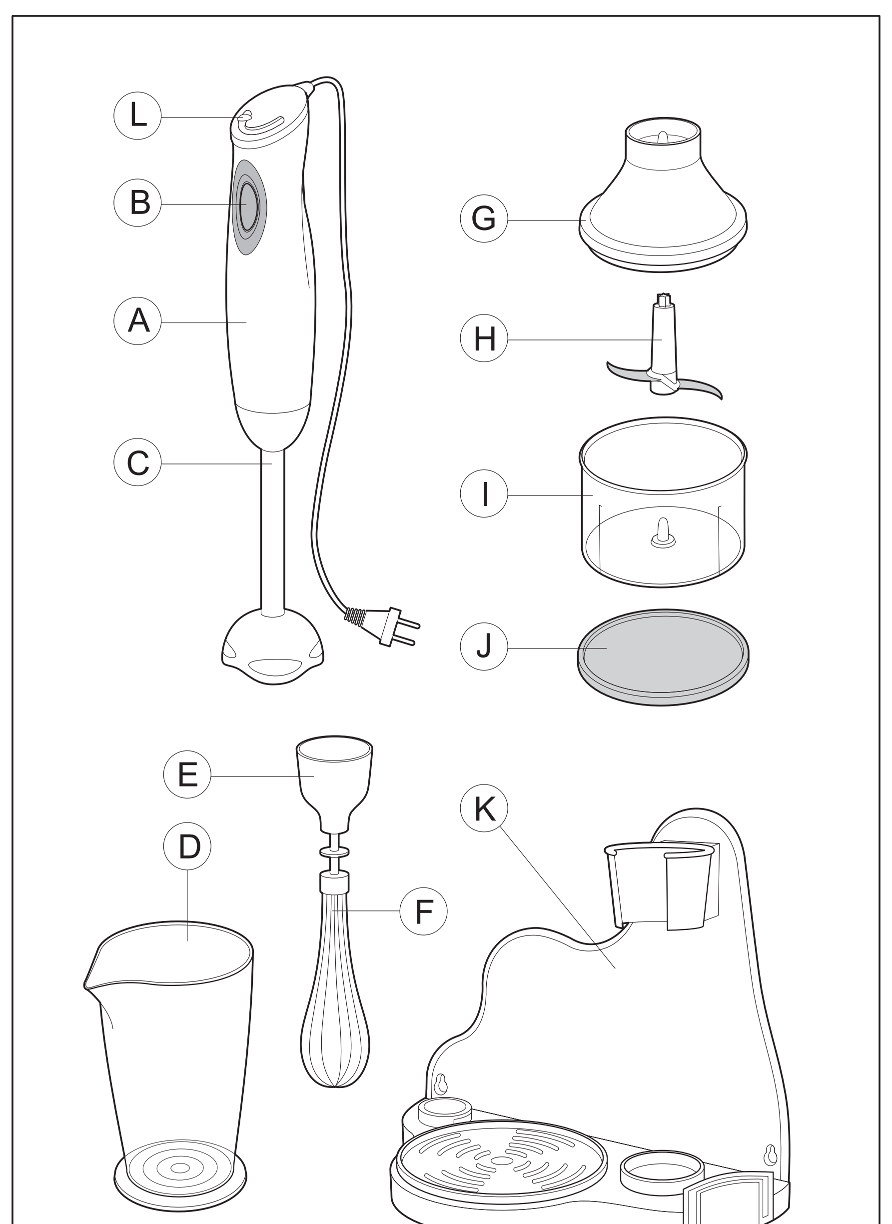

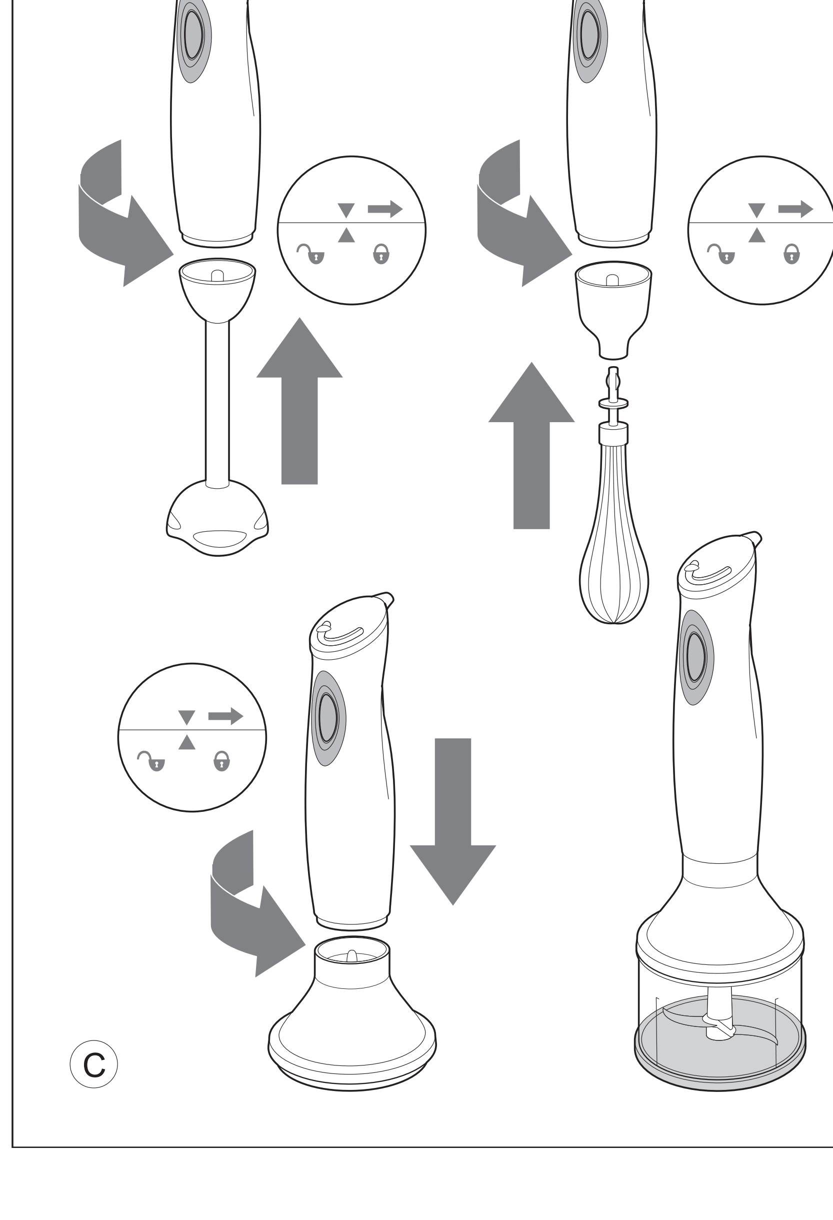

ENGLISH

Hand Blender Set
Description
Hand Blender
(A) Motor Part
(B) On / Off switch
(L) Variable Speed
(C) Blender shaft with Blade
(D) Breaker
(K) Wall Mount

Whisk Attachment
(E) Whisk gear box
(F) Whisk

Mini-Chopper attachment
(G) Chopper gear box
(H) Chopper blade
(I) Chopper bowl
(J) Anti-slip base

Caution
Please read the use Instructions carefully and completely before using the appliance.
The blades are very sharp!
Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning or storing.
The appliance must be kept out of reach of children.
Do not hold the motor part (A) nor the whisk gear box (E) under running water, nor immerse them in water.
The appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.
Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the voltage printed on the bottom of the appliance.
The appliance is constructed to process normal household quantities.
Neither the beaker (D), nor the mini-chopper bow (I) are microwave-proof.

Important Information
This appliance is not for professional use. You should follow the requested breaks. Failure to follow this instruction carefully may result in damage to the motor. Please refer to the rating label for the maximum continuous usage time (KB/MAX 1 min or 1 is the maximum usage time). The breaks should last at least 5 minutes.

How to operate your hand blender
The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well for mixing drinks and milkshakes.

Setting the variable speed
When activating variable speed control (L), the processing speed corresponds to the setting of speed regulated knob. The Max the setting, the faster the chopping results.

1. Insert the motor part (A) into the blender shaft (C) until it locks.
2. After set the variable speed control of motor part (A), Introduce the hand blender in the vessel, then press the on/off switch (B) to operate it.

You can operate the hand blender in the measuring beaker (D), and just as well in any other vessel. Even you can blend directly in the saucepan while cooking.

How to operate your whisk
Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and mixing sponges and ready-mix desserts.

1. Insert the whisk (F) into the whisk gear box (E), and then insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then, press switch (B) to operate it.

For best results:
Use a wide vessel.
Only whip up to 400ml chilled cream (min. 30% fat content, 4-8°C).
Only whip up to 4 egg whites.
Move the whisk clockwise.

How to operate your chopper attachment
The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.

N.B.:
Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping …
Per-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chills (see processing guide)
Remove stalks from herbs, un-shell nuts
Remove bones, tendons and gristle from meet.

For best results, please refer to the settings recommended in the processing guide.

Chopping (Mini Chopper)
1. Carefully remove the plastic cover from the blade (H). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (I). Always place the chopper bowl in the anti-slip base (J).
3. Place the food in the chopper bowl (I).
4. Put the chopper gear box (G) on the chopper bowl (I).
5. Insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
6. Press switch (B) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other hand.
7. After use, first remove the motor part (A), then the chopper gear box(G)
8. Carefully take out the blade (H).
9. Remove the processed food from the chopper bowl (I). The anti-slip base (J) also serves as an air-tight lid for the chopper bowl (I).

Cleaning
Clean the motor part (A) with a damp cloth only. The mini chopper gear box (G) may be rinsed under the tap, but do not immerse it in water.

All other parts can be cleaned in the dishwasher. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.
Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcify in your dishwasher.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

Recipe example
Mayonnaise (use hand blender)
200-250 ml oil
1 egg (yolk and white)
1 tbsp. lemon juice or vinegar
Salt and pepper to taste
Put all ingredients into the beaker according to the above mentioned order. Introduce the hand blender to the base of the beaker. Pressing the On/Off switch, keep the hand blender in this position until the oil emulsifies, Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Processing Guide

Food	Maximum Amount Mini Chopper	Approximate Time
Meat (1cm)	200g (7oz)	25 sec
Cheese (1cm)	200g (7oz)	30 sec
Nuts	200g (7oz)	45 sec
Herbs	20g (3/4oz)	5 sec
Onions	200g (7oz)	15 sec
Garlic	20g (3/4oz)	8 sec
Carrots (1cm)	150g (5.3oz)	15 sec
Hardboiled eggs	2 pcs	8 sec
Bread	1 slice ~17g (0.6oz)	8 sec

Technical specifications
Power supply: 220-240 V ~ 50 Hz
Input power: 250 W
Interval:1 min. operation / 5 min. break

The manufacturer reserves the right to make changes to the technical characteristics of this device with out prior notification of the consumer.

Service life of appliance - 3 years

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

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

DEUTSCH

Set «3 in 1»: Mixer, Chopper, Schneebesen
Beschreibung
1. Handmixer
(A) Motorblock
(B) Speiseschalter
(L) Drehgeschwindigkeitsregler
(C) Aufsatz mit Messer
(D) Messbecher
(K) Wandhalter

2. Vorrichtungen des Schneebesens
(E) Reduziergetriebe des Schneebesens
(F) Schneebesen

3. Mini-Chopper-Aufsatz
(G) Reduziergetriebe
(H) Zerkleinerungsmesser
(I) Chopper-Becher
(J) Anti-Rutsch-Boden

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Anwendung des Gerätes aufmerksam und vollständig durch.

- Vorsicht: die Messer sind sehr scharf!
- Schalten Sie das Gerät vom Stromnetz ab, bevor Sie es zusammenbauen, auseinanderbauen, reinigen oder Zur Aufbewahrung wegräumen.
- Überzeugen Sie sich vor der ersten Anwendung davon, dass die Spannung im Stromnetz der auf dem Gehäuse des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät muss während der Anwendung an einem kindersicheren Platz aufgestellt sein.
- Es ist verboten den Motorblock (A) unter einem Wasserstrahl zu waschen, den Motorblock (A), das Reduziergetriebe des Schneebesens (E), das Reduziergetriebe des Choppers (G) in Wasser oder in andere Flüssigkeiten zu tauchen.
- Das Gerät entspricht den üblichen Sicherheitsstandards. Reparaturen des Gerätes oder das Auswechseln des Stromkabels müssen ausschließlich von Fachspezialisten des autorisierten Service-Centers durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können eine Gefahr für den Benutzer darstellen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung von allgemein üblichen Lebensmittelmengen bestimmt, die gewöhnlich im Privathaushalt zubereitet werden.
- Der Messbecher (D) und der Mini-Chopper-Becher (I) sind nicht für die Anwendung im Mikrowellenofen geeignet.

Wichtige Information
Dieses Gerät ist nicht für den fachlichen Gebrauch bestimmt. Die maximal zugelassene Zeit für den ununterbrochenen Betrieb des Gerätes darf nicht 1 Minute überschreiten, danach muss eine Pause von mindestens fünf Minuten eingelegt werden. Die Nichteinhaltung der vorgeschriebenen Zeitspannen kann zu einer Beschädigung des Elektromotors führen.

Anwendung des Handmixers
Der Handmixer passt hervorragend für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaisen, für die Zubereitung von Kindernahrung, sowie f+r das Mixen von Getränken und Cocktails.

Wahl der Geschwindigkeitsstufe
Mit dem Drehgeschwindigkeitsregler (L) kann man die gewünschte Drehgeschwindigkeit für die Aufsätze wählen, abhängig von den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Je höher die gewählte Geschwindigkeit ist, desto schneller drehen sich die Aufsätze.

Aufbau
WARNUNG: Überzeugen Sie sich vor dem Aufbau davon, das die Steckgabel nicht an eine Steckdose angeschlossen ist.
1. Wischen Sie vor der ersten Anwendung den Motorblock (A), das Reduziergetriebe des Schneebesens (E), das Reduziergetriebe des Choppers (G) mit einem feuchten Stofflappen, waschen Sie sie mit warmem Seifenwasser, spülen Sie sie ab und lassen Sie sie trocknen.
2. Setzen Sie den Aufsatz (C) auf, indem Sie die Pfeile auf dem Aufsatz und auf dem Gehäuse des Mixers vereinen (Abb. A) und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
3. Stecken Sie die Steckgabel in eine Steckdose. Der Mixer ist betriebsbereit.
4. Stellen Sie mit dem Regler (L) die gewünschte Drehgeschwindigkeit ein.
5. Tauchen Sie den Mixeraufsatz in die Lebensmittel, die Sie mixen wollen, und pressen Sie den Knopf (B), um den Mixer in Betrieb zu setzen.
6. Nehmen Sie nach der Anwendung des Gerätes die Steckgabel aus der Steckdose, drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn und nehmen Sie ihn ab.

Sie können den Handmixer mit dem Messbecher (D) verwenden, sowie mit allem anderen Geschirr.
Der Aufsatz mit dem Messer kann unmittelbar in den Behälter getaucht werden, in dem sich die Lebensmittel zubereiten, dabei müssen jedoch Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden.

Anwendung des Schneebesens
Benutzen Sie den Schneebesen, um Cremes zu schlagen, Biskuitteig zubereiten oder fertige Desserts zu mischen.

1. Befestigen Sie das Reduziergetriebe des Schneebesens (E), indem Sie die Pfeile auf dem Reduziergetriebe mit den Pfeilen auf dem Gehäuse des Mixers (Abb. B) vereinen und ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
2. Stecken Sie den Schneebesen (F) in das Reduziergetriebe (E).
3. Tauchen Sie den Schneebesen in den Behälter mit den Lebensmitteln und pressen Sie den Einschaltknopf (B), um das Gerät in Betrieb zu setzen.

Um das beste Ergebnis zu erzielen:
- Benutzen Sie einen breiten Behälter.
- Bei der Zubereitung von Sahnecreme schlagen Sie nicht mehr als 400 ml der gekühlten Komponente auf einmal (verwenden Sie Sahne, die die Temperatur von +4-8°C hat, und deren Fettgehalt nicht weniger als 30% beträgt).
- Schlagen Sie nicht mehr Eiweiß als von 4 Eiern auf einmal.
- Bewegen Sie den Schneebesen während der Arbeit im Uhrzeigersinn.

Anwendung des Mini-Choppers
Der Mini-Chopper wird für die Zerkleinerung von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Früchten angewendet.

Achtung:
Es ist verboten sehr harte Lebensmittel wie z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide zu zerkleinern.

Bevor Sie mit der Zerkleinerung beginnen:
- Schneiden Sie das Fleisch, den Käse, die Zwiebeln, den Knoblauch oder die Karotten in etwa gleiche Stücke.
- Entfernen Sie die Stängel von den Kräutern, befreien Sie die Nüsse von den Schalen.
- Entfernen Sie aus dem Fleisch die Knochen, die Adern und die Knorpel.

Um optimale Ergebnisse zu erzielen richten Sie sich an die Angaben, die in der Tabelle angeführt sind.

Zerkleinerung
Entfernen Sie die Plastikhülle von dem Messer (H). Vorsicht: das Messer ist sehr scharf! Halten Sie das Messer immer am oberen Plastikschaft.
1. Befestigen Sie das Messer auf der Achse des Chopper-Bechers (I). Benutzen Sie immer nur den Chopper-Becher mit dem Anti-Rutsch-Boden (I).
2. Geben Sie die Lebensmittel in den Chopper-Becher ein (I).
3. Befestigen Sie das Reduziergetriebe des Choppers (G) auf seinen Becher (I) und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
4. Stecken Sie den Motorblock (A) in das Reduziergetriebe (G), indem Sie die Pfeile auf dem Aufsatz und auf dem Mixergehäuse (Abb. C) vereinen und ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen.
5. Pressen Sie den Einschaltknopf (B), um den Mini-Chopper in Betrieb zu setzen. Halten Sie während der Anwendung den Motorblock mit einer Hand und den Chopper-Becher mit der anderen Hand fest.
6. Trennen Sie nach der Anwendung zuerst den Motorblock (A) ab, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen, und trennen Sie danach das Reduziergetriebe des Choppers (G) ab, indem Sie ihn ebenfalls im Uhrzeigersinn drehen.
7. Entfernen Sie vorsichtig das Messer (H).
8. Nehmen Sie die zerkleinerten Lebensmittel aus dem Chopper-Becher (I). Der Anti-Rutsch-Boden (J) kann als luftdichter Deckel für den Chopper-Becher (I) dienen.

Reinigung
Verwenden Sie für die Reinigung des Motorblocks (A) nur einen feuchten Stofflappen. Die Reduziergetriebe des Choppers (G) und des Schneebesens (E) können unter dem Wasserhahn ausgewaschen werden, aber es ist streng verboten Sie in Wasser zu tauchen.
Alle anderen abnehmbaren Teile können in der Spülmaschine gewaschen werden. Nach der Verarbeitung von salzigen oder sauren Lebensmitteln ist es ratsam alle Messer sofort zu waschen.
Bei der Anwendung einer Spülmaschine seien Sie bitte vorsichtig, benutzen Sie keine großen Mengen von Reinigungsmitteln, stellen Sie keine hohe Wassertemperatur ein, benutzen Sie während des Spülens der abnehmbaren Teile keine Entkalkungsmittel für die Spülmaschine.
Bei der Verarbeitung von stark färbenden Lebensmitteln (z.B., Karotten, Rote Bete) können sich die Plastikteile des Gerätes verfärben, wischen Sie sie deshalb mit einem in Speiseöl getränkten Stofflappen ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Beispiele für die Lebensmittelzubereitung
Mayonnaise [bei Anwendung von Aufsatz C]
200-250 ml Pflanzenöl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 Esslöffel Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer zum Abschmecken
Geben Sie alle Zutaten in den Messbecher entsprechend den oben angeführten Regeln. Tauchen Sie den Mixeraufsatz (C) in die Zutatenmischung (bis zum Boden des Bechers). Schalten Sie den Mixer an und warten Sie, bis das Pflanzenöl zu einer Emulsion wird. Bewegen Sie danach den Mixeraufsatz, ohne ihn auszuschalten, hoch und runter, bis die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz erreicht.

Anleitung für die Verarbeitung von Lebensmitteln in Mini-Chopper:

Lebensmittel	Maximalgewicht der zu zerkleinernden Portion	Ungefähre Verarbeitungszeit
Fleisch (1 cm dicke Stücke)	200 g	25 sek
Käse (1 cm dicke Stücke)	200 g	30 sec
Nüsse	200 g	45 sec
Kräuter	20 g	5 sec
Zwiebeln	200 g	15 sec
Knoblauch	20 g	8 sec
Karotten (1 cm dicke Kreise)	150 g	15 sec
Eier, hartgekocht	2 st	8 sec
Brot	1 Stück ~17g	8 sec

Technische Kennwerte
Speisespannung: 220 - 240 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme: 250 Watt
Kurzfristige Anwendung: 1 Minute Betrieb/ 5 Minuten Pause

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Gerätcharakteristiken ohne Vormeldung zu ändern.

Betriebslebensdauer des Geräts – 3 Jahre

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

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.*

РУССКИЙ

Набор "3 в одном": блендер, чоппер, миксер

Описание
1. Ручной блендер
(A) Моторный блок
(B) Выключатель питания
(L) Регулятор скорости вращения
(C) Насадка с ножом
(D) Мерный стакан
(K) Приспособление для крепления на стене
2. Приспособления венчика
(E) Редуктор венчика
(F) Венчик
3. Насадка мини-чоппер
(G) Редуктор
(H) Нож-измельчитель
(I) Чаша чоппера
(J) Нескользящее основание

Внимательно и полностью прочитайте данное руководство перед началом использования устройства.

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

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

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

Выбор скорости работы устройства
Регулятором скорости вращения (L) можно установить необходимую скорость вращения насадок в зависимости от обрабатываемых продуктов. Чем больше выбранная скорость, тем быстрее происходит вращение насадок.

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

Вы можете использовать ручной блендер с мерным стаканом (D), а также и с любой другой посудой.
Возможно погружение насадки с ножом непосредственно в емкость, в которой готовятся продукты, но при этом необходимо соблюдение мер безопасности.

Использование венчика
Используйте венчик только для взбивания крема, приготовления бисквитного теста или перемешивания готовых десертов.
1. Установите редуктор венчика (E), совместив стрелки на редукторе и корпусе блендера (рис.B), и поверните его против часовой стрелки до упора.
2. Вставьте венчик (F) в редуктор (E).
3. Опустите венчик в посуду с продуктами и нажмите кнопку выключателя (B) для включения устройства.

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

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

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

Перед тем как начать измельчение:
- Нарежьте мясо, сыр, лук, чеснок, морковь (примерно одинаковыми) кусочками.
- Удалите у трав стебли, орехи очистите от скорлупы.
- Удалите кости, жилы и хрящи из мяса.

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь данными, приведенными в таблице.

Измельчение
Снимите с ножа (H) пластиковый чехол. Осторожно: нож очень острый! Всегда держите нож за верхний пластмассовый хвостовик.
1. Установите нож на вал чаши чоппера (I). Всегда используйте только чашу чоппера с нескользящим основанием (J).
2. Поместите продукты в чашу чоппера (I).
3. Установите редуктор чоппера (G) на ее чашу (I) и поверните его против часовой стрелки до фиксации.
4. Вставьте моторный блок (A) в редуктор (G), совместив стрелки на насадке и корпусе блендера (рис.C), и поверните его против часовой стрелки до упора.
5. Нажмите выключатель (B) для включения мини-чоппера. Во время работы держите моторный блок одной рукой, а чашу чоппера - другой.
6. После использования сначала отсоедините моторный блок (A), повернув его по часовой стрелке, а затем отсоедините редуктор чоппера (G) - так же повернув его по часовой стрелке.
7. Соблюдая осторожность, извлеките нож (H).
8. Достаньте измельченные продукты из чаши чоппера (I). Нескользящее основание (J) может служить герметичной крышкой для чаши чоппера (I).

Чистка
Используйте для чистки моторного блока (A) только влажную ткань. Редукторы шинковки (G) и венчика (E) можно ополаскивать под краном, но категорически запрещается погружать их в воду.
Все прочие съемные части можно мыть в посудомоечной машине. После обработки соленых или кислых продуктов желательно сразу ополоснуть ножи.
При использовании посудомоечной машины будьте осторожны, не используйте большие дозы моющих средств, не устанавливайте высокую температуру воды, не используйте во время мытья съемных деталей средства для удаления накипи в посудомоечной машине.
При переработке продуктов с сильными красящими свойствами (например моркови, свеклы) пластиковые части устройства могут окраситься, перед помещением их в посудомоечную машину протрите их тканью, смоченной растительным маслом.

Примеры приготовления продуктов
Майонез [при использовании насадки (C)]
200-250 мл растительного масла
1 яйцо (желток и белок)
1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
Соль и перец по вкусу
Поместите все ингредиенты в мерный стакан в соответствии с указанным выше порядком. Погрузите насадку блендера (C) в смесь продуктов (до дна емкости). Включите блендер и дождитесь превращения растительного масла в эмульсию. Затем, не выключая устройства, медленно перемещаете насадку блендера вверх и вниз до тех пор, пока не получите майонез требуемой консистенции.

Руководство по переработке продуктов в мини-чоппере:

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

Технические данные
Напряжение питания: 220-240 В ~ 50 Гц
Потребляемая мощность: 250 Вт
Кратковременное использование: 1 мин. работы /5 мин. перерыв.

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

Срок службы прибора - 3 года

РСТ ME 61 *Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.*

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

ҚАЗАҚ

БЛЕНДЕР

Қауіпсіздік шаралары бойынша маңызды нұсқаулар
Кез келген электр құрылғыларды қолдану кезінде жарақат алудан немесе электр тоғына түсіп қалудан сақтану үшін негізгі қауіпсіздік шараларын орындау талап етіледі.

Қолдану
Құрылғыны бөлмеден тыс қолданбаңыз.

Желілік кабель
- Жұмыс кезінде желілік кабельдің тартылуына жол бермеңіз.
- Жұмыс бетінің шетінен желілік кабельдің ілініп тұруына жол бермеңіз.
- Құрылғыны қатты қызатын беттердің жанында қолданбаңыз, мысалы, газ немесе электр плитасы.

Жеке қауіпсіздік
- Құрылғыны тазалау немесе оның саптамаларын алу алдында оны желіден ажыратыңыз.
- Құрылғының айналатын бөліктеріне тақалмаңыз. Пышақ айналатын аймаққа шаштың немесе киім бөлігінің тимеуін қадағалаңыз.
- Айналып тұрған пышақтың желілік кабельмен жанасуына жол бермеңіз.
- МЕТАЛЛ ПЫШАҚТАРДЫ ҚОЛДАНУ КЕЗІНДЕ САҚ БОЛЫҢЫЗ, СЕБЕБІ ОЛАР ӨТЕ ӨТКІР.
- Пышақтар блендерге орнатылған жағдайда, оларды ағынды судың астында жууға тыйым салынады, оларды алдың ала шешу қажет.
- Егер сіз тамақ дайындаумен қолыңыз тимей жатса, блендерді пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны желіге қосып, қараусыз қалдырып кетпеңіз.

Балалар қауіпсіздігі үшін
- Балаларға блендерді қолдануға рұқсат бермеңіз.
- Тұрмыстық аспаптар қолданып жатқан кезде не тамақ дайындау кезінде балаларды асханада қараусыз қалдырмаңыз.
- Аспапты өз бетінше қолданған кезде оның қаншалықты қауіпті екендігін балаларға түсіндіріңіз.
- Балаларға олар тыйым салынған жерлерге шыққан кезде қандай жарақаттар алулары мүмкіндігі жайында ескертіңіз.

Қауіпсіздік шаралары бойынша нұсқаулар
- Жану, өртену, электр тоғына түсу және жарақат алу сияқты қауіп-қатерлерден қорғау мақсатында желілік кабельді, оның ашасын немесе блендерді суға не болмаса өзге сұйықтықтарға батырмаңыз.
- Желілік сымы немесе ашасы зақымданған құрылғыны қолданбаңыз, сонымен қатар құрылғыны қолдану кезінде іркілестер туындаған жағдайда, құрылғыны құлатқан жағдайда және ол басқа қандай да бір түрде зақымданған жағдайда қолданбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз және жөндемеңіз, рұқсат етілген сервис орталықтарына жүгініңіз.
- Жеткізу топтамасына кіретін саптамаларды ғана қолданыңыз.
- Егер құрылғы жұмыс істемейтін болса, оны электр желісінен ажыратыңыз.

Кернеу
- Блендерді қосу алдында электр желісінің кернеуі құрылғы корпусында көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ЕГЕР СІЗ ТАМАҚ ДАЙЫНДАУМЕН ҚОЛЫҢЫЗ ТИМЕЙ ЖАТСА БЛЕНДЕРДІ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

Қысқа уақыт қолдану:
Құрылғының үздіксіз жұмыс істеуі бір минуттан аспауы қажет, одан кейін электр мотор суу үшін 10 минуттық үзіліс жасау қажет.

Тазалау
- Құрылғыны тазалау алдында өшіріп отырыңыз!
- Аспап базасын суға батырмаңыз, оны тек дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Аспаптың қалған бөлшектерін ағынды су астында жууға болады.
- Аспаптың пышақтары өте өткір! Оларды қолдану кезінде абай болыңыз. Су астында жуғаннан кейін блендердің құраушы бөліктерін жақсылап құрғатыңыз және сақау үшін оны жинап қойыңыз.
- Назар аударыңыз! Аспаптың қандай да бір бөлшектерін ыдыс жуу машинасында жууға болмайды.

Қолдану жөніндегі кеңестер
Бояйтын қасиетке ие өнімдерді (мысалы, сәбіз, қызылша) өңдеу кезінде пластикалық бөлшектер боялуы мүмкін. Бояуды кетіру үшін өсімдік майына аздап малынған шүберекті қолданыңыз.

Ақаулықтарды жою
Егер блендер жұмыс істемей тұрса:
Желілік аша розеткаға салынғанын және желіде кернеу бар екендігін тексеріңіз, ол үшін розеткаға басқа құрылғыны қосып көріңіз.
Ақаулық табылғ ан жағдайда рұқсат етілген сервис орталығына жүгініңіз.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ
Қорек 220-240 В ~ 50 Гц
Қуаты 250 Вт

Өндіруші алдын ала хабарламастан аспаптың сипаттамаларын өзгертуге құқылы.

Құралдың қызмет ету мерзімі - 3 жыл

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

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

POLSKI

Komplet „3 w jednym" blender, czoper, nasadka do ubijania

Opis
1. Ręczny blender
(A) Silnik
(B) Wyłącznik zasilania
(C) Regulator prędkości obrotów
(D) Nasadka z nożem
(E) Miarka
(F) Część do umocowania na ścianie

2. Części nasadki
(E) Reduktor nasadki
(F) Nasadka

3. Nasadka mini-czoper
(G) Reduktor
(H) Nóż - rozdrabniacz
(I) Miska czopera
(J) Antypoślizgowa podstawka

Uważnie i w pełni przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem używania urządzenia.

- Uwaga: Noże są bardzo ostre.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci przed jego montowaniem, rozmontowaniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.
- Przed pierwszym użyciem upewnić się, iż napięcie w sieci elektrycznej odpowiada napięciu, ukazanemu na obudowie urządzenia.
- W czasie pracy urządzenia powinno ono znajdować się w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Zabrania się przemywać pod bieżącą wodą silnik (A), zanurzać do wody lub innych płynów: silnik (A), reduktor nasadki (E), reduktor szatkownicy (G).
- Urządzenie odpowiada obowiązującym standardom bezpieczeństwa. Naprawa urządzenia lub zamiana kabla sieciowego powinny być dokonywane tylko przez specjalistę autoryzowanego serwisu. Niewykwalifikowana naprawa może stworzyć poważne ryzyko dla korzystającego z urządzenia.
- Dane urządzenie przystosowane jest do sporządzania standardowych ilości potraw, które zwykle przygotowuje się w domowych warunkach.
- Miarka (D) i miska mini-szatkownicy (I) nie są przeznaczone do używania w kuchence mikrofalowej.

Ważna informacja
Dane urządzenie nie jest przeznaczone do profesjonalnego użytku. Maksymalny dopuszczalny czas nieprzerwanego korzystania z urządzenia nie powinien przewyższać 1 minuty, z następującą przerwą pięciu minut. Nieprzestrzeganie ukazanej skali czasu używania może doprowadzić do uszkodzenia silnika.

Używanie ręcznego blendera
Ręczny blender wspaniale nadaje się do przygotowywania sosów, zup, majonezu, dla przygotowania jedzenia dla dzieci, a także do przygotowania napojów i koktajli.

Wybór prędkości pracy urządzenia
Regulatorem prędkości obrotów (L) można ustawić pożądaną prędkość obrotów nasadek w zależności od wykorzystywanych produktów. Im szybsza prędkość, tym nasadki szybciej obracają się.

Montowanie
OSTRZEŻENIE: Przed montowanie upewnić się, iż wtyczka kabla zasilającego nie jest podłączona do gniazdka.

1. Przed pierwszym użyciem urządzenia przetrzeć silnik (A), reduktor dla nasadki (E), reduktor szatkownicy (G) wilgotną szmatką, a nasadki przemyć ciepłą wodą z płynem, opłukać i wysuszyć.
2. Umieścić nasadkę (C), dopasowując strzałki na nasadce i obudowie blendera (rys. A) i obrócić nasadkę przeciw ruchom wskazówek zegara do oporu.
3. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Blender jest gotowy do użytku.
4. Ustawić pożądaną prędkość obrotów regulatorem (L).
5. Zanurzyć nasadkę blendera w produkty, które mają być zmieszane i nacisnąć na przycisk (B) w celu włączenia blendera.
6. Po zakończeniu użycia urządzenia wyjąć wtyczkę z gniazdka, obrócić nasadkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i wyjąć ja.

Można używać ręcznego blendera c miarką (D), a także z jakimkolwiek innym naczyniem.
Możliwym jest zanurzenie nasadki z nożem bezpośrednio do pojemnika, w którym gotuje się produkty, przy czym należy przestrzegać środków bezpieczeństwa.

Używanie nasadki
Używać nasadkę tylko do ubijania kremu, przygotowania biszkoptu lub mieszania gotowych deserów.

1. Umieścić reduktor nasadki (E), dopasowując strzałki na reduktorze i obudowie blendera (rys. B), i obrócić go przeciw ruchom wskazówek zegara do oporu.
2. Wstawić nasadkę (F) w reduktor.
3. Opuścić nasadkę w naczynie z produktami i nacisnąć przycisk w celu włączenia urządzenia (B).

W celu osiągnięcia najlepszych rezultatów:
- Używać szerokich naczyń.
- Przy przygotowania kremu śmietankowego ubijać nie więcej niż 400 ml składników (używać śmietanki o temperaturze +4-8°C i zawartością tłuszczu nie mniej niż 30%).
- Ubijać jednocześnie nie więcej niż 4 białka jajek.
- Przemieszczać nasadkę w czasie pracy zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

Używanie mini-czopera
Mini-czoper stosuje się do zmielenia mięsa, cebuli, aromatycznych ziół, czosnku, marchewki, orzechów greckich, migdałów, owoców.

Uwaga:
Zabrania się mielić bardzo twarde produkty, takie jak orzechy muszkatowe, ziarenka kawy i zboża.

Przed rozpoczęciem mielenia:
- Pokroić mięso, ser, cebulę, czosnek, marchewkę (przykładowo na jednakowe) kawałki.
- Odciąć z ziół łodygi, orzechy oczyścić ze skorupki.
- Mięso oczyścić z kości, żył i chrząstek.

W celu osiągnięcia jak najlepszych rezultatów, postępować z godnie ze wskazówkami, ukazanymi w tablicy.

Mielenie
Zdjąć z noża (H) pokrowiec. Ostrożnie: nóż jest bardzo ostry! Zawsze trzymać nóż za górną plastikową część.
1. Umieścić nóż na walcu miski czopera (I). Zawsze używać tylko miskę czopera z antypoślizgową podstawką (J).
2. Umieścić produkty w misce czopera.
3. Umieścić reduktor czopera (G) na jego misce (I) i obrócić go przeciwko ruchom wskazówek zegara.
4. Wstawić silnik (A) w reduktor (G), dopasowując strzałki na nasadce i obudowie blendera (rys. C) i obrócić do oporu przeciwko ruchom wskazówek zegara.
5. Nacisnąć przycisk (B) w celu włączenia mini-czopera. W czasie pracy przytrzymywać silnik jedną ręką, a miskę czopera – drugą.
6. Po użyciu najpierw odłączyć silnik (A), obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara, a następnie odłączyć reduktor czopera (G), także obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
7. Przestrzegając ostrożności, wyjąć nóż (H).
8. Wyjąć zmielone produkty z miski czopera (I). Antypoślizgowa podstawka (J) może służyć jako hermetyczna pokrywka dla miski czopera.

Czyszczenie
Używać do czyszczenia silnika tylko wilgotną szmatkę. Reduktory szatkownicy (G) i nasadki (E) można opłukać pod kranem, jednak kategorycznie zabrania się zanurzać je do wody.
Wszystkie pozostałe zdejmowane części można myc w zmywarce do naczyń. Po przygotowaniu solonych lub kwaśnych produktów należy od razy opłukać noże.
Używając zmywarki do mycia naczyń należy być ostrożnym, nie używać większych ilości środków czyszczących, nie ustawiać wysokiej temperatury wody, nie używać w czasie mycia zdejmowanych części środków usuwających kamień w zmywarce.
Przy przygotowywaniu produktów, które mogą silnie barwić (na przykład marchewka, buraki) plastikowe części urządzenia mogą zabarwić się, przed umieszczeniem ich w zmywarce do mycia naczyń przetrzeć je szmatką, nasączoną olejem.

Przykłady przygotowania potraw
Majonez [przy użyciu nasadki (C)]
200 – 250 ml oleju
1 jajko (żółtko i białko)
1 stołowa łyżka soku z cytryny lub octu
Sól i pieprz do smaku
Umieścić wszystkie składniki do miarki zgodnie z ukazanym wyżej porządkiem. Zanurzyć nasadkę blendera (C) w produkty (do dna pojemnika). Włączyć blender i doczekać do przewrócenia oleju w emulsję. Następnie, nie wyłączając urządzenia, powoli przemieszczać nasadkę blendera na dół i do góry, dopóki nie otrzymacie Państwo majonez pożądanej konsystencji.

Instrukcja odnośnie przygotowania produktów w mini-czoperze

Produkty	Maksymalna waga porcji do mielenia	Przykładowy czas przyrządzania
Mięso (kawałki o grubości 1 cm)	200 g	25 sek
Ser (kawałki o grubości 1 cm)	200 g	30 sek
Orzechy	200 g	45 sek
Zioła	20 g	5 sek
Cebula	200 g	15 sek
Czosnek	20 g	8 sek
Marchewka (Krążki o grubości cm)	150 g	15 sek
Jajka, ugotowane na twardo	2 szt	8 sek
Chleb	1 kawałek ~ 17g	8 sek

Parametry techniczne
Napięcie: 220-240 V ~ 50 Hz
Moc pobierana: 250 W
Krótkie stosowanie: 1minuta pracy/5 minut przerwa

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Okres pracy przyrządu - 3 lata

Gwarancji
Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać w punkcie sprzedaży, w którym nabyliście Państwo dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.

CE *Dany wyrób jest zgodny z wymaganiami odnośnie elektromagnetycznej kompatybilności, przewidzianej dyrektywą 89/336/EEC Rady Europy oraz przepisem 73/23 EEC o nizkowoltowych urządzeniach.*

1456.indd 1
12.05.2010 14:33:18

ČESKÝ

Sada «3 v jednom»: mixér, kráječ, šlehací metla

Popis

1. Ponorný mixér
(A) Motorový blok
(B) Spínač
(L) Regulátor rychlosti otáčení
(C) Nástavec s nožem
(D) Odměrka
(K) Držák na zed'

2. Konstrukce šlehací metly
(E) Reduktor šlehací metly
(F) Šlehací metla

3. Nástavec mini-kráječ
(G) Reduktor
(H) Nůž na krájení
(I) Mísa na krájení
(J) Neklouzavý podstavec

Před prvním použitím přístroje pozorně si přečtěte návod k použití.

- Pozor: nože jsou velmi ostré!
- Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě před montáži, rozmontováním, čištěním či skladováním.
- Před prvním použitím přesvědčete si, zda napětí elektrické sítě odpovídá napětí uvedenému na krytu přístroje.
- Během provozu umístěte přístroj mimo dosah dětí.
- Motorový blok (A) se nesmí umývat proudem vody; motorový blok (A), reduktor šlehací metly (E), reduktor kráječe (G) se nesmějí ponořovat do vody či jiné tekutiny.
- Přístroj odpovídá stanoveným nezpečnostním standardům. Opravu přístroje či výměnu sít'ového kabelu mohou provádět pouze odborníci oprávněného servisního střediska. Laický pokus o opravu může způsobit uživateli vážné poranění.
- Tento přístroj je určen k zpracování standardních pro domácnost objemů potravin.
- Odměrka (D) a mísa mini-kráječe (I) nejsou určeny k použití v mikrovlné troubě.

Důležité informace
Tento přístroj není určen k profesnímu použití. Maximální přípustná doba nepřetržitého provozu nesmí přesahovat 1 min., následně je třeba udělat přestávku min. 5 min. Nedodržení zmíněných časových podmínek provozu může způsobit poškození elektrického motoru.

Použití ponorného mixéru
Ponorný mixer je výtečný pro přípravu omáček, polévek, majonézy, strávy pro děti a také pro mixování nápojů a koktejlů.

Zvolení pracovní rychlosti přístoje
Pomocí regulátoru rychlosti otáčení (L) lze nastavit rychlost otáčení nástavců dle druhu zpracovávaných potravin. Čím je větší zvolená rychlost, tím větší je rychlost otáčení nástavců.

Montáž
POZOR: Před montáži přesvědčete si, zda vidlice sít'ového kabelu není napojená do zásuvky.

1. Před prvním použitím přístroje otřete vlhkým hadrem motorový blok (A), reduktor šlehací metly (E), reduktor kráječe (G); nástavce umýjte teplou mýdlovou vodou, opláchněte a nechte je uschnout.
2. Pro nastavení nástavce (C) spojte šipky na nástavci a krytu mixéru (obr. A), dále nástavec otočte na doraz proti směru hodinových ručiček.
3. Zapněte sít'ovou vidlici do zásuvky. Ted' je mixér připraven k provozu.
4. Zvolte rychlost otáčení pomocí regulátoru (L).
5. Ponořte nástavec mixéru do potravin, které chcete promíchat, a pro spuštění stlačte tlačítko spínače (B).
6. Po ukončení práci s přístrojem vytáhněte sít'ovou vidlici ze zásuvky, otočte nástavec ve směru hodinových ručiček a sejmete ho.

Ponorný mixér lze použít spolu s odměrkou (D) či jinou nádobou.
Při dodržení bezpečnostních opatření lze ponořit nástevec s nožem přímo do nádoby, ve které se potraviny zpracovávají.

Použití šlehací metly
Používejte šlehací metlu pouze pro šlehaní krémů, přípravu biskvitového těsta či promíchaní již hotových dezertů.

1. Pro nastavení reduktoru šlehací metly (E) spojte šipky na reduktoru a na krytu mixéru (obr.B) a otočte ho na doraz proti směru hodinových ručiček.
2. Nastavte šlehací metlu (F) do reduktoru (E).
3. Ponořte šlehací metlu do nádoby s potravinami a pro spuštění přístroje stiskněte tlačítko spínače (B).

Pro nejlepší výsledky:
- Používejte široké nádoby.
- Pro přípravu smetanového krému šlehejte max. 400 ml ochlazených komponetů (používejte smetanu ochazenou do +4-8°C a s obsahem tuku min. 30%).
- Šlehejte současně max. 4 bílků.
- Během šlehaní pohybujte šlehací metlou ve směru hodinových ručiček.

Použití mini-kráječe
Mini-kráječ slouží k krájení masa, sýru, cibule, aromatických bylinek, česneku, mrkve, vlašských oříšků, mandle, ovoce.

Pozor:
Zákaz drcení tvrdých potravin, například muškátových oříšků, zrnkové kávy a obilí.

Před krájením pomocí přístroje:
- Nakrájte maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev na stejně velké kousky.
- Odstraňte stonky bylinek, oloupejte oříšky.
- Odstraňte z masa kostě, šlachy a chrupavky.

Pro nejlepší výsledky řid'te si údaji, uvedenými v tabulce.

Krájení na drobno
Sejmete s nože (H) umělohmotné pouzdro.
Pozor: nůž je velmi ostrý! Vždy držte nůž za horní umělohmotný ocásek.
1. Nastavte nůž na hřídel mísy kráječe (I). Vždy používejte pouze mísu s neklouzavým podstavcem (J).
2. Dejte potraviny do mísy kráječe (I).
3. Umístěte reduktor kráječe (G) na mísu (I) a otočte ho proti směru hodinových ručiček pro fixaci.
4. Zapojte motorový blok (A) do reduktoru (G), spojte šipky na nástavci a na krytu mixéru a otočte ho na doraz proti směru hodinových ručiček.
5. Pro spouštění mini-kráječe stlačte spínač (B). Při práci jednou rukou držte motorový blok, druhou – mísu kráječe.
6. Po ukončení použití otočením proti směru hodinových ručiček odpojte motorový blok (A) a následně stejným způsobem odpojte reduktor kráječe (G).
7. S velkou opatrností sejmete nůž (H).
8. Vyndejte nakrájené potraviny z mísy kráječe (I). Neklouzavý podstavec (J) může sloužit hermetickým víkem pro mísu kráječe (I).

Čištění
Pro čištění motorového bloku (A) používejte výhradně vlhkého hadru. Reduktrory kráječe (G) a šlehací metly (E) lze opláchnout proudem vody, ale je přísně zakázano ponořovat je do vody.
Veškeré jiné odnímatelné součástky lze umývat v myčce na nádobí. Pro obrábění slaných či kyselých potravin doporučuje se nože ihned opláchnout.
Při použití myčky na nádobí je třeba opatrnosti: nedoporučuje se používat příliš mnoho mycích prostředků, nastavovat velkou teplotu vody a používat při umývaní odnímatelných součástek prostředky pro odstranění usazeniny v myčce.
Při zpracování barvivých potravin (například mrkve, červené řepy) umělohmotné součástky přístroje se mohou obarvit. Před jejich umístěním do myčky na nádobí otřete je hadrem namočeným do rostlinného oleje.

Příklad přípravy potravin
Majonéza [pomocí nástavce (C)]
200-250 ml rostlinného oleje
1 vejce (žloutek i bílek)
1 lžíce cinrónové št'ávy či octu
Sůl a pepř dle chutě
Dejte všechny komponenty do odměrky v uveděném pořadí. Ponořte nástavec mixéru (C) do směsi potravin (až na dno nádoby). Zapněte mixer a vyčkejte, až se rostlinný olej přemění na emulzi. Dále nevypíneje přístroje pomalu pohybujte nástavcem mixéru nahoru a dolu dokud nezískate majonézu požadované hustoty.

Návod k zpracování potravin v mini-kráječi:

Druh potravin	Maximální dávka pro krájení	Cca doba zpracování
Maso (plátky tloušt'kou 1 cm)	200 g	25 sek
Sýr (plátky tloušt'kou 1 cm)	200 g	30 sek
Oříšky	200 g	45 sek
Bylinky	20 g	5 sek
Cibule	200 g	15 sek
Česnek	20 g	8 sek
Mrkev (kroužky tloušt'kou 1 cm)	150 g	15 sek
Vejce natvrdo	2 ks	8 sek
Chléba	1 krajíc cca 17g	8 sek

Technické údaje
Napětí: 220-240 V ~ 50 Hz
Příkon: 250 W
Nepřetržitý provoz: 1 min. /5 min. přestavka.

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístroje bez předběžného oznámení.

Životnost přístroje - 3 roku

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.

УКРАЇНЬСКИЙ

Набір "3 в одному": блендер, чоппер, вінчик для збивання

Опис
1. Ручний блендер
(A) Моторний блок
(B) Вимикач живлення
(L) Регулятор швидкості обертання
(C) Насадка з ножем
(D) Мірний стакан
(K) Пристосування для кріплення на стіні

2. Пристосування вінчика
(E) Редуктор вінчика
(F) Вінчик

3. Насадка міні-чоппер
(G) Редуктор
(H) Ніж-подрібнювач
(I) Чаша чоппера
(J) Нековзна підстава

Уважно й повністю прочитайте дане керівництво перед початком використання пристрою.
- Увага: ножі дуже гострі!
- Завжди відключайте пристрій від електричної мережі перед його зборкою, розбиранням, чищенням або зберіганням.
- Перед першим включенням переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає напрузі, зазначеній на корпусі пристрою.
- Під час роботи пристрій повинен розташовуватися в місці, недоступному для дітей.
- Забороняється промивати під струменем води моторний блок (A), занурювати у воду або інші рідини: моторний блок (A), редуктор вінчика (E), редуктор шатківниці (G).
- Пристрій відповідає прийнятим стандартам безпеки. Ремонт пристрою або заміна мережного кабелю повинні провадитися тільки фахівцями авторизованого сервісного центру. Некваліфікований ремонт може створити серйозну погрозу для користувача.
- Даний пристрій розрахований на обробку стандартних об'ємів їжі, які звичайно готують у домашніх умовах.
- Мірна чаша (D) і чаша міні-шатківниці (I) не призначені для використання в мікрохвильовій печі.

Важлива інформація
Даний пристрій не призначений для професійного використання. Максимально припустимий час безперервного використання пристрою не повинен перевищувати 1 хвилину, з наступною перервою не менш п'яти хвилин. Недотримання зазначених інтервалів часу використання може привести до ушкодження електромотора.

Використання ручного блендера
Ручний блендер відмінно підходить для готування соусів, супів, майонезів, для готування дитячого харчування, а також для змішування напоїв або коктейлів.

Вибір швидкості роботи пристрою
Регулятором швидкості обертання (L) можна встановити необхідну швидкість обертання насадок залежно від оброблюваних продуктів. Чим більше обрана швидкість, тим швидше відбувається обертання насадок.

Зборка
ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Перед зборкою переконайтеся, що вилка мережного шнура не вставлена в розетку.
1. Перед першим використанням пристрою протріть моторний блок (A), редуктор для вінчика (E), редуктор шатківниці (G) вологою тканиною, а насадки промийте теплою мильною водою, обполощіть і просушіть їх.
2. Установіть насадку (C), сполучивши стрілки на насадці й корпусі блендера (мал. A), і поверніть насадку проти годинникової стрілки до упору.
3. Вставте мережну вилку в розетку. Блендер готовий до використання.
4. Установіть необхідну швидкість обертання регулятором (L).
5. Занурте насадку блендера в продукти, які ви хочете перемішати, і натисніть на кнопку (B) для включення блендера.
6. Після завершення використання пристрою вийміть мережну вилку з розетки, поверніть насадку по годинниковій стрілці й зніміть її.

Ви можете використовувати ручний блендер із мірним стаканом (D), а також і з будь-яким іншим посудом. Можливе занурення насадки з ножем безпосередньо в ємність, у якій готуються продукти, але при цьому необхідно дотримання заходів безпеки.

Використання вінчика
Використовуйте вінчик тільки для збивання крему, готування бісквітного тіста або перемішування готових десертів.
1. Установіть редуктор вінчика (E), сполучивши стрілки на редукторі й корпусі блендера (мал. B), і поверніть його проти годинникової стрілки до упору.
2. Вставте вінчик (F) у редуктор (E).
3. Опустіть вінчик у посуд із продуктами й натисніть кнопку вимикача (B) для включення пристрою.

Для досягнення гарних результатів:
- Використовуйте широкий посуд.
- При готуванні вершкового крему збивайте не більше 400 мл охолоджених компонентів (використовуйте вершки з температурою +4-8°C і зі змістом жиру не менш 30%).
- Збивайте одночасно не більше 4 яєчних білків.
- Переміщайте вінчик під час роботи по годинниковій стрілці.

Використання міні-чоппера
Міні-чоппер застосовується для здрібнювання м'яса, сиру, цибулі, ароматичних трав, часнику, моркви, волоських горіхів, мигдалю, фруктів.

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

Перед тим як почати здрібнювання:
- Наріжте м'ясо, сир, цибулю, часник, моркву (приблизно однаковими) шматочками.
- Видаліть у трав стебла, горіхи очистіть від шкарлупи.
- Видаліть кості, жили й хрящі з м'яса.

Для досягнення оптимальних результатів скористуйтеся даними, приведеними в таблиці.

Здрібнювання
Зніміть із ножа (H) пластиковий чохол. Обережно: ніж дуже гострий! Завжди тримайте ніж за верхній пластмасовий хвостовик.
1. Установіть ніж на вал чаші чоппера (I). Завжди використовуйте тільки чашу чоппера з нековзною підставою (J).
2. Помістіть продукти в чашу чоппера (I).
3. Установіть редуктор чоппера (G) на її чашу (I) і поверніть його проти годинникової стрілки до фіксації.
4. Вставте моторний блок (A) у редуктор (G), сполучивши стрілки на насадці й корпусі блендера (мал. C), і поверніть його проти годинникової стрілки до упору.
5. Натисніть вимикач (B) для включення міні-чоппера. Під час роботи тримайте моторний блок одною рукою, а чашу чоппера - другою.
6. Після використання спочатку від'єднайте моторний блок (A), повернувши його по годинниковій стрілці, а потім від'єднайте редуктор чоппера (G) - так само повернувши його по годинниковій стрілці.
7. Дотримуючи обережності, витягніть ніж (H).
8. Дістаньте здрібнені продукти із чаші чоппера (I). Нековзна підстава (J) може служити герметичною кришкою для чаші чоппера (I).

Чищення
Використовуйте для чищення моторного блоку (A) тільки вологу тканину. Редуктори шатківниці (G) і вінчика (E) можна обполіскувати під краном, але категорично забороняється занурювати їх у воду.
Усі інші знімні частини можна мити в посудомийній машині. Після обробки солоних або кислих продуктів бажано відразу обполоскати ножі.
При використанні посудомийної машини будьте обережні, не використовуйте великі дози мийних засобів, не встановлюйте високу температуру води, не використовуйте під час миття знімних деталей засоби для видалення накипу в посудомийній машині.
При переробці продуктів із сильними барвними властивостями (наприклад моркви, буряка) пластикові частини пристрою можуть офарбитися, перед тим як помістити їх у посудомийну машину протріть їх тканиною, змоченою рослинним маслом.

Приклади готування продуктів
Майонез [при використанні насадки (C)]
200-250 мл рослинного масла
1 яйце (жовток і білок)
1 столова ложка лимонного соку або оцту
Сіль і перець по смаку
Помістіть усі інгредієнти в мірний стакан відповідно до зазначеного вище порядку. Занурте насадку блендера (C) у суміш продуктів (до дна ємності). Включіть блендер і дочекайтеся перетворення рослинного масла в емульсію. Потім, не виключаючи пристрій, повільно переміщайте насадку блендера нагору й униз доти, поки не отримаєте майонез необхідної консистенції.

Посібник із переробки продуктів у міні-чоппері:

Продукти	Максимальна вага порції для здрібнювання	Зразковий час готовності
М'ясо (скибочки товщиною 1 см)	200 г	25 сек
Сир (скибочки товщиною 1 см.)	200 г	30 сек
Горіхи	200 г	45 сек
Трави	20 г	5 сек
Цибуля	200 г	15 сек
Часник	20 г	8 сек
Морква (кружки товщиною 1 см)	150 г	15 сек
Яйця, круто зварені	2 шт	8 сек
Хліб	1 скибочка ~ 17 г	8 сек

Технічні дані
Напруга живлення: 220 - 240 В ~ 50 Гц
Споживана потужність: 250 Вт
Короткочасне використання: 1 хвилина роботи/ 5 хвилин перерва.

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

Термін служби приладу – 3 роки

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

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

БЕЛАРУСКІ

Набор "3 у адным": блэндэр (змяшальнік), чоппер (нож), венца для ўзбівання

Апісанне
1. Ручны блэндэр
(A) маторны блок
(B) выключальнік сілкавання
(L) рэгулятар хуткасці кручэння
(C) насадка з нажом
(D) мерны стакан
(K) прыстасаванне для ўмацоўвання на сцяне

2. Прыстасаванні венца
(E) рэдуктар венца
(F) венца

3. Насадка міні-чоппер
(G) рэдуктар
(H) нож- драбніцель
(I) чаша чоппера
(J) някоўзкая аснова

Уважліва і цалкам прачытайце дадзеная кіраўніцтва перад пачаткам выкарыстоўвання прыбора.
- увага: нажы вельмі вострые
- заўсёды сдключайце прыбор ад электрычнай сеткі перад яго зборкай, разборкай, чысткай альбо захаваннем
- перад першым уключэннем пераканайцеся ў тым, што напружанне ў электрычнай сетцы адпавядае напружанню, пазначанаму на корпусе прыбора
- у час работы прыбор павінен размяшчацца ў месцы, недасягальнам для дзяцей
- забараняецца прамываць пад струмянём вады маторны блок (A), апускаць у ваду ці іншыя ваткасці:маторны блок (A), рэдуктар венца (E), рэдуктар шаткоўні (G)
- прыбор адпавядае прынятым стандартам бяспекі. Рамонт прыбора альбо замена сеткавага кабеля павінны праводзіцца толькі ў аўтарызаваным сэрвісным цэнтры. Некваліфіцыйны рамонт можа стварыць сур'ёзную пагрозу для карыстальніка.
- Дадзены прыбор разлічаны на апрацоўку стандартных аб'ёмаў ежы, якія звычайна гатуюць у хатніх умовах
- Мерная чаша (D) і чаша міні-шынкавальні (I) не прызначаныя для выкарыстоўвання ў мікрахвалевай печы

Важная інфармацыя
Дадзены прыбор не прызначаны для рпафесійнага выкарыстання. Максімальна дапушчальны час беспрапыннага выкарыстоўвання прыбора не павінен перавышаць 1 хвіліну, з далейшым перапынкам не менш 5 хвілін.
Невыконванне пазначаных інтэрвалаў часу выкарыстоўвання можа прывесці да пашкоджання электраматора.

Выкарыстоўванне ручнога блэндэра
Ручны блэндэр вельмі добра падыходзіць да прыгатавання соусаў, супоў, маянэзаў, для прыгатавання дзіцячага харчавання, а таксама для змешвання напіткаў і кактэйляў.

Выбар хуткасці работы прыбора
Рэгулятарам хуткасці кручэння (L) можна ўстанавіць неабходную хуткасць кручэння насадак у залежнасці ад апрацоўваемых прадуктаў. Чым больш выбраная хуткасць, тым хутчэй адбываецца кручэнне насадак.

Зборка
Перасцярога: перад зборкай пераканайцеся ў тым, што вілка сеткавага шнура не ўстаўлена ў разетку.
1. перад першым карыстаннем прыборам неабходна працерці маторны блок (A), рэдуктар для венца (E), рэдуктар шынкавальні (G) вільготнай тканінай, а насадкі прамыць цеплай мыльнай вадой, апаласнуць і прасушыць іх.
2. устанавіце насадку (C), сумясціўшы стрэлкі на насадцы і корпусе блэндэра (рыс.A), і павярніце насадку ў напрамку супраць гадзіннай стрэлкі да ўпору.
3. устаўце сеткавую вілку ў разетку. Блэндэр гатовы да выкарыстання.
4. устанавіце неабходную хуткасць кручэння рэгулятарам (L)
5. апусціце насадку блэндэра у прадукты, якія вы жадаеце перамяшаць, і націсніце на кнопку (B) для ўключэння блэндэра.
6. пасля заканчэння выкарыстоўвання блэндэра выньце сеткавую вілку з разеткі і павярніце насадку ў напрамку па гадзіннай стрэлцы і сыміце яе.

Вы маеце магчымысць выкарыстоўваць ручны блэндэр з мерным стаканам (D), а таксама і з любым іншым посудам.

Магчыма апусканне насадкі з нажом непасрэдна ў ёмістасць, дзе гатуюцца прадукты, але пры гэтым неабходна выконванне мер бяспекі.

Выкарыстоўванне венца
Выкарыстоўвайце венцу толькі для узбівання крэму, прыгатавання бісквітнога цеста альбо перамешвання гатовых дэсертаў.
1. устанавіце рэдуктар венца (E), сумясціўшы стрэлкі на рэдуктары і корпусе блэндэра (рыс.B), і павярніце яго ў напрамку супраць гадзіннай стрэлкі да ўпору.
2. устаўце венцу (F) у рэдуктар (E)
3. апусціце венцу ў посуд з прадуктамі і націсніце кнопку выключальніка (B) для ўключэння прыбора

Для дасягнення добрых вынікаў:
- выкарыстоўвайце шырокі посуд
- пры гатаванні смятанкавага крэму ўзбівайце не больш 400 мл ахалоджаных кампанентаў (выкарыстоўвайце выршкі з тэмпературай +4 - +8C , з утрыманнем тлушчу не менш 30 %)
- узбівайце адначасова не больш 4 яечных бялкоў
- перамяшчайце венцу ў час работы прыбора ў напрамку па гадзіннай стрэлцы.

Выкарыстозванне міні- чоппера
Міні-чоппер прымяняецца для здрабнення мяса, сыра, лука, духмяных траў, часнака, морквы, грэцкіх арэхаў, міндаля, фруктаў.

Увага: забараняецца здрабняць вельмі цвердыя прадукты, такія як мускатныя арэхі, зерне кавы, злакі.

Перад там, як пачаць змяльчэнне:
- нарэжце мяса, сыр, лук, часнок, моркву (прыкладна аднолькавымі) кавалачкамі
- пазбаўцеся ад сцябла ў траў, арэхі ачысціце ад шкарлупніны
- выдаліце косткі, жылы, хрaшчы з мяса

Для дасягнення аптымальных вынікаў карыстайцеся дадзенымі, прыведзенымі ў табліцы.

Здрабненне
Сыміце з нажа (H) пластыкавы чахол.
Асцярожна:
нож вельмі востры. Заўседы трымайце наж за верхні пластмасавы хваставік.

1. устанавіце нож на вал чашы чоппера (I). Заўседы карыстайцеся толькі чашай чоппера з некоўзкай асновай (J).
2. памясціце прадукты ў чашу чоппера (I).
3. устанавіце рэдуктар чоппера (J) на яе чашу (I) і павярніце яго у напрамку супраць гадзіннай стрэлкі да фіксацыі.
4. усташце маторны блок (A) у рэлуктар (G), сумясціўшы стрэлкі на насадцы і корпусе блэндэра (рыс. C), і павярніце яго ў напрамку супраць гадзіннай стрэлкі да ўпору.
5. націсніце выключальнік (B) для ўключэння міні-чоппера. У час работы прыбора трымайце маторны блок адной рукой, а чашу блэндэра - другой.
6. пасля карыстання спачатку адключыце маторны блок (A), павярнуўшы яго ў напрамку па гадзіннай стрэлцы, а затым адключыце рэдукьар чоппера - таксама павярнуўшы яго у тым жа напрамку.
7. асцярожна дастаньце нож (H).
8. выньце здрабненыя прадукты з чашы (I). Некоўзкая аснова можа быць выкарыстана ў якасці герметычнай накрыўкі для чашы чоппера (I).

Чыстка
Выкарыстоўвайце для чысткі маторнаго блока (A) толькі вільготную тканіну. Рэдуктары шынкавальні (G) і венца (E) можна апаласківаць пад кранам, але кэтэгарычна забараняецца апускаць іх ў ваду.
Усе астатнія з'ёмныя часткі можна мыць у пасудамыечнай машыне. Пасля апрацоўкі салёных альбо кіслых прадуктаў пажадана адразу ж апаласнуць нажы. Пры карыстанні пасудамыечнай машынай будзьце асцярожны: не выкарыстозвайце вялікія доза срлдкаў для мыцця, не ўстанаўлівайце высокую тэмпературу вады, у час мыцця з'ёмных дэталей не выкарыстоўвайце сродкі для выдалення накіпу ў пасудамыечнай машыне.

Пры апрцоўцы прадуктаў з моцнымі красячымі ўласцівасцямі (морква, бурак) пластыкавыя часткі прыбора могуць афарбавацца, перад змяшчэннем іх у пасудамыечную машыну, неабходна працерці іх тканінай, намочанай у алеі.

Прыклады прыгатавання прадуктаў
Маянэз (пры выкарыстанні насадкі (C))
200-250 мл алея
1 яйка (жаўток і бялок)
1 сталовая лыжка лімоннага соку ці воцету
соль і перац па густу
Памясціце ўсе інгрыдыенты ў мерны станкан у адпаведнасці з азначаным вышэй парадкам. Апусціце насадку блэндэра (C) у сумесь прадуктаў (да дна ёмістасці).
Уключыце блэндэр і дачакайцеся ператварэння алею ў эмульсію. Затым, не выключаючы прыбор, павольна перамяшчайце насадку блэедэра ўверх уніз, пакуль не атрымаеце маянэз патрабаванай кансістэнцыі.

Кіраўніцтва па перапрацозцы прадуктаў у міні-чопперы:

Прадукты	Максімальныя ве порцыі для здрабнення	Прыкладны час гатоўнасці
Мяса (лустачкі таўшчыней 1 см)	200 г	25 сек
Сыр (лустачкі таўшчыней 1 см)	200 г	30 сек
Арэхі	200 г	45 сек
Травы	20 г	5 сек
Лук	200 г	15 сек
Часнок	20 г	8 сек
Морква (кружкі таўшчыней 1 см)	150 г	15 сек
Яйкі, зваранья ўкрутую	2 шт	8 сек
Хлеб	1 лустачка ~17г	8 сек

Тэхнічныя дадзеныя:
Напружанне сілкавання: 220-20 В ~ 50 Гц
Спажываная магутнасць: 250 Вт
Кароткачасовае карыстанне 1 хвіліна работы/5 хвілін перапынку

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

Тэрмін службы прыбора - 3 гады

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

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

ЎЗБЕК

БЛЕНДЕР

Хавфсизлик борасидаги муҳим кўрсатмалар
Шикастланиш ёки ок уриши олдини олиш учун ҳар қандай электр жиҳозини ишлатганда асосий хавфсизлик қоидаларига риоя қилиш талаб этилади.

Ишлатиш
Жиҳозни бино ташқарисида ишлатманг

Электр кабели
- Ишлатаётганда электр кабелини тортиш мумкин эмас.
- Электр кабели ишлаш юзаси четидан осилиб туриши мумкин эмас.
- Жиҳозни қаттиқ қизийдиган мосламалар, маслалан, газ ва электр плиталари яқинида ишлатманг.

Шахсий хавфсизлик
- Тозалаш ва ўрнатмаларини ечишдан олдин жиҳозни электр токидан узиб қўйинг.
- Жиҳознинг айланадиган қисмларига қўл теккизманг. Пичоқлар айланадиган зонага соч ёки кийим чети тегиб кетишидан сақланинг
- Айланадиган пичоқ элекр кабелига тегиб кетишига йўл қўйманг.
- МЕТАЛЛ ПИЧОҚЛАРНИ ИШЛАТГАНДА АЙНИҚСА ЭҲТИЁТ БЎЛИНГ, НИМАГАКИ УЛАР ЖУДА ЎТКИР.
- Пичоқ блендерда турган вақтда уни ювиш такиқланади. Уни олдин ечиб олинг.
- Агар овқат қилиш билан банд бўлиб турган бўлсангиз блендерни ишлатманг.
- Электрга уланган жихозни қаровсиз ташлаб кетманг.

Болаларнинг хавфсизлиги
- Болаларга блендерни ишлатишга рухсат берманг.
- Овқат пишаётганда ва маиший жиҳозлар ишлатилаётганда болаларни ошхонада қаровсиз қолдирманг.
- Жиҳозни ўзлари ишлатганда қандай хавф бўлиши мумкинлигини болаларга яхшилаб тушунтиринг.
- Болаларнинг қўллари етмайдиган жойларга қуйилган жиҳозлар томонга чиққанда улар жароҳат олишлари мумкинлигини болаларга айтиб қўйинг.

Хавфсизлик қоидалари
- Ёнғин чиқмаслик, ток урмаслиги ва лат емаслик учун электрга уланадиган кабел, унинг вилкасини ёки блендерни сувга солманг.
- Электр кабели ёки вилкаси лат еган жиҳозни ишлатманг. Агар иш вақтида қандайдир носозлик юзага келса, жиҳозни тушуриб юборсангиз ёки бирор бир сабаб билан шикастланган бўлса ҳам уни ишлатманг.
- Жиҳозни қисмларга бўлманг ва уни ўзингиз таъмирламанг. Бунинг учун ваколатли сервиз марказларига мурожаат қилинг.
- Жиҳоз тупламига кирадиган ўрнатгичларнигина ишлатинг.
- Агар жиҳоз ишлатилмаётган бўлса уни токдан узуиб қўйинг.

Электр кучланиши
Блендерни электрга улашдан олдин электр тармоғининг кучланиши жиҳоз корпусида кўрсатилган кучланишга тўғри келишини текшириб кўринг.

ДИҚҚАТ: АГАР ОВҚАТ ПИШИРИШ БИЛАН ҲАМ БАНД БЎЛИБ ТУРГАН БЎЛСАНГИЗ ҲЕЧ ҚАЧОН БЛЕНДЕРНИ ИШЛАТМАНГ

Қисқа вақт давомида ишлатиш:
Жиҳознинг узлуксиз ишлаш вақти 1 дақиқадан ошиб кетмаслиги керак. Шундан сўнг, мотори совуши учун, 10 дақиқалик танаффус қилиш керак бўлади.

Тозалаш
- Жиҳозни тозалашдан олдин албатта электрдан узиб қўйинг
- Жиҳоз асосини сувга туширманг, устини нам латта билан артиш кифоя қилади.
- Жиҳознинг бошқа қисларини сув билан ювиш мумкин бўлади.
- Жиҳознинг пичоқлари жуда ўткир! Уларни ишлатганда жуда эҳтиёт бўлинг. Сувда ювиб бўлгандан сўнг жиҳоз қисмларини яхшилаб қуритинг ва йиғиб кейин ишлатиш учун олиб қўйинг.
- Диққат! Жиҳознинг бирор қисмини идиш ювиш машинасида ювиш таъқиқланади.

Фойдаланиш бўйича маслаҳатлар
Ранги чиқадиган(сабзи, лавлаги каби) махсулотларни ишлатганда пластик қисмлар бўялиб қолиши мумкин. Уларни ўсимлик ёғи сал шимдирилган мато билан тозаланг.

Носозликларни тузатиш
Агар блендер ишламаётган бўлса:
- Электр токига уланиш вилкаси розеткага тиқилгани ва розеткада ток беорлигини текшириб кўринг. Бунинг учун розеткага бошқа жиҳозни улаб кўрасиз.
- Бирор носозлиги бўлса ваколатли сервис марказларига мурожаат қилинг.

ТЕХНИК ХУСУСИЯТЛАРИ
Электр кучланиши:
220-240 В ~ 50 Гц
Максимал қуввати: 250 Вт

Ишлаб чиқарувчи олдиндан огоҳлантирмасдан жиҳоз хусусиятларини ўзгартириш ҳуқуқини сақлаб қолади.

Buyumning xizmat qilishining muddati - 3 yil

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

Ушбу жиҳоз 89/336/ЯЕС Кўрсатмаси асосида белгиланган ва Қувват кучини белгилаш Қонунида (73/23 ЕЭС) айтилган ЯХС талабларига мувофиқ келади.

АУДИО-ВИДЕО И БЫТОВАЯ ТЕХНИКА

VT-1456 SR

Hand blender set

Блендерный набор

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction 2
DE Die betriebsanweisung 3
RUS Инструкция по эксплуатации 4
KZ Пайдалану нұсқасы 5
PL Instrukcja obsługi 6
CZ Návod k použití 7
UA Інструкція з експлуатації 8
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі 9
UZ Фойдаланиш қоидалари 10

www.vitek.ru

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

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

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

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

PL
Data produkcji wyrobu zawarta w numerze seryjnym podana jest na tabliczce z danymi technicznymi. Numer seryjny składa się z liczby jedynastocyfrowej, w ktorej pierwsze cyfry oznaczają datę produkcji. Na przykład, numer seryjny 0606xxxxxxx oznacza, że wyrób został wyprodukowny w czerwcu (szósty miesiąc) 2006 roku.

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

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

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

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

1456.indd 2 12.05.2010 14:33:21