

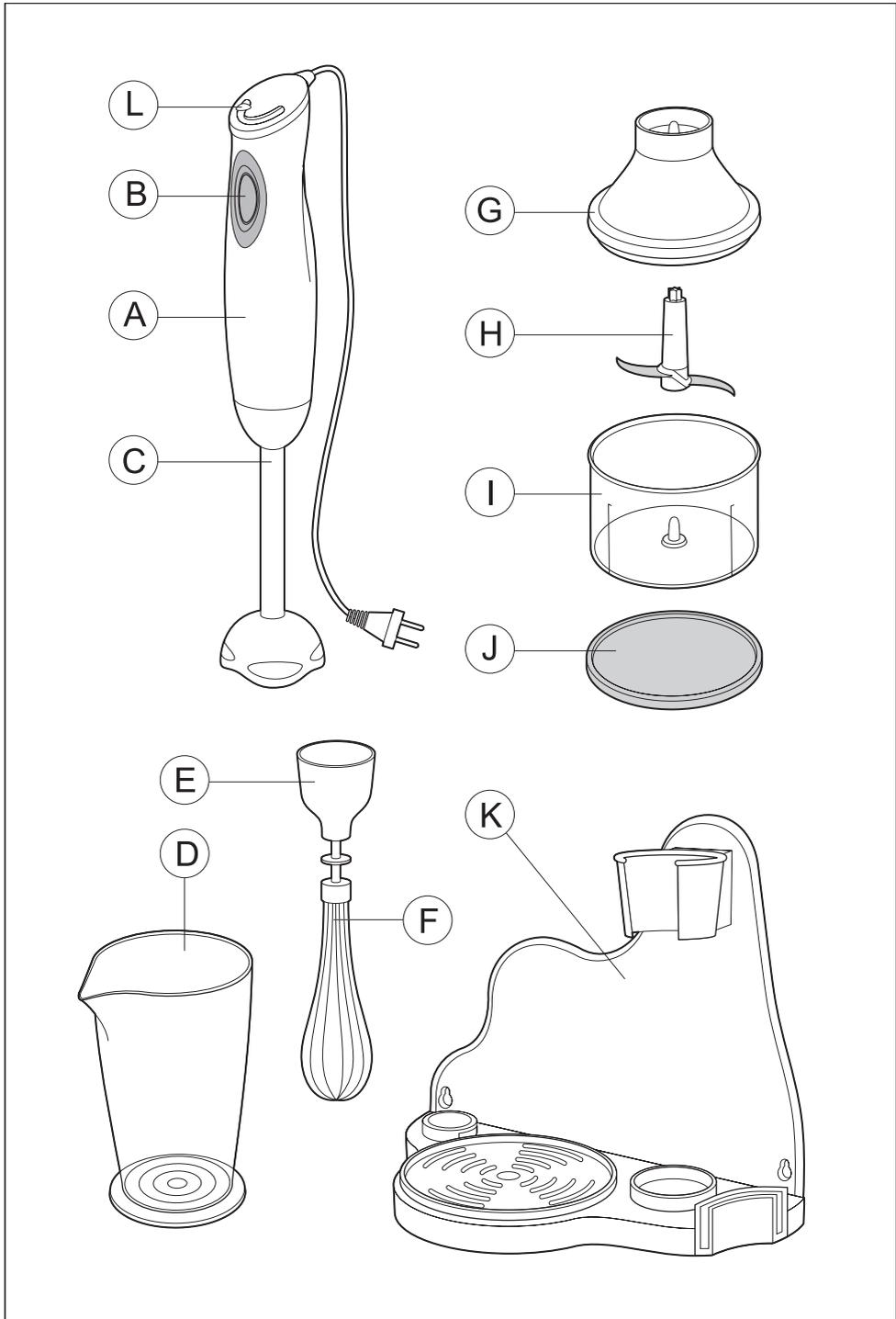
Vitek

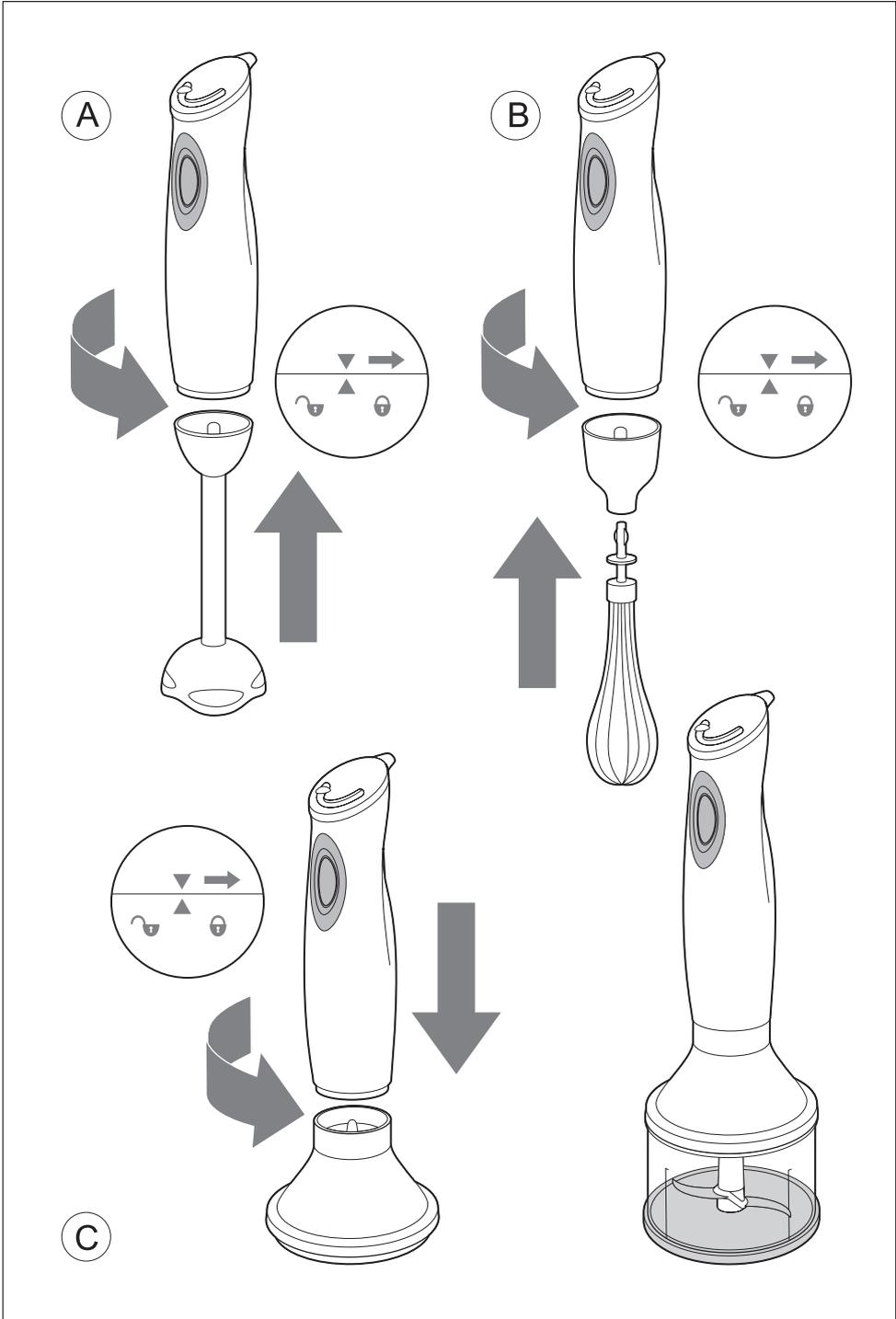


GB	MANUAL INSTRUCTION	4
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	6
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	8
FR	NOTICE D'UTILISATION	10
IT	ISTRUZIONI D'USO	12
E	INSTRUCCIONES DE USO	14
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	16
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	18
SCG	UPUSTVO ZA UPOTREBU	20
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	22
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	24
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	26
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	28
AR	تعليمات الاستخدام	30

Multi Set

VT-1456 SR





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 bowl (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.

ENGLISH

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 meat.

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

Chopping (Mini Chopper)

- Carefully remove the plastic cover from the blade (H). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- Place the blade on the centre pin of the chopper bowl (I). Always place the chopper bowl in the anti-slip base (J).
- Place the food in the chopper bowl (I).
- Put the chopper gear box (G) on the chopper bowl (I).
- Insert the motor part (A) into the gear box until it locks.
- Press switch (B) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other hand.
- After use, first remove the motor part (A), then the chopper gear box (G)
- Carefully take out the blade (H).
- 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

The manufacturer reserves the right to change the characteristics of the device without prior warning.

Service life of the unit not less than 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 Law 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 für 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, dass 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.

DEUTSCH

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 zerkleinerten Portion	Ungefähre Verarbeitungszeit
Fleisch (1 cm dicke Stücke)	200 g	25 Sek.
Käse (1 cm dicke Stücke)	200 g	30 Sek.
Nüsse	200 g	45 Sek.
Kräuter	20 g	5 Sek.
Zwiebeln	200 g	15 Sek.
Knoblauch	20 g	8 Sek.
Karotten (1 cm dicke Kreise)	150 g	15 Sek.
Eier, hartgekocht	2 St.	8 Sek.
Brot	1 Stück ~17g	8 Sek.

Technische Kennwerte

Speisespannung: 220V – 230V ~ 50-60 Hz

Leistungsaufnahme: 250 Watt

Kurzfristige Anwendung: 1 Minute Betrieb/ 5 Minuten Pause

Der Hersteller behält sich das Recht vor die Charakteristiken des Gerätes ohne Vorbescheid zu ändern.

Die Lebensdauer des Gerätes beträgt nicht weniger, als 3 Jahre

Gewährleistung

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

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



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) Нескользкое 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.А), 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.В), 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°С и с содержанием жира не менее 30%).
- Взбивайте одновременно не более 4 яичных белков.
- Перемещайте венчик во время работы по часовой стрелке.

РУССКИЙ

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:

- Нарезьте 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 (Н) 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 несколькими отверстиями (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.С), 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). Несколько отверстие 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 (С)]

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 (С) 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: 220В-230 В~50-60 Гц

Потребляемая мощность: 250 Вт

Кратковременное использование: 1 мин. работы / 5 мин. перерыв.

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

Срок службы прибора не менее 3-х лет



ME 61

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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Йеневайнгассе, 10/10, 1210, Вена, Австрия

FRANÇAIS

Ensemble «3 en un seul»: blender, chopper, fouet

Description

1. Blender à main

- (A) Bloc moteur
- (B) Interrupteur d'alimentation
- (L) Régulateur de la vitesse de rotation
- (C) Embout avec lame
- (D) Verre gradué
- (K) Dispositif de fixation au mur

2. Fouet

- (E) Accouplement du fouet
- (F) Fouet

3. Embout mini-chopper

- (G) Accouplement
- (H) Lame de coupage
- (I) Cuve du chopper
- (J) Socle antidérapant

Veillez lire attentivement toute la notice d'exploitation avant de commencer l'utilisation de l'appareil.

- Attention! Les lames sont extrêmement tranchantes
- Déconnectez l'appareil du secteur avant montage, démontage, nettoyage ou rangement.
- Avant la première utilisation assurez-vous que la tension de votre installation correspond à la valeur indiquée sur le corps de l'appareil.
- Pendant le fonctionnement l'appareil doit être situé à l'endroit hors d'atteinte des enfants.
- Il est interdit de laver sous l'eau courante le bloc moteur (A), immerger dans l'eau ou tout autre liquide le bloc moteur (A), l'accouplement du fouet (E) et l'accouplement du chopper (G).
- L'appareil satisfait aux standards de sécurité adoptés. La réparation de l'appareil ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement par des spécialistes d'un centre de service agréé. Une réparation non qualifiée peut créer un considérable danger pour l'utilisateur de l'appareil.
- Le présent appareil est conçu pour traiter des volumes standards de la nourriture que l'on prépare d'habitude dans les conditions domestiques.
- Le bol gradué (D) et le bol de hachage (I) ne sont pas conçus à l'utilisation dans le four à micro-ondes.

Information importante

Le présent appareil n'est pas destiné à l'usage professionnel. Le temps maximal de l'utilisation continue ne doit pas dépasser 1 minute après quoi il faut faire une pause de 5 minutes. L'observation desdites consignes risque provoquer une panne du moteur.

Utilisation du blender à main

Le blender à main convient très bien pour la préparation des sauces, soupes, mayonnaises, pour préparer la nourriture pour les enfants aussi que pour le mélange des boissons et des cocktails.

Choix de la vitesse de fonctionnement de l'appareil

En tournant le régulateur de vitesse de rotation (L) vous pouvez varier la vitesse de rotation selon les produits travaillés. Plus grande la vitesse est – plus rapidement les embouts tournent.

Montage

AVERTISSEMENT: Avant de passer au montage assurez-vous que la fiche d'alimentation n'est pas insérée dans la prise de courant.

1. Avant la première utilisation essuyez le bloc de moteur (A), accouplement du fouet (E), accouplement du hachage (G) avec un chiffon humide, et lavez les embouts dans l'eau savonneuse, rincez-les et séchez.
2. Montez l'embout (C), en faisant coïncider les flèches sur l'embout et le corps du blender (fig. A), et tournez l'embout contre le sens d'une aiguille d'une montre jusqu'à la fixation ferme.
3. Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Le blender est prêt à l'utilisation. Sélectionnez la vitesse de rotation à l'aide du régulateur de vitesse de rotation (L).
4. Plongez l'embout du blender dans les aliments que vous voulez mélanger et pressez la touche (B) pour brancher le blender.
5. Après la fin d'utilisation de l'appareil sortez la fiche d'alimentation de la prise de courant, tournez l'embout dans le sens d'une aiguille d'une montre et enlevez-le.

Vous pouvez utiliser le blender à main avec le verre gradué (D), aussi qu'avec tout autre ustensile. Vous pouvez mélanger les aliments directement dans le récipient où ils seront cuits, dans ce cas respectez attentivement les précautions.

Utilisation du fouet

Utilisez le fouet uniquement pour le battage de la crème, préparation de la pâte de biscuit ou pour mélanger des desserts prêts.

1. Montez l'accouplement du fouet (E), en faisant coïncider les flèches sur l'accouplement et les flèches sur le corps du blender (fig. B) et tournez-le dans le sens contraire d'une aiguille d'une montre.
2. Insérez le fouet (F) dans l'accouplement (E).
3. Plongez le fouet dans le récipient contenant les aliments à mélanger et pressez la touche de l'interrupteur (B) pour brancher l'appareil.

Pour de meilleurs résultats:

- Utilisez de larges ustensiles.
- Pendant la préparation de la crème battez pas plus que 400 ml des ingrédients refroidis (utilisez les crèmes de la température +4-8°C et la teneur en graisse pas moins de 30%).
- Battez en même temps pas plus que 4 blancs d'œuf.
- Pendant le battage passez le fouet en cercle dans le sens d'une aiguille d'une montre.

Utilisation du mini-chopper

Le mini-chopper est utilisé pour le hachage du fromage, oignon, fines herbes, ail, carotte, noix, amande, fruits.

FRANÇAIS

Attention:

Il est interdit de hacher des aliments durs comme muscades, gaines de café ou des graminées.

Avant de commencer le hachage:

- Coupez les aliments tels que viande, fromage, oignon, ail carotte en cubes (approximativement égaux).
 - Enlevez les brins d'herbe et écalez les noix.
 - Enlevez de la viande tout os, tendons et tendrons.
- Pour avoir de meilleurs résultats utilisez les données spécifiées dans le tableau.

Hachage

Enlevez l'étui en plastique du couteau (H). Soyez prudent le couteau est très tranchant! Toujours prenez le couteau par sa queue en plastique.

1. Installez le couteau sur l'arbre du bol du chopper (I). Utilisez uniquement le bol du chopper avec la base antidérapante (J).
2. Mettez les aliments dans le bol du chopper (I).
3. Installez l'accouplement du chopper (G) sur le bol (I) et tournez-le dans le sens contraire d'une aiguille d'une montre.
4. Installez le bloc moteur (A) sur l'accouplement (G), en faisant coïncider les flèches de l'embout avec celles sur le corps du chopper blender (fig. C) et tournez-le dans le sens contraire d'une aiguille d'une montre.
5. Pressez l'interrupteur (B) pour brancher le mini-chopper. Pendant le fonctionnement de l'appareil tenez le bloc moteur avec une main et le bol du chopper avec une autre.
6. Après l'utilisation d'abord déconnectez le bloc moteur (A) en le tournant dans le sens d'une aiguille d'une montre ensuite déconnectez l'accouplement du chopper (G) en le tournant aussi dans le sens d'une aiguille d'une montre.
7. Sortez le couteau avec prudence (H).
8. Sortez les aliments hachés du bol du chopper (I). La base antidérapante (J) peut servir de couvercle étanche pour le bol du chopper (I).

Nettoyage

Pour nettoyer le bloc moteur (A) n'utilisez que le chiffon humide. Les accouplements peuvent être lavés sous l'eau courant, mais il est strictement interdit de les plonger dans l'eau.

Tout autres parties amovibles peuvent être lavées dans la lave-vaisselle. Après le traitement des aliments salés ou aigres il est préférable de nettoyer les couteaux tout de suite.

En cas d'utilisation du lave-vaisselle soyez prudent: n'y mettez pas trop de détergent, ne sélectionnez pas une température trop haute, pendant le lavage des éléments de l'appareil n'ajoutez pas dans la lave-vaisselle des moyens antitartres.

En cas de traitement des aliments avec une haute capacité colorante (par exemple carotte, betterave) les éléments en plastiques de l'appareil peuvent se colorer, alors essuyez-les avec un chiffon trempé d'huile végétale avant de les mettre dans la lave-vaisselle.

Exemples de préparation des aliments

Mayonnaise [avec l'utilisation de l'embout (C)]

200-250 ml d'huile végétale

1 œuf (le blanc et le jaune)

1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre

Du sel et du poivre selon votre goût

Mettez tous les ingrédients dans le verre gradué selon l'ordre présenté ci-dessus. Plongez l'embout du blender (C) dans le mélange des aliments (jusqu'au fond du bol). Branchez le blender et attendez que l'huile végétale devienne une émulsion. Ensuite sans débrancher l'appareil passez lentement l'embout du blender du haut en bas jusqu'à la réception de la mayonnaise de la densité requise.

Guide du traitement des aliments dans le mini-chopper:

Aliments	Poids maximal des aliments pour le hachage	Temps approximatif de procédure
Viande (tranches de 1 cm d'épaisseur)	200 g	25 s.
Fromage (tranches de 1 cm d'épaisseur)	200 g	30 s.
Noix	200 g	45 s.
Herbes	20 g	5 s.
Oignon	200 g	15 s.
Ail	20 g	8 s.
Carotte (cercles de 1 cm d'épaisseur)	150 g	15 s.
Oeufs cuits	2 st.	8 s.
Pain	1 tranche ~17g	8 s.

Données techniques

Tension d'alimentation: 220V-230 V~50-60 Hz

Puissance consommée: 250 W

Utilisation: 1 minute de fonctionnement /5 minutes de repos.

Le fabricant se réserve le droit de modifier les caractéristiques de l'appareil sans préavis.

Le délai de service de l'appareil est pas moins de 3 ans.

Garantie

Pour des conditions de garantie plus détaillées adressez-vous au distributeur qui vous a vendu l'appareil. En cas de toute sorte de prétention pendant la période de la présente garantie il faudra présenter le ticket quittance de l'achat.



Le présent appareil satisfait aux exigences de compatibilité électromagnétique en vertu de la directive 89/336/EEC du conseil de l'Europe et la prescription 73/23 EEC pour l'appareillage de bas voltage.

ITALIANO

Kit "3 in uno": miscelatore, trittratrice, frusta per montare

Descrizione generale

1. *Miscelatore a mano*

- (A) Unità motore
- (B) Interruttore di alimentazione
- (L) Manopola regolazione di rotazione
- (C) Accessorio con lama
- (D) Misurino
- (K) Dispositivo per appendere sul muro

2. *Accessori della frusta*

- (E) Riduttore della frusta
- (F) Frusta

3. *Accessorio minitrittratrice*

- (G) Riduttore
- (H) Lama per tritare
- (I) Coppa della trittratrice
- (J) Base antiscivolo

Leggete queste istruzioni attentamente e completamente prima di cominciare ad usare l'apparecchio

- Attenzione: le lame sono molto acute!
- Staccate sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione prima di montarlo, smontarlo, pulirlo oppure custodirlo.
- Prima di accenderlo per la prima volta assicuratevi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sul corpo dell'apparecchio.
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere posizionato in un luogo non accessibile ai bambini.
- E' vietato lavare l'unità motore (A) sotto un getto d'acqua, immergerlo nell'acqua oppure altri liquidi: l'unità motore (A), riduttore della frusta (E), riduttore per tagliare (G).
- L'apparecchio corrisponde agli standard di sicurezza. Riparazione dell'apparecchio oppure sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuato solamente dagli specialisti del centro di assistenza tecnico autorizzato. Riparazione dalle persone non qualificate potrebbe creare una minaccia seria all'utente.
- Questo apparecchio è destinato alla lavorazione delle quantità di cibo standart i quali vengono preparati abitualmente a casa.
- Il misurino (D) e la coppa del minitrittratrice (I) non sono destinate ad uso nel forno a microonde.

Informazione importante

Questo apparecchio non è destinato per uso professionale. Il periodo di tempo massimo consentito per l'uso continuo dell'apparecchio non deve superare 1 minuto con l'intervallo consecutivo di non meno di cinque minuti. Un mancato rispetto degli intervalli di tempo indicati potrebbe provocare danni al motore elettrico.

L'uso del miscelatore a mano

Il miscelatore a mano è adatto per la preparazione di sughi, minestre, maionese, omogeneizzati per bambini

ed anche per mescolazione delle bevande ed i cocktail.

Scelta di velocità di funzionamento dell'apparecchio

Potete regolare la velocità desiderata di rotazione degli accessori in conformità ai prodotti da lavorare con la manopola regolazione di velocità (L). Gli accessori si girano con la velocità più alta in conformità alla velocità più alta scelta.

Montaggio

AVVERTENZA: Prima di montaggio assicuratevi che la spina del cavo di alimentazione non sia inserita nella presa di corrente.

1. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulite l'unità motore (A), riduttore per frusta (E), riduttore per tagliare (G) con un panno umido e gli accessori lavate con l'acqua tiepida saponata, risciacquateli ed asciugateli.
2. Installate l'accessorio (C) facendo coincidere le frecce sull'accessorio con quelle sul corpo del miscelatore (fig. A) e girate l'accessorio in senso antiorario fino all'arresto.
3. Inserite la spina di alimentazione nella presa di corrente. Il miscelatore è pronto per l'uso.
4. Regolate la velocità desiderata di rotazione con la manopola regolazione velocità (L).
5. Immergete l'accessorio del miscelatore nei prodotti i quali vorreste mescolare e premete il pulsante (B) per accendere il miscelatore.
6. Dopo aver terminato il lavoro togliete la spina di alimentazione dalla presa di corrente, girate l'accessorio in senso orario e toglietelo.

Potete usare il miscelatore a mano con il misurino (D) ed anche con qualsiasi altro serbatoio. E' possibile immergere l'accessorio con la lama direttamente nel serbatoio in quale vengono preparati i prodotti ma in questo caso dovrete rispettare le misure di sicurezza.

L'uso della frusta

Usate la frusta solo per montare la crema, per preparare pan di Spagna oppure per mescolare i dolci pronti.

1. Installate il riduttore della frusta (E) facendo coincidere le frecce sul riduttore con quelle sul corpo del miscelatore (fig. B) e giratelo in senso antiorario fino all'arresto.
2. Inserite la frusta (F) nel riduttore (E).
3. Immergete la frusta nel serbatoio con i prodotti e premete il pulsante dell'interruttore (B) per accendere l'apparecchio.

Per ottenere i risultati buoni:

- Usate serbatoi larghi.
- Per la preparazione della crema a base di panna fate montare non più di 400 g dei componenti raffreddati (utilizzate panna a temperatura di +4 - +8°C e con contenuto dei grassi di non meno di 30%).
- Fate montare non più di 4 albumi per volta.
- Fate girare la frusta durante il funzionamento in senso orario.

L'uso della minitrittratrice

La minitrittratrice viene usata per tritare carne, for-

ITALIANO

maggio, cipolla, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, frutta.

Attenzione:

E' vietato tritare i prodotti troppo duri come noci moscato, granuli di caffè e grano.

Prima di iniziare la triturazione:

- Tagliate carne, formaggio, cipolla, aglio, carote in pezzi (quasi uguali).
- Togliete i tronchi dalle erbe, pulite i noci dal guscio.
- Togliete le ossa, tendini e cartilagini.

Per ottenere i risultati ottimali usate le informazioni riportate nella tabella.

Triturazione

Togliete la lama dalla custodia di plastica. Attenzione: la lama è molto acuta! Tenete la lama sempre per il capo sporgente di plastica.

1. Installate la lama sull'asse della coppa della tritratrice (I). Usate sempre solo la coppa della tritratrice con la base antiscivolo (J).
2. Versate i prodotti nella coppa della tritratrice (I).
3. Installate il riduttore della tritratrice (G) sulla sua coppa (I) e giratelo in senso antiorario fino all'arresto.
4. Inserite l'unità motore (A) nel riduttore (G) facendo coincidere le frecce sull'accessorio con quelle sul corpo della tritratrice (fig. C) e giratelo in senso antiorario fino all'arresto.
5. Premete l'interruttore (B) per accendere la minitritratrice. Tenete l'unità motore con una mano durante il funzionamento e la coppa della tritratrice - con un'altra.
6. Dopo l'uso togliete prima l'unità motore (A) girandola in senso orario, dopo di che togliete il riduttore della tritratrice (G) - girando anche quello in senso orario.
7. Tirate fuori la lama (H) rispettando le misure di sicurezza.
8. Scaricate i prodotti tritati dalla coppa della tritratrice (I). La base antiscivolo (J) può servire come il coperchio hermetico per la coppa della tritratrice.

Pulizia

Per pulizia dell'unità motore (A) utilizzate solamente un panno umido. I riduttori della tritratrice (G) e della frusta (E) si può risciacquare sotto un getto d'acqua ma è vietato categoricamente di immergerli nell'acqua. Tutti gli altri parti smontabili si può lavare in una lavastoviglie. Dopo lavorazione dei prodotti salati oppure acidi è desiderabile risciacquare le lame subito. Quando usate la lavastoviglie state attenti, non utilizzate grandi porzioni del detersivo, non programmate la temperatura dell'acqua troppo alta, non usate anticacare per lavare le parti smontabili in una lavastoviglie. Quando lavorate i prodotti con alta capacità colorante (per esempio, carote e rape rosse) le parti dell'apparecchio in plastica potrebbero colorarsi, prima di metterli in una lavastoviglie puliteli con un panno bagnato nell'olio vegetale.

Gli esempi di preparazione dei prodotti

Maionese (utilizzando l'accessorio C)

200-250 ml dell'olio vegetale

1 uovo (il rosso e l'albume)

1 cucchiaino di succo di limone o aceto

Sale e pepe come desiderate

Versate tutti gli ingredienti nel misurino in conformità all'ordine quanto sopra. Immergete l'accessorio del miscelatore (C) nella miscela dei prodotti (fino al fondo del serbatoio). Accendete il miscelatore ed attendete il passaggio dell'olio vegetale in una emulsione. Dopo di che, senza spegnere l'apparecchio, muovete lentamente l'accessorio del miscelatore su e giù affinché ottenete la maionese della consistenza desiderata.

Istruzioni come lavorare i prodotti nella minitritratrice:

Prodotti	Peso massimo di una porzione per tritare	Tempo orientativo di preparazione
Carne (fettine da 1 cm)	200 g	25 s.
Formaggio (fettine da 1 cm)	200 g	30 s.
Noci	200 g	45 s.
Erbe	20 g	5 s.
Cipolla	200 g	15 s.
Aglio	20 g	8 s.
Carote (fette da 1 cm)	150 g	15 s.
Uovo sodo	2 pz.	8 s.
Pane	1 fettina c.a.17g	8 s.

Caratteristiche tecniche

Tensione dell'alimentazione: 220-230 V - 50-60 Hz

Potenza di consumo: 250 Watts

Uso breve: 1 minuto di funzionamento/5 minuti dell'intervallo

Il produttore si riserva il diritto di cambiare le caratteristiche tecniche dell'apparecchio senza ulteriore avviso.

Il periodo di utilizzo dell'apparecchio è non meno di 3 anni

Garanzia

Le condizioni dettagliate della garanzia si possono richiedere al rivenditore dell'apparecchio. Qualsiasi reclamo deve essere richiesto prima della scadenza della garanzia e deve essere accompagnato dallo scontrino fiscale oppure da un altro documento che attesti l'acquisto.



Questo prodotto corrisponde ai requisiti di compatibilità elettromagnetica stabiliti dalla direttiva 89/336/EEC del Consiglio Europeo e dalla Direttiva 73/23 CEE sugli apparecchi di bassa tensione.

ESPAÑOL

Robot de cocina «3 en uno»: batidora, picadora, varilla batidora

Descripción

1. Batidora manual

- (A) Bloque del motor
- (B) Interruptor de alimentación
- (L) Selector de velocidades de rotación
- (C) Accesorio con cuchilla
- (D) Vaso dosificador
- (K) Dispositivo para sujetar en la pared

2. Accesorios para batir

- (E) Reductor de varilla
- (F) Varilla

3. Accesorios para picar

- (G) Reductor
- (H) Cuchilla picadora
- (I) Bol de la picadora
- (J) Base antideslizante

Antes de usar este robot lea atentamente estas instrucciones.

- ¡Cuidado con las cuchillas, están muy afiladas!
- Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de su montaje, desmontaje, limpieza o guardado.
- Antes de su primer uso, compruebe que el voltaje de su hogar coincida con el indicado en el cuerpo del artefacto.
- El artefacto debe funcionar fuera del alcance de los niños.
- Está prohibido lavar bajo un chorro de agua el bloque del motor (A), así como sumergir en agua u otros líquidos: el bloque del motor (A), el reductor de varilla (E) y el reductor (G).
- Este artefacto cumple con estándares de seguridad vigentes. La reparación del artefacto o el reemplazo del cable de alimentación debe ser efectuado sólo por personal de un centro de servicio técnico autorizado. Toda reparación hecha por personal no cualificado puede resultar un serio peligro para el usuario.
- Este artefacto está calculado para preparar la cantidad de alimentos que habitualmente se consume en un hogar.
- El vaso dosificador (D) y el bol (I) no están destinados para su uso en el horno a microondas.

Información importante

Este artefacto no está destinado para su uso profesional. Se recomienda mantenerlo en funcionamiento no más de 1 minuto, y luego hacer una pausa no inferior a los 5 minutos. Si no cumple con esta norma, puede causar serios daños al motor.

Uso de la batidora manual

La batidora manual es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa, comida para bebés, así como para mezclar bebidas o hacer batidos.

Selección de velocidades de funcionamiento del artefacto

Con el selector de velocidades de rotación (L) se puede establecer la velocidad de rotación de los accesorios según los alimentos a preparar. Cuanto más alta es la velocidad seleccionada, más rápido rotan los accesorios.

Montaje

ADVERTENCIA: Antes de montar las piezas del artefacto, cerciórese que el artefacto no esté conectado al tomacorriente.

1. Antes de su primer uso limpie con un paño húmedo el bloque del motor (A), el reductor de varilla (E), el reductor (G); lave los accesorios con agua tibia jabonosa, enjuáguelos y séquelos.
2. Coloque el accesorio (C), haciendo coincidir sus flechas con las del cuerpo de la batidora (dib.A), luego gire el accesorio en sentido contrario a las agujas de reloj hasta el tope.
3. Enchufe el artefacto en el tomacorriente, y la batidora ya está lista para usarla.
4. Por medio del selector de velocidades (L) establezca la velocidad necesaria de rotación.
5. Introduzca el accesorio de la batidora en los alimentos que desea mezclar y presione el botón (B) para poner en marcha la batidora.
6. Una vez finalizado el batido, desenchufe la batidora del tomacorriente, gire el accesorio en sentido de las agujas del reloj y extráigalo.

También puede usar la batidora manual con el vaso dosificador (D), o con cualquier otro recipiente. Tenga cuidado si usa el accesorio con cuchilla directamente en el recipiente que cocina los alimentos.

Uso de la varilla

Use la varilla sólo para batir cremas, preparar masa para biscochuelos o para mezclar postres ya hechos.

1. Coloque el reductor de varilla (E), haciendo coincidir las flechas de éste con las del cuerpo de la batidora (dib.B), y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
2. Introduzca la varilla (F) en el reductor (E).
3. Sumerja la varilla en el recipiente con alimentos y presione el botón del interruptor (B) para poner en marcha la batidora.

Para lograr un mejor resultado:

- Use recipientes anchos.
- Para preparar crema de leche batida emplee no más de 400 ml de crema de leche enfriada a una temperatura de +4-8°C y con un contenido de grasa no inferior al 30%.
- Bata al mismo tiempo no más de 4 claras.
- Durante la preparación mueva la varilla en sentido de las agujas de reloj.

Uso de la minipicadora

Este artefacto se usa para picar carne, cebolla, hierbas aromáticas, ajo, zanahoria, nueces, almendras, quesos y frutas.

Atención:

Se prohíbe picar alimentos muy duros, tales como nuez moscada, granos de café o cereales.

Antes de picar:

- Corte la carne, queso, cebolla, ajo, zanahoria en trozos (aproximadamente iguales).
- Quite los tallos de las hierbas, la cáscara de las nueces.
- Quite los huesos, tendones y cartilagos de la carne.

Para obtener un mejor resultado tenga en cuenta los datos indicados en la tabla.

Picar

Quite la funda de plástico de la cuchilla (H). ¡Tenga cuidado, pues la cuchilla está muy afilada! Siempre tome la cuchilla por su extremo superior de plástico.

1. Coloque la cuchilla en el tubo de acoplamiento del bol (I). Siempre use el bol con la base antideslizante. (J).
2. Ponga los alimentos en el bol (I).
3. Coloque el reductor (G) en el bol (I) y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
4. Coloque el bloque del motor (A) en el reductor (G), haciendo coincidir las flechas del accesorio con las del cuerpo de la batidora (dib.C), gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el tope.
5. Para encender la minipicadora presione el interruptor (B). Durante su funcionamiento sostenga el bloque del motor con una mano y el bol, con la otra.
6. Después de finalizar el uso del artefacto, primero desenrosque el bloque del motor (A), girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, luego desenrosque el reductor (G) girándolo también en sentido contrario a las agujas del reloj.
7. Quite la cuchilla con sumo cuidado (H).
8. Retire los alimentos picados del bol (I). La base antideslizante (J) le puede servir como tapa hermética del bol (I).

Limpieza

Para limpiar el bloque del motor (A) use tan sólo un paño húmedo. Los reductores (G) y de la varilla (E) se pueden lavar bajo un chorro de agua, pero está terminantemente prohibido sumergirlos en ella.

Las otras piezas desmontables se pueden lavar en el lavaplatos. Al usar alimentos salados o ácidos se recomienda enjuagar inmediatamente la cuchilla.

Si lava las piezas desmontables en el lavaplatos, tenga cuidado de no emplear dosis grandes de detergente, productos descalcificantes ni que la temperatura del agua sea muy elevada.

Al picar los alimentos con propiedades colorativas (por ejemplo, zanahoria o remolacha) las partes plásticas del artefacto pueden colorearse, por lo tanto antes de ponerlos en el lavaplatos frótelos con un paño humedecido en aceite.

Ejemplos de preparación de alimentos**Mayonesa [usando el accesorio (C)]**

200-250 ml de aceite
1huevo (yema y clara)

**1 cucharada sopera de zumo de limón o vinagre
Sal y pimienta a gusto**

Ponga todos los ingredientes en el vaso dosificador de acuerdo a la secuencia indicada anteriormente. Introduzca el accesorio de la batidora (?) en la mezcla de alimentos (hasta el fondo del vaso). Encienda la batidora y remueva hasta que el aceite emulsione. Luego, sin apagar el artefacto, mueva lentamente el accesorio de la batidora hacia arriba y hacia abajo, hasta lograr la consistencia deseada.

Instrucciones para picar los alimentos:

Alimentos	Cantidad máxima a picar	Tiempo aproximado de preparación
Carne (trozos de 1 cm de grosor)	200 g	25 s.
Queso (trozos de 1 cm de grosor)	200 g	30 s.
Nueces	200 g	45 s.
Hierbas	20 g	5 s.
Cebolla	200 g	15 s.
Ajo	20 g	8 s.
Zanahoria (rodajas de 1 cm de grosor)	150 g	15 s.
Huevos duros	2 unidades	8 s.
Pan	1 rebanada~17g	8 s.

Ficha técnica

Voltaje y frecuencia: 220V-230 V~50-60 Hz

Potencia de consumo: 250 W

Tiempo de uso: 1 minuto de funcionamiento/5 minutos de pausa.

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características de los aparatos sin previo aviso.

La vida útil del aparato es no menor de 3 años.

Garantía

La garantía detallada es entregada por el vendedor de este aparato. Para efectuar cualquier reclamo, dentro del plazo de vigencia de la presente garantía, se debe presentar el ticket o factura de compra de este aparato.

Este producto cumple con las normas de compatibilidad electromagnética, de la directiva 89/336/EEC del Consejo de las Comunidades Europeas, y las reglamentaciones 73/23 CEE, para los aparatos de bajo voltaje.



БЪЛГАРСКИ

Комплект "3 в едно": блендер, резачка, бъркалка за разбиване

Описание

1. *Ръчен блендер*
 - (A) Моторен блок
 - (B) Прекъсвач за захранването
 - (L) Регулатор на скоростта на въртене
 - (C) Наставка с нож
 - (D) Мерна чаша
 - (K) Приспособление за закрепване на стена
2. *Приспособления на бъркалката*
 - (E) Редуктор на бъркалката
 - (F) Бъркалка
3. *Наставка мини-резачка*
 - (G) Редуктор
 - (H) Нож-наситнител
 - (I) Купа на резачката
 - (J) Неплъзгава основа

Внимателно прочетете даденото ръководство докрай преди да започнете да използвате устройството.

- Внимание: ножовете са много остри!
- Винаги изключвайте устройството от електромержата преди сглобяване, разглобяване, почистване или прибиране.
- Преди първото включване се убедете, че напрежението в електромержата съответства на напрежението, посочено на корпуса на устройството.
- По време на работа устройството трябва да се намира на недостъпно за деца място.
- Забранява се миенето под водна струя на моторния блок (A), да се потапят във вода или в други течности: моторният блок (A), редукторът на бъркалката (E), редукторът за кълцане (G).
- Устройството отговаря на общоприетите стандарти за безопасност. Ремонтът на устройството или заменянето на кабела за мрежата трябва да се извършват само от специалисти от уполномощения сервизен център. Ремонт от неквалифицирано лице може да създаде сериозна опасност за ползвателя.
- Даденото устройство е предвидено за обработване на стандартен обем храна, който обикновено се приготвя в домашни условия.
- Мерната чаша (D) и купата за ситно кълцане (I) не са предназначени за използване в микровълновата фурна.

Важна информация

Даденото устройство не е предназначено за професионално използване. Максимално допустимото време на непрекъснато използване на устройството не трябва да превишава 1 минута с последваща пауза от не по-малко от пет минути. Неспазването на посочените интервали на използване може да предизвика повреждане на електромотора.

Използване на ръчния блендер

Ръчният блендер превъзходно подхожда за приготвяне на сосове, супи, майонеза, за приготвяне на детска храна, а също така за миксиране на напитки или коктейли.

Избор на скорост на работа на устройството

Чрез регулатора на скоростта на въртене (L) можете да установите необходимата скорост на въртене на наставките в зависимост от обработваните продукти. Колкото по-висока е избраната скорост, толкова по-бързо се въртят наставките.

Сглобяване

УКАЗАНИЯ ЗА СИГУРНОСТ: Преди сглобяване се убедете, че щепселът на кабела за мрежата не е вкаран в контакта.

1. При първото използване на устройството изтрийте моторния блок (A), редуктора за бъркалката (E), редуктора на кълцане (G) с влажен плат и измиете наставките с топла сапунена вода, изплакнете ги и ги изсушете.
2. Установете наставката (C) така, че стрелките на наставката и на корпуса на блендера да си съответстват (рис.А) и завъртете наставката против часовниковата стрелка до ограничителя.
3. Вкарайте щепсела за мрежата в контакта. Блендерът е готов за използване.
4. Установете необходимата скорост на въртене с регулатора (L).
5. Потопете наставката на блендера в продуктите, които искате да смесите и натиснете бутона (B) за включване на блендера.
6. След приключване на използване на устройството извадете щепсела от контакта, завъртете наставката по посока на часовниковата стрелка и я махнете.

Можете да използвате ръчния блендер с мерната чаша (D), а също така и с каквито и да е други съдове. Наставката с ножа може да се потапя непосредствено в съда, в който се готвят продуктите, но при това е необходимо спазването на мерките за безопасност.

Използване на бъркалката

Използвайте бъркалката само за миксиране на крем, приготвяне на бисквитно тесто или смесване на готови десерти.

1. Установете редуктора на бъркалката (E) по такъв начин, че стрелките на редуктора и на корпуса на блендера да си съответстват (рис.В) и го завъртете против часовниковата стрелка до ограничителя.
2. Вкарайте бъркалката (F) в редуктора (E).
3. Отпуснете бъркалката в съдовете с продукти и натиснете бутона на прекъсвача (B) за включване на устройството.

За постигане на добри резултати:

- Използвайте широки съдове.
- При приготвяне на сметанов крем разбийте не повече от 400 мл охладени компоненти (използвайте сметана с температура +4-8°C и със съдържание на мазнина не по-малко от 30%).
- Разбийте едновременно не повече от 4 белтъка.
- Премествайте бъркалката по време на работа по посока на часовниковата стрелка.

Използване на мини-резачката

Мини-резачката се използва за наситняване на месо, кашкавал, лук, ароматични треви, чесън, моркови, орехи, бадеми, плодове.

Внимание:

Забранява се наситняването на много твърди продукти,

БЪЛГАРСКИ

като например индийско орехче, кафе на зерна и зърнени храни.

Преди да започнете наситняването:

- Нарезжете месо, кашкавал, лук, чесън, моркови на пърченца (приблизително еднакви).
- Отстранете стъблата на тревите и черупките на орехите.
- Отстранете костите, жилите и хрущялите от месото.

За да постигнете оптимален резултат използвайте данните от таблицата.

Ситно нарязване

Снемете пластмасовия калъф с ножа (Н). Внимание: ножът е много остър! Винаги дръжте ножа за горната пластмасова опашка.

1. Установете ножа на вала на купата на резачката (I). Винаги използвайте само купата на резачката с неплъзгава основа (J).
2. Сложете продуктите в купата на резачката (I).
3. Установете редуктора на резачката (G) на купата (I) и го завъртете против часовниковата стрелка до фиксиране.
4. Вкарайте моторния блок (A) в редуктора (G) по такъв начин, че стрелките на наставката и корпуса на блендера да съвпадат (рис.С), и го завъртете против часовниковата стрелка до ограничителя.
5. Натиснете прекъсвача (B) за включване на мини-резачката. По време на работа дръжте моторния блок с една ръка, а купата на резачка - с другата.
6. След използване първоначално отделете моторния блок (A), като го завъртите по посока на часовниковата стрелка, а след това отделете редуктора на резачката (G), като го завъртите също така по посока на часовниковата стрелка.
7. Бъдете внимателни когато изваждате ножа (H).
8. Извадете наситнените продукти от чашата на резачката (I). Неплъзгавата основа (J) може да служи като херметичен капак на чашата на резачката (I).

Почистване

Използвайте само влажен плат за почистване на моторния блок (A). Редукторите на кълцане (G) и бъркалката (E) могат да се изплакват под чешма, но категорично се забранява потапянето им във вода.

Всички останали отделящи се части могат да се мият в машина за миене на съдове. След обработване на солени или кисели продукти се препоръчва ножовете веднага да бъдат изплаквани.

При използване на машина за миене на съдове бъдете внимателни, не използвайте големи дози миешки средства, не установявайте висока температура на водата, не използвайте по време на миене на отделящите се детайли средства за отстраняване на накип в машина за миене на съдове.

При преработване на продукти със силни свойства на оцветяване (например моркови, цвекло), пластмасовите части на устройството могат да се оцветят, преди да ги сложите в машината за миене на съдове ги изтрийте с плат, намокрен с олио.

Примери за приготвяне на продукти

Майонеза [при използване на наставка (C)]

200-250 мл олио

1 яйце (белтък или жълтък)

1 супена лъжица лимонов сок или цет

Сол и пипер на вкус

Поставете всички ингредиенти в мерната чаша в съответствие с горепосочената последователност. Потопете наставката на блендера (C) в сместа от продукти (до дъното на съда). Включете блендера и изчакайте олиото да се превърне в емулсия. След това, без да изключвате устройството, бавно премествайте наставката на блендера нагоре и надолу, докато не получите майонеза с необходимата консистенция.

Ръководство за преработване на продукти в мини-резачката:

Продукти	Максимално тегло на порцията за наситняване	Приблизително време за приготвяне
Месо (парченца с дебелина 1 см)	200 г	25 сек
Кашкавал (парченца с дебелина 1 см.)	200 г	30 сек
Орехи	200 г	45 сек
Триви	20 г	5 сек
Лук	200 г	15 сек
Чесън	20 г	8 сек
Моркови (кръгчета с дебелина 1 см)	150 г	15 сек
Твърдо сварени яйца	2 броя	8 сек
Хляб	1 филия ~17г	8 сек

Технически данни

Напрежение на захранването: 220-230В ~ 50-60Hz

Използвана мощност: 250 Вт

Кратковременно използване: 1 минута работа/
5 минути пауза.

Производителят си запазва правото да променя характеристиките на прибора без предварително уведомяване.

Срок на използване - над 3 години

Гаранция

Подробни условия на гаранцията могат да бъдат получени от дилера, който е продал тази апаратура. При всяка рекламация по време на срока на действие на тази гаранция е необходимо да се представи чека или квитанцията за купуване.



Това изделие съответства на изискванията за електромагнитна съвместимост на директива 89/336/EEC на Съвета на Европа и на нареждането 73/23 EEC за апаратурата с ниско напрежение.

MAGYAR

„Három egyben” készlet: turmixgép, aprító, habverő

Leírás

- Kézi turmixgép*
 - Motor egység
 - Tápkapcsoló
 - Forgássebesség szabályozó
 - Késfeltét
 - Mérőpohár
 - Alkalmatlanság a falrögzítéshez
- A habverő alkalmatlanságai*
 - A habverő reduktora
 - Habverő
- Mini-aprítófeltét*
 - Reduktor
 - Aprítókés
 - Az aprító kelyhe
 - Csúszásmentes alap

Figyelmesen és teljes egészében olvassa el ezt a használati útmutatót a készülék használata előtt.

- Figyelem: a készek nagyon élesek!
- Mindig kapcsolja ki a készüléket a villamoshálózatból össze- vagy szétszerelés, tisztítás illetve tárolás előtt.
- Az első használat előtt győződjön meg arról, hogy a villamoshálózat feszültsége megegyezik a készülék testén feltüntetett feszültséggel.
- Működés közben a készülék kisgyermekek által nem elérhető helyen álljon.
- Tilos a készülék motor egységét (A) csap alatt mosni, vízbe vagy más folyadékba meríteni a motoregységet (A), a habverő reduktort (E), az aprító reduktort (G).
- A készülék megfelel az érvényes biztonsági előírásoknak. A készülék javítását vagy a hálózati kábel cseréjét csak márkaszerviz szakembere végezheti. Nem szakképzett javítás komoly veszélyt jelenthet a felhasználó részére.
- Ez a készülék szabványos ételadagok feldolgozására van tervezve, amelyeket általában otthoni körülmények közt készítenek.
- A mérőpohár (D) és a mini-aprító kelyhe (I) nem alkalmasak mikrohullámú sütőben történő használatra.

Fontos tudnivaló

Az adott készülék nem való hivatásos használatra. A készülék maximálisan megengedhető folytonos működési ideje nem szabad hogy meghaladja az egy percet, az elkövetkező legalább ötperces szünettel. A feltüntetett használati idő be nem tartása a villanymotor meghibásodásához vezethet.

A kézi turmixgép használata

A kézi turmixgép kitűnően alkalmas szószok, levesek, majonéz, gyermekétel elkészítésére, valamint italok és koktélok összekeverésére.

A készülék működési sebességének kiválasztása

A sebességszabályozó (L) segítségével be lehet állítani a feltétek szükséges forgási sebességét a feldolgozandó élelmiszerektől függően. Minél nagyobb a kiválasztott sebesség, annál gyorsabban forog a feltét.

Összeszerelés

FIGYELMEZTETÉS: összeszerelés előtt győződjön meg arról, hogy a hálózati villa nincs bedugva az aljzatba.

- A készülék első használata előtt nedves ruhával törölje le a motoregységet (A), a habverő reduktort (E) és az aprító reduktort (G), a feltéteket pedig meleg mosószeres vízben mossa meg, öblítse le és törölje szárazra.
- Állítsa be a feltétet (C), összeillesztve a nyilakat a feltéten és a turmixgép testén (A. ábra) és fordítsa a feltétet az óramutató járásával szemben ütközésig.
- Dugja a hálózati villát az aljzatba. A turmixgép készen áll a használatra.
- A szabályozó (L) segítségével állítsa be a szükséges forgássebességet.
- Állítsa a feltétet az öszekeverni való élelmiszerbe és nyomja meg a (B) gombot a turmixgép bekapcsolásához.
- A készülék használata végén húzza ki a villát az aljzataból, fordítsa el a feltétet az óramutató járasa szerint és vegye le.

A kézi turmixgépet használhatja a mérőpohárral (D), valamint bármilyen más edénnyel. Merítheti a készfeltétet közvetlenül abba az edénybe, amelyekben az elkészítés történik, de ebben az esetben tartsa be a biztonsági előírásokat.

A habverő használata

A habverőt csak krémek felverésére, piskótátészta vagy kész deszertek összekeverésére használja.

- Helyezze fel a habverő reduktort (E), összeillesztve a nyilakat a reduktoron és a turmixgép testén (B.ábra) és fordítsa a feltétet az óramutató járásával szemben ütközésig.
- Helyezze be a habverőt (F) a reduktorbába (E).
- Engedje le a habverőt az élelmiszerrel telt edénybe és nyomja meg a kapcsoló gombját (B) a készülék bekapcsolásához.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- Használjon széles edényt.
- Tejszínes krém elkészítésekor ne használja 400 ml-nél több lehűtött hozzávalót (használjon +4-8°C-ra hűtött tejszint legalább 30%-os zsirtartalommal).
- Egyidejűleg legfeljebb 4 tojásfehérjét verjen fel.
- A habverőt működés közben az óramutató járasa szerint mozgassa.

A mini-aprító használata

A mini-aprító hús, sajt, hagyma, fűszerek, fokhagyma, sárgarépa, dió, mandula, gyümölcsök aprítására alkalmazható.

Figyelem

Tilos nagyon kemény élelmiszerek aprítása, mint pl. szerezsendió, kávészemek és gabonaszemek.

MAGYAR

Az aprítás kezdete előtt:

- Vágja fel a húst, sajtot, fokhagymát, sárgarépát (lehetőleg egyforma) darabokra.
- Távolítsa el a fűszerek szárait, a diót tisztítsa meg a héjától.
- Távolítsa el a csontokat, inakat és porcokat a húsból.

A legjobb eredmény eléréséhez használja a táblázat adatait.

Aprítás

Vegye le a késről (H) a műanyag tokot. Vigyázat: a kés nagyon éles! A kést mindig a felső műanyag farokrésznél fogja.

1. Helyezze a kést az aprító kelyhének tengelyére (I). Mindig csak a csúszásmentes alapú (J) aprító kelyhet használja.
2. Tegye az élelmiszereket az aprító kelyhébe (I).
3. Állítsa az aprító reduktorát (G) a kelyhére (I) és fordítsa az óramutató járásával szembe rögzítésig.
4. Helyezze be a motoregységet (A) a reduktorba (G), összeillesztve a nyilakat a feltéten és a turmixgép testén (C. ábra), és fordítsa az óramutató járásával szemben ütközésig.
5. Nyomja meg a kapcsolót (B) a mini-aprító bekapcsolásához. Működés közben egyik kezével tartsa a motoregységet, a másikkal pedig tartsa az aprító kelyhét.
6. Használat után először csatlakoztassa le a motoregységet (A), az óramutató járásá szerint elfordítva, azután csatlakoztassa le az aprító reduktorát (G) – ugyanúgy elfordítva az óramutató járásá szerint.
7. Vigyázzza vegye ki a kést (H).
8. Vegye ki a felaprított élelmiszert az aprító kelyhéből (I). A csúszásmentes alap (J) hermetikus zárófedélként szolgálhat az aprító kelyhéhez (I).

Tisztítás

A motoregység (A) tisztításához csak nedves ruhát használjon. Az aprító (G) és a habverő reduktorait (E) moshatja víz alatt, de határozottan tilos vízbe meríteni azokat. A többi levehető részt teheti mosogatógépbe. Sós vagy savanyú élelmiszerek aprítása után lehetőleg azonnal mossa le a késeket.

Mosogatógép használatakor legyen óvatos, ne használjon túl nagy adag mosószert, ne állítson be magas hőmérsékletet a víznek, a levehető részek elmosásakor a mosogatógépben ne használjon vízkömentesítő szert.

Erős színező hatású élelmiszerek feldolgozásakor (pl. sárgarépa, cékla), a műanyag részek elszíneződhetnek, a mosogatógépbe helyezés előtt törölje át ezeket növényi olajba mártott ruhával.

Tanácsok ételek elkészítéséhez

Majonéz (a (C) feltét használatához)

200-250 ml növényi olaj

1 tojás (sárgája és fehérje)

1 evőkanál citromlé vagy ecet

Só és bors ízlés szerint

Tegye a hozzávalókat a mérőpohárba a fent leírt sorrendben. Merítse a turmixfeltétet (C) az élelmiszerek

keverékébe (az edény aljáig). Kapcsolja be a turmixgépet és várja ki, amíg a növényi olaj emulzióvá válik. Azután, nem kapcsolva ki a gépet, lassan mozgassa a turmixfeltétet le és fel, amíg a majonéz eléri a kívánt sűrűséget.

Útmutató az élelmiszerek a mini-aprítóban való feldolgozásához

Élelmiszer	Az aprításra szánt adag maximális súlya	Az elkészítés hozzávetőleges ideje
Hús (1 cm vastag darabok)	200 g	25 mp
Sajt (1 cm vastag darabok)	200 g	30 mp
Dió	200 g	45 mp
Fűszerek	20 g	5 mp
Hagyma	200 g	15 mp
Fokhagyma	20 g	8 mp
Sárgarépa (1 cm vastag karikák)	150 g	15 mp
Tojás keményre főzve	2 db	8 mp
Kenyér	1 szelet-17g	8 mp

Műszaki adatok

Tápfeszültség: 220-230 V~50-60Hz

Felvett teljesítmény: 250 W

Rovid idejű használat: 1 perc üzemelés/5 perc szünet.

A gyártó fenntartja a jogát a készülékek műszaki adatainak megváltoztatására külön értesítés nélkül.

A készülék legalább 3 évig szolgál.

Garancia

A garancia részletes feltételeit megkaphatja a készüléket eladó márkaképviselőtől. A garancia időtartama alatt, bármilyen kifogás benyújtásakor, fel kell mutatni a számlát vagy a vételi igazolást.

Az adott termék megfelel a 89/336/EEC Európai Közösség direktíva az elektromágneses összeférhetőséghez támasztott követelményeinek valamint a 73/23 EEC kitesztelésű berendezésekre vonatkozó rendeletnek.



SRBSKI

Komplet «3 u jednom»; blender, čoper, mešalica za mučenje

Opis

1. Ručni blender

- (A) Blok motora
- (B) Prekidač za napajanje
- (C) Regulator brzine okretanja
- (D) Dodatak sa nožem
- (E) Čaša za merenje
- (F) Rekviziti za učvršćivanje na zid

2. Pribori mešalica

- (E) Reduktor mešalica
- (F) Mešalica

3. Dodatak mini-čopera

- (G) Reduktor
- (H) Nož za usitnjavanje
- (I) Čaša čopera
- (J) Osnova koja se ne kliže

Pažljivo pročitajte ovo upustvo prije prvog korištenja priborom.

- Pažnja: noževi su oštri!
- Uvek isključite pribor iz struje prije sastavljanja, rastavljanja, čišćenjem ili čuvanja.
- Prije nego prvi put uključite pribor uverite se da napon naveden na kućištu pribora odgovara naponu u električnoj mreži.
- U vreme rada pribor treba da se nalazi na mestu nedostupnom za decu.
- Zabranjuje se prati pod mlazom vode blok motora (A), potapati u vodu ili drugu tekućinu: blok motora (A), reduktor mešalica (E), reduktor seckanja (G).
- Pribor odgovara standardima bezbednosti. Popravak pribora ili zamena naponskog kabla treba da se radi samo u specijaliziranom servisnom centru. Ako popravku radi ne profesionalni specijalista, to može izazvati moguće probleme za korisnika pribora.
- Ovaj pribor je predviđen za standardni obim hrane, koja se obično priprema u domaćinstvu.
- Čaša za merenje (D) i čaša mini-seckanja (I) nije predviđena za korištenje u mikrovalnoj peći.

Važna informacija

Ovaj pribor nije predviđen za profesionalno korištenje. Maksimalno dozvoljeno vreme neprekidnog korištenja pribora ne treba biti duže od 1 minute, sa pauzama sledećim od 5 minuta. Ne poštovanje ovih intervala prilikom korištenja, mogu izazvati kvarenje električnog motora.

Korištenje ručnog blendera

Ručni blender savršeno odgovara za pripremanje sosova, majoneza, za pripremanje dečije hrane, i za pravljenje koktela i mešanja pića.

Izbor brzine rada pribora

Regulatorom brzine okretanja (L) može te namestiti neophodnu brzinu okretanja dodataka, ovisno od namernica koje obrađujete. Ako je veća brzina okretanja, brže je okretanje dodataka.

Montiranje

UPOZORENJE: Prije nego počnete montažu uverite se da utikač nije u utičnici.

1. Prije prvog korištenja obrišite blok motora (A), reduktor za mešalice (E), reduktor seckanja (G) mokrom krpom, a dodatke operite toplom vodom sa deterdžentom, isperite i osušite.
2. Stavite dodatak (C), uskladišivši kazaljke na dodatku i kućištu blendera (A), i okrenite dodatak u smeru protiv smera kazaljke na satu do upora.
3. Stavite utikač u utičnicu. Blender je spreman za korištenje.
4. Namestite neophodnu brzinu okretanja regulatorom (L).
5. Stavite dodatak blendera u namernice, koje vi želite promešati, i za uključivanje pritisnite na dugme (B) da bi uključili blender.
6. Posle korištenja pribora izvucite utikač iz utičnice, okrenuvši dodatak u smeru kazaljke na satu i skinite ga.

Ručni blender možete koristiti zajedno sa čašom za merenje (D), i sa drugom posudom.

Možete staviti dodatak sa nožem direktno u zapreminu, u kojoj se pripremaju namernice, ali treba te biti jako oprezni.

Korištenje mešalica

Koristite mešalice samo za mučenje kremova, pripremanje biskvita ili pripremanje gotovog deserta.

1. Namestite reduktor mešalice (E), uskladišivši kazaljke na reduktoru i kućištu blendera (sl.B.), i okrenite ga u smeru protiv smera kazaljke na satu do upora.
2. Stavi mešalicu (F) u reduktor (E).
3. Stavite mešalicu u posudu sa namernicama i pritisnite dugme za isključivanje (B) za uključivanje pribora.

Da bi postigli dobar rezultat:

- Koristite široku posudu.
- Kada pripremate masnog fila mutite naj više 400 ml ohlađenih namernica (koristite šlag sa temperaturom + 4-8°C i treba da je masnoća naj manje 30%).
- Mutite istovremeno naj više 4 belanjka.
- Mešalice treba da se okreću u smeru kazaljke na satu u toku rada.

Korištenje mini-čopera

Mini-čoper se koristi za mljevenje mesa, sira, luka, belog luka, mrkve, oraha, badema, voća.

Pažnja:

Zabranjuje se seckati jako tvrde namernice, kao muskantni orah, zrno kafe, zrna pšenice i sl.

Prije nego počnete koristiti pribor:

- Narežite meso, sir, luk, beli luk, mrkvu (otprilike jednakim) komadima.
- Očistite orahe od ljuske, a travama održite stabljiku.
- Sklonite kosti, žile i hrskavicu iz mesa.

Da bi postigli najbolje rezultate koristite se predloženom tablicom.

Usitnjavanje

Skinite sa noža (H) plastičnu futrolu. Oprezno. Nož je jako oštar! Uvek držite nož za gornji plastični repić.

1. Namestite nož na osovinu čaše čopera (I). Uvek koristite samo čašu čopera sa osnovom koja se ne kliže (J).
2. Stavite namernice u čašu čopera (I).
3. Stavite reduktor čopera (G) na njenu čašu (I) i okrenite je protiv smera kazaljke na satu dok se ne učvrsti.
4. Stavite blok motora (A) u reduktor (G), usklativši kazaljke na dodatku i kućištu blendera (sl.C), i okrenite dodatak u smeru protiv smera kazaljke na satu do upora.
5. Pritisnite prekidač (B) da bi uključili mini-čoper. U vreme rada držite blok motora jednom rukom, a čašu čopera – drugoj.
6. Posle korišćenja prvo odvojite blok motora (A), okrenite ga u smeru kazaljke na satu, a onda odvojite reduktor čopera (G) – i njega okrenite u smeru kazaljke na satu.
7. Oprezno izvadite nož (H).
8. Izvadite usitnjene namernice iz čaše čopera (I). Osnova koja se ne kliže (J) može da služi hermetičkim poklopcem za čašu čopera (I).

Čišćenje

Za čišćenje bloka motora koristite (A) samo mokru krp. Reduktori seckanja (G) i mešalice (E) možete ispirati pod mlazom vode, ali ne smete ih potapati u vodu.

Sve delove koji se skidaju možete prati u mašini za pranje suđa. Posle obraživanja slanih ili kiselih namernica potrebno je odmah isprati noževe.

Kada koristite mašinu za pranje suđa budite oprezni, ne koristite veliku količinu sredstva za pranje, ne koristite visoke temperature vode, ne koristite za pranje delova koji se skidaju sredstva za skidanje kamenca u mašini za pranje suđa.

Kada obrađujete namernice koje imaju svojstvo puštanja boje (naprimer mrkva, cvekla) plastični delovi se mogu ofarbat; da bi sklonili boje koja je ostala kotisite krp, malo natoplenu u ulju.

Primer pripremanja namernica**Majonez [uz korišćenje dodatka (C)]**

200-250 ml ulja

1 jaje (žumanjak i belanjak)

1 velika kašika soka od limuna ili sirčeta

Sol i biber po ukusu

Stavite sve ingrediente u čašu za merenje u skladu sa gore navedenom principu. Stavite dodatak blendera (C) u smesu namernica (do dna zapremine). Uključite blender i sačekajte da se ulje pretvori u emulziju. Onda ne isključujući pribor, polako pomerajte dodatak blendera gore-dole sve dok ne dobijete majonez potrebne konsistencije.

Upustvo za obraživanje namernica u mini-čoperu

Namernice	Maksimalna težina namernice za usitnjavanje	Približno vreme pripremanja
Meso (komadi debljine 1 cm)	200 g	25 sek.
Sir (komadi debljine 1cm)	200 g	30 sek.
Orasi	200 g	45 sek.
Mirođije	20 g	5 sek.
Luk	200 g	15 sek.
Beli luk	20 g	8 sek.
Mrkva (krugovi debljine 1 cm)	150 g	15 sek.
Skuvana jaja	2 kom.	8 sek.
Hleb	1 komad~17g	8 sek.

Tehnički podaci

Napajanje: 220 V-230 V ~ 50 - 60 Hz

Potrebna snaga: 250 W

Kratkovremeno korišćenje: 1 minuta rada / 5 minuta pauze.

Proizvođač ostavlja za sobom pravo menjati karakteristike pribora bez prethodnog saopštenja

Minimalno trajanje pribor je 3-godine.

Garancija

Detaljnije uslove garancije možete dobiti u dilera, koji vam je prodao aparaturu. Prilikom bilo kog reklamiranja u toku garantnog roka, treba pokazati ček ili račun o kupovini.



Ovaj pribor odgovara traženoj elektromagnetskoj podudarnosti, postavljenoj direktivom 89/336/EEC Savjeta Evrope i propisom 73/23 EEC o aparatima s niskim naponom.

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-czopera

- (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, wskazanemu 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 przeznaczane 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 minutę, z następującą przerwą pięć minut. Nieprzestrzeganie ukazanej skali czasu używania może doprowadzić do uszkodzenia silnika.

Używanie ręcznego blendera

Ręczny blender wspinalnie 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 montowaniem 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 ją.

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.
- Odciać z ziół todygli, 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 myć 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 pożądaney 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 (Krażki o grubości cm)	150 g	15 sek.
Jajka, ugotowane na twardo	2 szt.	8 sek.
Chleb	1 kawałek~17g	8 sek.

Parametry techniczne

Napięcie: 220-230 V ~ 50-60 Hz

Moc pobierana: 250 W

Krótkie stosowanie : 1minuta pracy/5 minut przerwa

Producent zastrzega sobie prawo zmiany charakterystyki urządzeń bez wcześniejszego zawiadomienia.

Termin przydatności urządzenia do użytku powyżej 3 lat.

Gwarancji

Szczegółowe warunki gwarancji, można otrzymać u dealera, który sprzedał Państwu dane urządzenie. W przypadku zgłaszania roszczeń z tytułu zobowiązań gwarancyjnych, należy okazać rachunek lub fakturę poświadczające zakup.



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

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 odpojte přístroj od elektrické sítě před montáží, rozmontováním, čištěním či skladováním.
- Před prvním použitím přesvědčte 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 bezpečnostním standardům. Opravu přístroje či výměnu síťového 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 mixér je výtečný pro přípravu omáček, polévek, majonéz, stravy pro děti a také pro mixování nápojů a koktejlů.

Zvolení pracovní rychlosti přístroje

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 montáží přesvědčte si, zda vidlice síťového kabelu není napojená do zásuvky.

1. Před prvním použitím přístroje otřete vlhkým hadrem motorový blok (A), reduktor šlehací metly (E), reduktor kráječe (G); nástavce umyjte teplou mydlovou 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 síťovou vidlici do zásuvky. Teď 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 síťovou 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 nástavec s nožem přímo do nádoby, ve které se potraviny zpracovávají.

Použití šlehací metly

Použijte šlehací metlu pouze pro šlehání krémů, přípravu biskvitového těsta či promíchání 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 komponentů (používejte smetanu ochlazenou do +4-8°C a s obsahem tuku min. 30%).
- Šlehejte současně max. 4 bílků.
- Během šlehání 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 pomoci přístroje:

- Nakrájete maso, sýr, cibuli, česnek, mrkev na stejně velké kousky.
- Odstraňte stonky bylinek, oloupejte oříšky.
- Odstraňte z masa kostě, šlachy a chrupavky.

Pro nejlepší výsledky říd'te si údaje, 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 nastavci a na krytu mixéru (obr.?) a otočte ho na doraz proti směru hodinových ručiček.
5. Pro spuštění 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. Reduktory kráječe (G) a šlehací metly (E) lze opláchnout proudem vody, ale je přísně zakázáno 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 umývání 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 šťávy či octu

Sůl a pepř dle chutě

Dejte všechny komponenty do odměrky v uvedeném pořadí. Ponořte nástavec mixéru (C) do směsi potravin (až na dno nádoby). Zapněte mixer a vyčkejte, až se rostlinný olej přemění na emulzi. Dále nevypinejte přístroje pomalu pohybujte nástavcem mixéru nahoru a dolů dokud nezískáte majonézu požadované hustoty.

Návod k zpracování potravin v mini-kráječi:

Druh potravin	Maximální dávka pro krájení	Cca doba zpracování
Maso (plátky tloušť'kou 1 cm)	200 g	25 sek.
Sýr (plátky tloušť'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 tloušť'kou 1 cm)	150 g	15 sek.
Vejce natvrdo	2 ks	8 sek.
Chléba	1 krajíc cca 17g	8 sek.

Technické údaje

Napětí: 220V-230 V~50-60 Hz

Příkon: 250 W

Nepřetržitý provoz: 1 min. /5 min. přestávka.

Výrobce si ponechává právo měnit charakteristiky přístroje bez předběžného oznámení.

Životnost přístroje min. 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 nízkonapětových přístrojích.

УКРАЇНСЬКИЙ

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 допустимий 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 uszkodження 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, обполосніть 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 годинникової стрілки 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 годинникової стрілки.

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.

УКРАЇНСЬКИЙ

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, жири й хрящі з м'яса.

Для досягнення оптимальних результатів скористуйтеся даними, приведеними в таблиці.

Здрібнювання

Зніміть із ножа (Н) 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. С), 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 годинникової стрілки, а потім від'єднайте редуктор чоппера (G) - так само повернувши його по годинникової стрілки.
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 - 17г	8 сек

Технічні дані

Напруга живлення: 220 В - 230 В ~ 50-60 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 не менш 3-х років

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) няюўзкая аснова

Уважліва і цалкам прачытайце дадзенае кіраўніцтва перад пачаткам выкарыстоўвання прыбора.

- увага: нажы вельмі вострыя
- заўсёды адключайце прыбор ад электрычнай сеткі перад яго зборкай, разборкай, чыстай 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, недасягальна для дзяцей
- забараняецца прамываць пад струмянём вады маторны блок (A), апускаць у ваду ці іншыя ваткасі: 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 прафесійнага выкарыстання. Максимальна дапушчальны час бесперапыннага 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 соусў, супоў, маянзаў, 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 працэці 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 разетки і павярніце насадку ў напрамку па гадзіннай стрэлцы і сымце 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 ўзбівання крэму, прыгатавання бісквітнага цеста альбо перемешвання 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 - +8С, з утрыманнем тлушчу не менш 30%)
- узбівайце адначасова не больш 4 яечных бялкоў
- перамяшчайце венцу ў час работы прыбора ў напрамку па гадзіннай стрэлцы.

Выкарыстоўванне міні-чоппера

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

БЕЛАРУСКІ

Увага: забараняецца здрабняць вельмі цвёрдыя 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 шкарлупіны
- выдаліце косткі, жылы, храшчы з мяса

Для дасягнення аптымальных вынікаў карыстайцеся дадзенымі, прыведзенымі ў табліцы.

Здрабненне

Сыміце з нажа (Н) пластыкавы чахол.

Асцярожна:

нож вельмі востры. Заўсёды трымайце наж за верхні пластмасавы хваставік.

1. устанавіце нож на вал чашы чоппера (I). Заўсёды карыстайцеся толькі чашай чоппера з немоўзкай 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. устаўце маторны блок (A) у рэдуктар (G), сумясціўшы стрэлкі на насадцы і корпусе блэндэра (рыс. С), і павярніце яго ў напрамку супраць гадзіннай стрэлкі да ўпору.
5. націсніце выключальнік (В) 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 рэдуктар чоппера - таксама павярнуўшы яго у тым жа напрамку.
7. асцярожна дастаньце нож (Н).
8. выньце здрабненыя прадукты з чашы (I). Некоўзкая аснова можа быць выкарыстана ў якасці герметычнай накрыўкі для чашы чоппера (I).

Чыстка

Выкарыстоўвайце для чысткі маторнага блока (A) толькі вільготную тканіну. Рэдуктары шынкавальні (G) і венца (E) можна апаласківаць пад кранам, але ктэгарычна 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 выкарыстоўвайце вялікія дозы срдкаў для мыцця, не ўстанаўлівайце высокую тэмпературу вады, у час мыцця з'ёмных дэталей не выкарыстоўвайце сродкі для выдалення накіпу ў пасудамыечнай машыне.

Пры апрацоўцы 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 (С))

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 (С) у сумесь прадуктаў (да дна ёмістасці).

Уключыце блэндэр і дачакайцеся ператварэння алею ў эмульсію. Затым, не выключаючы прыбор, павольна перамяшчайце насадку блэндэра ўверх уніз, пакуль не атрымаеце маянэз патрабаванай кансістэнцыі.

Кіраўніцтва па перапрацоўцы прадуктаў у міні-чопперы:

Прадукты	Максімальны вё порцыі для здрабнення	Прыкладны час гатоўнасці
Мяса (лушчакі таўшчыней 1 см)	200 г	25 сек
Сыр (лушчакі 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, звараныя ўкрутую	2 шт.	8 сек
Хлеб	1 лустачка ~17г	8 сек

Тэхнічныя дадзеныя:

Напружанне сілкавання: 220-230 В ~ 50-60 Гц

Спажываная магутнасць: 250 Вт

Короткачасовае карыстанне 1 хвіліна работы/5 хвілін перапынку

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

Тэрмін эксплуатацыі прыбора не менш 3-х год.

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 EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/EEC, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 EC)



العربية

الخلاطة وفرامة اللحم والخفاقة في طقم واحد

الوصف	استخدام الخلاطة اليدوية
<p>1. الخلاطة اليدوية</p> <p>أ. قسم المحرك</p> <p>ب. موقف التغذية الكهربائية</p> <p>ج. محول سرعة الدوران</p> <p>د. الرأس بالسكين</p> <p>هـ. الكأس القياسي</p> <p>و. الأداة لتعليق الجهاز على الجدر</p>	<p>تخصص الخلاطة اليدوية لتحضير الصلصات والشربات والماكو لات للأطفال.</p> <p>كما تخصص الخلاطة لتحضير المشروبات المختلفة.</p> <p>اختيار سرعة عمل الجهاز</p> <p>قد تختار سرعة الرووس المطلوبة وفقا للمواد الغذائية المحضرة وذلك بواسطة محول سرعة الدوران (L).</p> <p>التركيب</p> <p>التحذير:</p> <p>قبل البدء في تركيب الجهاز يجب التأكد من أنه مفصلا عن الدائرة الكهربائية.</p> <p>1. قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى امسح قسم المحرك (A) بمحول سرعة الخفاقة (E) ومحول سرعة الفرامة (G) بقطعة قماش مبلل. أما الرووس فغسلها في الماء الصابوني ثم اشطفها ودعها تنشف.</p> <p>2. ركب الرأس (C) لذلك اجمع بين الأسهم على الرأس والأسهم على هيكل الخلاطة (صورة A) ثم أدر الرأس عكس اتجاه عقرب الساعة.</p> <p>3. قم بتوصيل الجهاز إلى الدائرة الكهربائية. الخلاطة جاهزة للاستخدام.</p> <p>4. اختر سرعة الدوران بواسطة المحول (L).</p> <p>5. اغمس رأس الخلاطة في المواد المراد تخليطها واضغط الزر (B) لتشغيل الخلاطة.</p> <p>6. بعد الانتهاء من استخدام الخلاطة فصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية ثم أدر الرأس باتجاه عقرب الساعة وانزع.</p>
<p>2. الخفاقة</p> <p>أ. محول سرعة الخفاقة</p> <p>ب. الخفاقة</p>	<p>1. قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى امسح قسم المحرك (A) بمحول سرعة الخفاقة (E) ومحول سرعة الفرامة (G) بقطعة قماش مبلل. أما الرووس فغسلها في الماء الصابوني ثم اشطفها ودعها تنشف.</p> <p>2. ركب الرأس (C) لذلك اجمع بين الأسهم على الرأس والأسهم على هيكل الخلاطة (صورة A) ثم أدر الرأس عكس اتجاه عقرب الساعة.</p> <p>3. قم بتوصيل الجهاز إلى الدائرة الكهربائية. الخلاطة جاهزة للاستخدام.</p> <p>4. اختر سرعة الدوران بواسطة المحول (L).</p> <p>5. اغمس رأس الخلاطة في المواد المراد تخليطها واضغط الزر (B) لتشغيل الخلاطة.</p> <p>6. بعد الانتهاء من استخدام الخلاطة فصل الجهاز عن الدائرة الكهربائية ثم أدر الرأس باتجاه عقرب الساعة وانزع.</p>
<p>3. فرامة اللحم الصغيرة</p> <p>أ. محول سرعة الفرامة</p> <p>ب. السكين</p> <p>ج. وعاء الفرامة</p> <p>د. الأساس غير المنزلق</p>	<p>قد تستخدم الخلاطة اليدوية بالكأس القياسي وبالأوعية الأخرى على حد سواء. يمكنك غمس الرأس بالسكين إلى الوعاء الذي تحضر الطعام فيه مباشرة بشرط مراعاة احتياطات الأمان.</p>
<p>قبل البدء في استخدام الجهاز اقرأ تعليمات الاستخدام بكل دقة.</p> <ul style="list-style-type: none"> التحذير: السكاكين حادة جدا! قبل الفك أو التركيب أو تنظيف الجهاز فصله عن الدائرة الكهربائية. قبل تشغيل الجهاز للمرة الأولى يجب التأكد من أن تردد التيار في الدائرة الكهربائية يتناسب مع تردد التيار المطلوب (المدون على هيكل الجهاز). ضع الجهاز أثناء استخدامه في المكان بعيد عن متناول الأطفال. يمنع تشغيل قسم المحرك (A) في تدفق الماء كما يمنع إغراق قسم المحرك (A) أو محول سرعة الخفاقة (E) أو محول سرعة الفرامة (G) في الماء أو السوائل الأخرى. ينطبق الجهاز على المواصفات العالمية. من الضروري أن يتم استبدال السلك الكهربائي أو إصلاح الجهاز من قبل الخبير المعتمد أو مركز الصيانة والإصلاح. الإصلاح المنزلي قد يلحق الضرر بالمستهلك. يخصص الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. لا يخصص الكأس القياسي (D) ووعاء الفرامة (I) للاستخدام في قرن المايكروويف. 	<p>استخدام الخفاقة</p> <p>لا تستخدم الخفاقة إلا لخلق الكريم أو تحضير الحجين أو تخليط المشروبات.</p> <p>1. ركب محول سرعة الخفاقة (E) لذلك اجمع بين الأسهم على محول السرعة والأسهم على هيكل الخلاطة (صورة B) ثم أدر محول السرعة عكس اتجاه عقرب الساعة.</p> <p>2. ركب الخفاقة (F) في محول السرعة (E).</p> <p>3. اغمس الخفاقة في الوعاء واضغط الزر (B) لتشغيل الجهاز.</p> <p>للحصول على أفضل النتائج:</p> <ul style="list-style-type: none"> استخدم الأوعية العريضة. عند تحضير الكريم الزبدي لا تخفق أكثر من 400 ملتر من القشدة الباردة نسبيا (استخدم القشدة بدرجة الحرارة 4-8 درجات مئوية فوق الصفر بنسبة السمن فيها لا تقل عن 30%). لا تخفق في الوقت نفسه البيض لأكثر من 4 بيضات. أدر الخفاقة أثناء استخدامها باتجاه عقرب الساعة.
<p>المعلومات الهامة</p> <p>لا يخصص الجهاز للاستخدام الصناعي. أقصى مدة استخدام الجهاز المستمر لا تزيد عن دقيقة واحدة. اجعل هناك فاصلا زمنيا لا يقل عن 5 دقائق. قد يسبب عدم مراعاة هذه التعليمات إخلال المحرك.</p>	

العربية

حرارة الماء العالية ولا تستخدم مواد إزالة الرواسب الكلسية.

عند معالجة المواد الغذائية الملونة مثل الجزر أو الشمندر قد تتلون أجزاء الجهاز البلاستيكية. قبل وضعها في غسالة الأنوية امسحها بقطعة قماش بالزيت النباتي.

أمثال التحضير

قشدة "المايونيز" [باستخدام الرأس (C)]

200-250 مللتر من الزيت النباتي

بيضة واحدة (صغارها وبياضها)

ملعقة الطعام من عصير ليمون أو الخل

الملح والفلفل

ضع جميع المواد في الكأس القياسي حسب الترتيب السابق الذكر. اغس رأس الخلاطة في خليط المواد حتى قاع الوعاء ثم شغل الخلاطة وانتظر حتى يخفق الزيت. بعد ذلك انقل الرأس إلى الأعلى وإلى الأسفل ذهاباً وإياباً ببطء والجهاز تشتغل حتى تحصل على قشدة "المايونيز" من درجة الكثافة المطلوبة.

تعليمات تحضير المواد الغذائية في الفرمة

المواد الغذائية	أقصى وزن الوجبة المفرومة	مدة التحضير التقريبية
اللحم (سمك الشرائح سننيمتر واحد)	200 غرام	25 ثانية
الجبن (سمك الشرائح سننيمتر واحد)	200 غرام	30 ثانية
الجزر	200 غرام	45 ثانية
الخضار	20 غرام	5 ثوان
البصل	200 غرام	15 ثانية
الثوم	20 غرام	8 ثوان
الجزر (سمك الشرائح سننيمتر واحد)	150 غرام	15 ثانية
البيض الجامد	بيضتان	8 ثوان
الخبز	شريحة واحدة (حوالي 17 غرام)	8 ثوان

الخصائص الفنية

تردد التيار: 220-230 فولت/50-60 هيرتز

القدرة المطلوبة: 250 واط

الاستخدام: الاستعمال خلال دقيقة واحدة ثم فاصل زمني يساوي 5 دقائق.

للمنتج الحق في تغيير خصائص الجهاز دون الإشعار المسبق.

مدة خدمة الجهاز لا تقل عن 3 سنوات.

استخدام الفرمة الصغيرة

تستخدم الفرمة الصغيرة لتقطيع اللحم والجبن والبصل والخضار والثوم والجزر والجوز والفواكه.

الانتباه:

يمنع تقطيع المواد الصلبة جداً مثل بن القهوة والحبوب.

قبل البدء في التقطيع:

- أقطع اللحم والجبن والبصل والخضار والثوم والجزر إلى القطع لنفس الحجم تقريباً.
- أزل سيقان الخضار وقشرة الجوز.
- أزل العظام والغضاريف من اللحم.

للحصول على أفضل النتائج استعن معطيات الجدول الآتي بعد.

التقطيع

1. أخرج السكن (H) من الغلاف البلاستيكي. كن حذراً: السكن حاد جداً! امسك السكن بأغلاء البلاستيكي.
2. ركب السكن على عمود وعاء الفرمة (I). لا تستخدم الأوعية إلا وعاء الفرمة بالأساس غير المنزلق (J).
3. ضع المواد الغذائية في وعاء الفرمة (I).
4. ركب محول سرعة الفرمة (G) على وعاء الفرمة (I) وأدره عكس اتجاه عقرب الساعة.
5. ركب قسم المحرك (A) في محول السرعة (G) اجمع بين الأسهم على الرأس وهيكل الخلاطة (صورة C) ثم أدره عكس اتجاه عقرب الساعة.
6. اضغط الزر (B) لتشغيل الفرمة الصغيرة. أثناء استخدام الفرمة امسك قسم المحرك بيدك ووعاء الفرمة بيدك الأخرى.
7. بعد الانتهاء من استخدام الفرمة أو لا انزع قسم المحرك (A) بإدارته باتجاه عقرب الساعة ثم انزع محول السرعة (G) بإدارته باتجاه عقرب الساعة أيضاً.
8. أخرج السكن (H) بكل دقة.
9. أخرج المواد الغذائية المفرومة من وعاء الفرمة (I). قد تستخدم الأساس غير المنزلق (J) بوصفه الغطاء المحكم السد.

التنظيف

ضمان

لا تستخدم لغرض تنظيف قسم المحرك (A) إلا قطعة قماش مبلل. يمكنك أن تشطف محول سرعة الفرمة (G) ومحول سرعة الخفافة (E) في تدفق الماء ولكنه يمنع غمسهما في الماء. يمكنك أن تغسل أجزاء الجهاز الأخرى القابلة للزنج في غسالة الأنوية. بعد معالجة المواد الملحة أو الحامضة اشطف الساكنين على الفور. عند استخدام غسالة الأنوية لا تضيف كميات كبيرة من مواد الغسل ولا تضبط درجة

تتداب هذه البضاعة لطلبات EMC "المشار إليها في امر EEC/336/89 وقانون مراقبة الجهد الكهربائي (EEC/23/73)

