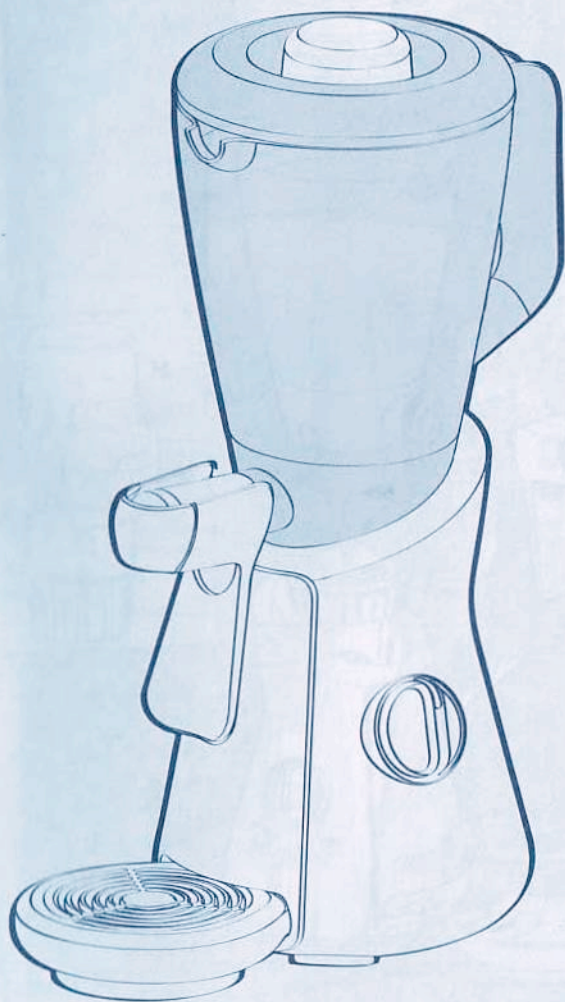
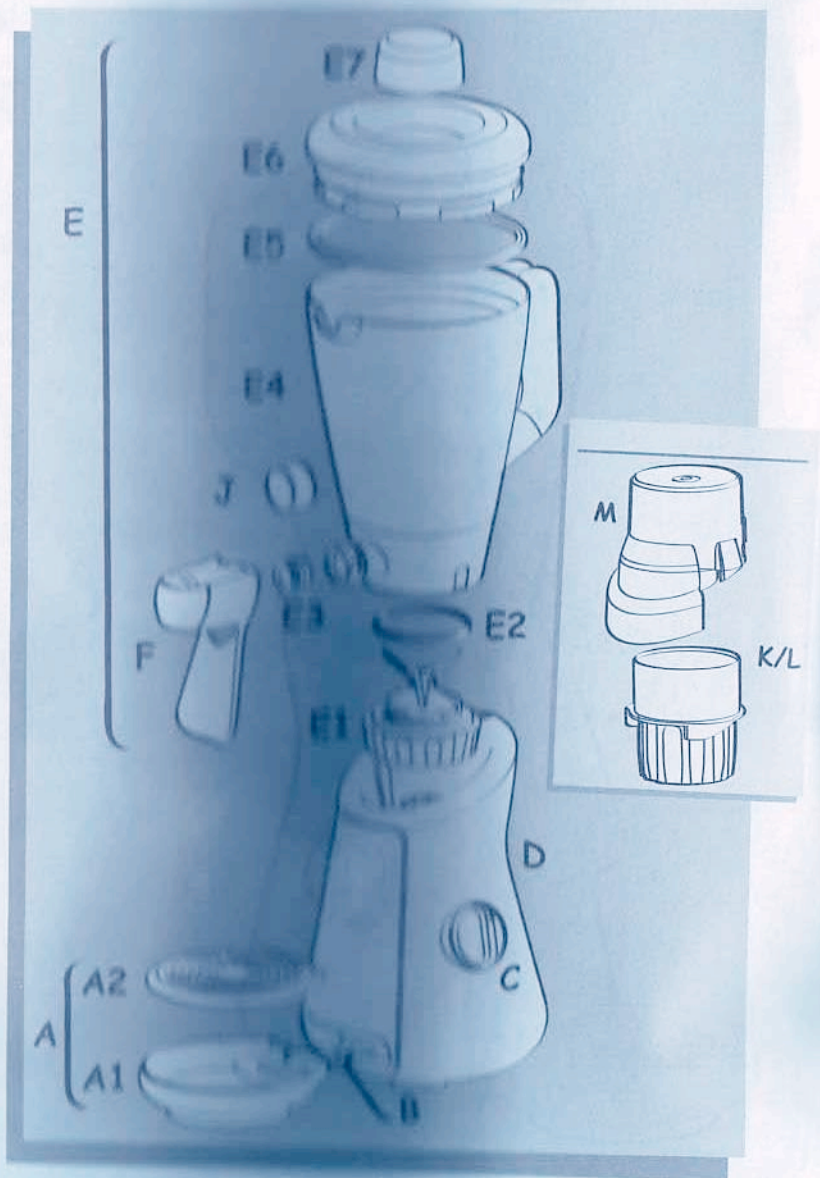
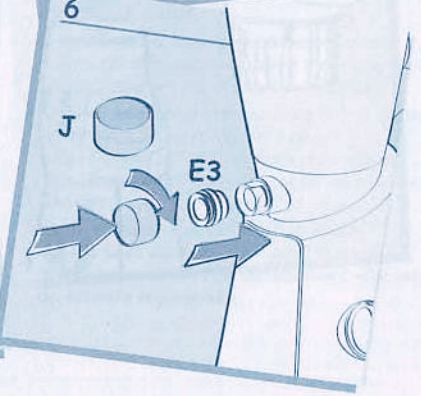
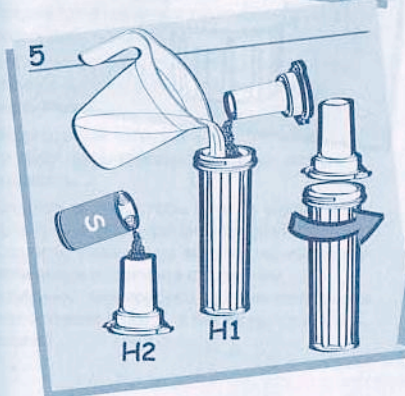
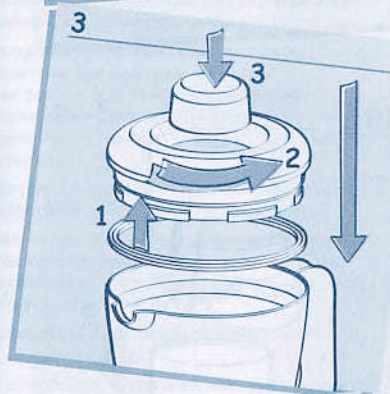
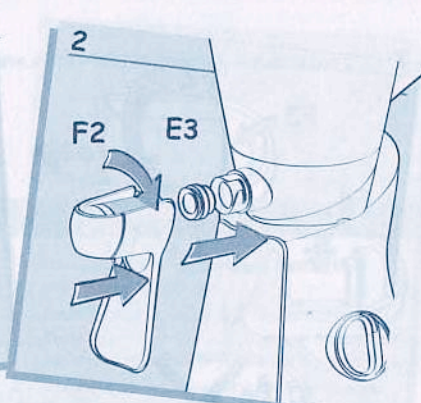
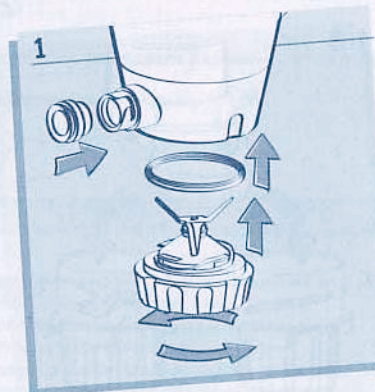


387047

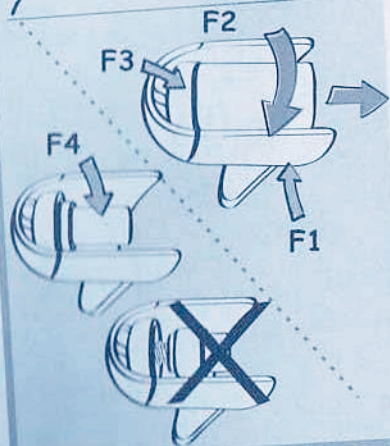


RUS
UA
EST
LT
LV
PL
H
CZ
SK
SLO
BG
RO
SR
HR
BIH

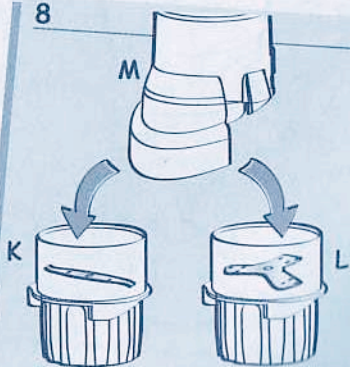




7



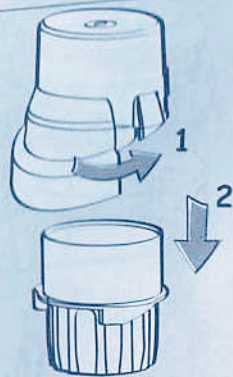
8



9



10



Аксессуары, прилагающиеся к купленной Вами модели, обозначены на этикетке, находящейся в

* в зависимости от модели

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- **Внимательно прочитайте руководство по эксплуатации перед первым использованием блендера и тщательно соблюдайте рекомендации по использованию. Производитель не несет никакой ответственности за использование прибора, не соответствующее инструкции.**
- Перед подключением прибора к сети убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует рабочему напряжению прибора. Любая ошибка при подключении прибора отменяет действие гарантии.
- Ваш прибор предназначен исключительно для приготовления продуктов в помещении.
- Сразу по окончании пользования блендером, а также во время его чистки или в случае прекращения подачи электроэнергии, всегда отключайте прибор от сети.
- Используйте блендер на ровной, чистой и сухой поверхности.
- Не допускайте попадания пальцев или других предметов в чашу для перемешивания во время работы прибора.
- Соблюдайте меры предосторожности при обращении с лезвиями, т.к. вы можете пораниться.
- Запрещается погружать прибор, шнур питания или штепсель в воду или любую жидкость.
- Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до шнура питания прибора. Следите, чтобы шнур питания не находился вблизи или в контакте с горячими поверхностями прибора, источниками тепла или острыми углами, а также не касался лезвий.
- Не помещайте аксессуары прибора в микроволновую печь.
- Не включайте чашу для перемешивания вхолостую или только с сухими продуктами, а также не наливайте в нее кипящие жидкости.
- Следите за тем, чтобы длинные волосы, шарфы, галстуки и т.д. не свешивались над чашей для смешивания или другими включенными аксессуарами.
- Устройство не предназначено для использования людьми с ограниченными физическими и умственными способностями (включая детей), а также людьми, не имеющими соответствующего опыта или необходимых знаний. Указанные лица могут использовать данное устройство только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
- Любая техническая операция с прибором, кроме чистки и текущего обслуживания, выполняется только в уполномоченном сервисном центре.
- В целях вашей собственной безопасности используйте только насадки и запасные части, предназначенные для вашего прибора.
- Срок непрерывной работы прибора не должен превышать 3 минут. После 3 минут непрерывной работы прибора подождите несколько минут, прежде чем снова включить блендер.
- Когда вы вынимаете приготовленные продукты из насадок, соблюдайте меры предосторожности при обращении с ножами: вы можете пораниться.

- Перед первым использованием вымойте все части устройства теплой мыльной водой (кроме блок-мотора (D): см. § Очистка). Тщательно сполосните и высушите их.

- **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ВСЕ ЧАСТИ УПАКОВКИ УДАЛЕНА.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ МИКСЕРА (E)

Схема 1

- Поместите уплотняющую прокладку (E2) на съемную основу с ножами (E1).
- Закрепите основу с ножами на чаше миксера, повернув ее на четверть оборота.
- Установите прокладку (E3) на выходное отверстие чаши.
- Поместите чашу на блок-мотор (D)

ПРИСОЕДИНЕНИЕ КРАНА (F) К ЧАШЕ

Схема 2

- Установите прокладку (E3) на выходное отверстие чаши.
- Чтобы закрепить кран на выходном отверстии чаши, поверните его на четверть оборота, удерживая за корпус (F2) (выходным отверстием вниз.)

NB: Педаль должна свободно вращаться вокруг крана.

- Поместите ингредиенты для смешивания в чашу (E4), начиная с жидких продуктов и не превышая отметки максимального уровня (1,25 л).

Схема 3

- Поместите прокладку крышки (E5) на крышку (E6), закрепите их на чаше (E4) и поместите заглушку (E7) в отверстие крышки.
- Расположите решетку (A2) на предназначенной для этого чашечке (A1).
- вставьте их (A) в соответствующий паз (B) блок-мотора (D).
- Включите электроприбор в сеть и начните работу, выбрав наиболее подходящую скорость с помощью переключателя (C).

Для остановки устройства установите переключатель скорости (C) на 0.

Во время работы устройства крышка и заглушка должны всегда находиться на своих местах. Чтобы добавить ингредиенты во время перемешивания, воспользуйтесь отверстием для подачи продуктов на крышке (E6).

После использования, при необходимости, выбросьте содержимое чашечки (A1) и тщательно вымойте сборный элемент (A).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРАНА (F)

Схема 4

Вращая педаль, ее можно поместить в две рабочих позиции (F1):

- Если педаль находится в нижней позиции, вы можете наполнить стакан, нажимая им на педаль.
- Если педаль находится в верхней позиции, вы можете нажимать на нее рукой, при этом вытекание содержимого чаши ускорится.

NB: Если вы установите переключатель скорости на 1, это облегчит вытекание густых жидкостей (например, молочных или витаминных коктейлей). В конце не забудьте выключить блендер.

Очищайте кран после каждого использования (см. § Очистка).

Если вы не хотите пользоваться краном, вы можете заменить его колпачком (J) (см. схему 5), снабженным прокладкой (E3).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ICE STICK* (ЛЕДЯНОГО СТЕРЖНЯ) (H)

Этот аксессуар поможет вам охладить приготовленные блюда или сохранить их охлажденными.

- До края наполните **крупной солью** квадратную часть ручки (H2), (Схема 6), после чего высыпьте соль в резервуар (H1).
- Наполните резервуар (H1) водой.
- Крепко привинтите ручку на резервуар и встряхивайте его, чтобы соль растворилась.
- Поместите полученный сборный элемент в морозилку (как минимум -18°C), желательно в вертикальном положении, и подождите, пока состав замерзнет (как минимум 12 часов).
- Приготовьте желаемое блюдо, а потом вставьте ледяной стержень (H) через отверстие в крышке (E6), вместо заглушки (E7).

Приготовленное блюдо охладится.

- Вы также можете использовать ледяной стержень в качестве пестика для перемешивания блюда, вставляя его исключительно в отверстие для подачи продуктов на крышке (E6).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСАДОК (K & L)

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ ДЛЯ СПЕЦИЙ (K):

С помощью этой насадки вы сможете:

- за 30 секунд размолоть до 40 гр кофе;
 - за несколько секунд размолоть различные специи, сухофрукты, такие как финики, лесные, грецкие и миндальные орехи... ..
- Напр.: количество/ время для фиников: 50 гр. / 4 сек.

ТЕРКА (L): С помощью этой насадки вы можете натереть мускатный и кокосовый орехи, предварительно нарезанный мелкими кусочками твердый сыр (например, 60 гр пармезана за 30 секунд).

Эти насадки оборудованы предохранительной крышкой (M), закрывающей доступ к лезвиям в процессе работы прибора.

- Поместите ингредиенты в крышку измельчителя (K или L). Установите крышку (M) на чашу насадки (возможно только одно положение), поверните крышку по часовой стрелке до ее фиксации (положение закрытого замка), затем закрепите собранный блок на блендере (D) (см. схему 9).

- Подключите устройство к сети и установите переключатель режимов скоростей (C) в положение «2», или сделайте несколько импульсных движений в режиме «pulse». **Во время работы прибора поддерживайте крышку (M).**

Для остановки блендера установите переключатель режимов скоростей (C) в положение «0», вы можете снять насадку только после полной остановки прибора.

Переверните насадку, держа ее над рабочей поверхностью, прежде чем разблокировать крышку насадки (K или L). Теперь вы можете вынуть приготовленные продукты непосредственно из крышки, которая служит емкостью для продуктов.

ОЧИСТКА

- Выключите блендер из сети и снимите с него аксессуары.
- Протрите блок-мотор (D) влажной тканью. Тщательно высушите.
- Никогда не промывайте блок-мотор (D) под краном.
- Сполосните чашу миксера (E) и другие аксессуары.
- Чтобы упростить очистку чаши миксера (E), разблокируйте основу с ножами (E1), снимите уплотняющую прокладку (E2) и блок крана (F).

Схема 7

- Отсоединение крана (F) для удобной очистки:
- Отсоедините корпус (F2) от педали (F1), крепко удерживая гайку (F3) педали.
- Чтобы снова присоединить его, повторите процедуру в обратном порядке, обращая внимание на правильное положение прокладки F4.
- **Обращайтесь с ножами осторожно - они очень острые.**
- Все аксессуары можно мыть в посудомоечной машине.

- ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ БЛЕНДЕР НЕ РАБОТАЕТ?

Прежде всего, проверьте, подключено ли устройство к сети, а потом:

- убедитесь, что чаша правильно установлена на блок-моторе.
- убедитесь, что нажата кнопка включения.

Если чаша протекает, убедитесь:

- что все прокладки установлены и правильно расположены.

Блендер по-прежнему не работает?

Обратитесь в уполномоченный сервисный центр (см. список в гарантийной книжке).

Обратившись по месту покупки или в уполномоченный сервисный центр, вы можете дополнительно укомплектовать свой блендер, приобрести следующие аксессуары:

- измельчитель
- ледяной стержень ice stick
- колпачок

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ИЛИ ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРИБОР ПОСЛЕ ИСТЕЧЕНИЯ СРОКА ПОЛЬЗОВАНИЯ



Участствуйте в охране окружающей среды!



Ваш прибор содержит многочисленные комплектующие, изготовленные из ценных или могущих быть использованными повторно материалов.



По окончании срока службы прибора сдайте его в пункт приема или, в случае отсутствия такового, в уполномоченный сервисный центр для его последующей обработки.

УДАЛЕНИЕ УПАКОВКИ ПРИБОРА



Упаковка содержит только материалы, не представляющие опасности для окружающей среды, которые могут быть переработаны в соответствии с действующими нормативами о вторичном использовании материалов. Для того чтобы выбросить прибор, необходимо получить информацию в соответствующей службе вашей коммуны.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Молочный коктейль с шоколадом:

На 2 стакана: 750 мл сильно охлажденного молока - 3 столовые ложки какао-порошка - 2 столовые ложки сахара - 3 шарика шоколадного мороженого.

Вылить молоко в чашу миксера, всыпать какао и сахар. Смешивайте в течение 20 секунд. Добавьте шарики мороженого и смешивайте в течение 10 секунд.

Молочный коктейль с клубникой:

На 2 стакана: 200 г клубники - 400 мл сильно охлажденного молока - 2 чайные ложки тростникового сахара.

Очистите клубнику от хвостиков и нарежьте кусочками. Положите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 30 секунд. Подавайте сильно охлажденным.

Вариант: Вместо клубники также можно использовать 200 г малины или банан.

Молоко с бее и малиной:

На 4 стакана: 400 г сгущенного молока с сахаром (1 банка) - 250 мл молока - 300 г малины - 10 кубиков льда - 4 маленьких бее.

Налейте молоко, сгущенное молоко, положите малину и кубики льда в чашу миксера. Нажмите на кнопку «pulse» 10 раз, затем смешивайте в течение полутора минут. Разломайте бее на не слишком мелкие куски. Разлейте молоко по стаканам и украсьте кусочками бее. Подавайте на стол без промедления.

Летнее лакомство с клубникой:

На 2 стакана: 250 г клубники без хвостиков - 250 мл питьевого йогурта с ароматом красных фруктов - 4 стаканчика замороженного клубничного йогурта - 1 столовая ложка клубничного пюре - несколько капель натурального экстракта ванили - кубики льда.

Положите клубничный йогурт в морозильную камеру, как минимум, за 3 часа до начала приготовления. Поместите в чашу миксера клубнику, питьевой йогурт, замороженный йогурт, клубничное пюре и ваниль. Смешивайте до получения густой однородной массы. Вылейте полученную смесь на кубики льда.

Холодный кофе:

На 2 стакана: л молока - 6 чайных ложек растворимого кофе - 6 суповых ложек сахара - 6 кубиков льда.

Сложите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 20 секунд. Сразу же подавайте на стол.

SMOOTHIES / ВИТАМИННЫЕ КОКТЕЙЛИ

Витаминные коктейли:

На 4 стакана: 2 ломтика ананаса - 6 ягод клубники - 1 банан - сок 4 апельсинов - 150 мл сильно охлажденной газированной воды - 1 пакетик ванильного сахара - 2 кубика льда.

Поместите ананас, клубнику, банан, апельсиновый сок и ванильный сахар в чашу миксера. Смешивайте в течение 15 секунд. Добавьте газированную воду и кубики льда. Смешивайте в течение 15 секунд.

Энергетический коктейль:

На 6 стаканов: сок 3 апельсинов - сок 1 лимона - 6 столовых ложек жидкого меда - 2 яичных желтка - 4 столовые ложки жидких сливок - 4 кубика льда.

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте в течение 30 секунд. Подавайте сильно охлажденным.

Томатный сок со специями:

На 2 стакана: 500 г спелых помидоров - сок пол-лимона - 4 листика базилика - 2 веточки петрушки - чайной ложки молотого тмина - 2 капли соуса Табаско - соль с молотым сельдереем - 4 кубика льда.

Почистите помидоры, удалите семена и разрежьте на 4 части. Поместите все ингредиенты в чашу миксера. Смешивайте в течение 1 минуты. Подавайте сильно охлажденным.

Лакомство с киви:

На 4 маленьких стаканчика: 3 очищенных киви, нарезанных ломтиками - 80 г ананаса, нарезанного кусочками - 1 нарезанный «брусочками» банан - 250 мл сока тропических фруктов - 2 кубика льда.

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте до получения густой смеси.

Ледяной кокос с лимоном:

На 2 больших стакана: 400 мл кокосового молока - сок 4-х зеленых лимонов - 2 чайные ложки натурального экстракта ванили - 80 г сахарной пудры - 7 г свежей мяты (по желанию) - 8 крупных кубиков льда.

Поместите все ингредиенты в чашу миксера и смешивайте до получения густого пюре.

Гаспачо:

На 6 стаканов: огурца - сладкого перца - 500 г помидоров - 1 небольшая луковица - 1 долька чеснока - 20 г хлебного мякиша - 2 чайные ложки винного уксуса - 2 столовые ложки оливкового масла - 1 чайная ложка томатной пасты - 500 мл холодного бульона - соль - 1 щепотка Кайенского перца

Очистите от кожи огурец, чеснок и лук. Удалите семена из перца. Очистите помидоры от кожи и семян. Сложите все ингредиенты, нарезанные кусками, в чашу миксера и смешивайте в течение 1 минуты. Поместите на 1 час в холодильник (или используйте ледяной стержень), прежде чем подавать с гренками, натертыми чесноком.

КОКТЕЙЛИ

(употреблять умеренно)

Маргарита:

На 4 бокала: 160 мл текилы - 80 мл ликера Куантро - 40 мл сока зеленого лимона - 1 чайная ложка соли - 5 кубиков льда.

Поместите в чашу миксера текилу, ликер Куантро и лимонный сок. Смешивайте в течение 10 секунд. Добавьте кубики льда и смешайте. Смочите края бокала и окуните в соль. Налейте коктейль и украсьте бокалы кружочком лимона.

Пинья Колада:

На 4 стакана: 500 мл ананасового сока - 200 мл кокосовых сливок - 100 мл белого рома - 1 столовая ложка тростникового сахара - 1 щепотка корицы - несколько капель ванили - 6 кубиков льда.

Поместите ингредиенты в чашу миксера, добавьте кубики льда и смешивайте в течение 30 секунд.

Ирландский коктейль:

На 4 стакана: 160 мл ирландского виски - 4 чайные ложки ликера из зеленой мяты - 4 шарика ванильного мороженого.

Поместите ингредиенты в чашу миксера и включите на несколько секунд 1-ю скорость. Подавайте без промедления.