


Наша техніка має високу якість, відмінний функціонал і прекрасний дизайн. Ми щиро сподіваємося, що ви отримаєте задоволення від її використання.

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Модель No.:	DEK-4500
Номинальна напруга:	220-240В
Номинальна частота:	50Гц
Номинальна потужність:	450Вт
Ізоляція	
Технічні параметри можуть змінюватися без попереднього повідомлення	

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

Будь ласка, прочитайте цю інструкцію уважно перед тим, як використовувати прилад, і збережіть для використання надалі.

- Перш ніж включити прилад в мережу, переконайтеся, що напруга, вказана на ньому, співпадає з напругою у вашій мережі.

- Не використовуйте прилад, якщо мережевий шнур, вилка або інші частини пошкоджені.

- Якщо мережевий шнур пошкоджений, або прилад пошкоджений в результаті падіння або інших факторів, будь ласка, не використовуйте його. В цьому випадку Вам слід подзвонити до найближчого сервісного центру або доставити прилад туди самостійно для попередження потенційної небезпеки.

- Завжди вимикайте прилад з мережі перед його збіркою, розбиранням або зміною будь-яких його частин, що не обслуговуються.

- Ніколи не занурюйте електромотор у воду або будь-яку іншу рідину, і не промивайте його під краном. Використовуйте тільки вологу тканину для протирання електромотора.

- Ніколи не залишайте прилад працювати без нагляду.

- Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці.

- Не дозволяйте дітям використовувати прилад без нагляду.

- Не перевищуйте кількість продуктів і час роботи, вказаний в таблиці.

- Уникайте контакту з лезами, особливо коли прилад працює – леза дуже гострі!

- Якщо леза застрягли, відключіть прилад перш ніж видалити предмети, що заважають.

- Цей прилад призначений тільки для роботи в домашніх умовах.

ОПИС ПРИЛАДУ



- A. Кнопка стандартної швидкості
- B. Кнопка високої швидкості
- C. Електродвигун
- D. Штанга блендера
- E. Секція з'єднання вінчика (з'єднувальний блок)
- F. Вінчик
- G. Отвір для рідких продуктів
- H. Різак-подрібнювач
- I. Чаша для змішування та подрібнення
- J. Основа для шинковок
- K. Стакан для збивання
- L. Фіксатор

ІНСТРУКЦІЯ

Перш ніж використовувати прилад вперше, ретельно очистіть частини, які будуть вступати в безпосередній контакт з їжею.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- Дайте гарячій їжі остигнути перш ніж нарізати її або класти в подрібнювач (макс. температура 80°C).
- Нарізайте великі шматки на шматочки розміром приблизно 2 см перед тим, як їх обробляти.
- Правильно зберіть прилад перед тим, як включати його в розетку.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

Ручний блендер

Ручний блендер призначений для:

- Замішування рідин, наприклад, молочних продуктів, фруктових соків, супів, змішаних напоїв, коктейлів тощо
- Змішування м'яких продуктів, таких як тісто для млинців або майонез.

Приготування продуктів-пюре, наприклад, для дітей.

- З'єднайте блендер з електромотором (до клацання) (мал.2)
- Занурьте лезо повністю в їжу (мал.3)
- Включіть прилад, натиснувши кнопку нормальної або підвищеної швидкості.
- Змішайте інгредієнти, поволі рухаючи приладом вниз, вгору і по колу (мал.4).



Мал.2



Мал.3



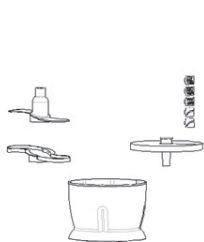
Мал.4

Різак-подрібнювач

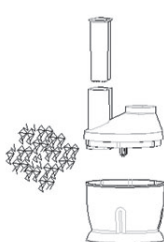
Різак призначений для розрізання таких продуктів як горіхи, м'ясо, гриби, твердий сир, варене яйце, часник, трави, сухий хліб тощо

Леза дуже гострі! Будьте обережні при поводженні з ріжучою частиною, особливо коли від'єднуєте її від чаші, коли очищаєте чашу і під час миття.

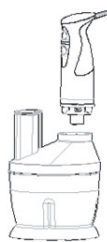
- Вставте лезо різачка в чашу подрібнювача (мал.5).
- Покладіть інгредієнти в чашу подрібнювача.
- Вставте сполучені елементи в чашу подрібнювача (мал.6)
- З'єднайте електромотор з чашею подрібнювача (до клацання) (мал.7).
- Включіть прилад, натиснувши кнопку нормальної або підвищеної швидкості.



Мал.5



Мал.6



Мал.7

ПРИМІТКА

- Якщо інгредієнти прилипили до стінок чаші, зніміть їх за допомогою рідини або за допомогою лопатки.
- Завжди давайте приладу остигнути після нарізання м'яса.
- М'яса повинно бути менше 1/3 від номінального об'єму.

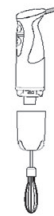
Вінчик

Вінчик призначений для збивання крему, яєчного білка, десертів тощо

- З'єднайте вінчик з коробкою (до клацання) (мал.8).
- З'єднайте вінчик з коробкою з електромотором (до клацання) (мал.9).
- Покладіть інгредієнти в чашу.



Мал.8



Мал.9

ПОРАДА

Використовуйте велику чашу для кращого результату.

Продовжуйте на підвищеній швидкості після приблизно 1-ої хвилини, натиснувши кнопку підвищеної швидкості.

Шинковки

- Приєднайте леза-шинковки до основи
- З'єднайте електромотор з чашею подрібнювача (до клацання)
- Встановіть кришку на чашу, натисніть кнопку стандартної або підвищеної швидкості.
- Продукти, які потрібно нарізати або шинкувати, покладіть у отвір.
- Будьте обережні та не опускайте пальці у отвір, для просування продуктів застосовуйте штовхач.
- Після закінчення, зніміть кришку та видаліть залишки продуктів.

ОЧИСТКА ТА МИТТЯ

- Від'єднайте прилад і розберіть його на частини, перш ніж мити.
- Помийте стакан, чашу, ріжучий ніж, впускний отвір і вінчик, не з'єднуючи прилад в посудомийній машині або в теплій воді з невеликою кількістю миючої рідини.
- Рекомендується від'єднати гумове кільце від чаші перед миттям.
- Ріжучий ніж і вінчик також можна мити, не від'єднуючи від електромотора, опустивши їх в теплу воду з розчищеною рідиною для миття посуду і включивши прилад попрацювати на деякий час.
- Витріть електромотор і стакан для вінчика

вологою тканиною.

УВАГА!

Не занурюйте електромотор, штангу блендера, стакан для вінчика, відділення для різачка і відділення електроножа у воду.

ПОРАДИ ПО ПРИГОТУВАННЮ

Кількість змішаної їжі та час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Фрукти і овочі	100-200 гр	60 сек
Дитяче харчування, супи і соуси	100-400 мл	60 сек
Рідке тісто	100-500 мл	60 сек
Шейки і змішані напої	100-1000 мл	60 сек

Кількість нарізаної їжі та час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Цибуля і яйця	100 гр	5X1 сек
М'ясо і риба	120 гр	5 сек
Зелень	20 гр	5X1 сек
Сири	50-100 гр	15 сек
Горіхи	100 гр	20 сек

Кількість збиваної їжі і час приготування:

Інгредієнти	Кількість	Час
Крем	100 гр	70-90 сек
Яєчні білки	4 яйця	120 сек

Кількість відрізуваної їжі і час приготування:

Інгредієнти	К-ть відрізувань	Час
Хліб	10	50 сек

НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ



Значення перекресленого сміттєвого бака на коліщатках:

- Не викидайте електричні прилади в загальні відходи.
- Усі електричні прилади, повинні бути здані, у пункти спеціального призначення.
- Якщо електроприлади утилізувати на звалища, небезпечні речовини можуть протекти в землю і в результаті потрапити в харчовий ланцюг, шкодячи вашому здоров'ю і благополуччю.

ДСТУ IEC 60335-2-14:2006 (IEC 60335-2-14:2002, IDT),
ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Строк служби (придатності) товару – 3 роки.


Позакінченні строку служби виробам необхідно звернутися до авторизованого сервісного центру для проведення профілактичного обслуговування виробу і визначення його придатності до подальшої експлуатації. Роботи з профілактичного обслуговування виробу і його діагностики виконуються авторизованими сервісними центрами на платній основі.

Виробник не рекомендує продовжувати експлуатацію виробу по закінченні строку служби без проведення його профілактичного обслуговування в авторизованому сервісному центрі, так як в цьому випадку виріб може становити небезпеку для життя, здоров'я або майна споживача.

Уповноважений представник виробника в Україні:
ТОВ «НАШ СЕРВІС», 04060, м. Київ, вул. Щусєва,
буд. 44, тел.: 0444670859

Наша техника обладает высоким качеством, отличным функционалом и великолепным дизайном. Мы искренне надеемся, что вы получите удовольствие от ее использования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Модель No.:	DEK-4500
Номинальное напряжение:	220-240В
Номинальная частота:	50Гц
Номинальная мощность:	450Вт
Изоляция	
Технические параметры могут изменяться без предварительного уведомления	

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, прочитайте эту инструкцию внимательно перед тем, как использовать прибор, и сохраните для использования в дальнейшем.

- Перед тем как включить прибор в сеть, убедитесь, что напряжение, указанное на нём, совпадает с напряжением в вашей сети.
- Не используйте прибор, если сетевой шнур, вилка или другие части повреждены.
- Если сетевой шнур повреждён, либо прибор повреждён в результате падения либо других факторов, пожалуйста, не используйте его. В этом случае Вам следует позвонить в ближайший сервисный центр либо доставить прибор туда самостоятельно для предупреждения потенциальной опасности.
- Всегда выключайте прибор из сети перед его сборкой, разборкой либо изменений любых его необслуживаемых частей.
- Никогда не погружайте электромотор в воду или любую другую жидкость, и не промывайте его под краном. Используйте только влажную ткань для протирания электромотора.
- Никогда не оставляйте прибор работать без присмотра.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не позволяйте детям использовать прибор без присмотра.
- Не превышайте количество продуктов и время работы, указанное в таблице.
- Избегайте контакта с лезвиями, особенно когда прибор работает – лезвия очень острые!
- Если лезвия застряли, отключите прибор перед тем как удалить мешающие предметы.
- Этот прибор предназначен только для работы в домашних условиях.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



- A. Кнопка стандартной скорости
- B. Кнопка высокой скорости
- C. Электродвигатель
- D. Штанга блендера
- E. Секция соединения венчика (соединительный блок)
- F. Венчик
- G. Отверстие для жидких продуктов
- H. Резак-измельчитель
- I. Чаша для смешивания и измельчения
- J. Основа для шинковок
- K. стакан для взбивания
- L. Фиксатор

ИНСТРУКЦИЯ

Перед тем как использовать прибор впервые, тщательно очистите части, которые будут вступать в непосредственный контакт с пищей.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Дайте горячей пище остыть перед тем как нарезать её или класть в измельчитель (макс. температура 80°C).
- Нарезьте большие куски на кусочки размером примерно 2см перед тем, как их обрабатывать.
- Правильно соберите прибор перед тем, как включать его в розетку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

Ручной блендер

Ручной блендер предназначен для:

- Замешивания жидкостей, например, молочных продуктов, фруктовых соков, супов, смешанных напитков, коктейлей и т.д.
- Смешивания мягких продуктов, таких как тесто

для блинов или майонез.

Приготовление продуктов-пюре, например, для детей.

- Соедините блендер с электромотором (до щелчка) (рис.2)
- Погрузите лезвие полностью в пищу (рис.3)
- Включите прибор, нажав кнопку нормальной или повышенной скорости.
- Смешайте ингредиенты, медленно двигая прибором вниз, вверх и по окружности (рис.4).

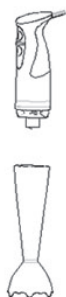


Рис.2



Рис.3



Рис.4

Резак-измельчитель

Резак предназначен для разрезания таких продуктов как орехи, мясо, грибы, твёрдый сыр, варёное яйцо, чеснок, травы, сухой хлеб и т.д.

Лезвия очень острые! Будьте осторожны при обращении с режущей частью, особенно когда отсоединяете её от чаши, когда очищаете чашу и во время мытья.

- Вставьте лезвие резака в чашу измельчителя (рис.5).
- Положите ингредиенты в чашу измельчителя.
- Вставьте соединенные элементы в чашу измельчителя (рис.6)
- Соедините электромотор с чашей измельчителя (до щелчка) (рис.7).
- Включите прибор, нажав кнопку нормальной или повышенной скорости.

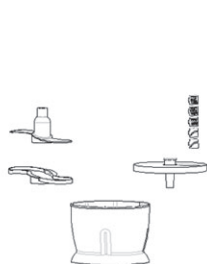


Рис.5

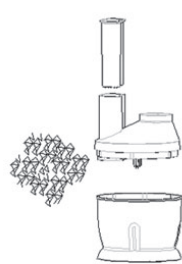


Рис.6



Рис.7

ПРИМЕЧАНИЕ

- Если ингредиенты прилипли к стенкам чаши, снимите их с помощью жидкости или с помощью лопатки.

- Всегда давайте прибору остыть после нарезания мяса.
- Мяса должно быть менее 1/3 от номинального объёма.

Венчик

Венчик предназначен для взбивания крема, яичного белка, десертов и т.д.

- Соедините венчик с коробкой (до щелчка) (рис.8).
- Соедините венчик с коробкой с электромотором (до щелчка) (рис.9).
- Положите ингредиенты в чашу.

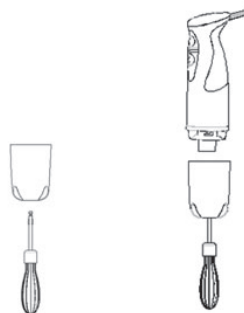


Рис.8

Рис.9

СОВЕТ

Используйте большую чашу для лучшего результата.

Продолжайте на повышенной скорости после примерно 1-й минуты, нажав кнопку повышенной скорости.

Шинковки

- Подключите лезвия-шинковки к основанию
- Соедините электромотор с чашей измельчителя (до щелчка)
- Установите крышку на чашу, нажмите кнопку стандартной или повышенной скорости.
- Продукты, которые нужно нарезать или шинковать, положите в отверстие.
- Будьте осторожны и не опускайте пальцы в отверстие, для продвижения продуктов применяйте толкатель.
- После окончания, снимите крышку и удалите остатки продуктов.

ОЧИСТКА И МЫТЬЁ

- Отсоедините прибор и разберите его на части, перед тем как мыть.
- Помойте стакан, чашу, режущий нож, впускное отверстие и венчик, не соединяя прибор в посудомоечной машине либо в тёплой воде с небольшим количеством моющей жидкости.
- Рекомендуется отсоединить резиновое кольцо от чаши перед мытьём.

- Режущий нож и венчик также можно мыть, не отсоединяя от электромотора, опустив их в тёплую воду с растворённой жидкостью для мытья посуды и включив прибор поработать на некоторое время.
- Вытрите электромотор и стакан для венчика влажной тканью.

ВНИМАНИЕ!

Не погружайте электромотор, штангу блендера, стакан для венчика, отделение для резака и отделение электроножа в воду.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Количество смешиваемой пищи и время приготовления:

Ингредиенты	Кол-во	Время
Фрукты и овощи	100-200 гр	60 сек
Детское питание, супы и соусы	100-400 мл	60 сек
Жидкое тесто	100-500 мл	60 сек
Шейки и смешанные напитки	100-1000 мл	60 сек

Количество нарезаемой пищи и время приготовления:

Ингредиенты	Кол-во	Время
Лук и яйца	100 гр	5X1 сек
Мясо и рыба	120 гр	5 сек
Зелень	20 гр	5X1 сек
Сыр	50-100 гр	15 сек
Орехи	100 гр	20 сек

Количество взбиваемой пищи и время приготовления:

Ингредиенты	Кол-во	Время
Крем	100 гр	70-90 сек
Яичные белки	4 яйца	120 сек

Количество отрезаемой пищи и время приготовления:

Ингредиенты	Кол-во	Время
Хлеб	10	50 сек

- Если электроприборы утилизировать на свалки, опасные вещества могут протечь в землю и в результате попасть в пищевую цепь, и нанести вред вашему здоровью и благополучию.

ДСТУ IEC 60335-2-14:2006 (IEC 60335-2-14:2002, IDT),
 ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT),
 ДСТУ IEC 61000-3-2:2004 (IEC 61000-3-2:2004, IDT),
 ДСТУ EN 61000-3-3:2005 (EN 61000-3-3:1995, IDT),
 ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT)

Срок службы (годности) товара - 3 года.

По окончании срока службы изделия вам необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр для проведения профилактического обслуживания изделия и определения его пригодности к дальнейшей эксплуатации. Работы по профилактическому обслуживанию изделия и его диагностики выполняются авторизованными сервисными центрами на платной основе.

Производитель не рекомендует продолжать эксплуатацию изделия по окончании срока службы без проведения его профилактического обслуживания в авторизованном сервисном центре, так как в этом случае изделие может представлять опасность для жизни, здоровья или имущества потребителя.

Уполномоченный представитель производителя в Украине: ООО «НАШ СЕРВИС», 04060, г. Киев, ул. Щусева, дом 44, тел.: 0444670859

ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА



Значение перечеркнутого мусорного бака на колёсиках:

- Не выбрасывайте электроприборы в общие отходы.
- Все электрические приборы, должны быть сданы в пункты специального назначения.