндеті бойынша ғана пайдаланыңыз.
- Құрылғыны пайдалану алдында барлық шешілмелі бөліктерді жұмсақ жуғыш затпен жылы суда жуыңыз, шайыңыз және жақсылап кептіріңіз.
- Өрқашан жұмысты бастау алдында барлық бөлшектер дұрыс орнатылғанын тексеріңіз.
- Аспапты түзу, тұрақты бетке орнатыңыз .
- Блендерлік қондырмамен немесе ұсатқыш пышақтармен ұсатылуға арналған азық-түлік тостағанына аспап іске қосылғанға дейін салынады.
- Тостағанды азық-түлікпен асыра жүктемеңіз және құйылған сұйықтардың деңгейін қадағалаңыз.
- Блендерлік қондырманың, ұсатқыш-пышақтар мен дискілі пышақтардың жүздері өте өткір және қауіп төндіре алады. Берілген қондырмаларды аса абайлықпен пайдаланыңыз!
- Ұсатқыш-пышақтардың немесе дискілі пышақтардың айналуы қиындағанда құрылғыны желіден ажыратыңыз және пышақтардың айналуына бөгет болып тұрған азық-түлікті абайлап шығарыңыз.
- Азық-түлікті алу және сұйықтықтарды құю алдында, электр моторы айналуының толық тоқтауын күтіңіз.
- Құрылғының айналатын бөліктеріне қолыңызды тигізбеңіз. Шаштың немесе киімнің шеттерінің пышақтардың айналу аймағына тиюіне жол бермеңіз.
- Іске қосылған құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз.

- Әрқашан құрылғыны тазалау алдында немесе сіз оны пайдаланбағанда желіден ажыратыңыз.
- Аспапты ыстық беттердің қасында пайдаланбаңыз (газ немесе электр пеші, тандыр шкаф).
- Желілік баудың ыстық беттермен немесе үшкір бұрыштармен жанаспауын қадағалаңыз.
- Желілік баудан тартпаңыз, оны бұрамаңыз.
- Құрылғыны 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 құрылғы корпусын 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 қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Балаларға құрылғыны ойыншық ретінде пайдалануға рұқсат етпеңіз.
- Берілген құрылғы балалардың немесе мүмкіндіктері шектеулі адамдардың қолдануына арналмаған. Ерекше жағдайларда оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану және олардың қауіпсіздігі үшін жауап беретін тұлғаның оны дұрыс пайдаланбаған кездегі пайда бола алатын қауіптер туралы оларға түсінікті нұсқаулықтар беруі керек.
- Блендерлік жинақ тек тұрмыста пайдалануға арналған.

ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДЫҚ

- Құрылғыны пайдалану алдында блендерлік қондырманы (1), бұлғауыштарды (7), өлшейтін стаканды (8), тостағанды (9), білікті (10), пышақтарды (11, 12), дискілі ұсатқыш/

майдалауыштарды (13, 14), тостаған қақпағын (15) және итергіштерді (21, 22) бейтарап жуғыш затпен жылы суда жуыңыз, шайыңыз және жақсылап кептіріңіз.

- Моторлық блокты (2), бұлғауыштар бәсеңдеткішін (6) және бәсеңдеткіш-қақпақты (16) жұмсақ, сәл дымқыл матамен сүртіңіз

Назар аударыңыз! Моторлық блокты (2), бұлғауыштар бәсеңдеткішін (6), бәсеңдеткіш-қақпақты (16), желілік баудың айыртетігін және желілік бауды суға немесе басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.

Қондырмалар мен ыдыстарды ыдыс жуыатын машинаға салмаңыз.

Қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдау

- Қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдау үшін батырманы (4) басып ұстап тұрыңыз және реттегішті (5) бұраңыз.
- Қондырмалардың айналу жылдамдығын көбейту үшін тұтқаны (5) сағат тіліне қарсы, ал азайту үшін сағат тілі бойынша бұраңыз.
- Максималды жылдамдық режимінде жұмыс істеу үшін «TURBO» батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз.

БЛЕНДЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Блендерлік қондырманы (1) азық-түлікті ұсату, араластыру үшін, сонымен қатар смусси (Smoothie (ағыл.) – сүті, йогурты, ұсақталған мұзы немесе балмұздағы бар жемістерден немесе жемістер еzbесінен жасалған коктейль) жасау үшін пайдаланыңыз.

ЕСКЕРТУ: Аспапты құрастыру алдында, желілік бау ашалыққа салынбағанына көз жеткізіңіз.

- Блендер-қондырмадағы (1) және моторлық блокқа (2) салыңыз және бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз. Блендер пайдалануға дайын.

- Сіз ұсатқыңыз/араластырғыңыз келген азық-түлігі бар ыдысқа қондырма-блендерді (1) салыңыз, бұл үшін өлшейтін стаканды (8) пайдалануға болады.
- Іске қосу батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз, реттегіш тұтқасын (5) бұрап қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдаңыз немесе «TURBO» қондырманың максималды айналымдарда айналу режимі батырмасын (4) басып ұстап тұрыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, бұлғауыштарды (7) бәсеңдеткіштен (6) ажыратыңыз, бәсеңдеткішті (6) моторлық блоктан (2) шешіңіз.

Ескерту: *Азық-түлікті жүктеуді құрылғыны іске қосқанға дейін жүзеге асырыңыз.*

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 қондырманы (1) шешіңіз.

Назар аударыңыз!

- **Қондырманы (1) блендердің жұмыс істеуі уақытында шешуге тыйым салынады.**
- **Пышақтарды бүлдірмеу үшін жарма, күріш, дәмдеуіштер, кофе, мұз, мұздатылған азық-түлік, сияқты тым қатты заттарды өңдемеңіз.**
- **Құрылғының үздіксіз жұмыс істеу уақыты 1 минуттан аспауы керек, содан кейін екі минуттан кем емес үзіліс жасау керек.**

БҰЛҒАУЫШТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Бұлғауыштарды (7) тек крем, бисквит қамырын жасауға немесе дайын десерттерді араластыруға пайдаланыңыз.

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

- Моторлық блокқа (2) бұлғауыштар бәсеңдеткішін (6) салыңыз, бәсеңдеткішті (6) бекітілгенге дейін бұраңыз.
- Бұлғауыштарды (7) бәсеңдеткішке (6) салыңыз.
- Желілік айыртетікті ашалыққа салыңыз.

- Бұлғауышты (7) азық-түлігі бар ыдысқа салыңыз.
- Іске қосу батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз, реттегіш тұтқасын (5) бұрап қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдаңыз немесе «TURBO» қондырманың максималды айналымдарда айналу режимі батырмасын (4) басып ұстап тұрыңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан суырыңыз, бұлғауыштарды (7) бәсеңдеткіштен (6) ажыратыңыз, бәсеңдеткішті (6) моторлық блоктан (2) шешіңіз.

Назар аударыңыз!

- **Бұлғауыштарды (7) қою қамырды илеу үшін пайдалануға тыйым салынады.**
- **Азық-түлік ыдысқа аспап іске қосылғанға дейін салынады.**
- **Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 1 минуттан аспауы керек, содан кейін екі минуттан кем емес үзіліс жасау керек.**

ҰСАТҚЫШ-ПЫШАҚТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

Ұсатқыш-пышақтар (11, 12) етті, сүзбені, пиязды, хош иісті шөптерді, сарымсақты, сәбізді, грек жаңғақтарын, бадамды, жемістерді майдалауға пайдаланылады.

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

Майдалауды бастау алдында:

- Етті, сүзбені, пиязды, сарымсақты, сәбізді (шамамен бірдей) бөліктерге бөліңіз.
- Шөптердің сабақтарын жойыңыз, жаңғақтарды қабығынан тазалаңыз.
- Еттің сүйектерін, сіңірлерін және шеміршектерін жойыңыз.
- Оптималды нәтижелерге жету үшін кестеде көрсетілген мәліметтерді пайдаланыңыз.

Сақ болыңыз: *Пышақтар өте өткір! Әрқашан пышақты жоғарғы ілмегінен ұстаңыз.*

- Процессор тостағанының осіне (9) жетектік білікті (10) орнатыңыз.
- Төменгі пышақты (11) жетектік білікке (10), одан алдын-ала қорғаныс қапты шешіп орнатыңыз.
- Азық-түлікті анағұрлым нәтижелі ұсақтау процесі үшін жоғарғы пышақты (12) пайдалану ұсынылады.
- Пышақтан (12) қорғаныс қабын шешіңіз және оны төменгі пышақтың (11) үстінен орнатыңыз.
- Жетектік біліктің (10) жоғарғы бөлігін ұстап, жоғарғы (12) пышақты сағат тілі бойынша тірелгенге дейін бұраңыз.
- Өңдеуге арналған азық-түлікті тостағанға (9) салыңыз.
- Қақпақты (15) тостағанға (9) орнатыңыз.
- Бәсеңдеткіш-қақпақтың (16) бекітетін батырмаларына (18) басыңыз, бәсеңдеткіш-қақпақты (16) қақпаққа (15) орнатыңыз, бекіту батырмаларын (18) жіберіңіз, бекіткіштердің (17) тостағанға (9) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Бәсеңдеткіш-қақпақты (9) тостағанға (16) орнатыңыз және бекітіңіз.
- Моторлық блокты (2) бәсеңдеткіш-қақпаққа (16) орнатыңыз және оны сағат тілі бойынша бекіткіш (19) шыртылына дейін бұраңыз.
- Іске қосу батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз, реттегіш тұтқасын (5) бұрап қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдаңыз немесе «TURBO» қондырманың максималды айналымдарда айналу режимі батырмасын (4) басып ұстап тұрыңыз.
- Жұмыс істеу уақытында моторлық блокты (2) бір қолыңызбен, ал тостағанды (9) басқа қолыңызбен ұстаңыз.
- Құрылғыны пайдаланып болғаннан кейін желілік баудың айыртетігін ашалықтан ажыратыңыз.
- Моторлық блокты (2) шешу үшін бекіткіш батырмасына (19) басыңыз және моторлық блокты (2) сағат тіліне қарсы бұрап шешіңіз.
- Бекіткіш батырмаларды (18) басып бәсеңдеткіш-қақпақты (16) шешіңіз.

Ескерту: егер моторлық блок (2) шешілмеген болса, бәсеңдеткіш-қақпақты (16) тостағаннан шешу мүмкін болмайды.

- Қақпақты (15) шешіңіз.
- Сақтықты сақтап, жетектік біліктің (10) жоғарғы жағынан ұстап, тостағаннан (9) пышақтарды (11, 12) шығарыңыз.
- Майдаланған азық-түлікті тостағанынан (9) шығарыңыз.
- Жұмыс істеп болғаннан кейін барлық пайдаланылған бөлшектерді тазалаңыз, жуыңыз және құрғатыңыз.

Ескерту! Сипатталған әрекеттердің кезектілігін қатаң сақтаңыз.

Үздіксіз жұмыс істеу уақыты 30 сек. аспауы керек, содан кейін екі минуттан кем емес үзіліс жасау керек.

ДИСКІЛІ ПЫШАҚТАРДЫ ПАЙДАЛАНУ

- Жетектік білікті (10) тостаған осіне (9) орнатыңыз.
- Жетектік білікке (10) «драниктерге арналған үккіш» қондырмасын (13) немесе «ұсатқыш/майдалауыш» дискілі пышағын (14) орнатыңыз.
- Қақпақты (15) тостағанға (9) орнатыңыз.
- Бәсеңдеткіш-қақпақтың (16) бекітетін батырмаларына (18) басыңыз, бәсеңдеткіш-қақпақты (16) қақпаққа (15) орнатыңыз, бекіту батырмаларын (18) жіберіңіз, бекіткіштердің (17) тостағанға (9) сенімді бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Іске қосу батырмасын (3) басып ұстап тұрыңыз, реттегіш тұтқасын (5) бұрап қондырмалардың айналу жылдамдығын таңдаңыз немесе «TURBO» қондырманың максималды айналымдарда айналу режимі батырмасын (4) басып ұстап тұрыңыз.
- Бәсеңдеткіш-қақпақ (16) аузына (20) азық-түлікті салыңыз және сәл күш салып оларға итергішпен (21 немесе 22) басыңыз.

Назар аударыңыз! – Жұмыс уақыты кезінде жеткізілім жинағына кіретін итергіштерді (21, 22) ғана пайдаланыңыз; қандай да бір басқа заттарды пайдалануға тыйым салынады, ешбір жағдайда азық-түлікті қолыңызбен итермеңіз.

ҚАЗАҚ

Ескерту: Көлемі (диаметрі) орташа азық-түлікті өңдеу үшін итергішті (21) қақпақ аузына (20) орнатыңыз, ал итеру үшін кіші итергішті (22) пайдаланыңыз.

- Құрлығыны пайдаланып болғаннан кейін, желілік баудың айыртетігін электрлік ашалықтан суырыңыз.
- Моторлық блокты (2) шешу үшін бекіткіш батырмасына (19) басыңыз және моторлық блокты (2) сағат тіліне қарсы бұраңыз.
- Бекітетін батырмаларға (18) басып, бөсеңдеткіш-қақпақты (16) шешіңіз.
- **Ескерту:** Моторлық блокты (2) шешпей, сіз бөсеңдеткіш-қақпақты (16) шеше алмайсыз.
- Қақпақты (15) шешіңіз.
- Сақтықты сақтап, жетектік біліктің (10) жоғарғы жағынан ұстап, тостағаннан (9) пышақтарды (11, 12) шығарыңыз.
- Майдаланған азық-түлікті тостағанынан (9) шығарыңыз.
- Жұмыс істеп болғаннан кейін барлық пайдаланылған бөлшектерді тазалаңыз, жуыңыз және құрғатыңыз.

ТАЗАЛАУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Блендерлік қондырманың (1), ұсатқышқыш пышақтардың (11, 12) және дискілі пышақтардың (13, 14) кесетін жүзі өте өткір және қауіп төндіреді. Берілген қондырмаларды аса абайлап пайдаланыңыз!

- Тазалау алдында құрылғыны сөндіріңіз және оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Барлық қондырмаларды ажыратыңыз.
- Моторлық блокты (2) және бөсеңдеткіштерді (6, 16) тазалау үшін сәл дымқыл матаны пайдаланыңыз.
- Тұзды немесе қышқыл азық-түлікті өңдегеннен кейін қондырмады 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.
- Жұмыс істеп болғаннан кейін қондырмааларды (1, 7, 11-14), ыдысты (8), тостағанды (9), жетектік білікті (10), қақпақты (15), итергіштерді (21, 22) жылы сабынды суда жуыңыз, шайыңыз және кептіріңіз.

МОТОРЛЫҚ БЛОКТЫ (2) ЖӘНЕ БӨСЕҢДЕТКІШТЕРДІ (6, 16) КЕЗ-КЕЛГЕН СҰЙЫҚТЫҚТАРҒА МАТЫРУҒА, СОНЫМЕН ҚАТАР АҒЫН СУМЕН ЖУУҒА НЕМЕСЕ ЫДЫС ЖУАТЫН МАШИНАҒА САЛУҒА ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ.

Азық-түлікті дайындаудың мысалдары

Майонез

Майонезді жасау үшін қондырма-блендерді (1) пайдаланыңыз

200-250 мл өсімдік майы

1 жұмыртқа (сарыуыз және ақуыз)

1 ас қасық лимон шырыны немесе сірке суы

Тұз және бұрыш қажетінше

Барлық құрамдас бөліктерді өлшейтін стаканға (8) көрсетілген кезекпен салыңыз. Қондырма-блендерді (1) ыдыстың түбіне дейін түсіріңіз. Блендерді «TURBO» (3) батырмасына 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.

Азық-түлікті өңдеу ұзақтығы

Азық-түлік түрі	Салмағы	Қондырма түрі	Дайын болудың шамамен уақыты
Ет (май қабаттары жоқ)	400 г	Ұсатқыш-пышақ	10 сек.
Пияз	500 г	Ұсатқыш-пышақ	6 сек.
Жаңғақтар	300 г	Ұсатқыш-пышақ	10 сек.
Жемістер	700 г	Ұсатқыш-пышақ	10 сек.
Сәбіз	400 г	Ұсатқыш-пышақ Дискілі пышақ	10 сек.
Шикі картоп	400 г	Дискілі пышақ	10 сек.
Қияр	800 г	Дискілі пышақ	10 сек.

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.
- Бұлғауыштар бәсеңдеткіші – 1 дн.
- Бұлғауыш – 2 дн.
- Өлшейтін стакан – 1 дн.
- Тостаған – 1 дн.
- Ұсатқыш-пышақ – 2 дн.
- Дискілі пышақ – 2 дн.
- Тостаған қапағы – 1 дн.
- Бәсеңдеткіш-қақпақ – 1 дн.
- Итергіш – 1 дн.
- Кіші итергіш – 1 дн.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Қоректендіру кернеуі: 230 В ~ 50 Гц
Тұтынатын қуаты: 700 Вт,

Өндіруші аспаптардың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды

Аспаптың 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 CU FUNCȚIE DE ROBOT DE BUCĂTĂRIE

DESCRIERE

1. Accesoriu blender detașabil
2. Bloc motor
3. Buton pornire viteză maximă «TURBO»
4. Buton pornire
5. Reglaj viteză mișcare accesorii
6. Reductorul mecanismului de acționare a accesorului bătător
7. Accesoriu bătător și malaxor pentru alimente lichide
8. Pahar de măsură
9. Bol
10. Arbore motor
11. Cuțit pentru mărunțire inferior cu carcasă de protecție
12. Cuțit pentru mărunțire superior cu carcasă de protecție
13. Accesoriu «răzătoare pentru clătite de cartofi»
14. Cuțit circular «răzătoare/tocătoare»
15. Capac bol
16. Capac-reductor
17. Fixatoare
18. Butoane de fixare a capacului reductor
19. Buton de fixare bloc motor
20. Orificiu de încărcare a alimentelor
21. Împingător
22. Împingător mic/pahar de măsură

MĂSURI DE SIGURANȚĂ

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

- Înainte de a conecta la rețeaua locală de curent asigurați-vă că tensiunea de alimentare este identică cu cea înscrisă pe aparat.
- Setul blender permite o operare rapidă și eficientă, în același timp, durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut atunci când sunt atașate accesorii blender și accesorii bătător și 20-30 de secunde la mărunțirea alimentelor în bol. Faceți o pauză de cel puțin 2 minute între ciclurile de lucru.
- Răciți alimentele fierbinți atunci când folosiți accesorii blender, temperatura maxi-

mă a alimentelor nu trebuie să depășească 80° C.

- Nu folosiți aparatul în afara încăperilor.
- Nu folosiți aparatul cu alte accesorii decât cele livrate de furnizor.
- Folosiți aparatul doar în scopul în care a fost produs, așa cum este descris în acest ghid de utilizare.
- Înainte de prima utilizare a aparatului spălați bine toate accesorii detașabile care vor intra în contact cu alimentele.
- Asigurați-vă că toate accesorii sunt instalate corect înainte de a folosi aparatul.
- Folosiți aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
- Alimentele care trebuie mărunțite cu accesorii blender sau cu cuțitele pentru mărunțire se vor introduce în bol până la pornirea aparatului.
- Nu umpleți bolul cu alimente peste capacitatea maximă și urmăriți nivelul lichidelor turnate în acesta.
- Lamele tăietoare ale accesorii blender, a cuțitelor pentru mărunțire și a cuțitelor circulare sunt foarte ascuțite și pot prezenta pericol. Manipulați cu grijă aceste accesorii!
- Dacă cuțitele pentru mărunțire sau cuțitele circulare se mișcă cu dificultate, deconectați aparatul de la rețea și îndepărtați cu grijă alimentele care blochează mișcarea cuțitelor.
- Scoateți alimentele din bol și goliți-l de lichide numai după oprirea completă a mișcării cuțitelor.
- Nu atingeți accesorii în mișcare ale aparatului. Nu apropiați părul sau hainele de zona de tăiere a accesorii 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 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. În cazul în care 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.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu este destinat pentru folosire de către copii sau persoane cu dezabilități; în cazuri de excepție persoana responsabilă de siguranța lor trebuie să le dea instrucțiuni corespunzătoare și clare cu privire la utilizarea neprimejdioasă a aparatului și pericolele care pot surveni în caz de folosire inadecvată.
- Setul blender este destinat doar uzului casnic.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Înainte de a utiliza aparatul spălați accesoriul blender (1), accesoriile bătătoare (7), paharul de măsură (8), bolul (9), arborele motor (10), cuțitele (11, 12), răzătoarele/ tocătoarele circulare (13, 14), capacul bolului (15) și împingătoarele (21, 22) cu apă caldă și detergent neutru, clătiți și uscați.
- Ștergeți blocul motor (2), reductorul accesoriilor bătătoare (6) și capacul-reductor (16) cu o cârpă moale, ușor umezită.

Atenție! Nu introduceți blocul motor (2), reductorul accesoriilor bătătoare (6), capacul-reductor (16), cablul de alimentare și fișa cablului de alimentare în apă sau alte lichide.

Nu introduceți accesoriile și recipientele în mașina de spălat vase.

Selectarea vitezei de rotire a accesoriilor

- Pentru a selecta viteza de mișcare a accesoriilor apăsați și mențineți apăsat butonul (4) și rotiți mânerul (5) al reglului treptelor de viteză.

- Pentru a mări viteza de mișcare a accesoriilor rotiți mânerul (5) în sens contrar acelor de ceasornic, pentru a o reduce – în sensul acelor de ceasornic.
- Pentru funcționarea în regimul de turații maxime apăsați și mențineți apăsat butonul (3) «TURBO».

UTILIZAREA BLENDERULUI

Folosiți accesoriul blender (1) pentru mărunțirea, mixarea alimentelor, precum și pentru prepararea amestecului Smoothie (engl.) – un cocktail din fructe sau piure de fructe cu lapte, iaurt, gheață mărunțită sau înghețată.

AVERTISMENT: înainte de asamblarea aparatului asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este introdusă în priză.

- Introduceți accesoriul blender (1) în blocul motor (2) și rotiți-l până la capăt.
- Introduceți fișa în priză. Blenderul este gata pentru utilizare.
- Introduceți accesoriul blender (1) în vasul cu alimente pe care doriți să le mărunțiți/ mixați, pentru aceasta puteți folosi paharul de măsură (8).
- Apăsați și mențineți apăsat butonul pornire (3), rotind mânerul reglului (5) selectați viteza necesară de rotire a accesoriului sau apăsați și mențineți apăsat butonul regimului de rotire a accesoriului la turații maxime «TURBO» (4).

Remarcă: Alimentele se vor introduce în recipient până la pornirea aparatului.

Înainte de a începe procesul de mărunțire/ mixare se recomandă să curățați fructele de coajă, să înlăturați părțile necomestibile – de exemplu sâmburii – și să tăiați fructele în cubulețe cu o mărime de circa 2x2 cm.

- După utilizarea aparaturii scoateți fișa din priză și scoateți accesoriul (1).

Atenție!

- **Nu scoateți accesoriul (1) dacă aparatul este pus în funcțiune.**
- **Pentru a nu deteriora lamele nu procesați alimente prea tari așa ca crupele, orezul, cafeaua, alimentele congelate.**
- **Durata continuă de funcționare a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut**

ROMÂNĂ/ Moldovenească

cu o pauză ulterioară de cel puțin două minute.

UTILIZAREA ACCESORIILOR BĂTĂTOARE

Folosiți accesoriile bătătoare (7) numai pentru baterea cremei, prepararea aluatului de biscuiți sau pentru mixarea deserturilor pregătite.

AVERTIZARE: Înainte de asamblarea aparatului asigurați-vă că fișa cablului de alimentare nu este introdusă în priza electrică.

- Introduceți reductorul accesoriilor bătătoare (6) în blocul motor (2), rotiți reductorul (6) până la capăt.
- Introduceți accesoriile bătătoare (7) în reductor (6).
- Introduceți fișa de alimentare în priza electrică.
- Inserați accesoriile bătătoare (7) în vasul cu alimente.
- Apăsăți și mențineți apăsat butonul pornire (3), rotind mânerul reglului (5) selectați viteza necesară de rotire a accesoriilor bătătoare sau apăsați și mențineți apăsat butonul regimului de rotire a accesoriilor bătătoare la turații maxime «TURBO» (4).
- După utilizarea aparatului scoateți fișa din priza electrică, scoateți accesoriile bătătoare (7) din reductor (6), scoateți reductorul (6) de pe blocul motor (2).

Atenție!

- **Nu folosiți accesoriile bătătoare (7) pentru frământarea aluatului vârtos.**
- **Alimentele se vor introduce în recipient până la pornirea aparatului.**
- **Durata de funcționare continuă nu trebuie să depășească 1 minut cu o pauză ulterioară de cel puțin două minute.**

UTILIZAREA CUȚITELOR PENTRU MĂRUNȚIRE

Cuțitele pentru mărunțire (11, 12) sunt folosite pentru mărunțirea cărnii, cașcavalului, cepei, ierburilor aromatice, usturoiului, morcovului, nucilor, migdalelor și fructelor.

Atenție! Nu mărunțiți alimente prea dure ca nucșoara, boabele de cafea și cerealele.

Înainte de a începe mărunțirea:

- Tăiați carnea, cașcavalul, ceapa, usturoiul, morcovul în bucăți uniforme.
- Înlăturați cotoarele de pe ierburi, curățați nucile de coajă.
- Înlăturați oasele, vinele și cartilajul din carne.
- Pentru a obține rezultate maxime utilizați datele indicate în tabel.

Aveți grijă: cuțitele sunt foarte ascuțite! Întotdeauna manipulați cuțitul de coada superioară de plastic.

- Instalați arborele motor (10) pe axa bolului (9).
- Instalați cuțitul inferior (11) pe arborele motor (10) îndepărtând în prealabil carcasa de protecție de pe acesta.
- Pentru un proces de mărunțire a alimentelor mai eficient se recomandă să folosiți cuțitul superior (12).
- Scoateți de pe cuțit (12) carcasa de protecție și instalați-o de asupra cuțitului inferior (11).
- Menținând partea superioară a arborelui motor (10), rotiți cuțitul superior (12) în sensul acelor de ceasornic până la capăt.
- Introduceți alimentele destinate procesării în bol (9).
- Instalați capacul (15) pe bol (9).
- Apăsăți pe butoanele fixatoare (18) ale capacului-reductor (16), instalați capacul-reductor (16) pe capac (15), eliberați butoanele de fixare (18), asigurați-vă că fixatoarele (17) s-au fixat sigur pe bol (9).
- Introduceți blocul motor (2) în capacul-reductor (16), rotiți blocul motor (2) în sensul acelor de ceasornic până la clicul fixatorului (19).
- Apăsăți și mențineți apăsat butonul pornire (3), rotind mânerul reglului (5) selectați viteza necesară de rotire a cuțitelor pentru mărunțire sau apăsați și mențineți apăsat butonul regimului de rotire a cuțitelor pentru mărunțire la turații maxime «TURBO» (4).
- În timpul funcționării mențineți cu o mână blocul motor (2), iar cu alta mențineți bolul (9) de mâner.
- După utilizarea aparatului scoateți fișa din priza electrică.

- Pentru a scoate blocul motor (2) apăsați pe butonul fixatorului (19) și rotiți blocul motor (2) în sens contrar acelor de ceasornic.
- Scoateți capacul-reductor (16) apăsând pe butoanele de fixare (18).

Remarcă: Fără a scoate blocul motor (2), nu veți putea scoate capacul-reductor (16).

- Scoateți capacul (15).
- Scoateți cu mare atenție cuțitele (11, 12) din bol (9), apucând de partea superioară a arborelui motor (10).
- Scoateți alimentele mărunțite din bol (9).
- Toate accesoriile care au fost folosite pentru procesarea alimentelor trebuie curățate, spălate și uscate imediat după utilizare.

Atenție! Respectați cu strictețe ordinea acțiunilor descrise.

Durata de funcționare continuă în timpul procesării alimentelor nu trebuie să depășească 30 de secunde cu o pauză ulterioară de cel puțin două minute.

FOLOSIREA CUȚITELOR CIRCULARE

- Instalați arborele motor (10) pe axul bolului (9).
- Instalați pe axul bolului (10) accesoriul «răzătoare pentru clătite de cartofi» (13) sau cuțitul circular «răzătoare/tocătoare» (14).
- Instalați capacul (15) pe bol (9).
- Apăsați pe butoanele de fixare (18) ale capacului-reductor (16), instalați capacul-reductor (16) pe capac (15), eliberați butoanele de fixare (18), asigurați-vă că fixatoarele (17) s-au fixat sigur pe bol (9).
- Apăsați și mențineți apăsat butonul pornire (3), rotind mânerul reglajului (5) selecția viteza necesară de rotire a accesoriilor, sau apăsați și mențineți apăsat butonul regim de rotire a accesoriilor la turații maxime «TURBO» (4).
- Introduceți alimentele în orificiul de încărcare (20) al capacului-reductor (16) și apăsați-le ușor cu împingătorul (21 sau 22).

Atenție! – Folosiți în timpul utilizării doar împingătoarele (21, 22) care sunt furnizate împreună cu aparatul; nu folosiți alte obiecte, nu împingeți alimentele cu mâinile.

Remarcă: Pentru procesarea alimentelor de dimensiuni mici (diametru) instalați împingătorul (21) în orificiul de încărcare a capacului (20), iar pentru încărcarea alimentelor folosiți împingătorul mic (22).

- După utilizarea aparatului, scoateți fișa din priză electrică.
- Pentru a scoate blocul motor (2) apăsați butonul fixatorului (19) și rotiți blocul motor (2) în sens contrar acelor de ceasornic.
- Scoateți capacul-reductor (16) apăsând pe butoanele de fixare (18).

Remarcă: Fără a scoate blocul motor (2) nu veți putea scoate capacul-reductor (16).

- Scoateți capacul (15).
- Scoateți cu mare atenție cuțitele circulare (13 sau 14) din bol (9) apucând de partea superioară a arborelui motor (10).
- Scoateți alimentele procesate din bol (9).
- Toate accesoriile care au fost folosite pentru procesarea alimentelor trebuie curățate, spălate și uscate imediat după utilizare.

CURĂȚARE

ATENȚIE! Lamele tăietoare ale accesoriului blender (1), ale cuțitelor pentru mărunțire (11, 12) și cuțitelor circulare (13, 14) sunt foarte ascuțite și pot prezenta pericol. Manipulați cu grijă aceste accesorii!

- Deconectați aparatul de la rețea înainte de curățare.
- Scoateți toate accesoriile.
- Pentru curățarea blocului motor (2) și a reductoarelor (6,16) folosiți o cârpă ușor umezită.
- După procesarea alimentelor sărate sau acre este necesar să clătiți imediat accesoriile cu apă.
- La procesarea alimentelor cu proprietăți puternice de colorare (de exemplu morcovul sau sfecla) accesoriile și recipientele se pot colora, ștergeți accesoriile și recipientele cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal, după care spălați-le.
- Spălați accesoriile (1, 7, 11-14), recipientul (8), bolul (9), arborele motor (10), capacul (15), împingătoarele (21, 22) cu apă caldă și detergent neutru, clătiți și uscați.

ROMÂNĂ/ Moldovenească

ESTE INTERZISĂ INTRODUCEREA BLOCULUI MOTOR (2) ȘI A REDUCTOARELOR (6, 16) ÎN ORICE LICHIDE, PRECUM ȘI SPĂLAREA SUB JET DE APĂ SAU INTRODUCEREA LOR ÎN MAȘINA DE SPĂLAT VASE.

Exemple de preparare a alimentelor

Maioneză

Pentru prepararea maionezei folosiți accesoriul blender (1).

200-250 ml de ulei vegetal
1 ou (gălbenușul și albușul)

1 lingură de suc de lămâi sau oțet

Sare și piper după gust

Introduceți toate ingredientele în paharul de măsură (8) în ordinea indicată. Introduceți accesoriul blender (1) până la fundul recipientului. Porniți blenderul la viteza maximă de rotire apăsând și menținând apăsat butonul (3) «TURBO», așteptați până uleiul vegetal se va transforma în emulsie.

Apoi, fără a opri aparatul, schimbați lent poziția accesoriului blender (1) de jos în sus și invers până când nu veți obține o maioneză de consistența dorită.

Durata procesării alimentelor

Tip aliment	Greutate	Tip accesoriu	Timp aproximativ de procesare
Carne (fără straturi de grăsime)	400 g	Cuțit pentru mărunțire	10 sec.
Ceapă	500 g	Cuțit pentru mărunțire	6 sec.
Nuci	300 g	Cuțit pentru mărunțire	10 sec.
Fructe	700 g	Cuțit pentru mărunțire	10 sec.
Morcov	400 g	Cuțit pentru mărunțire Cuțit circular	10 sec.
Cartofi cruzi	400 g	Cuțit circular	10 sec.
Castraveți	800 g	Cuțit circular	10 sec.

PĂSTRARE

- Curățați aparatul înainte de depozitarea acestuia.
- Nu înfășurați blocul motor cu cablul de alimentare.
- Păstrați setul blender la un loc uscat, răcoros, inaccesibil pentru copii.

CONȚINUT PACHET

Bloc motor – 1 buc.
Accesoriu blender – 1 buc.
Reductor accesoriu bătătoare – 1 buc.
Accesoriu bătător – 2 buc.
Pahar de măsură – 1 buc.
Bol – 1 buc.
Cuțit pentru mărunțire – 2 buc.
Cuțit circular – 2 buc.
Capac bol – 1 buc.
Capac-reductor – 1 buc.
Împingător – 1 buc.
Împingător mic – 1 buc.

SPECIFICAȚII TEHNICE

Alimentare: 230 V ~ 50 Hz
Consum de putere: 700 W

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile aparatelor 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.

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 S FUNKCEMI KUCHYŇSKÉHO ROBOTY

VŠEOBECNÝ POPIS

1. Snímatelný mixovací nástavec
2. Motorová jednotka
3. Tlačítko maximální rychlosti TURBO
4. Vypínač
5. Volič rychlosti otáčení nástavců
6. Spojovací jednotka pro metly
7. Metly na šlehání/mixování tekutých surovin
8. Měrná nádoba
9. Mísa
10. Hnací hřídel
11. Dolní sekací nůž s ohraným krytem
12. Horní sekací nůž s ohraným krytem
13. Nástavec „Struhadlo na bramborák“
14. Kotoučový nůž „Struhadlo/kráječ“
15. Víko mísy
16. Spojovací víko
17. Zámky
18. Tlačítko zámku spojovacího víka
19. Tlačítko zámku motorové jednotky
20. Plnicí hrdlo na potraviny
21. Pěchovač
22. Malý pěchovač/měrná nádoba

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím přístroje si pečlivě přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

- Před prvním zapnutím přesvědčte se že napětí v síti odpovídá provoznímu napětí přístroje.
- Mixér Vám umožní pracovat rychle a efektivně, ale doba nepřetržité práce by neměla přesahovat 1 minutu při mixování a šlehání a 20-30 vteřin při sekání potravin v sekací míse. Mezi pracovními cykly udělejte přestávku minimálně dvě minuty.
- Horké suroviny nechte před sekáním, mixováním nebo nalitím do mísy vychladnout, maximální teplota je 80 °C.
- Nepoužívejte přístroj vně budovy.
- Nepoužívejte součástky a nástavce, které nejsou součástí tohoto balení.
- Používejte přístroj pouze k určeným účelům a přesně podle uživatelské příručky.
- 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 namontovány.
- Používejte přístroj vždy na rovném stabilním povrchu.
- Potraviny určené k mixování mixovacím nástavcem nebo sekání sekacími noži vkládejte do mísy před zapnutím přístroje.
- Nepřekračujte množství surovin ani hladinu tekutin při zaplňování mísy.
- Čepele mixovacího nástavce, sekacích a kotoučových nožů jsou velice ostré a mohou být nebezpečné. Zacházejte s těmito díly se zvýšenou opatrností!
- Pokud by se nože zablokovaly, nejprve odpojte přístroj od sítě a pak vyjměte obsah, který zablokování nožů způsobil.
- Vyndávejte potraviny a vylévejte tekutiny z mísy teprve po úplném zastavení otáčení nožů.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje. Dbejte na to, aby se do blízkosti otáčejících se nožů nedostaly vlasy nebo okraje oděvu.
- Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- 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 mokřýma 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 do vody ani 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.

- Dohlédněte na to, aby si s přístrojem nehrály děti.
 - Tento přístroj by neměly používat děti a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi. Ve výjimečných případech osoba, odpovídající za jejich bezpečí musí dát odpovídající pokyny k bezpečnému použití přístroje a poučit o nebezpečí vyplývajícím z nesprávného.
 - Mixér je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Zapojte síťovou vidlici do zásuvky. Mixér je připraven k použití.
 - Ponořte mixovací nástavec (1) do mísy se surovinami, které se chystáte drtit/míchat. Můžete k tomu použít měrnou nádobu (8).
 - Stiskněte a podržte vypínač (3), otáčením regulátoru (5) nastavte požadovanou rychlost otáčení nebo stiskněte a podržte tlačítko maximální rychlost TURBO (4).

Poznámka: Suroviny vždy vkládejte do mísy před zapnutím přístroje. Než začnete s drcením/mícháním, doporučujeme sundat s ovoce slupku, odstranit nejedlé části - například pecky – a nakrájet ovoce na kostky velikosti 2x2 cm.

- Po ukončení používání přístroje odpojte síťovou vidlici ze zásuvky a sundejte mixovací nástavec (1).

Upozornění!

- **Nikdy nesundávejte mixovací nástavec (1) se zapnutého mixéru.**
- **Aby nedošlo k poškození čepele, nepoužívejte mixér k drcení tvrdých surovin, jako jsou zrna, rýže, káva, zmražené potraviny.**
- **Nenechávejte přístroj nepřetržitě v provozu více než 1 minutu. Pak udělejte přestávku nejmíň dvě minuty.**

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- Před použitím přístroje umyjte mixovací nástavec (1), metly (7), odměrku(8), mísu(9), hnací hřídel (10), sekací nože(11, 12), kotoučové nože (13, 14), víko mísy (15) a pěchovače (21, 22) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a osušte.
- Motorovou jednotku (2), spojovací jednotku (6) a spojovací víko (16) utřete měkkým lehkým vlhkým hadříkem.

Upozornění! Neponožte motorovou jednotku (2), spojovací jednotku (6) spojovací víko (16), síťový kabel ani síťovou vidlici do vody nebo jakékoli jiné tekutiny. Nedávejte nástavce a nádoby do myčky nádobí.

Nastavení rychlosti otáčení nástavců

- Pro nastavení rychlosti otáčení nástavců stiskněte a podržte tlačítko (4) a otáčejte regulátor rychlosti (5).
- Pro zvýšení rychlosti otáčení nástavců otáčejte regulátor (5) proti směru hodinových ručiček, pro snížení rychlosti – ve směru hodinových ručiček.
- Pro volbu režimu nejvyšší rychlosti zmačkněte a podržte tlačítko (3) TURBO.

POUŽÍVÁNÍ MIXÉRU

Používejte mixovací nástavec (1) na drcení a míchání surovin a na přípravu Smoothie (Smoothie - míchaný nápoj z ovoce nebo ovocného protlaku c mlékem, jogurtem, drceným ledem nebo zmrzlinou (angl.).

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

- Nasad'te mixovací nástavec (1) na motorovou jednotku (2) a otočte ho k záračce.

POUŽÍVÁNÍ METEL

Používejte metly (7) jenom ke šlehání krému, piškotového těsta nebo na míchání hotových dezertů.

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

- Nasad'te spojovací jednotku (6) na motorovou jednotku (2) a otočte spojovací jednotku (6) k záračce.
- Vložte metly (7) do spojovací jednotky (6).
- Zapojte síťovou vidlici do zásuvky.
- Ponořte metly (7) do mísy se surovinami.
- Stiskněte a podržte vypínač (3), otáčením regulátoru (5) nastavte požadovanou rychlost otáčení nebo stiskněte a podržte tlačítko maximální rychlost TURBO (4).
- Po ukončení používání přístroje odpojte síťovou vidlici ze zásuvky, vyndejte metly (7) ze spojovací jednotky (6) a sundejte spojovací jednotku (6) s motorové jednotky (2).

Upozornění!

- **Nikdy nepoužívejte metly (7) k míchání tuhého těsta.**
- **Vkládejte suroviny do mísy před zapnutím přístroje.**
- **Nenechávejte přístroj nepřetržitě v provozu více než 1 minutu. Pak udělejte přestávku nejmíň dvě minuty.**

POUŽÍVÁNÍ SEKACÍCH NOŽŮ

Sekací nože (11, 12) se používají k sekání masa, sýra, cibule, aromatických bylin, česneku, mrkve, vlašských ořechů, mandlí a ovoce.

Upozornění! Nikdy nesekejte příliš tvrdé suroviny jako jsou muškátové ořechy, káva nebo jiná zrna.

Než začnete:

- Nakrájejte maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev na kousky stejné velikosti.
- Odstraňte stonky bylin a skořápky ořechů.
- Odstraňte kosti, šlachy a chrupavky z masa.
- Pro dosažení optimálních výsledků použijte údaje, uvedené v tabulce.

Bud'te opatrní: nože jsou velice ostré! Vždy držte nůž za umělohmotnou část.

- Nasad'te hnací hřídel (10) na osu mísy (9).
- Sundejte ochranný kryt s dolního nože (11) a nasad'te dolní nůž (11) na hnací hřídel (10).
- Pro lepší výsledky sekání surovin doporučujeme použít horní nůž (12).
- Sundejte ochranný kryt s nože (12) a nandejte ho na dolní nůž (11).
- Přidržte horní část hnací hřídele (10) a otočte horní nůž (12) ve směru hodinových ručiček k zarážce.
- Suroviny určené k zpracování vložte do mísy (9).
- Uzavřete mísu(9) víkem (15)
- Stiskněte tlačítko zámku(18) na spojovacím víku (16), nasad'te spojovací víko (16) na víko mísy (15), pusťte tlačítko zámku (18), přesvědčte se že zámky (17) pevně drží víko na mise (9).
- Vložte motorovou jednotku (2) do spojovacího víka (16), otočte motorovou jednotku (2) ve směru hodinových ručiček až se ozve klapnutí (19).
- Stiskněte a podržte vypínač (3), otáčením regulátoru (5) nastavte požadovanou rychlost otáčení nebo stiskněte a podržte tlačítko maximální rychlost TURBO (4).

- Při práci držte jednou rukou motorovou jednotku (2), druhou rukou držte mísu (9) za úchyt.
- Po ukončení používání přístroje odpojte síťovou vidlici ze zásuvky.
- Pro odpojení motorové jednotky (2) stiskněte tlačítko zámku (19) a otočte motorovou jednotku (2) proti směru hodinových ručiček.
- Sundejte spojovací víko (16) stisknutím tlačítka (18).

Poznámka: Dokud nesundáte motorovou jednotku (2), nemůžete sundat spojovací víko (16).

- Sundejte víko (15).
- Chyťte se horní části hnací hřídele (10) a se zvýšenou opatrností vyndejte z mísy (9) nože (11, 12)
- Vyndejte zpracované suroviny z mísy (9).
- Hned po ukončení práce s přístrojem je nutno očistit, umýt a osušit všechny součástky, které se používaly při zpracovávání surovin.

Upozornění! Přísně dodržujte popsanou posloupnost úkonů.

Při sekání potravin nenechávejte přístroj nepřetržitě v provozu více než 30 vteřin. Pak udělejte přestávku nejmíň dvě minuty

POUŽÍVÁNÍ KOTOUČOVÝCH NOŽŮ

- Nasad'te hnací hřídel (10) na osu mísy (9).
- Na hnací hřídel (10) nasad'te nástavec «struhadlo na bramborák» (13) nebo kotoučový nůž «struhadlo/kráječ» (14).
- Uzavřete mísu(9) víkem (15)
- Stiskněte tlačítko zámku (18) na spojovacím víku (16), nasad'te spojovací víko (16) na víko mísy (15), pusťte tlačítko zámku (18), přesvědčte se že zámky (17) pevně drží víko na mise (9).
- Stiskněte a podržte vypínač (3), otáčením regulátoru (5) nastavte požadovanou rychlost otáčení nebo stiskněte a podržte tlačítko maximální rychlost TURBO (4).
- Vkládejte potraviny do plnicího tubusu (20) na spojovacím víku (16) a jemně přitlačujte pýchovačem (21 nebo 22).

Upozornění! – Používejte pouze pýchovače (21, 22) které jsou součástí balení mixéru; nikdy nepoužívejte k zatlačení potravin jiné předměty a v žádném případě nezatlačujte potraviny rukama.

Poznámka: Pro zpracování malých kousků potravin vložte pýchovač (21) do tubusu (20)

ČESKÝ

a k protlačení potravin skrz tubus použijte malý pěchovač (22).

- Po ukončení používání přístroje odpojte síťovou vidlici ze zásuvky.
- Stiskněte tlačítko zámku (19), otočte motorovou jednotku (2) proti směru hodinových ručiček a sundejte motorovou jednotku.
- Sundejte spojovací víko (16) stisknutím tlačítka zámku (18).

Poznámka: Dokud nesundáte motorovou jednotku (2), nemůžete sundat spojovací víko (16).

- Sundejte víko (15).
- Chyťte se horní části hnací hřídele (10) a se zvýšenou opatrností vyndejte z mísy (9) kotoučové nože (13 nebo 14).
- Vyndejte zpracované suroviny z mísy (9).
- Hned po ukončení práce s přístrojem je nutno očistit, umýt a osušit všechny součástky, které se používaly při zpracování surovin.

ČIŠTĚNÍ

UPOZORNĚNÍ! Čepele mixovacího nástavce (1), sekacích nožů (11, 12) a kotoučových nožů (13, 14) jsou velmi ostré a mohou představovat nebezpečí. Při manipulaci s těmito nástavci buďte opatrní!

- Před čištěním odpojte přístroj od elektrické sítě.
- Sundejte všechny nástavce.
- K čištění motorové jednotky (2), spojovací jednotky (6) a spojovacího víka (16) použijte vlhký hadřík.
- Hned po zpracování slaných nebo kyselých surovin je třeba opláchnout nástavce vodou.

Doba zpracování potravin

Druh potravin	Váha	Nástavec	Přibližná doba zpracování
Maso (bez tuku)	400 g	Sekací nůž	10 vteřin
Cibule	500 g	Sekací nůž	6 vteřin
Ořechy	300 g	Sekací nůž	10 vteřin
Ovoce	700 g	Sekací nůž	10 vteřin
Mrkev	400 g	Sekací nůž Kotoučový nůž	10 vteřin
Syrové brambory	400 g	Kotoučový nůž	10 vteřin
Okurky	800 g	Kotoučový nůž	10 vteřin

- Při zpracování silně barvicích surovin (například mrkve nebo červené řepy) se nástavce mohou obarvit. Utřete nástavce a mísy hadříkem namočeným v rostlinném oleji a pak je umyjte.
- Umyjte nástavce (1, 7, 11-14), měrnou nádobu (8), mísu (9), hnací hřídele (10), víko (15), pěchovače (21, 22) teplou vodou s neutrálním mycím prostředkem, opláchněte a osušte.

NIKDY NESMÍTE PONOŘIT MOTOROVOU JEDNOTKU (2), SPOJOVACÍ JEDNOTKU (6) A SPOJOVACÍ VÍKO (16) DO JAKÉKOLI TEKUTINY, MÝT JE POD PROUDEM VODY NEBO DÁVAT DO MÝČKY.

Příklady přípravy potravin

Majonéza

K přípravě majonézy se používá mixovací nástavec (1).

200-250 ml rostlinného oleje

1 vejce (žloutek a bílek)

1 lžice citrónové šťávy nebo octa

Sůl a pepř dle chuti

Vložte všechny suroviny do měrné nádoby (8) v uvedeném pořadí. Ponořte mixovací nástavec (1) až do dna nádoby. Zapněte mixér na maximální rychlost otáčení stisknutím a podržením tlačítka (3) TURBO a počkejte až se z rostlinného oleje stane emulze.

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

SKLADOVÁNÍ

- Před tím než spotřebič uložíte na delší dobu, proveďte čištění přístroje.
- Nenavíjejte síťový kabel na motorovou jednotku.
- Ušchovávejte přístroj v suchem chladném místě mimo dosah dětí.

BALENÍ OBSAHUJE

Motorová jednotka – 1 kus
 Mixovací nástavec – 1 kus
 Spojovací jednotka pro metly – 1 kus
 Metla – 2 kusy
 Měrná nádoba – 1 kus
 Mísa – 1 kus
 Sekací nůž – 2 kusy
 Kotoučový nůž – 2 kusy
 Víko mísy – 1 kus
 Spojovací víko – 1 kus
 Pěchovač – 1 kus
 Pěchovač malý – 1 kus

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení : 230 V ~ 50 Hz
 Příkon: 700 W

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístrojů bez předchozího varování

Životnost přístroje – 3 roky.

Záruka

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



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapěťových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

БЛЕНДЕРНИЙ НАБІР З ФУНКЦІЄЮ КОМБАЙНА

ОПИС

1. Знімна блендерна насадка
2. Моторний блок
3. Кнопка включення максимальної швидкості «TURBO»
4. Кнопка включення
5. Регулювальник швидкості обертання насадок
6. Редуктор приводу віночків
7. Віночки для збивання/змішування рідких продуктів
8. Мірний стакан
9. Чаша
10. Приводний вал
11. Нижній ніж-подрібнювач із захисним кожухом
12. Верхній ніж-подрібнювач із захисним кожухом
13. Насадка «терка для драників»
14. Дисковий ніж «терка/шинкування»
15. Кришка чаші
16. Кришка-редуктор
17. Фіксатори
18. Кнопки фіксації кришки-редуктора
19. Кнопка фіксації моторного блоку
20. Горловина для завантаження продуктів
21. Штовхач
22. Малий штовхач/мірний стаканчик

ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

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

- 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 віночками, і не більше 20-30 секунд при подрібненні продуктів в чаші. Між робочими циклами робіть перерву не менше двох хвилин.
- При використанні насадки-блендера охолоджуйте гарячі продукти, максимальна

температура продуктів не повинна перевищувати 80° С.

- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте приладдя, що не входить в комплект постачання.
- Використовуйте даний прилад лише по його призначенню, як описано в керівництві.
- Перед першим застосуванням приладу ретельно промийте всі знімні деталі, які контактуватимуть з продуктами.
- Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся, що всі деталі встановлені правильно.
- Використовуйте прилад на рівній стійкій поверхні.
- Продукти для подрібнення блендерною насадкою або ножами-подрібнювачами поміщаються в чашу до включення приладу.
- Не переповнюйте чашу продуктами і стежте за рівнем налитих рідин.
- Різучі леза блендерної насадки, ножів-подрібнювачів і дискових ножів вельми гострі і можуть представляти небезпеку. Поводьтеся з даними насадками у крайню обережність!
- В разі скрути обертання ножів-подрібнювачів або дискових ножів відключите пристрій від мережі і акуратно видалите продукти, що заважають обертанню ножів.
- Витягуйте продукти і зливайте рідини з чаші лише після повної зупинки обертання ножів.
- Не торкайтеся частин пристрою, що обертаються. Не допускайте попадання волосся або країв одягу в зону обертання ножів блендерної насадки.
- 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 (таких як газова або електрична плита, духовка або шафа).
- Стежте, щоб мережевий шнур не торкався гострих кромки 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 до авторизованого (уповноваженого) сервісного центру.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом і спалаху не занурюйте корпус пристрою у воду або інші рідини. Якщо прилад впав у воду:
 - не торкайтеся води;
 - негайно від'єднайте прилад від мережі, і лише після цього його можна дістати з води;
 - звертайтеся в авторизований (уповноважений) сервісний центр для огляду або ремонту приладу.
- Не дозволяйте дітям використовувати пристрій в якості іграшки.
- Даний пристрій не призначений для використання дітьми і особами з обмеженими можливостями. У виняткових випадках особа, що відповідає за безпеку, повинна дати відповідні і зрозумілі інструкції про безпечне використання пристрою і ті небезпеки, які можуть виникати при його неправильному використанні.
- Блендерний набір призначений лише для домашнього використання.

ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ

- Перед використанням пристрою промийте блендерну насадку (1), віночки (7), мірний стакан (8), чашу (9), вал (10), ножі (11, 12), дискові терки/шинкування (13, 14), кришку чаші (15) і штовхачі (21, 22) теплою водою з нейтральним миючим засобом, сполосніть і висушите.
- Моторний блок (2), редуктор віночків (6) і кришку-редуктор (16) протріть м'якою, злегка вологою тканиною.

Увага! Не занурюйте моторний блок (2), редуктор віночків (6), кришку-редуктор (16), мережевий шнур і вилку мережевого шнура у воду або будь-які інші рідини. Не поміщайте насадки і ємкості в посудомийну машину.

Вибір швидкості обертання насадок

- Для вибору швидкості обертання насадок натискуйте і утримуйте кнопку (4) і повер-

тайте ручку (5) регулювальника швидкості обертання.

- Для збільшення швидкості обертання насадок повертайте ручку (5) проти годинникової стрілки, для зменшення – за годинниковою стрілкою.
- Для роботи в режимі максимальної швидкості натискуйте і утримуйте кнопку (3) «TURBO».

ВИКОРИСТАННЯ БЛЕНДЕРА

Використовуйте блендерну насадку (1) для подрібнення, змішування продуктів, а також для приготування смузі (Smoothie (англ.) - коктейль з фруктів або фруктового пюре з молоком, йогуртом, подрібненим льодом або морозивом).

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: перед збіркою приладу переконайтеся, що вилка мережевого шнура не вставлена в розетку.

- Вставте блендерну насадку (1) в моторний блок (2) і оберніть її до упору.
- Вставте мережеву вилку в розетку. Блендер готовий до використання.
- Занурите блендерну насадку (1) в ємність з продуктами, які ви хочете подрібнити/змішати, для цього можна використовувати мірний стакан (8).
- Натискуйте і утримуйте кнопку включення (3), поворотом ручки регулювальника (5) виберіть необхідну швидкість обертання насадки або натискуйте і утримуйте кнопку режиму обертання насадки на максимальних зворотах «TURBO» (4).

Примітка: Продукти поміщаються в ємність до включення приладу. Перед початком процесу подрібнення/змішування рекомендується очистити фрукти від шкірки, видалити неїстівні частини - наприклад, кісточки - і порізати фрукти кубиками розміром приблизно 2x2 см.

- Після завершення використання пристрою витягніть мережеву вилку з розетки і зніміть насадку (1).

Увага!

- **Забороняється знімати насадку (1) під час роботи блендера.**
- **Щоб не пошкодити леза, не переробляйте дуже тверді продукти, такі як крупи, рис, кава, заморожені продукти.**

УКРАЇНСЬКИЙ

- **Час безперервної роботи пристрою не повинен перевищувати 1 хвилини з подальшою перервою не менше двох хвилин.**

ВИКОРИСТАННЯ ВІНОЧКІВ

Використовуйте віночки (7) лише для збивання крему, приготування бісквітного тесту або перемішування готових десертів.

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

- Вставте редуктор віночків (6) в моторний блок (2), оберніть редуктор (6) до упору.
- Вставте віночки (7) в редуктор (6).
- Вставте мережеву вилку в електричну розетку.
- Опустите віночки (7) в посуд з продуктами.
- Натискуйте і утримуйте кнопку включення (3), поворотом ручки регулювальника (5) виберіть необхідну швидкість обертання віночків або натискуйте і утримуйте кнопку режиму обертання віночків на максимальних зворотах «TURBO» (4).
- Завершивши використання пристрою, витягніть мережеву вилку з електричної розетки, витягніть віночки (7) з редуктора (6), зніміть редуктор (6) з моторного блоку (2).

Увага!

- **Забороняється використовувати віночки (7) для замісу крутого тесту.**
- **Продукти поміщаються в ємність до включення приладу.**
- **Час безперервної роботи не повинен перевищувати 1 хвилини з подальшою перервою не менше двох хвилин.**

ВИКОРИСТАННЯ НОЖІВ-ПОДРІБНЮВАЧІВ

Ножі-подрібнювачі (11, 12) використовуються для подрібнення м'яса, сиру, лука, ароматичних трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю і фруктів.

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

Перед тим, як почати подрібнення:

- Нарізуйте м'ясо, сир, лук, часник, моркву шматочками приблизно однакової величини.

- Видалите в трав стебла, горіхи очистите від шкаралупи.
- Видалите кістки, жири і хрящі з м'яса.
- Для досягнення оптимальних результатів скористайтеся даними, приведеними в таблиці.

Будьте обережні: ножі дуже гострі! Завжди тримайте ножі за верхній пластмасовий хвостовик.

- Встановите приводний вал (10) на вісь чаші (9).
- Встановите нижній ніж (11) на приводний вал (10), заздалегідь знявши з нього захисний кожух.
- Для ефективнішого процесу подрібнення продуктів рекомендується використовувати верхній ніж (12).
- Зніміть з ножа (12) захисний кожух і встановите його поверх нижнього ножа (11).
- Притримуючи верхню частину приводного валу (10), оберніть верхній ніж (12) за годинниковою стрілкою до упору.
- Продукти, призначені для переробки, помістите в чашу (9).
- Встановите кришку (15) на чашу (9).
- Натискуйте на кнопки фіксації (18) кришки-редуктора (16), встановите кришку-редуктор (16) на кришку (15), відпустите кнопки фіксації (18), переконайтеся, що фіксатори (17) надійно зафіксувалися на чаші (9).
- Вставте моторний блок (2) в кришку-редуктор (16), оберніть моторний блок (2) за годинниковою стрілкою до клацання фіксатора (19).
- Натискуйте і утримуйте кнопку включення (3), поворотом ручки регулювальника (5) виберіть необхідну швидкість обертання ножів-подрібнювачів або натискуйте і утримуйте кнопку режиму обертання ножів-подрібнювачів на максимальних зворотах «TURBO» (4).
- Під час роботи однією рукою тримайте моторний блок (2), іншою притримуйте чашу (9) за ручку.
- Завершивши використання пристрою, витягніть мережеву вилку з електричної розетки.
- Для зняття моторного блоку (2) натискуйте на кнопку фіксатора (19) і оберніть моторний блок (2) проти годинникової стрілки.

- Зніміть кришку-редуктор (16), натискуючи на кнопки фіксації (18).

Примітка: Не знявши моторний блок (2), ви не зможете зняти кришку-редуктор (16).

- Зніміть кришку (15).
- Дотримуючись обережності, витягніть з чаші (9) ножі (11, 12), взявшись за верх приводного валу (10).
- Витягніть подрібнені продукти з чаші (9).
- Відразу ж після закінчення роботи слід очистити, промити і просушити всі деталі, які використовувалися під час переробки продуктів.

Увага! Строго дотримуйтеся описаної послідовності дій. Час безперервної роботи при подрібненні продуктів не повинен перевищувати 30 секунд з подальшою перервою не менше двох хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ДИСКОВИХ НОЖІВ

- Встановіть приводний вал (10) на вісь чаші (9).
- На приводний вал (10) встановіть насадку «терка для драників» (13) або дискового ножа «терка/шинкування» (14).
- Встановіть кришку (15) на чашу (9).
- Натискуючи на кнопки фіксації (18) кришки-редуктора (16), встановіть кришку-редуктор (16) на кришку (15), відпустіть кнопки фіксації (18), переконайтеся, що фіксатори (17) надійно зафіксувалися на чаші (9).
- Натисніть і утримуйте кнопку включення (3), поворотом ручки регулювальника (5) виберіть необхідну швидкість обертання насадок, або натисніть і утримуйте кнопку режиму обертання насадок на максимальних зворотах «TURBO» (4).
- Опускайте продукти в горловину (20) кришки-редуктора (16) і з незначним зусиллям натискуйте на них штовхачем (21 або 22).

Увага! Використовуйте під час роботи лише штовхачі (21, 22), які входять в комплект постачання; забороняється використовувати які-небудь інші предмети, у жодному випадку не проштовхуйте продукти руками.

Примітка: Для переробки продуктів невеликого розміру (діаметру) встановіть штовхач (21) в горловину кришки (20), а для пода-

чі продуктів використовуйте малий штовхач (22).

- Завершивши використання пристрою, витягніть мережеву вилку з електричної розетки.
- Для зняття моторного блоку (2) натисніть на кнопку фіксатора (19) і оберніть моторний блок (2) проти годинникової стрілки.
- Зніміть кришку-редуктор (16), натискуючи на кнопки фіксації (18).

Примітка: Не знявши моторний блок (2), ви не зможете зняти кришку-редуктор (16).

- Зніміть кришку (15).
- Дотримуючись обережності, витягніть з чаші (9) дискові ножі (13 або 14), взявшись за верх приводного валу (10).
- Витягніть перероблені продукти з чаші (9).
- Відразу ж після закінчення роботи слід очистити, промити і просушити всі деталі, які використовувалися під час переробки продуктів.

ЧИЩЕННЯ

УВАГА! Різучі леза блендерної насадки (1), ножів-подрібнювачів (11, 12) і дискових ножів (13, 14) дуже гострі і можуть представляти небезпеку. Поводьтеся з даними насадками укрій обережно!

- Перед чищенням пристрою відключіть його від електричної мережі.
- Зніміть всі насадки.
- Використовуйте для чищення моторного блоку (2) і редукторів (6, 16) злегка вологу тканину.
- Після обробки солоних або кислих продуктів необхідно відразу обполоснути насадки водою.
- При переробці продуктів з сильними фарбувальними властивостями (наприклад, моркви або буряка) насадки і ємкості можуть забарвитися, протріть насадки і ємкості тканиною, змоченою рослинною олією, після чого промийте.
- Промийте насадки (1, 7, 11-14), ємкість (8), чашу (9), приводний вал (10), кришку (15), штовхачі (21, 22) теплою водою з нейтральним миючим засобом, обполосніть і просушіть.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗАНУРЮВАТИ МОТОРНИЙ БЛОК (2) І РЕДУКТОРИ (6, 16) В БУДЬ-ЯКІ РІДИНИ, А ТАКОЖ ПРОМИВАТИ

УКРАЇНСЬКИЙ

ІХ ПІД СТРУМЕНЕМ ВОДИ АБО ПОМІЩАТИ В ПОСУДОМИЙНУ МАШИНУ.

Приклади приготування продуктів

Майонез

Для приготування майонезу використовується насадка-блендер (1).

200-250 мл рослинної олії

1 яйце (жовток і білок)

1 столова ложка лимонного соку або оцту

Сіль і перець за смаком

Помістіть всі інгредієнти в мірний стакан (8) у вказаному порядку.

Зануріть насадку-блендер (1) до дна ємкості. Включіть блендер на максимальну швидкість обертання, натискуючи і утримуючи кнопку (3) «TURBO», дійтеся перетворення рослинної олії на емульсію.

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

Тривалість переробки продуктів

Тип продукту	Вага	Тип насадки	Приблизний час готовності
М'ясо (без жирових прошарків)	400 г	Ніж-подрібнювач	10 сек.
Цибуля	500 г	Ніж-подрібнювач	6 сек.
Горіхи	300 г	Ніж-подрібнювач	10 сек.
Фрукти	700 г	Ніж-подрібнювач	10 сек.
Морква	400 г	Ніж-подрібнювач Дисковий ніж	10 сек.
Сира картопля	400 г	Дисковий ніж	10 сек.
Огірки	800 г	Дисковий ніж	10 сек.

ЗБЕРІГАННЯ

- Перед тим, як прибрати прилад на тривале зберігання, проведіть чищення пристрою.
- Не обмотуйте моторний блок мережевим шнуром.
- Зберігайте блендерний набір в сухому прохолодному місці, недоступному для дітей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАЧАННЯ

Моторний блок – 1 шт.
Насадка-блендер – 1 шт.
Редуктор віночків – 1 шт.
Віночок – 2 шт.
Мірний стакан – 1 шт.
Чаша – 1 шт.
Ніж-подрібнювач – 2 шт.
Дисковий ніж – 2 шт.
Кришка чаші – 1 шт.
Кришка-редуктор – 1 шт.
Штовхач – 1 шт.
Штовхач малий – 1 шт.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Електроживлення: 230 В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 700 Вт

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

Термін служби приладу - 3 роки.

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.

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 З ФУНКЦЫЙ КАМБАЙНА

АПИСАННЕ

1. Здымная блэндарная насадка
2. Маторны блок
3. Кнопка ўключэння максімальнай хуткасці «TURBO»
4. Кнопка ўключэння
5. Рэгулятар хуткасці кручэння насадак
6. Рэдуктар прывада венцаў
7. Венцы для ўзбівання/змешвання вадкіх прадуктаў
8. Мерная шклянка
9. Чара
10. Прывадны вал
11. Ніжні нож-здрабняльнік з ахоўным кажухом
12. Верхні нож-здрабняльнік з ахоўным кажухом
13. Насадка «тарка для дранікаў»
14. Дыскавы нож «тарка/шаткаванне»
15. Вечка чары
16. Вечка-рэдуктар
17. Фіксатары
18. Кнопкі фіксацыі вечка-рэдуктара
19. Кнопка фіксацыі маторнага блока
20. Гарлавіна для загрузкі прадуктаў
21. Штурхач
22. Малы штурхач/мерная шклянчачка

МЕРЫ БЯСПЕКИ

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

- Перш чым падлучыць прыбор да электрасеткі, правярце, ці адпавядае напруга, паказаная на прыборы, напрузе электрасеткі ў вашай хаце.
- Блэндарны набор дазваляе працаваць хутка і эфектыўна, але пры гэтым працягласць бесперапыннай працы не павінна перавышаць 1 хвіліны пры працы з насадкай-блэндарам і венцамі, і не больш за 20-30 секунд пры драбненні прадуктаў у чары. Паміж працоўнымі цыкламі рабіце перапынак не меней дзвюх хвілін.
- Пры выкарыстанні насадкі-блэндара астуджайце гарачыя прадукты, максімальная тэмпература прадуктаў не павінна перавышаць 80° С.

- Не выкарыстоўвайце прыбор па-за памяшканнямі.
- Не выкарыстоўвайце прылады, якія не ўваходзяць ў камплект пастаўкі.
- Выкарыстоўвайце дадзены прыбор толькі па яго прызначэнні, як апісана ў кіраўніцтве.
- 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.
- Выкарыстоўвайце прыбор на роўнай устойлівай паверхні.
- Прадукты для драбнення блэндарнай насадкай ці нажамі-здрабняльнікамі змяшчаюцца ў чару да ўключэння прыбора.
- Не перапаўняйце чару прадуктамі і сачыце за ўзроўнем налітых вадкасцяў.
- Рэжучыя лёзы блэндарнай насадкі, нажоў-здрабняльнікаў і дыскавых нажоў вельмі вострыя і могуць уяўляць небяспеку. Звяртайцеся з дадзенымі насадкамі вельмі асцярожна!
- У выпадку цяжкасці кручэння нажоў-здрабняльнікаў ці дыскавых нажоў адключыце прыладу ад сеткі і акуратна выдаліце прадукты, якія замінаюць кручэнню нажоў.
- Вымайце прадукты і злівайце вадкасці з чары толькі пасля поўнага прыпынку кручэння нажоў.
- Не дакранайцеся круцельных частак прылады. Не дапушчайце траплення валасоў ці краёў адзежы ў зону кручэння нажоў блэндарнай насадкі.
- 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 (такіх як газавая ці электрычная пліта, духавая шафа).
- Сачыце, каб сеткавы шнур не дакраняўся вострых беражкоў і гарачых паверхняў.
- Не цягніце за сеткавы шнур і не перакручвайце яго.
- Не бярэцеся за сеткавую вілку мокрымі рукамі.

БЕЛАРУСКІ

- Не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным сеткавым шнуром.
- Не спрабуйце самастойна рамантаваць прыбор. Пры ўзнікненні няспраўнасцяў звяртайцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр.
- У пазбяганне паразы электрычным токам і ўзгарання не апускайце корпус прылады ў ваду ці іншыя вадкасці. Калі прыбор зваліўся ў ваду:
 - не дакранайцеся вады;
 - неадкладна адлучыце прыбор ад сеткі, і толькі пасля гэтага яго можна дастаць з вады;
 - звярніцеся ў аўтарызаваны (упаўнаважаны) сэрвісны цэнтр для агляду ці рамонту прыбора.
- Не дазваляйце дзецям выкарыстоўваць прыладу ў якасці цацкі.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання дзецьмі і асобамі з абмежаванымі магчымасцямі. У вылучных выпадках асоба, якая адказвае за бяспеку, павінна даць адпаведныя і зразумелыя інструкцыі пра бяспечнае выкарыстанне прылады і тых небяспеках, якія могуць узнікаць пры яе няправільным выкарыстанні.
- Блэндарны набор прызначаны толькі для хатняга выкарыстання.

ПАДРЫХОТКА ДА ПРАЦЫ

- Перад выкарыстаннем прылады прамойце блэндарную насадку (1), венцы (7), мерную шклянку (8), чару (9), вал (10), нажы (11, 12), дыскавыя таркі/шаткаванні (13, 14), вечка чары (15) і штурхачы (21, 22) цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, спаласніце і высушыце.
- Маторны блок (2), рэдуктар венцаў (6) і вечка-рэдуктар (16) пратрыце мяккай, злёгка вільготнай тканінай.

Увага! Не апускайце маторны блок (2), рэдуктар венцаў (6), вечка-рэдуктар (16), сеткавы шнур і вілку сеткавага шнура ў ваду ці любыя іншыя вадкасці. Не змяшчайце насадкі і ёмістасці ў посудамыйную машыну.

Выбар хуткасці кручэння насадак

- Для выбару хуткасці кручэння насадак націсніце і ўтрымлівайце кнопку (4)

і паварочвайце ручку (5) рэгулятара хуткасці кручэння.

- Для павелічэння хуткасці кручэння насадак паварочвайце ручку (5) супраць гадзіннікавай стрэлкі, для памяншэння - па гадзіннікавай стрэлцы.
- Для працы ў рэжыме максімальнай хуткасці націсніце і ўтрымлівайце кнопку (3) «TURBO».

ВЫКАРЫСТАННЕ БЛЭНДАРА

Выкарыстоўвайце блэндарную насадку (1) для драбнення, змешвання прадуктаў, а таксама для прыгатавання смусці (Smoothie (ангел.) - катэйль з садавіны ці фруктовага пюрэ з малаком, ёгуртам, здробненым лёдам ці марожаным).

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

- Устаўце блэндарную насадку (1) у маторны блок (2) і павярніце яе да ўпора.
- Устаўце сеткавую вілку ў разетку. Блэндар гатовы да выкарыстання.
- Пагрузіце блэндарную насадку (1) у ёмістасць з прадуктамі, якія вы жадаеце здрабніць/перамяшаць, для гэтага можна выкарыстоўваць мерную шклянку (8).
- Націсніце і ўтрымлівайце кнопку ўключэння (3), завароткам ручкі рэгулятара (5) абярыце неабходную хуткасць кручэння насадкі ці націсніце і ўтрымлівайце кнопку рэжыму кручэння насадкі на максімальных зваротах «TURBO» (4).

Нататка: Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора.

Перад пачаткам працэсу драбнення/змешвання рэкамендуецца ачысціць садавіну ад лупіны, выдаліць неядомыя часткі - напрыклад, костачкі - і парэзаць садавіну кубікамі памерам прыблізна 2x2 см.

- Пасля завяршэння выкарыстання прылады выміце сеткавую вілку з разеткі і зніміце насадку (1).

Увага!

- **Забараняецца здымаць насадку (1) падчас працы блэндара.**
- **Каб не пашкодзіць лёзы, не перапрацоўвайце занадта цвёрдыя прадукты, такія як крупы, рыс, каву, замарожаныя прадукты.**

- **Час бесперапыннай працы прылады не павінен перавышаць 1 хвіліны з наступным перапынкам не меней дзвюх хвілін.**

ВЫКАРЫСТАННЕ ВЕНЦАЎ

Выкарыстоўвайце венцы (7) толькі для ўзбівання крэму, прыгатавання бісквітнага цеста ці перамешвання гатовых дэсертаў.

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

- Устаўце рэдуктар венцаў (6) у маторны блок (2), павярніце рэдуктар (6) да ўпора.
- Устаўце венцы (7) у рэдуктар (6).
- Устаўце сеткавую вілку ў электрычную разетку.
- Апусціце венцы (7) у посуд з прадуктамі.
- Націсніце і ўтрымлівайце кнопку ўключэння (3), завароткам ручкі рэгулятара (5) абярыце неабходную хуткасць кручэння венцаў ці націсніце і ўтрымлівайце кнопку рэжыму кручэння венцаў на максімальных зваротах «TURBO» (4).
- Завяршыўшы выкарыстанне прылады, выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі, выміце венцы (7) з рэдуктара (6), зніміце рэдуктар (6) з маторнага блока (2).

Увага!

- **Забараняецца выкарыстоўваць венцы (7) для замешвання стромкага цеста.**
- **Прадукты змяшчаюцца ў ёмістасць да ўключэння прыбора.**
- **Час бесперапыннай працы не павінен перавышаць 1 хвіліны з наступным перапынкам не меней дзвюх хвілін.**

ВЫКАРЫСТАННЕ НАЖОЎ-ЗДРАБНЯЛЬНІКАЎ

Нажы-здрабняльнікі (11, 12) выкарыстоўваюцца для драбнення мяса, сыра, лука, араматычнай травы, часныку, морквы, грэцкіх арэхаў, міндаля і садавіны.

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

Перад тым, як пачаць драбненне:

- Нарэжце мяса, сыр, лук, часнык, моркву кавалачкамі прыкладна аднолькавай велічыні.

- Выдаліце ў травы сцеблы, арэхі ачысціце ад шкарлупіны.
- Выдаліце косткі, жылы і храсткі з мяса.
- Для дасягнення аптымальных вынікаў скарытайцеся дадзенымі, прыведзенымі ў табліцы.

Будзьце асцярожныя: нажы вельмі вострыя! Заўсёды трымайце нажы за верхні пластмасавы хваставік.

- Усталюйце прывадны вал (10) на вось чары (9).
- Усталюйце ніжні нож (11) на прывадны вал (10), папярэдне зняўшы з яго ахоўны кажух.
- Для больш эфектыўнага працэсу драбнення прадуктаў рэкамендуецца выкарыстоўваць верхні нож (12).
- Зніміце з нажа (12) ахоўны кажух і ўсталюйце яго па-над ніжнім нажом (11).
- Прытрымваючы верхнюю частку прываднага вала (10), павярніце верхні нож (12) па гадзіннікавай стрэлцы да ўпора.
- Прадукты, прызначаныя для перапрацоўкі, змясціце ў чару (9).
- Усталюйце вечка (15) на чару (9).
- Націсніце на кнопкі фіксацыі (18) вечка-рэдуктара (16), усталюйце вечка-рэдуктар (16) на вечка (15), адпусціце кнопку фіксацыі (18), пераканайцеся, што фіксатары (17) надзейна зафіксаваліся на чары (9).
- Устаўце маторны блок (2) у вечка-рэдуктар (16), павярніце маторны блок (2) па гадзіннікавай стрэлцы да пстрычкі фіксатара (19).
- Націсніце і ўтрымлівайце кнопку ўключэння (3), завароткам ручкі рэгулятара (5) абярыце неабходную хуткасць кручэння нажоў-здрабняльнікаў ці націсніце і ўтрымлівайце кнопку рэжыму кручэння нажоў-здрабняльнікаў на максімальных зваротах «TURBO» (4).
- Падчас працы адной рукой трымайце маторны блок (2), іншай прытрымвайце чару (9) за ручку.
- Завяршыўшы выкарыстанне прылады, выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі.
- Для здымання маторнага блока (2) націсніце на кнопку фіксатара (19) і павярніце маторны блок (2) супраць гадзіннікавай стрэлкі.

БЕЛАРУСКІ

- Зніміце вечка-рэдуктар (16), націснуўшы на кнопкі фіксацыі (18).

Нататка: Не зняўшы маторны блок (2), вы не зможаце зняць вечка-рэдуктар (16).

- Зніміце вечка (15).
- Асцярожна выміце з чары (9) нажы (11, 12), узяўшыся за верх прываднага вала (10).
- Выміце здробнення прадукты з чары (9).
- Адразу ж пасля канчатка працы варта ачысціць, прамыць і прасушыць усе дэталі, якія выкарыстоўваліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

Увага! Строга прытрымвайцеся апісанай паслядоўнасці дзеянняў.

Час бесперапыннай працы пры драбненні прадуктаў не павінен перавышаць 30 секунд з наступным перапынкам не меней дзвюх хвілін.

ВЫКАРЫСТАННЕ ДЫСКАВЫХ НАЖОЎ

- Усталюйце прывадны вал (10) на вось чары (9).
- На прывадны вал (10) усталюйце насадку «тарка для драйкаў» (13) ці дыскавы нож «тарка/шаткаванне» (14).
- Усталюйце вечка (15) на чару (9).
- Націсніце на кнопкі фіксацыі (18) вечка-рэдуктара (16), усталюйце вечка-рэдуктар (16) на вечка (15), адпусціце кнопкі фіксацыі (18), пераканайцеся, што фіксатары (17) надзейна зафіксаваліся на чары (9).
- Націсніце і ўтрымлівайце кнопку ўключэння (3), завароткам ручкі рэгулятара (5) абярыце неабходную хуткасць кручэння насадак, або націсніце і ўтрымлівайце кнопку рэжыму кручэння насадак на максімальных зваротах «TURBO» (4).
- Апускайце прадукты ў гарлавіну (20) вечкі-рэдуктара (16) і з невялікім высілкам націскайце на іх штурхачом (21 ці 22).

Увага! - Выкарыстоўвайце падчас працы толькі штурхачы (21, 22), якія ўваходзяць у камплект пастаўкі; забараняецца выкарыстоўваць якія-небудзь іншыя прадметы, ні ў якім разе не прапіхвайце прадукты рукамі.

Нататка: Для перапрацоўкі прадуктаў невялікага памеру (дыяметра) усталюйце штурхач (21) у гарлавіну вечка (20), а для падачы прадуктаў выкарыстоўвайце малы штурхач (22).

- Завяршыўшы выкарыстанне прылады, выміце сеткавую вілку з электрычнай разеткі.

- Для здымання маторнага блока (2) націсніце на кнопку фіксатара (19) і павярніце маторны блок (2) супраць гадзіннікавай стрэлкі.
- Зніміце вечка-рэдуктар (16), націснуўшы на кнопкі фіксацыі (18).

Нататка: Не зняўшы маторны блок (2), вы не зможаце зняць вечка-рэдуктар (16).

- Зніміце вечка (15).
- Выконваючы асцярожнасць, выміце з чары (9) дыскавыя нажы (13 ці 14), узяўшыся за верх прываднага вала (10).
- Выміце перапрацаваныя прадукты з чары (9).
- Адразу ж пасля канчатка працы варта ачысціць, прамыць і прасушыць усе дэталі, якія выкарыстоўваліся падчас перапрацоўкі прадуктаў.

ЧЫСТКА

ЎВАГА! Рэжучыя лёзы блэндарнай насадкі (1), нажоў-здрабняльнікаў (11, 12) і дыскавых нажоў (13, 14) вельмі вострыя і могуць уяўляць небяспеку. Звяртайцеся з дадзенымі насадкамі вельмі асцярожна!

- Перад чысткай прылады адключыце яго ад электрычнай сеткі.
- Зніміце ўсе насадкі.
- Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (2) і рэдуктараў (6, 16) злёгка вільготную тканіну.
- Пасля апрацоўкі салёных ці кіслых прадуктаў неабходна адразу апаласнуць насадкі вадой.
- Пры перапрацоўцы прадуктаў з моцнымі уласцівасцямі (напрыклад, морквы ці буракі), якія фарбуюць насадкі і ёмістасці, могуць афарбавацца, пратрыце насадкі і ёмістасці тканінай, змочанай алеем, пасля чаго прамыйце.
- Прамыйце насадкі (1, 7, 11-14), ёмістасць (8), чару (9), прывадны вал (10), вечка (15), штурхачы (21, 22) цёплай вадой з нейтральным мыльным сродкам, апаласніце і прасушыце.

ЗАБАРАНЯЕЦЦА АПУСКАЦЬ МАТОРНЫ БЛОК (2) І РЕДУКАРЫ (6, 16) У ЛЮБЫЯ ВАДКАСЦІ, А ТАКСАМА ПРАМЫВАЦЬ

IX ПАД БРУЎЙ ВАДЫ ЦІ ЗМЯШЧАЦЬ У ПОСУДАМЫЙНУЮ МАШЫНУ.

Прыклады прыгатавання прадуктаў

Маянэз

Для прыгатавання маянэза выкарыстоўваецца насадка-блендар (1).

200-250 мл алею

1 яйка (жаўток і бялок)

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

Змясціце ўсе інгрэдыенты ў мерную шклянку (8) у паказаным парадку. Пагрузіце насадку-блендар (1) да дна ёмістасці. Уключыце блендар на максімальную хуткасць кручэння, націснуўшы і ўтрымліваючы кнопку (3) «TURBO», дачакайцеся ператварэння алею ў эмульсію.

Затым, не выключаючы прылады, павольна перасоўвайце насадку-блендар (1) угару і ўніз датуль, пакуль не атрымаеце маянэз патрабаванай кансістэнцыі.

Працягласць перапрацоўкі прадуктаў

Тып прадукта	Вага	Тып насадкі	Прыкладны час гатоўнасці
Мяса (без тлушчавых праслояк)	400 г	Нож-здрабняльнік	10 сек.
Лук	500 г	Нож-здрабняльнік	6 сек.
Арэхі	300 г	Нож-здрабняльнік	10 сек.
Садавіна	700 г	Нож-здрабняльнік	10 сек.
Морква	400 г	Нож-здрабняльнік Дыскавы нож	10 сек.
Сырая бульба	400 г	Дыскавы нож	10 сек.
Агуркі	800 г	Дыскавы нож	10 сек.

ЗАХОЎАННЕ

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

КАМПЛЕКТ ПАСТАЎКІ

Маторны блок - 1 шт.
Насадка-блендар - 1 шт.
Рэдуктар венцаў - 1 шт.
Венца - 2 шт.
Мерная шклянка - 1 шт.
Чара - 1 шт.
Нож-здрабняльнік - 2 шт.
Дыскавы нож - 2 шт.
Вечка чары - 1 шт.
Вечка-рэдуктар - 1 шт.
Штурхач - 1 шт.
Штурхач малы - 1 шт.

ТЭХНІЧНЫЯ ХАРАКТАРЫСТЫКІ

Электрасілкаванне: 230 В ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 700 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 ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.

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



KOMBAYN FUNKSIYALI BLENDER TO'PLAMI

ASOSIY QISMLARI

1. Yechiladigina blender birikmasi
2. Motor bloki
3. Maksimal tezlikda ishlatish tugmasi «TURBO»
4. Ishlatish tugmasi
5. Birikmalari aylanish tezligini o'zgartirish murvati
6. Aylangichni harakatlantiruvchi reduktor
7. Suyuq masalliqni ko'pirtiruvchi/ aralastiruvchi aylangich
8. O'lchov bardog'i
9. Kosa
10. Harakatlantirish vali
11. Himoya g'ilofli pastki maydalash pichog'i
12. Himoya g'ilofli ustki maydalash pichog'i
13. «Drantiklar uchun qirg'ich» birikmasi
14. «Qirg'ich/to'g'ragich» gardishli pichoq
15. Kosa qopqog'i
16. Reduktor qopqoq
17. Mahkamlagich
18. Reduktor qopqoqni mahkamlash tugmasi
19. Motor blokini mahkamlash tugmasi
20. Oziq-ovqat solinadigan og'zi
21. Turtgich
22. Kichik turtgich/o'lchov bardog'i

XAVFSIZLIK QOIDALARI

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

- Jihozni elektr tarmog'iga ulashdan oldin jihozda ko'rsatilgan elektr quvvati uyingiz elektr tarmog'idagi quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring.
- Blender to'plami tez va samarali ishlash imkoniyatini beradi, lekin blender birikma va ko'pirtirgich ishlatilganda to'xtamasdan ishlaydigan vaqti 1 daqiqadan, kosada masalliq maydalanganda esa to'xtamaydigan vaqti 20-30 sekunddan oshmasligi kerak. Ishlatilganidan so'ng yana ishlatishdan oldin kamida ikki daqiqa to'xtatib turing.
- Blender birikmani ishlatishdan oldin qaynoq masalliq sovushini kutib turing,

masalliqning eng ko'p harorati 80° C darajadan oshmasligi kerak.

- Jihozni xonadan tashqarida ishlatmang.
- Jihoz bilan qo'shib berilmagan qismlarni ishlatmang.
- Jihozni faqat maqsadiga qarab, qo'llanmasida aytilgandek ishlatang.
- Birinchi marta ishlatishdan oldin masalliqqa tegadigan yechiladigan qismlarini yaxshilab yuving.
- Ishlatishdan oldin qismlarining hammasi to'g'ri qo'yilganini tekshirib ko'ring.
- Jihozni tekis, qimirlamaydigan joyga qo'yib ishlatang.
- Blender birikma yoki maydalash pichoqlari bilan maydalanadigan masalliq jihoz ishlatilishidan oldin kosaga solinadi.
- Kosani to'ldirib yubormang, quyulgan suyuqlik miqdoriga qarab turing.
- Blender birikma, maydalash pichoqlari, gardishli pichoqning tig'i juda o'tkir bo'lgani uchun xavfli bo'ladi. Birikmalarni juda ehtiyot bo'lib ushlang!
- Maydalash pichog'i yoki gardishli pichoq qiynalib aylansa jihozni elektrdan ajratang, pichoq aylanishiga xalqit berayotgan masalliqni ehtiyot bo'lib olib tashlang.
- Pichoqning aylanishi to'xtagandan keyingina masalliqni oling yoki suyuqlikni quyib oling.
- Jihozning aylanadigan qismlariga qo'l tekkizmang. Soch yoki kiyim chetini blender birikma pichog'i aylanadigan joyga tekkizmang.
- Ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.
- Tozalashdan oldin yoki ishlatmayotgan bo'lsangiz jihozni albatta elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni issiq yuzalar (gaz yoki elektr plita, qizitish shkafi) oldida ishlatmang.
- Elektr shnuri o'tkir burchaklarga, issiq yuzalarga tegmayotganiga qarab turing.
- Elektr shnurini tortmang, aylantirmang.
- Elektr shnurini xo'l qo'l bilan ushlamang.
- Elektr shnuri shikastlangan jihozni ishlatmang.
- Jihozni o'zingiz ta'mirlashga harakat qilmang. Biror joyi buzilgan bo'lsa vakolatli xizmat markaziga olib boring.

- Elektr toki urmasligi, yong'in chiqmasligi uchun jihoz korpusini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Agar jihoz suvga tushib ketgan bo'lsa:
 - suvga qo'lingizni tekkizmang;
 - tez jihozni elektrdan ajrating, shundan keyingina uni suvdan olsa bo'ladi;
 - tekshirish yoki ta'mirlatish uchun vakolatli xizmat markaziga olib boring.
- Bolalar jihozni o'yinchoq qilib o'ynashlariga ruxsat bermang.
- Jihoz bolalar bilan imkoniyati cheklangan insonlarning ishlatishiga mo'ljallanmagan. Juda zarur bo'lganda ularning xavfsizligi uchun javob beradigan shaxs jihozni xavfsiz ishlatish qoidalarini to'liq va tushunarli qilib o'rgatishi va uni noto'g'ri ishlatganda qanday xavf bo'lishi mumkinligini yaxshilab tushuntirishi kerak.
- Blender to'plami faqat uyda ishlatishga mo'ljallangan.

ISHLATISHGA TAYYORLASH

- Ishlatishdan oldin blender birikmasi (1), aylangich (7), o'lchov bardog'i (8), kosasi (9), vali (10), pichoqlari (11, 12), gardishli qirg'ich/to'g'ragich (13, 14), kosa qopqog'i (15) va turtgichlarini (21, 22) mo'tadil yuvish vositasi solingan iliq suvda yuvib, chayib oling.
- Motor bloki (2), aylangich reduktori (6) va reduktor qopqog'ini (16) yumshoq, nam mato bilan arting.

Diqqat! Motor bloki (2), aylangich reduktori (6), reduktor qopqog'i (16), elektr shnuri va vilkasini suvga yoki boshqa suyuqlikka solmang. Birikmalarini, idishlarini idish yuvadigan mashinaga solmang.

Birikmalari aylanadigan tezlikni tanlash

- Birikmalari aylanadigan tezlikni tanlash uchun tugmani (4) bosib ushlab turing va aylanish tezligini o'zgartirish murvati dastagini (5) burang.
- Birikmalari aylanishini tezlashtirish uchun dastakni (5) soat miliga teskari burang, sekinlashtirish uchun esa soat mili tomonga burang.
- Eng tez holatida ishlatish uchun «TURBO» tugmasini (3) bosib ushlab turing.

BLENDERNI ISHLATISH

Blender birikmasini (1) masalliqni maydalash, aralashtirish uchun, shuningdek smussi (Smoothie (ingl.) – meva kokteyli yoki sut, yogurt qo'shilgan, maydalangan muz yoki muzqaymoq aralashtirilgan meva pyuresi tayyorlash uchun ishlatiladi.

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

- Blender birikmasini (1) motor blokiga (2) biriktirib oxirigacha burang.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang. Blender ishlatishga tayyor bo'ldi.
- Blender birikmasini (1) maydalanadigan/aralashtiriladigan masalliq solingan kosaga tushiring, buning uchun o'lchov bardog'ini (8) ishlatish mumkin.
- Ishlatish tugmasini (3) bosib ushlab turing, murvat dastagini (5) burab birikma aylanadigan tezlikni tanlang yoki birikmani eng tez aylantiradigan «TURBO» tugmasini (4) bosib ushlab turing.

Eslatma: Masalliqni idishiga jihozni ishlatishdan oldin solish kerak. Maydalash/aralashtirish boshlanishidan oldin mevalarning po'stini tozalash, yeyilmaydigan joyini, misol uchun, danagini, olib tashlash, mevalarni taxminan 2x2 sm o'lchamda to'rtburchak qilib to'g'rash tavsiya qilinadi.

- Ishlatilgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan ajratib oling, birikmasini (1) chiqarib olib qo'ying.

Diqqat!

- Blender ishlayotganda birikmasini chiqarib olish ta'qiqlanadi.
- Tig'ini shikastlantirmaslik uchun yorma, guruch, qahva, muzlagan mahsulot kabi juda qattiq masalliqni maydalamang.
- Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 1 daqiqadan oshmasligi kerak, shundan keyin yana ishlatishdan oldin kamida ikki daqiqa to'xtab turishi kerak.

AYLANGICHLARINI ISHLATISH

Aylangichlarini (7) faqat krem ko'pirtirish, biskvitli xamir qilish yoki tayyor shirinliklarni aralashtirishga ishlatiladi.

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

- Aylangich reduktorini (6) motor blokiga (2) birlashtiring, reduktorni (6) oxirigacha aylantiring.
- Aylangichlarni (7) reduktorga (6) kiriting.
- Elektr vilkasini rozetkaga ulang.
- Aylangichlarni (7) masalliq solingan idishga tushiring.
- Ishlatish tugmasini (3) bosib ushlab turing, murvat dastagini (5) burab aylangich aylanadigan tezlikni tanlang yoki aylangichni eng tez aylantiradigan «TURBO» tugmasini (4) bosib ushlab turing.
- Jihozni ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan ajratib oling, aylangichlarini (7) reduktordan (6) chiqaring, reduktorni (6) motor blokidan (2) oling.

Diqqat!

- **Aylangichlarni (7) qattiq xamir qorishga ishlatish ta'qiqlanadi.**
- **Masalliqni jihozni ishlatishdan oldin kosaga solish kerak.**
- **Jihoz to'xtamasdan ishlaydigan vaqt 1 daqiqadan oshmasligi kerak, shundan keyin yana ishlatishdan oldin kamida ikki daqiqa to'xtab turishi kerak.**

MAYDALASH PICHQOLARINI ISHLATISH

Maydalash pichoqlari (11, 12) go'sht, pishloq, piyoz, xushbo'y g'iyohlar, sarimsoq, sabzi, yong'och, bodom va mevalarni maydalashga ishlatiladi.

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

Maydalashdan oldin:

- Go'sht, pishloq, piyoz, sarimsoq, sabzini taxminan bir xil kattalikda to'g'rab oling.
- Ko'katlarning poyasini olib tashlang, yong'ochning po'chog'ini tozalang.
- Go'shtning suyagi, paylari, tog'ayini olib tashlang.
- Natija optimal bo'lishi uchun jadvalda ko'rsatilgan ma'lumotdan foydalaning.

Ehtiyot bo'ling: pichoqlar juda o'tkir! Pichoqni albatta yuqoridagi plastmassa tutqichidan ushlang.

- Harakatlantirish valini (10) kosadagi (9) o'qqa birlashtiring.
 - Himoya qiladigan g'ilofini olib pastki pichoqni (11) harakatlantirish valiga (10) birlashtiring.
 - Masalliqni maydalash samarali bo'lishi uchun ustki pichoqni (12) ishlatish tavsiya qilinadi.
 - G'ilofini olib pichoqni (12) pastki pichoq (11) pichoq ustiga qo'ying.
 - Harakatlantirish valining (10) ustidan ushlab ustki pichoqni (12) soat mili tomonga oxirigacha burang.
 - O'tkaziladigan masalliqni kosaga (9) soling.
 - Qopqoq (15) bilan kosani (9) yoping.
 - Qopqoq reduktorni (16) mahkamlaydigan tugmani (18) bosib, qopqoq reduktorni (16) qopqoqqa (15) qo'ying, mahkamlash tugmasini (18) qo'yib yuboring, mahkamlaydichlar (17) kosaga (9) mahkam birlashtirish kerak.
 - Motor blokini (2) reduktor qopqoqqa (16) kiriting, mahkamlaydichdan (19) shiqillagan ovoz eshitilguncha motor blokini (2) soat mili tomonga burang.
 - Ishlatish tugmasini (3) bosib ushlab turing, murvat dastagini (5) burab maydalash pichog'i aylanadigan tezlikni tanlang yoki maydalash pichog'ini eng tez aylantiradigan «TURBO» tugmasini (4) bosib ushlab turing.
 - Ishlayotganida bir qo'l bilan motor blokini (2) ikkinchi qo'l bilan esa kosa (9) dastagini ushlab turing.
 - Ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.
 - Motor blokini (2) olish uchun mahkamlaydich tugmasini (19) bosib va motor blokini (2) soat miliga teskari burang.
 - Mahkamlaydich tugmasini (18) bosib reduktor qopqoqni (16) oching.
- Eslatma: Motor blokini (2) olmasdan reduktor qopqoqni (16) olmasiz**
- Qopqoqni (15) oling.

- Ehtiyot bo'lib, harakatlantirish valining ustidan (10) ushlab, kosadan (9) pichoqlarni (11, 12) oling.
- Kosadan (9) maydalangan masalliqni oling.
- Ishlatib bo'lish bilan jihozning masalliq o'tkazganda ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib olish kerak.

Diqqat! Aytilgan ishlatish ketma-ketligiga qat'iy amal qiling.

Masalliq maydalanganda jihozning ishlash vaqti 30 sekunddan oshmasligi, shundan keyin kamida 2 daqiqa to'xtab turishi kerak.

GARDISHLI PICHQNI ISHLATISH

- Harakatlantirish valini (10) kosa (9) o'qiga biriktiring.
- Harakatlantirish valiga (10) «dranklar uchun qirg'ich» birikmasini (13) yoki «qirg'ich/to'g'ragich» gardishli pichoqni (14) biriktiring.
- Qopqoqni (15) kosaga (9) qo'ying.
- Qopqoq reduktorni (16) mahkamlaydigan tugmani (18) bosib, qopqoq reduktorni (16) qopqoqqa (15) qo'ying, mahkamlash tugmasini (18) qo'yib yuboring, mahkamlagichlar (17) kosaga (9) mahkam birikkan bo'lishi kerak.
- Ishlatish tugmasini (3) bosib ushlab turing, murvat dastagini (5) burab birikma aylanadigan tezlikni tanlang yoki birikmani eng tez aylantiradigan «TURBO» tugmasini (4) bosib ushlab turing.
- Masalliqni qopqoq reduktor (16) og'ziga (20) soling va bir oz turtgich (21 yoki 22) bilan turing.

Diqqat! – Ishlayotgan vaqtida faqat jihoz bilan qo'shib beriladigan turtgichlarni (21, 22) ishlatib; boshqa buyumlarni ishlatish ta'qiqlanadi, hech qachon masalliqni qo'lingiz bilan turtib kiritmang.

Eslatma: o'lchami (diametri) kichikroq mahsulotni maydalash uchun turtgichni (21) qopqoq (20) og'ziga biriktiring, mahsulotni turtib kiritish uchun esa kichik turtgichni (22) ishlatib.

- Jihozni ishlatib bo'lgandan keyin elektr vilkasini rozetkadan chiqarib oling.

- Motor blokini (2) chiqarish uchun mahkamlagich (19) tugmasini bosib motor blokini (2) soat miliga teskari burang.
- Mahkamlash tugmasini (18) bosib reduktor qopqoqni (16) ajratib oling.

Eslatma: Motor blokini (2) olmasdan reduktor qopqoqni (16) ololmaysiz.

- Qopqoqni (15) oling.
- Ehtiyot bo'lib, harakatlantirish valining (10) ustidan ushlab, kosadan (9) gardishli pichoqlarni (13 yoki 14) chiqarib oling.
- O'tkazilgan masalliqni kosadan (9) oling.
- Ishlatib bo'lish bilan jihozning masalliq o'tkazganda ishlatilgan qismlarining hammasini tozalab, yuvib, quritib olish kerak.

TOZALASH

DIQQAT! Blender birikmaning (1), maydalash pichoqlarining (11, 12) va gardishli pichoqlarining (13, 14) tig'i juda o'tkir, xavfli bo'ladi. Bu birikmalarni juda ehtiyot bo'lib ushlang!

- Tozalashdan oldin jihozni elektrdan ajratib qo'ying.
- Birikmalarining hammasini chiqarib oling.
- Motor bloki (2), reduktorlarini (6, 16) nam mato bilan tozalang.
- Tuzlangan yoki nordon masalliq maydalangandan keyin birikmalarini tez sovuq suvda yuvish kerak.
- Ranggi chiqadigan masalliq (misol uchun, sabzi yoki lavlagi) to'g'ralganda jihozning birikmalari bilan idishlari bo'yali qolishi mumkin, rangni ketkazish uchun birikmalari bilan idishlarini o'simlik yog'ida namlangan mato bilan artib, so'ng yuvib tashlang.
- Birikmalari (1, 7, 11-14), idishi (8), kosasi (9), harakatlantirish vali (10), qopqog'i (15), turtgichlarini (21, 22) mo'tadil yuvish vositasi qo'shilgan iliq suvda yuvib, so'ng chayib, quritib oling.

Motor bloki (2) bilan reduktorlarini (6, 16) har qanday suyuqlikka tushirish, oqib turgan suvda yuvish yoki idish yuvadigan mashinaga solish ta'qiqlanadi.

ЎЗБЕК

Mahsulot tayyorlanishiga misol

Mayonez

Mayonez tayyorlashga blender birikma (1) ishlatiladi.

200-250 ml o'simlik yog'i

1 tuxum (sarig'i va oqi)

1 osh qoshiq limon sharbati yoki sirka

Tuz bilan murch ta'bga qarab qo'shiladi.

Masalliqning hammasini o'lchov bardog'iga (8) soling. Blender birikmani (1) idish ostigacha tushiring. «TURBO» tugmasini (3) bosib ushlab blenderni eng tez aylanishga qo'ying, o'simlik yog'i emulsiyaga aylanishini kutib turing.

SHundan keyin, jihozni o'chirmasdan, mayonez quyugligi keraklacha bo'lguncha blender birikmani (1) sekin ko'tarib va tushirib turing.

Masalliqni o'tkazish vaqti

Masalliq turi	Og'irligi	Birikma turi	Taxminan tayyor bo'ladigan vaqti
Go'sht (yog' qatlami yo'q bo'lganda)	400 g	Maydalash pichog'i	10 sek.
Piyoz	500 g	Maydalash pichog'i	6 sek.
YOng'oq	300 g	Maydalash pichog'i	10 sek.
Meva	700 g	Maydalash pichog'i	10 sek.
Sabzi	400 g	Maydalash pichog'i Gardishli pichoq	10 sek.
Xom kartoshka	400 g	Gardishli pichoq	10 sek.
Bodring	800 g	Gardishli pichoq	10 sek.

SAQLASH

- Ko'p vaqt 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.
Aylangich reduktori – 1 dona.
Aylangich – 2 dona.
O'lchov bardog'i – 1 dona.
Kosa – 1 dona.
Maydalash pichog'i – 2 dona.
Gardishli pichoq – 2 dona.
Kosa qopqog'i – 1 dona.
Reduktor qopqog'i – 1 dona.
Turtgich – 1 dona.
Kichik turtgich – 1 dona.

TEXNIK XUSUSIYATLARI

Ishlaydigan elektr quvvati: 230 V ~ 50 Hz
Ishlatadigan quvvati: 700 W

Ishlab chiqaruvchi oldindan xabar bermay jihoz xususiyatlarini 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.

