

optimum

Blender wielofunkcyjny RK-1260



PL	Instrukcja obsługi	7
UK	Operating Instructions	11
D	Bedienanleitung	14
RU	Руководство пользования	17
CZ	Návod k obsluze	20
SK	Návod na obsluhu	23
BG	Ръководство за експлоатация	26
UA	Інструкція з обслуговування	31
RO	Instrucțiuni de folosire	34

KARTA GWARANCYJNA

NR

Ważna wraz z dowodem zakupu
Sprzęt przeznaczony wyłącznie do użytku domowego

Nazwa sprzętu: Blender

Typ, model: RK-1260

Nr fabryczny:

Data sprzedaży:

Rachunek nr:

.....
pieczętka i podpis sprzedawcy

SERWIS ARCONET

ul. Grobelnego 4

05-300 MIŃSK MAZOWIECKI

tel. +48 22 100-59-65, INFOLINIA: 0 801-44-33-22

LISTA PUNKTÓW SERWISOWYCH: www.arconet.pl



Expo-service Sp. z o. o.

00-710 Warszawa, Al. Witosza 31/22, Polska

tel. +48 25 759 1881, fax +48 25 759 1885

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl

Adres do korespondencji:

Expo-service Sp. z o.o.

05-300 Mińsk Mazowiecki

ul. Grobelnego 4

WARUNKI 24 MIESIĘCZNEJ GWARANCJI

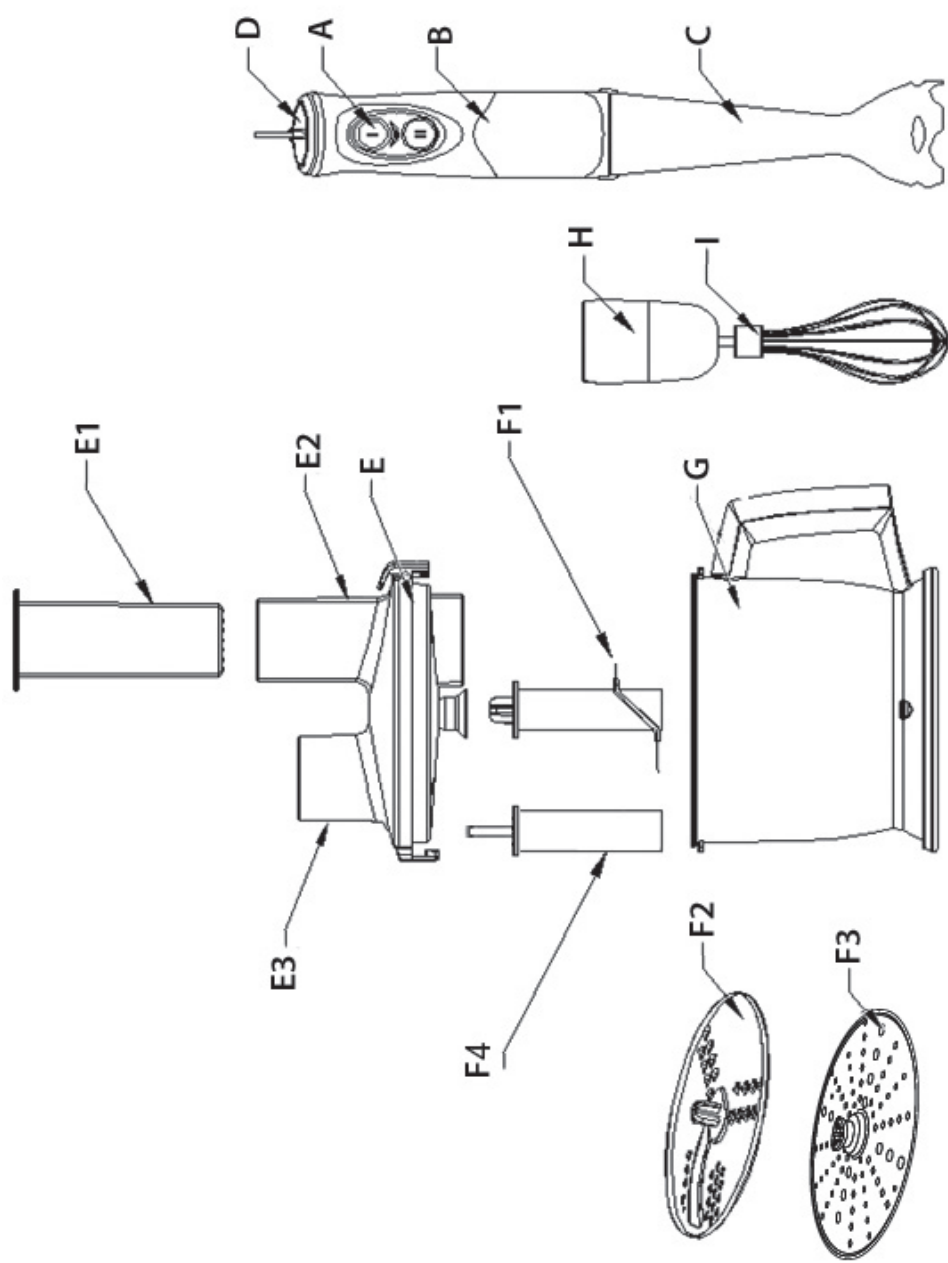
1. Sprzedawca ponosi odpowiedzialność za wady fizyczne przedmiotu w okresie 24 miesięcy od daty sprzedaży. Gwarancja dotyczy wyrobów zakupionych w Polsce i jest ważna na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez wymienione w karcie gwarancyjnej zakłady serwisowe w terminach nie dłuższych niż 14 dni od daty dostarczenia sprzętu do zakładu serwisowego (na podstawie prawidłowo wypełnionej przez punkt sprzedaży niniejszej karty gwarancyjnej). W wyjątkowych przypadkach termin ten może być wydłużony do 21 dni – jeżeli naprawa wymaga sprowadzenia części od producenta.
2. Reklamujący powinien dostarczyć sprzęt do punktu przyjęć najlepiej w oryginalnym opakowaniu fabrycznym lub innym odpowiednim do zabezpieczenia przed uszkodzeniami. Dotyczy to również wysyłki sprzętu. Jeżeli w pobliżu miejsca zamieszkania nie ma punktu przyjęć, reklamujący może wysłać pocztą sprzęt do naprawy w centralnym punkcie serwisowym w Mińsku Mazowieckim, na koszt gwaranta.
3. Zgłoszenie wady lub uszkodzenia sprzętu przyjmowane są przez punkty serwisowe.
4. Nabywcy przysługuje prawo wymiany sprzętu na nowy lub zwrot gotówki tylko w przypadku gdy:
 - w serwisie stwierdzono wadę fabryczną niemożliwą do usunięcia
 - w okresie gwarancji wystąpi konieczność dokonania 3 napraw, a sprzęt nadal wykazuje wady uniemożliwiające eksploatację zgodną z przeznaczeniem.
5. W przypadku wymiany sprzętu, okres gwarancji dla sprzętu liczy się od daty jego wymiany.
6. Pojęcie "naprawa" nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi (np. bieżąca konserwacja, odkamienianie), do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie.
7. Gwarancją nie są objęte:
 - a) elementy szkalne (np. dzbanki, talerze), sznury przyłączeniowe do sieci, wtyki, gniazda, żarówki, noże, elementy eksploatacyjne (np. filtry, worki, misy, blendery, noże, tarki, wirówki, pokrywy, uchwyty noża),
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem działania przez Użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przebiecia w sieci, wyładowania atmosferyczne, przedmioty obce, które dostały się do wnętrza sprzętu, korozja, pył, etc.),
 - c) uszkodzenia wynikłe wskutek:
 - samodzielnych napraw
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania, braku dbałości o sprzęt albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich
 - d) celowe uszkodzenia sprzętu,
 - e) czynności konserwacyjne, wymiana części posiadających określoną żywotność (bezpieczniki, żarówki, etc.),
 - f) czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest Użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt np. zainstalowanie, sprawdzenie działania, etc.
8. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej powodują utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urzędnika, typu, nr fabrycznego, dołączonego dowodu zakupu, wpisania daty sprzedaży oraz czytelnej pieczętki sklepu jest nieważna.
9. Sprzęt przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego, w przypadku innego użytkowania traci gwarancję.
10. Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Adnotacje o przebiegu napraw

NAPRAWA 1 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Lp.
		Data zgł.
		Data wyk.
		Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części
NAPRAWA 2 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Nazwisko monter
NAPRAWA 3 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		Pieczętka zakładu
NAPRAWA 4 Karta gw. nr Sprzęt Typ Data sprzedaży Pieczętka sklepu Rodzaj naprawy Wymienione części		

Adnotacje o przebiegu napraw

Lp.	Data zgł.	Data wyk.	Opis wykonywanych czynności oraz wymienione części	Nazwisko monter	Pieczątko zakładu



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi urządzenia: nieprawidłowa obsługa urządzenia, niezgodna z instrukcją obsługi, zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności. Starannie przechowywać instrukcję do późniejszego wykorzystania. W razie zmiany właściciela produktu należy przekazać również niniejszą instrukcję obsługi.

- Nie wolno zanurzać napędu w wodzie lub innej cieczy ani słuکیwać go bieżącą wodą.
- **OSTRZEŻENIE:** Unikać dotykania ostrza, zwłaszcza po przymocowaniu końcówki blendera do napędu, ponieważ jest ono bardzo ostre.
- Sprawdzić, czy napięcie domowej instalacji elektrycznej jest zgodne z napięciem wymaganym do pracy urządzenia. Każde nieprawidłowe podłączenie do sieci powoduje utratę gwarancji.
- W przypadku blokady ostrza odłączyć końcówkę blendera od napędu, a następnie oczyścić ostrze z resztek blokującej go żywności.
- Nie zbliżać do ruchomych części urządzenia palców, włosów, ubrania i sztucców.
- Nie włączyć urządzenia podczas mocowania lub odłączania akcesoriów.
- Nie wolno używać uszkodzonego blendera ręcznego. W przypadku awarii oddać urządzenie do lokalnego punktu serwisowego w celu kontroli lub naprawy.
- Nie wolno używać akcesoriów niezatwierdzonych przez producenta. W przypadku użycia takich części gwarancja traci ważność.
- **To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i wyżej (i starsze) / od 8 lat wzwyż i osoby z zredukowanymi / ograniczonymi fizycznymi, sensorycznymi albo umysłowymi zdolnościami albo brakiem doświadczenia i wiedzy jeśli dostali nadzór albo instrukcję dotyczącą wykorzystania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją, jakie istnieją zagrożenia. Dzieci nie będą bawić się urządzeniami. Czyszczenie i konserwacja nie będzie wykonywane przez dzieci bez nadzoru.**
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- **OSTRZEŻENIE!** Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!
- Nie dopuszczać, aby przewód zasilający stykał się z gorącymi powierzchniami lub zwiisał w miejscu, gdzie mogłoby chwycić go dziecko.
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Nie wolno używać blendera do mieszania gorącego oleju lub tłuszczu.
- W przypadku małego obciążenia (akcesoria trzepaczki) wybrać tryb I, a w przypadku dużego obciążenia (blender ręczny, akcesoria do rozdrabniania/siekania, ewentualnie akcesoria do ubijania) wybrać tryb II.
- Jeśli uszkodzony został przewód zasilający, powinien go wymienić producent, pracownik serwisu lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć jakiegokolwiek niebezpieczeństwa.

- Postępować z ostrzem ostrożnie, zwłaszcza podczas wyjmowania go z miski, opróżniania miski oraz czyszczenia.
- Wyłączyć urządzenie przed przystąpieniem do zmiany akcesoriów lub zbliżania się do części ruchomych.
- **Ostrzeżenie:** Przed odłączeniem blendera od podstawy sprawdzić, czy został wyłączony.
- Odłączyć blender od zasilania zawsze wtedy, gdy będzie on pozostawiony bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem urządzenia.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Nie wolno zanurzać napędu w jakiegokolwiek cieczy.
- Urządzenie przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO.
- Nie wykorzystuj urządzenia do celów innych niż zostało przeznaczone.
- **Uwaga!** Nie wolno używać blendera ręcznego do mieszania gęstej żywności przez dłużej niż 30 s na każde 3 minuty.
W przeciwnym razie nastąpi jego przegrzanie.

OPIS BLENDERA WIELOFUNKCYJNEGO

- A – Regulacja szybkości (I / II)
- B – Napęd
- C – Końcówka blendera
- D – 5-stopniowa regulacja prędkości pracy
- E – Pokrywa E1 – Popychacz E2 – Podajnik
- E3 – Moduł do podłączenia napędu
- F1 – Ostrze
- F2 – Tarcza o grubych otworach do krojenia w plastry i siekania owoców i warzyw
- F3 – Tarcza do ucierania ziemniaków
- F4 – Nośnik tarcz
- G – Miska
- H – Element łączący trzepaczki
- I – Trzepaczka

OBSŁUGA BLENDERA WIELOFUNKCYJNEGO

- **Uwaga!** Odczekać, aż gorące składniki ostygną przed ich rozdrobnieniem/posiekaniem lub przelaniem do dzbanka (maksymalna temperatura 30 °C).
- Pokroić duże składniki na 2-centymetrowe kawałki przed ich przetworzeniem.

1. MIESZANIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie oczyścić części mające kontakt z żywnością (patrz: „Czyszczenie”).

Blender ręczny jest przeznaczony do:

- mieszania cieczy np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, drinków i koktajli
- mieszania miękkich składników, np. ciasta naleśnikowego lub majonezu
- przecierania gotowanej żywności, np. pokarmu dla dzieci.

Ważne

- Gotowane potrawy zdjąć z ognia i odczekać, aż przestygną. W przeciwnym razie może nastąpić przegrzanie blendera ręcznego.
- Przymocować napęd (B) do końcówki blendera (C) (słyszalne kliknięcie).
- Podłączyć przewód zasilający. Zanurzyć ostrze w mieszanej żywności przed włączeniem urządzenia, aby uniknąć rozpryskiwania.
- Nie dopuszczać do kontaktu cieczy z połączeniem między napędem a końcówką blendera.
- Podczas mieszania żywności przesuwać końcówkę blendera w pionie i poziomie.
- W przypadku blokady blendera odłączyć przewód zasilający przed przystąpieniem do czyszczenia.

- Po użyciu odłączyć przewód zasilający i końcówkę urządzenia.

2 TRZEPACZKA

Trzepaczka służy do ubijania śmietany, białek, deserów itp.

- Podłączyć trzepaczkę (I) do elementu łączącego (H).
- Następnie podłączyć element łączący trzepaczki do napędu (słyszalne kliknięcie).
- Umieścić składniki w dużej, głębokiej misce.
- Całkowicie zanurzyć trzepaczkę w składnikach.

BLENDER

- **Uwaga:** Przed uruchomieniem urządzenia należy przeczytać niniejszą instrukcję.
- Ostrze jest bardzo ostre.
- Przed uruchomieniem blendera zatrzasnąć blokadę miski i ustawić popychacz (E1) w odpowiedniej pozycji.
- Podczas przetwarzania do podajnika (E2) nie wkładać żadnych elementów poza popychaczem (E1).
- Przed zdjęciem pokrywy (E) zawsze wyłączyć urządzenie.
- Pokrywę (E) można czyścić pod bieżącą wodą, ale nie wolno jej zanurzać ani myć w zmywarce.
- Miska (G) nie jest przeznaczona do użytku w kuchenkach mikrofalowych.

OBSŁUGA BLENDERA

Rozdrabnianie/siekanie (patrz tabela 1 poniżej)

Tabela 1 dotyczy rozdrabniania/siekania mięsa, serów, cebuli, ziół, czosnku, marchwi, orzechów włoskich i laskowych, migdałów itd. Do rozdrabniania/siekania bardziej twardych składników używać wyższego trybu szybkości.

Nie rozdrabniać/siekać bardzo twardych składników, takich jak gałka muszkatołowa, ziarna kawy lub ziarna zbóż.

Przygotowanie do rozdrabniania/siekania

- pokroić wstępnie mięso, sery, cebulę, czosnek, marchew lub papryczki chili (na 1-centymetrowe kawałki)
- usunąć łodygi ziół i łupiny orzechów
- usunąć kości, ścięgna i chrząstki z mięsa.

Aby osiągnąć najlepszy efekt, należy zapoznać się z tabelą, w której podano zalecane tryby szybkości.

- a) Ustawić ostrze na środkowej wypustce miski (G) i obrócić tak, aby znalazło się na właściwym miejscu. Ostrzeżenie: ostrze jest bardzo ostre! Do jego trzymania używać wyłącznie górnej, plastikowej części.

- b) Umieścić składniki w misce.

- c) Zamontować pokrywę (E) na misce, a blokadę miski ustawić obok uchwyty. W celu zablokowania pokrywy przesunąć blokadę miski i docisnąć pokrywę tak, aby nastąpiło zatrzaśnięcie blokady w odpowiednim miejscu nad uchwytem.

- d) W celu podłączenia napędu zamontować go (A) w module do podłączenia napędu (słyszalne kliknięcie).

- e) Aby uruchomić urządzenie, nacisnąć i przytrzymać wyłącznik umieszczony na napędzie, przytrzymując miskę drugą ręką.

- f) Po użyciu wyłączyć napęd. Przed rozpoczęciem demontażu odczekać, aż wszystkie ruchome części się zatrzymają. Odłączyć napęd, naciskając przyciski zwalnijące i wyjmując go z modułu do podłączenia napędu (E3). Wyjąć popychacz z podajnika.

- g) W celu zdjęcia pokrywy przesunąć blokadę miski i ją podnieść.

- h) Przed wyjęciem przetworzonej żywności z miski odłączyć ostrze, obracając je i pociągając do góry.

Składnik	Maksymalna waga	Maksymalny czas przetwarzania (w sekundach)	Zalecany tryb szybkości
Mięso	600 g	15-30	Szybszy
Sery	400 g	30	Szybszy
Cebula	400 g	10	Wolniejszy
Zioła	30 g	20	Szybszy
Czosnek	30 g	20	Wolniejszy
Marchew	400 g	15	Szybszy
Orzechy włoskie	400 g	25	Szybszy
Orzechy laskowe	400 g	30	Szybszy
Migdały	400 g	20	Wolniejszy
Bulka tarta	200 g	50	Szybszy
Czekolada	350 g	50	Szybszy

Krojenie/szatkwanie (patrz tabela 2 poniżej)

Przy użyciu tarczy do krojenia (F2) można pokroić np. ogórki, cebulę, grzyby, jabłka, marchew, rzodkiewki, surowe ziemniaki, cukinię lub kapustę.

Przy użyciu tarczy do szatkowania (F3) można poszatkwować/zetrzeć np. jabłka, marchew, rzodkiewki, surowe ziemniaki, buraki, kapustę lub ser (miękki lub średnio twardy).

- a) Umieścić tarczę (F2 lub F3) na nośniku tarcz (F4). Ustawić nośnik tarcz na środkowej wypustce miski i obrócić tak, aby znalazł się na właściwym miejscu.

- b) Zamontować pokrywę (E) na misce, a blokadę miski ustawić obok uchwyty. W celu zablokowania pokrywy przesunąć blokadę miski i docisnąć pokrywę tak, aby nastąpiło zatrzaśnięcie blokady w odpowiednim miejscu nad uchwytem.

- c) W celu podłączenia napędu zamontować go (A) w module do podłączenia napędu (słyszalne kliknięcie).
- d) Umieścić przetwarzane składniki w podajniku (E2). Nie wolno wkładać rąk do podajnika, gdy urządzenie jest włączone. Do popychania składników używać wyłącznie popychacza (E1).
- e) Nacisnąć i przytrzymać wyłącznik tak długo, jak ma być przetwarzana żywność.
- f) Po użyciu wyłączyć napęd. Przed rozpoczęciem demontażu odczekać, aż wszystkie ruchome części się zatrzymają. Odłączyć napęd, naciskając przyciski zwalniające i wyjmując go z modułu do podłączenia napędu (E3).
- g) W celu zdjęcia pokrywy przesunąć blokadę miski i ją podnieść.
- h) Przed wyjęciem przetworzonej żywności odłączyć nośnik tarcz. W celu odłączenia tarczy popchnąć ją do góry, używając wypustki w dolnej części nośnika tarcz.

SPECYFIKACJA:

Zasilanie: 220-240 V~/50 Hz

Moc: 700 W

Poziom hałasu: 80 dB

EKOLOGIA – OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol „przekreślonego pojemnika na śmieci” umieszczony na sprzęcie elektrycznym lub opakowaniu wskazuje na to, że urządzenie nie może być traktowane jako ogólny odpad domowy i nie powinno być wyrzucane do przeznaczonych do tego celu pojemników.



Niepotrzebne lub zużyte urządzenie elektryczne powinno być dostarczone do specjalnie wyznaczonych do tego celu punktów zbiorczych, zorganizowanych przez lokalną administrację publiczną, przewidzianych do zwadania elektrycznego sprzętu podlegającego utylizacji.

W ten sposób każde gospodarstwo domowe przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków wpływających na środowisko naturalne oraz pozwala odzyskać materiały z których składa się produkt.

Waga: 2,07 kg

Składnik	Zalecany tryb szybkości
Ogórki	Wolniejszy
Cukinia	Wolniejszy
Cebula	Wolniejszy
Grzyby	Wolniejszy
Jabłka	Szybszy
Marchew	Szybszy
Rzodkiewki	Wolniejszy
Surowe ziemniaki	Szybszy
Sery	Szybszy

CZYSZCZENIE

- Zawsze wyłączać urządzenie i odłączać przewód zasilający przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie wolno dotykać ostrza (jest bardzo ostre).
- Zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania pokarmu dla dzieci oraz osób starszych i niedoświadczonych. Zawsze dokładnie sterylizować końcówkę blendera. Używać płynu sterylizującego zgodnie z zaleceniami producenta.
- Niektóre składniki, np. jajka lub marchew, mogą powodować przebarwienie plastiku. Wytarcie szmatką nawilżoną olejem roślinnym pomaga usunąć przebarwienia.

IMPORTANT

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

DANGER

Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

WARNING

- Avoid touching the blades, especially when the blender bar is attached to the motor unit. The blades are very sharp.
- If the blade get stuck, remove the blender bar from the motor unit before you remove the ingredients that block the blade.
- Keep fingers, hair, clothing, and utensils away from the moving parts.
- Do not switch on the appliance when you attach or detach accessories.
- Never use a damaged hand blender. Get it checked or repaired in your local place.
- Never use an unauthorized attachment. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliances. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- Never let the cord to touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never blend hot oil or fat.
- Switch I for light load (Whisk accessories); switch II for heave load (hand-held blender, chopper accessories, also can be used with whisk accessories).
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Care is needed when handling cutting blades, especially when removing the blade from the bowl, emptying the bowl and during cleaning.
- Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts, which move in use.
- **Caution:** Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.
- Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Do not allow children to use the blender without supervision.
- Don't immerse motor part.
- HOUSEHOLD USE ONLY.
- **Caution:** Do not use your hand blender with heavy mixtures for longer than 30 seconds in any 3 minutes period, it will overheat.
- This appliance is intended for household use only.

KNOW YOUR FOOD PROCESSOR

A – Speed buttons (I / II)

B – Motor unit

C – Blender bar

D – 5 speed settings for optimal performance

E – Lid E1 – Pusher E2 – Filling tube

E3 – Coupling for motor unit

F1 – Blade

F2 – Full Stainless Steel, double side Disc for Multifunction:
chopping/mixing/slicing /shredding

F3 – Full Stainless Steel Disc for shredding potatoes

F4 – Tool holder

G – Bowl

H – Whisk coupling unit

I – Whisk

USING YOUR FOOD PROCESSOR

Caution

- Must let hot ingredients cool down before you chop them or pour them into the beaker (max. temperature 30°C)
- Cut large ingredients into pieces of 2 cm before you process them.

BLENDING

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter ‘Cleaning’)

The hand blender is intended for:

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

Important

- Take the saucepan off the heat and let it cool slightly. Otherwise, your hand blender could overheat.
- Fit the motor unit (B) inside the blender bar (C). (‘click’)
- Plug in the power cable. To avoid splashing, place the blade in the food before switching on.
- Do not let liquid get above the join between the motor unit and blender bar.
- Move the blade through the food and use a stabbing action.

- If your hand blender gets blocked, unplug the power cable before cleaning.
- After use, unplug the power cable and dismantle.

WHISK

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Fasten the whisk ‘I’ into the coupling unit ‘H’.
2. Then fasten the coupling unit onto motor unit (‘click’).
3. Put the ingredients in a large and deep bowl.
4. Immerse the whisk completely in the ingredients.

FOOD PROCESSOR

Caution

Please read the instruction manual carefully before using your food processor.

- The blade is very sharp.
- Before operating the food preparation attachment, make sure that the bowl interlock properly clicked in and that the pusher (E1) is in place.
- Do not insert other tools than the pusher (E1) into the filling tube (E2) during processing.
- Always switch off the appliance before removing the lid (E).
- The lid (E) can be cleaned under running water, but do not immerse it in water, nor clean it in a dishwasher.
- The bowl (G) is not microwave-proof.

USING YOUR FOOD PREPARATION

Chopping (see the following table 1)

The table 1 is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc. For chopping hard goods, use the faster speed setting.

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

BEFORE CHOPPING

- pre-cut (in 1 cm) meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilies
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meat

For best results, please refer to the speed setting recommended in processing table.

- a) Place the blade on the centre pin of the bowl (G) and give it a turn to lock into place.

Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.

- b) Place the food in the bowl.
- c) Attach the lid (E) onto the bowl with the interlock positioned next to the bowl handle. To lock the lid, slide the interlock and press down the lid, so that the interlock engages with a “click” above the handle.
- d) To attach the motor unit, fasten the motor unit (A) put into the coupling for motor unit “click”.
- e) To operate, press and hold the switch on the motor unit and take hold of the bowl with your other hand.
- f) After use, switch off the motor unit and wait all the parts stopped before disassembling. To move the motor unit, press the release buttons and take off from coupling from motor unit (E3). Remove the pusher.
- g) Slide the interlock and lift it up to remove the lid.
- h) Carefully take out the blade by turning and pulling it, before removing the processed bowl.

Food	Max. capacity	Max. duration on seconds	Recommended speed
Meat	600 g	15-30	Faster
Cheese	400 g	30	Faster
Onions	400 g	10	Lower
Herbs	30 g	20	Faster
Garlic	30 g	20	Lower
Carrots	400 g	15	Faster
Walnuts	400 g	25	Faster
Hazelnuts	400 g	30	Faster
Almonds	400 g	20	Lower
Bread crumbs	200 g	50	Faster
Chocolate	350 g	50	Faster

SLICING/SHREDDING (see the following table 2)

Using the slicing tool (F2), you can slice e.g. cucumbers, onions, mushrooms, apples, carrots, radishes, raw potatoes, courgettes, cabbage.

Using the shredding tool (F3), you can shred e.g. apples, carrots, radishes, raw potatoes, beetroot, cabbage, cheese (soft to medium).

- a) Place a tool (F2 or F3) into the tool holder (F4). Place the tool holder on the centre pin of the bowl and give a turn to lock into place.
- b) Attach the lid (E) onto the bowl with the interlock positioned next to the bowl handle. To lock the lid, slide the interlock and press down the lid, so that the interlock engages with a “click” above the handle.
- c) To attach the motor unit, fasten the motor unit (A) put into the coupling for motor unit “click”.
- d) Fill the food to be processed into the filling tube (E2). Never reach into the filling tube when the appliance is switched on.

Always use the pusher (E1) to feed in food.

- e) Press and hold the switch as long as you operate your food processor attachment.
- f) After use, switch off the motor unit and wait all the parts stopped before disassembling. To move the motor unit, press the release buttons and take off from coupling from motor unit (E3).
- g) Slide the interlock and lift it up to remove the lid.
- h) Take out the tool holder before removing the processed food. To remove the tool, push it up at the end that protrudes at the bottom of the tool holder.

Food	Recommended speed
Cucumbers	lower
Courgettes	lower
Onions	lower
Mushrooms	lower
Apples	Faster
Carrots	Faster
Radishes	lower
Raw potatoes	Faster
Cheese	Faster

CLEANING

- Always switch off and unplug the power cable before cleaning.
- Do not touch the sharp blades.
- Take special care when preparing food for babies, the elderly and infirm people. Always ensure that the blender bar is thoroughly sterilized. Use a sterilizing solution in accordance with the sterilizing manufacturer's instruction.
- Some foods, such as eggs or carrot, may discolor the plastic. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil helps remove discoloration.

SPECIFICATION:

Power supply: 220-240V~/50Hz

Power consumption: 700W

Level of noise: 80 dB

ECOLOGY – ENVIRONMENTAL PROTECTION

The “crossed-out trash bin” symbol on electrical equipment or packaging indicates that the device cannot be treated as general household waste and should not be disposed of into containers for such waste.



Obsolete or broken-down electrical device should be delivered to special designated collection points, organized by local public administration, whose purpose is to collect recyclable electrical equipment.

This way, each household helps reduce possible negative effects influencing natural environment and allows the reclaiming of materials which the product is made of.

Weight: 2,07 kg

1 WICHTIGER HINWEIS:

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie sie für späteres Nachschlagen auf.

1.1 Gefahren

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit getaucht oder unter laufendem Wasser gespült werden.

1.2 Vorsicht

- Das Messer nie berühren, insbesondere nachdem der jeweilige Aufsatz des Stabmixers auf den Motorblock aufgesetzt worden ist – es ist sehr scharf.
- Ist das Messer blockiert, so ist der jeweilige Stabmixer-Aufsatz vom Motorblock zu trennen und dann das Messer von Essensresten zu befreien, die für die Blockade verantwortlich sind.
- Finger, Haare, Kleidungsstücke und Besteck fern von beweglichen Teilen des Gerätes halten.
- Das Gerät nie beim Anschließen bzw. Trennen von Zubehör einschalten.
- Den Stabmixer nicht im beschädigten Zustand benutzen. Bei Störungen ist das Gerät an eine lokale Servicestelle zur Prüfung oder Reparatur zu bringen.
- Nur vom Hersteller zugelassenes Zubehör verwenden. Verwendung von nicht zugelassenen Zubehöerteilen schließt die Garantie aus.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder erhalten von der dafür zuständigen Person Anweisungen, wie das Gerät sicher zu benutzen ist. Kinder dürfen mit dem gerät nicht spielen. Kinder dürfen keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät ohne Aufsicht eines Erwachsenen durchführen.**
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sicherstellen, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante o.Ä. hängt, damit Kinder nicht daran ziehen können
- Nie heißes Öl oder anderes Fett mit dem Stabmixer mixen.
- Bei niedrigeren Belastungen (Schneebeesen) die Geschwindigkeitsstufe I, bei höheren Belastungen (Stabmixer, Zubehör zum Hacken und Zerkleinern, event. zum Schlagen) – die Geschwindigkeitsstufe II wählen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, so muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer anderen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

- Beim Umgang mit dem Messer ist höchste Vorsicht geboten, insbesondere beim Herausnehmen dessen aus der Schüssel, Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- Das Gerät ist stets auszuschalten, bevor Zubehör ausgetauscht werden kann bzw. man sich an bewegliche Teile nähert.
- **Vorsicht:** Es ist sicherzustellen, dass der Stabmixer ausgeschaltet wurde, bevor er vom Gestell getrennt wird.
- Der Stabmixer ist stets vom Netz zu trennen, wenn er unbeaufsichtigt bleiben bzw. montiert, demontiert oder gereinigt werden soll.
- Kinder dürfen das Gerät nie ohne Aufsicht benutzen.
- Den Motorblock nie in Flüssigkeiten tauchen.
- NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH.

1.3 Wichtiger Hinweis

- Beim Mixen von dichten Lebensmitteln darf der Stabmixer nicht länger als 30 Sekunden pro jede 3 Minuten ununterbrochen arbeiten. Sonst besteht Überhitzungsgefahr.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

2 BESCHREIBUNG DER KÜCHENMASCHINE

A - Geschwindigkeitsregler (I / II)

B - Motorblock

C - Stabmixer-Aufsatz

D - 5 Geschwindigkeitsstufen

E - Deckel E1- Stopfer E2 - Einfüllschacht

E3 - Anschlussmodul für den Motorblock

F1 - Messer

F2 - Volle Schneidwendescheibe mit dicken Schneidöffnungen zum Scheiden und Hacken von Früchten und Gemüse

F3 - Volle Reibscheibe zum Kartoffelneiben

F4 - Scheibenträger

G - Schüssel

H - Schneebeesenhalter

I - Schneebeesen

3 BEDIENUNG DER KÜCHENMASCHINE

Wichtiger Hinweis

- Heiße Lebensmittel abkühlen lassen, bevor man sie zerkleinert/ hackt bzw. in den Behälter gießt (Maximaltemperatur 30°C).
- Große Produkte in 2 cm kleine Stücke schneiden, bevor man sie mit der Küchenmaschine weiter verarbeitet.

3.1 Mixen

Reinigen Sie genau alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal in Betrieb setzen (siehe unter "Reinigung").

Der Hand-Stabmixer eignet sich für:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukten, Saucen, Fruchtsäften, Suppen, Drinks und Cocktails
- Mixen von weichen Lebensmitteln, z.B. für Pfannkuchenteig oder Mayonnaise
- Zerkleinern von gekochten Lebensmitteln, z.B. Nahrung für Kinder.

Wichtiger Hinweis:

- Gekochte Speisen von der Flamme nehmen und abwarten, bis sie abgekühlt sind. Sonst besteht Gefahr, dass sich der Stabmixer überhitzt.
- Den Stabmixeraufsatz (C) auf den Motorblock (B) aufsetzen (hörbares Einrasten).
- Das Netzkabel in die Steckdose stecken. Das Messer ist in die zu verarbeitenden Lebensmittel vor dem Einschalten des Gerätes zu stecken, um Spritzer zu vermeiden.
- Nicht zulassen, dass Flüssigkeit in die Verbindung zwischen dem Motorblock und dem Stabmixeraufsatz gerät.
- Beim Mixen ist der Stabmixeraufsatz senk- und waagrecht zu bewegen.
- Bei Blockade des Stabmixers ist das Netzkabel aus der Steckdose zu ziehen, bevor mit der Reinigung begonnen werden kann.
- Nach Gebrauch ist das Gerät vom Strom und der Aufsatz vom Motorblock zu trennen.

3.2 Schneebesen

Der Schneebesen dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Desserts etc.

1. Den Schneebesen (I) an den Schneebesenhalter (H) anschließen.
2. Danach den Schneebesenhalter an den Motorblock anschließen (hörbares Einrasten).
3. Lebensmittel in eine große, tiefe Schüssel geben.
4. Den Schneebesen vollständig in die Zutaten tauchen.

3.3 Küchenmaschine

Wichtiger Hinweis

Die vorliegende Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme der Küchenmaschine durchlesen.

- Das Messer ist sehr scharf.
- Vor dem Einschalten der Küchenmaschine die Schüsselverriegelung einrasten lassen und den Stopfer (E1) in die entsprechende Position bringen.
- Während der Verarbeitung der Lebensmittel keine anderen Gegenstände außer dem Stopfer (E1) in den Einfüllschacht (E2) stecken.
- Das Gerät ist stets auszuschalten, bevor der Deckel (E) abgenommen wird.
- Der Deckel (E) kann unter laufendem Wasser gereinigt werden; er darf nicht in eine Flüssigkeit getaucht oder in einer Spülmaschine gewaschen werden.
- Die Schüssel (G) ist nicht mikrowellengeeignet.

Bedienung der Küchenmaschine

Zerkleinern/Hacken (siehe die Tabelle 1 unten)

Die Tabelle Nr. 1 bezieht sich auf das Zerkleinern/Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Wal- und Haselnüssen, Mandeln etc. Für das Zerkleinern/Hacken von härteren Lebensmitteln ist die höhere Geschwindigkeitsstufe einzusetzen.

Keine sehr harten Lebensmittel wie Muskatnuss, Kaffeebohnen oder Getreidekörner zerkleinern/hacken.

Vorbereitung der Lebensmittel für das Zerkleinern/Hacken

- Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Chilis (in 1 cm große Stücke) schneiden
- Stängel von Kräutern und Schalen von Nüssen entfernen
- Knochen, Sehnen und Knorpel von Fleisch entfernen.

Für ein besseres Ergebnis sind die Angaben zur empfohlenen Geschwindigkeitsstufe in der Tabelle unten zu beachten.

- a) Das Messer auf den Schaft in der Mitte der Schüssel (G) setzen und drehen, bis dieses einrastet. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Das Messer ausschließlich an seinem oberen Kunststoffteil halten.
- b) Lebensmittel in die Schüssel geben.
- c) Den Deckel (E) auf die Schüssel wieder aufsetzen, die Schüsselverriegelung neben dem Griff entsprechend einstellen. Zur Blockierung des Deckels die Schüsselverriegelung verschieben und den Deckel drücken, bis die Blockade an der entsprechenden Stelle über dem Griff einrastet.
- d) Den Motorblock (A) an das Anschlussmodul anschließen (hörbares Einrasten).
- e) Für das Einschalten des Gerätes den Ein-/Ausschalter drücken und gedrückt halten, während man die Schüssel mit der anderen Hand hält.
- f) Nach Gebrauch den Motorblock ausschalten. Vor der Demontage des Gerätes abwarten, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind. Den Motorblock von dem Anschlussmodul (E3) trennen, indem man die Freigabetasten drückt und den Motorblock aus dem Modul zieht. Den Stopfer aus dem Einfüllschacht herausnehmen.
- g) Für das Abnehmen des Deckels die Schüsselverriegelung schieben und den Deckel abziehen.
- h) Bevor man die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel entfernen kann, ist das Messer zu demontieren, indem man es dreht und zugleich nach oben zieht.

Lebensmittel	Maximalgewicht	Maximale Verarbeitungszeit (in Sekunden)	Empfohlene Geschwindigkeitsstufe
Fleisch	600 g	15-30	schneller
Käse	400 g	30	schneller
Zwiebeln	400 g	10	langsamer

Kräuter	30 g	20	schneller
Knoblauch	30 g	20	langsamer
Möhren	400 g	15	schneller
Walnüsse	400 g	25	schneller
Haselnüsse	400 g	30	schneller
Mandeln	400 g	20	langsamer
Paniermehl	200 g	50	schneller
Schokolade	350 g	50	schneller

Schneiden/Reiben (siehe die Tabelle 2 unten)

Die Schneidescheibe (F2) eignet sich zum Schneiden von z.B. Gurken, Zwiebeln, Pilzen, Äpfeln, Möhren, Radieschen, rohen Kartoffeln, Zucchini oder Kohl.

Die Reibscheibe (F3) eignet sich zum Reiben/Raspeln von z.B. Äpfeln, Möhren, Radieschen, rohen Kartoffeln, roten Rüben, Kohl und Käse (weich und mittelhart).

- Die Scheibe (F2 oder F3) in den Scheibenträger (F4). Den Scheibenträger auf den Schaft in der Mitte der Schüssel setzen und drehen, bis dieser einrastet.
- Den Deckel (E) auf die Schüssel wieder aufsetzen, die Schüsselverriegelung neben dem Griff entsprechend einstellen. Zur Blockierung des Deckels die Schüsselverriegelung verschieben und den Deckel drücken, bis die Blockade an der entsprechenden Stelle über dem Griff einrastet.
- Den Motorblock (A) an das Anschlussmodul anschließen (hörbares Einrasten).
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Einfüllschacht (E2) stecken. Die Hände nie in den Einfüllschacht stecken, wenn das Gerät eingeschaltet ist. Zum Stopfen der Zutaten ist ausschließlich der Stopfer (E1) zu verwenden.
- Den Ein-/Aus-Schalter drücken und so lange gedrückt halten, bis die Lebensmittel verarbeitet worden sind.
- Nach Gebrauch den Motorblock ausschalten. Vor der Demontage des Gerätes abwarten, bis alle beweglichen Teile zum Stillstand gekommen sind. Den Motorblock von dem Anschlussmodul (E3) trennen, indem man die Freigabetasten drückt und den Motorblock aus dem Modul zieht.
- Für das Abnehmen des Deckels die Schüsselverriegelung schieben und den Deckel abziehen.
- Bevor man die verarbeiteten Lebensmittel aus der Schüssel entfernt, ist der Scheibenträger zu demontieren. Zum Trennen der Scheibe vom Scheibenträger ist sie am Schaft auf der Unterseite des Scheibenträgers nach oben zu drücken.

Lebensmittel	Empfohlene Geschwindigkeitsstufe
Gurken	Langsamer
Zucchini	Langsamer
Zwiebeln	Langsamer

Pilze	Langsamer
Äpfel	Schneller
Möhren	Schneller
Radieschen	Langsamer
Rohe Kartoffeln	Schneller
Käse	Schneller

4 REINIGUNG

- Vor Reinigung ist das Gerät stets auszuschalten und vom Netz zu trennen.
- Das Messer nicht berühren (es ist sehr scharf).
- Bei der Zubereitung von Mahlzeiten für Kinder, ältere bzw. kranke Personen ist besondere Vorsicht geboten. Der Stabmixeraufsatz ist stets sorgfältig zu sterilisieren. Ein Sterilisierungsmittel gemäß Herstellervorgaben verwenden.
- Manche Lebensmittel, wie z.B. Eier oder Möhren, können Kunststoffe verfärben. Die Verfärbungen können leichter entfernt werden, wenn man die betroffene Oberfläche mit einem in Pflanzenöl getränkten Tuch abwischt.

SPEZIFIKATION:

Speisung: 220-240 V~/50 Hz

Leistung: 700 W

Geräuschpegel: 80 dB

ÖKOLOGIE – UMWELTSCHUTZ

Das auf einem Elektrogerät oder seiner Verpackung angebrachte Symbol eines gestrichenen Müllcontainers weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll gehandhabt und in Hausmüllcontainer hineingeschmissen werden darf.



Nicht mehr benötigte oder verbrauchte Elektrogeräte sind speziellen Sammelstellen zuzuführen, die von den örtlichen Behörden eingerichtet und zur Entgegennahme recycelbarer Elektrogeräte bestimmt werden.

Auf diese Weise trägt ein jeder Haushalt der Herabsetzung eventueller negativer Einflüsse auf die Umwelt bei und ermöglicht es, Werkstoffe, aus welchen das jeweilige Produkt hergestellt wurde, wieder zu erhalten.

Gewicht: 2,07 kg €

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

Электропитание: 220-240 В ~/50 Гц.

Мощность: 700 Вт

Уровень шума: 85 дБ

1 ВАЖНОЕ

Перед тем как ввести устройство в действие, следует внимательно прочитать настоящую инструкцию и сохранить ее для дальнейшего ознакомления.

1.1 Опасность

- Нельзя погружать электропривод в воду или в другие жидкости, ни споласкивать его под водопроводными кранами.

1.2 Предостережение

- Необходимо избегать прикосновения к лезвию ножа, особенно после прикрепления наконечника блендера к электроприводу, поскольку лезвие ножа является очень острым.
- В случае блокады лезвия ножа, следует отсоединить наконечник блендера от электропривода, а затем очистить лезвие ножа от остатков блокирующей его пищи.
- Не приближать к подвижным частям устройства пальцы, волосы, одежду и столовые приборы.
- Не включать устройство во время сборки или отсоединения его принадлежностей.
- Нельзя употреблять поврежденный ручной блендер. В случае возникновения аварии, следует отдать устройство на местный пункт сервисного обслуживания с целью проведения контроля или ремонта.
- Запрещается применять принадлежности, которые не утверждены производителем. В случае использования таких частей, гарантия становится недействительной.
- Данный прибор может быть использован детьми старше 8-ми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, только под присмотром или после инструктажа, касающегося безопасного способа использования прибора и осознания возможной угрозы. Детям нельзя играть прибором. Детям нельзя заниматься чисткой или уходом за прибором без присмотра.**
- Не допускать, чтобы провод электропитания соприкасался с горячими поверхностями или свисал в месте, где бы за него мог схватиться ребенок.
- Запрещается применять блендер для размешивания горячего подсолнечного масла или другого жира.
- В случае небольшой нагрузки (принадлежности венчика) следует выбрать режим I, а в случае большой нагрузки (ручной блендер, принадлежности для терки/нарезки или принадлежности для взбивания) - выбрать режим II.
- В случае если поврежден провод питания, то, чтобы избежать какой-либо опасности, его должен заменить производитель, работник пункта сервисного обслуживания или другое квалифицированное лицо.

- Обращаться с лезвием ножа следует осторожно, особенно во время вынимания его из миски, опораживания миски, а также во время чистки.
- Перед тем, как приступить к изменению принадлежностей, или перед приближением к подвижным частям, следует выключить устройство.
- Предостережение:** Перед тем, как отсоединить блендер от основания, следует проверить, выключен ли блендер.
- Следует всегда отключать блендер от питания, когда он будет оставлен без надзора, а также перед монтажом, демонтажем или чисткой устройства.
- Не позволять детям пользоваться устройством без надзора.
- Нельзя погружать электропривод в какую-либо жидкость.
- ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО УПОТРЕБЛЕНИЯ.**

1.3 Примечание

- Нельзя употреблять ручной блендер для размешивания густой пищи дольше, чем 30 сек. в течение каждых 3 минут. В противном случае может наступить его перегрев.
- Устройство предназначено исключительно для домашнего употребления.

2 ОПИСАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

A - Регулятор скорости (I / II)

B - Привод

C - Наконечник блендера

D - 5-кратная регулировка скорости

E - Крышка E1 - Толкатель E2 - Подаватель

E3 - Модуль для подключения электропривода

F1 - Лезвие ножа

F2 - Двусторонний цельнометаллический диск для резки и шинковки овощей и фруктов

F3 - Цельнометаллический диск для терки картошки (для драников)

F4 - Носитель дисков

G - Миска

H - Элемент, соединяющий венчики

I - Венчик

3 ОБСЛУЖИВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Примечание

- Подождать, пока горячие компоненты пищи остынут перед их теркой/нарезкой или перед их переливанием в кувшин (максимальная температура 30°C).
- Порезать большие компоненты на 2-сантиметровые кусочки перед их переработкой.

3.1 Смешивание

Перед первым использованием устройства следует старательно почистить элементы, которые имеют контакт с пищей (смотрите: „Чистка“).

Ручной блендер предназначен для:

- смешивания жидкостей, например, молочных продуктов, соусов, фруктовых соков, супов, дринок и коктейлей;
- смешивания мягких компонентов, например, теста для блинчиков или майонеза;
- протирка приготавливаемой пищи, например, пищи для детей.

ВАЖНОЕ

- Приготовленные блюда снять из огня и выждать, пока они остынут. В противном случае может произойти перегрев ручного блендера.
- Прикрепить привод (В) к наконечнику блендера (С) (будет слышен щелчок).
- Присоединить провод электропитания. Перед тем, как включить устройство, необходимо погрузить лезвие ножа в размешиваемой пище, чтобы избежать разбрызгивания.
- Не допускать к контакту жидкости с соединением между приводом и наконечником блендера.
- Во время размешивания пищи необходимо перемешать наконечник блендера по вертикали и горизонтали.
- Перед тем, как приступить к чистке, в случае блокады блендера необходимо отсоединить провод электропитания.
- После окончания эксплуатации необходимо отсоединить провод электропитания и наконечник устройства.

3.2 Венчик

Венчик служит для взбивания сметаны, белков, десертных блюд и т.п.

1. Подсоединить венчик (I) к соединяющему элементу (H).
2. Затем подсоединить элемент, присоединяющий венчики к электроприводу (будет слышен щелчок).
3. Поместить компоненты в большой, глубокой миске.
4. Полностью погрузить венчики в компоненты.

3.3 Кухонный комбайн

Примечание

Перед тем, как ввести в действие кухонный комбайн, следует внимательно прочитать настоящую инструкцию.

- Лезвие ножа очень острое.
- Перед запуском кухонного комбайна следует защелкнуть блокировку миски и установить толкатель (E1) в соответствующую позицию.
- Во время переработки не следует вкладывать в подаватель (E2) никаких элементов вне толкателя (E1).
- Перед снятием крышки (E) всегда следует выключить устройство.
- Крышку (E) можно мыть под водопроводными кранами, но нельзя ее ни погружать в воду, ни мыть в посудомоечной машине.
- Миска (G) не предназначена для употребления в микроволновых печах.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КУХОННОГО КОМБАЙНА

Терка/нарезка (смотрите нижеприведенную таблицу 1)

Таблица 1 касается терки/нарезки мяса, сыров, лука, трав, чеснока, моркови, грецких и лесных орехов, миндаля и

т. п. Для терки/нарезки более твердых компонентов следует использовать режим большей скорости.

Не следует тереть/нарезать очень твердые компоненты, такие как мускатный орех, зерно кофе или зерно хлебных злаков.

ПОДГОТОВКА К ТЕРКЕ/НАРЕЗКЕ

- предварительно порезать мясо, сыры, лук, чеснок, морковь или перец чили (на 1-сантиметровые кусочки);
- удалить стебли трав и скорлупу орехов;
- удалить кости, сухожилия и хрящи из мяса.

Для того чтобы добиться наилучшего эффекта, следует ознакомиться с таблицей, в которой представлены рекомендованные режимы скорости.

- 1) Установить лезвие ножа на среднем канте миски (G) и повернуть таким образом, чтобы оказалось на соответствующем месте. **Предостережение:** лезвие ножа очень острое! Для того чтобы его держать, следует пользоваться исключительно верхней пластмассовой частью.
- 2) Поместить компоненты приготавливаемой пищи в миску.
- 3) Установить крышку (E) на миске, а блокировку миски установить возле ручки. С целью блокирования крышки, следует передвинуть блокировку миски и прижимать крышку таким образом, чтобы произошло закрытие блокировки в соответствующем месте над ручкой.
- 4) С целью подключения электропривода, следует установить его (A) в модуле для подключения электропривода (будет слышен щелчок).
- 5) Для того чтобы устройство ввести в действие, следует нажать и придержать выключатель, расположенный на электроприводе, придерживая миску другой рукой.
- 6) После применения кухонного комбайна следует выключить электропривод. Перед началом демонтажа следует выждать, пока все подвижные части устройства останутся. Отсоединить электропривод, нажимая кнопки для уменьшения скорости и вынимая его из модуля для подключения электропривода (E3). Вынуть толкатель из подавателя.
- 7) С целью снятия крышки следует переместить блокировку миски и поднять ее.
- 8) Перед выниманием переработанных пищевых продуктов из миски, следует отсоединить лезвие ножа, поворачивая его и тянучи вверх.

Компонент	Максимальный вес	Максимальное время переработки (в секундах)	Рекомендованный режим скорости
Мясо	600 г	15-30	Более быстрый
Сыры	400 г	30	Более быстрый
Лук	400 г	10	Более медленный
Травы	30 г	20	Более быстрый
Чеснок	30 г	20	Более медленный

Морковь	400 г	15	Более быстрый
Грецкие орехи	400 г	25	Более быстрый
Лесные орехи	400 г	30	Более быстрый
Миндаль	400 г	20	Более медленный
Толченые сухари	200 г	50	Более быстрый
Шоколад	350 г	50	Более быстрый

Терка/нарезка (смотрите нижеприведенную таблицу 2)

При использовании диска для терки (F2), можно порезать, например, огурцы, лук, грибы, яблоки, морковь, редиску, сырой картофель, цуккини или капусту.

При использовании диска для нарезки [шинкования] (F3), можно крошить/перетереть, например, яблоки, морковь, редиску, сырой картофель, свеклу, капусту или сыр (мягкий или средней твердости).

1) Установить диск (F2 или F3) на носителе дисков (F4).

Установить носитель дисков на среднем канте миски и повернуть таким образом, чтобы он оказался на соответствующем месте.

2) Установить крышку (E) на миске, а блокаду миски установить возле ручки. С целью блокирования крышки, следует передвинуть блокаду миски и прижимать крышку таким образом, чтобы произошло закрытие блокады в соответствующем месте над ручкой.

3) С целью подключения электропривода, следует установить его (A) в модуле для подключения электропривода (будет слышен щелчок).

4) Установить перерабатываемые пищевые компоненты в подавателе (E2). Нельзя вкладывать руки в подаватель, когда устройство включено. Для подталкивания компонентов следует употреблять исключительно толкатель (E1).

5) Нажать и придержать выключатель так долго, сколько это необходимо для переработки пищевых продуктов.

6) После применения кухонного комбайна следует выключить электропривод. Перед началом демонтажа следует выждать, пока все подвижные части устройства останутся. Отсоединить электропривод, нажимая кнопки для уменьшения скорости и вынимая его из модуля для подключения электропривода (E3).

8) С целью снятия крышки следует переместить блокаду миски и поднять ее.

9) Перед выниманием переработанных пищевых продуктов, следует отсоединить носитель дисков. С целью отключения диска, следует толкнуть его вверх, употребляя канты в нижней части носителя дисков.

Компонент	Рекомендованный режим скорости
Огурцы	Более медленный
Цуккини	Более медленный
Лук	Более медленный
Грибы	Более медленный
Яблоки	Более быстрый
Морковь	Более быстрый

Редиска	Более медленный
Сырой картофель	Более быстрый
Сыры	Более быстрый

4 Чистка

- Перед тем, как приступить к чистке, необходимо всегда отключать устройство и отсоединять провод электропитания.
- Запрещается прикасаться к лезвию ножа (лезвие очень острое).
- Необходимо соблюдать особенную осторожность во время приготовления пищи для детей, а также для старших и беспомощных лиц. Всегда необходимо тщательно стерилизовать наконечник блендера. Применять стерилизующую жидкость следует согласно рекомендациям производителя.
- Некоторые компоненты, например, яйца или морковь, могут приводить к изменению цвета пластика. Протирка тряпочкой, увлажненной растительным маслом, помогает удалить изменения в цвете.

ЭКОЛОГИЯ – ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ „перечеркнутой емкости для мусора“, указанный на электрооборудовании или упаковке показывает то, что оборудование не может считаться общим домашним отходом и нельзя его выбрасывать в предназначенные для этой цели контейнеры.



Ненужное или изношенное электрооборудование необходимо сдать в специально выделенные с этой целью пункты сбора отходов, организованные местной публичной администрацией, предусмотренные для сдачи электрооборудования, подвергающегося утилизации.

Таким способом любое домашнее хозяйство способствует уменьшению возможных отрицательных последствий, влияющих на окружающую среду и предоставляет возможность рекуперации материалов, из которых изготовлен данный продукт.

Вес: 2,07 кг €

1 Důležité

Před prvním použitím přístroje si důkladně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro další použití.

1.1 Pozor, nebezpečí

Neponořujte pohonnou jednotku do vody ani do jiné kapaliny a neoplachujte ji tekoucí vodou.

1.2 Výstraha

- Nesahejte na nůž, zejména po připevnění nástavce mixéru k pohonné jednotce, protože jeho čepel je velmi ostrá.
- V případě zablokování nože odpojte nástavec mixéru od pohonné jednotky a pak očistěte čepele nože od zbytků potravin, které jej blokují.
- Nedávejte do blízkosti pohyblivých součástí přístroje prsty, vlasy, oděv a přístroje.
- Nezapínejte spotřebič během připevňování nebo odpojování příslušenství.
- Nepoužívejte poškozený ruční mixér. V případě poruchy odneste spotřebič do místní servisní opravny, kde jej odborníci zkontrolují, příp. opraví.
- Nepoužívejte příslušenství neschválené výrobcem. V případě používání takových součástí záruka ztrácí platnost.
- Děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce se zařízením mohou zařízení používat pouze pod dohledem nebo po vyškolení v rozsahu bezpečné obsluhy a rizik. Nedovolte dětem, aby používaly zařízení jako hračku. Děti nesmí provádět čištění nebo údržbu zařízení bez dohledu dospělé osoby.**
- Děti musí být neustále pod dozorem, aby nepoužívaly spotřebič jako hračku.
- Nedovolte, aby se napájecí kabel dotýkal horkých povrchů nebo aby visel v místě, kde za něj může zatáhnout dítě.
- Nepoužívejte mixér k míchání horkého oleje nebo tuku.
- Pro malé zatížení (příslušenství šlehací metly) zvolte režim I, pro velké zatížení (ruční mixér, příslušenství pro drobení/sekání, případně příslušenství pro šlehání) zvolte režim II.
- Pokud došlo k poškození přírodního kabelu, výměnu musí provést výrobce, zaměstnanec servisu nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nemohlo dojít k ohrožení.
- S nožem zacházejte opatrně, zejména při jeho vytahování z misky, vyprazdňování misky a čištění.
- Vypínejte přístroj vždy před výměnou příslušenství nebo pokud dáváte ruce do blízkosti pohyblivých součástí.
- Výstraha: Před odpojením mixéru od podstavce zkontrolujte, zda je vypnutý.
- Odpojte mixér od napájení pokaždé, když jej necháváte stát bez dozoru, před montáží, demontáží nebo čištěním zařízení.

- Nedovolte dětem, aby používaly přístroj bez dozoru.
- Pohonnou jednotku neponořujte do jiné kapaliny.
- POUZE PRO DOMÁCÍ POUŽITÍ.**

1.3 Pozor

- Nepoužívejte ruční mixér k míchání hustých potravin déle než 30 s během 3 minut. V opačném případě dojde k jeho přehřátí.
- Přístroj je určen výhradně pro domácí použití.

2 Popis kuchyňského robota

A - Regulace rychlosti (I / II)

B - Pohonná jednotka

C - Nástavec mixéru

D - 5-ti stupňová regulace otáček

E - Víko E1 - Pěchovadlo E2- Podavač

E3 - Modul k připojení pohonné jednotky

F1 - Nůž

F2 - Plný oboustranný kotouč s velkými otvory pro krájení na plátky a na sekání ovoce a zeleniny

F3 - Plný kotouč na strouhání brambor

F4 - Nosič kotoučů

G - Miska

H - Spojovací součást šlehacích metel

I - Šlehací metly

3 Obsluha kuchyňského robota

Upozornění

- Před rozdrobením/rozkrájením horkých potravin nebo jejich přelitím do nádoby počkejte, až vychladnou (maximální teplota 30°C).
- Velké potraviny nakrájejte před zpracováním na 2-centimetrové kousky.

3.1 Míchání

Před prvním použitím přístroje důkladně vyčistěte součástky, které mají kontakt s potravinami (viz: „Čištění“).

Ruční mixér je určen k:

- míchání tekutin, např. mléčných výrobků, omáček, ovocných šťáv, polévek, míchaných nápojů a koktejlů
- míchání měkkých potravin, např. těsta na palačinky nebo majonézy
- mixování vařených potravin, např. dětských výživ.

Důležité

- Vařené jídla je třeba sundat ze sporáku a počkat, až vychladnou. V opačném případě může dojít k přehřátí ručního mixéru.
- Připevnit pohonnou jednotku (B) k nástavci mixéru (C) (slyšitelné cvaknutí).
- Připojit napájecí kabel. Ponořit nůž do míchané potraviny před zapnutím spotřebiče, aby nedošlo k rozstříknutí.

- Nedovolte, aby se tekutina dostala do styku se spojením mezi pohonnou jednotkou a nástavcem mixéru.
- Během míchání potravin pohybovat nástavcem mixéru ve vsíslém a vodorovném směru.
- V případě zablokování mixéru před vyčištěním odpojte napájecí kabel.
- Po použití odpojte napájecí kabel a nástavec spotřebiče.

3.2 Šlehací metly

Šlehací metly slouží k šlehání smetany, bílků, zákusků apod.

1. Připojte šlehací metly (I) do spojovací součásti (H).
2. Pak připojte spojovací součást šlehacích metel k pohonné jednotce (slyšitelné cvaknutí).
3. Potraviny vložte do velké, hluboké misky.
4. Ponořte šlehací metly celé do potravin.

3.3 Kuchyňský robot

Upozornění

Před uvedením kuchyňského robota do provozu si přečtěte tento návod.

- Čepele nožů jsou velmi ostré.
- Před zapnutím kuchyňského robota zaklapněte blokádu misky a umístěte pěchovadlo (E1) do správné polohy.
- Během zpracovávání potravin nevkládejte do podavače (E2) žádné předměty kromě pěchovadla (E1).
- Před sundáním víka (E) přístroj vždy vypněte.
- Víko (E) můžete čistit pod tekoucí vodou, ale nenamáčejte je do vody ani je nemýjte v myčce na nádobí.
- Miska (G) není určena k použití v mikrovlnných troubách.

Obsluha kuchyňského robota

Drobení/sekání (viz tabulka 1 níže)

Tabulka 1 se týká drobení/sekání masa, sýrů, cibule, bylinek, česneku, mrkve, vlašských a lískových ořechů, mandlí atd. K drobení/sekání tvrdších složek použijte vyšší rychlost.

Nedrobtě/nesekejte velmi tvrdé potraviny, jako je muškátový oříšek, kávová nebo obilná zrna.

Příprava na drobení/sekání

- nakrájejte maso, sýry, cibuli, česnek, mrkev nebo papriku chilli (na 1-centimetrové kousky),
- odstraňte stonky bylinek a skořápky ořechů,
- odstraňte z masa kosti, šlachy a chrupavky.

Pro dosažení nejlepšího výsledku se seznamte s tabulkou, ve které byly uvedeny doporučené rychlosti.

- a) Umístěte nůž na středový kolík misky (G) a otočte jím tak, aby se dostal do správné polohy. Výstraha: čepel nože je velmi ostrá! Nůž držte pouze za jeho horní, plastovou část.
- b) Vložte potraviny do misky.
- c) Připevněte víko (E) k misce a blokádu misky postavte vedle držáku. Pro zablokování víka posuňte jezdec blokády misky a přitlačte víko tak, aby blokáda zaklapla na správném místě nad držákem.
- d) Pohonnou jednotku připevněte (A) k modulu pro připojení pohonné jednotky (slyšitelné cvaknutí).

- e) Přístroj zapnete tak, že stisknete a podržíte vypínač umístěný na pohonné jednotce, a druhou rukou přidržujete misku.
- f) Po použití vypněte pohonnou jednotku. Před zahájením demontáže počkejte, až se zastaví všechny pohyblivé součásti. Stisknutím povolovacích tlačítek odpojte pohonnou jednotku a vyjměte ji z modulu pro připojení pohonné jednotky (E3). Vyjměte pěchovadlo z podavače.
- g) Pro sundání víka posuňte blokádu misky a zvedněte víko.
- h) Před vyjmutím zpracovaných potravin z misky odpojte nůž pootočením a vytažením směrem nahoru.

Složka	Maximální hmotnost	Maximální doba zpracování (ve vteřinách)	Doporučená rychlost
Maso	600 g	15-30	Rychlejší
Sýry	400 g	30	Rychlejší
Cibule	400 g	10	Pomalejší
Bylinky	30 g	20	Rychlejší
Česnek	30 g	20	Pomalejší
Mrkev	400 g	15	Rychlejší
Vlašské ořechy	400 g	25	Rychlejší
Lískové ořechy	400 g	30	Rychlejší
Mandle	400 g	20	Pomalejší
Strouhanka	200 g	50	Rychlejší
Čokoláda	350 g	50	Rychlejší

Krájení/krouhání (viz tabulka 2 níže)

Krájecím kotoučem (F2) lze krájet např. okurky, cibuli, houby, jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, cukety nebo zelí.

Krouhacím kotoučem (F3) lze nastrouhat např. jablka, mrkev, ředkvičky, syrové brambory, červenou řepu, zelí nebo sýr (měkký nebo středně tvrdý).

- a) Umístěte kotouč (F2 nebo F3) na nosič kotoučů (F4). Umístěte nosič kotoučů na středový kolík misky otočte jím tak, aby se dostal do správné polohy.
- b) Připevněte víko (E) k misce a blokádu misky postavte vedle držáku. Pro zablokování víka posuňte jezdec blokády misky a přitlačte víko tak, aby blokáda zaklapla na správném místě nad držákem.
- c) Pohonnou jednotku připevněte (A) k modulu pro připojení pohonné jednotky (slyšitelné cvaknutí).
- d) Vložte zpracovávané potraviny do podavače (E2). Je-li spotřebič zapnutý, nevkládejte do podavače ruce. k posouvání potravin používejte pouze pěchovadlo (E1).
- e) Stiskněte a podržte vypínač na dobu, po kterou budete zpracovávat potraviny.
- f) Po použití vypněte pohonnou jednotku. Před zahájením demontáže počkejte, až se zastaví všechny pohyblivé součásti. Stisknutím povolovacích tlačítek odpojte pohonnou jednotku a vyjměte ji z modulu pro připojení pohonné jednotky (E3).

- g) Pro sundání víka posuňte blokádu misky a zvedněte víko.
 h) Před vyjmutím zpracovaných potravin odpojte nosič kotoučů. Kotouč odpojte tak, že ji zatlačíte směrem nahoru pomocí kolíku v dolní části nosiče kotoučů.

Složka	Doporučená rychlost
Okurky	Pomalejší
Cuketa	Pomalejší
Cibule	Pomalejší
Houby	Pomalejší
Jablka	Rychlejší
Mrkev	Rychlejší
Ředkvičky	Pomalejší
Syrové brambory	Rychlejší
Sýry	Rychlejší

4 Čištění

- Před zahájením čištění vždy spotřebič vypněte a odpojte napájecí kabel.
- Nesahejte na čepel nože (je velmi ostrá).
- Zachovejte zvláštní opatrnost během přípravy jídla pro děti, starší a nemotorné osoby. Vždy důkladně sterilizujte nástavec mixéru. Používejte sterilizační tekutý prostředek v souladu s pokyny výrobce.
- Některé potraviny, např. vejce nebo mrkev, mohou způsobit změnu zbarvení plastových součástí. Případné změny zbarvení vyčistíte hadříkem navlženým v rostlinném oleji.

SPECIFIKACE:

Napájení: 220-240 V~/50 Hz

Výkon: 700 W

Hlučnost: 80 dB

Ekologie – Ochrana životního prostředí

Symbol přeškrtnuté popelnice umístěný na elektrických spotřebičích nebo na jejich obalech poukazuje na to, že zařízení nelze považovat za běžný odpad z domácnosti a nesmí se vyhazovat do nádob určených pro tento účel.



Nepotřebné nebo opotřebované elektrospotřebiče je třeba dopravit na zvlášť určené sběrné místo, zřízené místní veřejnou správou, které je určeno k odběru elektrických zařízení za účelem jejich likvidace.

Takto každá domácnost přispívá k omezení případných negativních dopadů na životní prostředí a umožňuje získat druhotné suroviny, ze kterých se výrobek skládá.

Hmotnost: 2,07 kg 

1 Dôležité

Pred zapnutím spotrebiča si pozorne prečítajte tento návod a odložte si ho pre prípad použitia v budúcnosti.

1.1 Nebezpečenstvo

Hnaciú jednotku neponárajte do vody ani inej kvapaliny ani neoplachujte pod tečúcou vodou.

1.2 Upozornenie

- Nedotýkajte sa ostria, najmä po pripevnení koncovky mixéra k hnacej jednotke, je totiž veľmi ostré.
- V prípade zablokovania ostria koncovku mixéra odpojte od hnacej jednotky a očistite ho od zvyškov potravín, ktoré ho blokujú.
- Nepribližujte k pohyblivým dielom spotrebiča prsty, vlasy, odev ani riad.
- Spotrebič nezapínajte počas upevňovania alebo skladania doplnkov.
- Poškodený ručný ponorný mixér nepoužívajte. V prípade poruchy spotrebič odovzdajte do miestneho servisu za účelom kontroly alebo opravy.
- Nepoužívajte diely neschválené výrobcom. V prípade použitia takýchto dielov záruka stráca platnosť.
- Zariadenie môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo s nedostatočnými skúsenosťami a vedomosťami ak sú pod dozorom alebo boli poučené o bezpečnom používaní a porozumeli možným rizikám. Nedovoľte deťom hrať sa so zariadením. Čistenie a údržbu zariadenia nesmú vykonávať deti bez dozoru dospelých osoby.**
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa so spotrebičom nehrajú.
- Sieťový vodič nesmie prichádzať do styku s horúcimi povrchmi ani prevísať na mieste, kde by ho mohlo chytiť dieťa.
- Ponorný mixér nepoužívajte na miešanie horúceho oleja alebo tuku.
- V prípade nízkeho zaťaženia (metličky na šľahanie) zvolte režim I a v prípade vysokého zaťaženia (ručný ponorný mixér, nástavce na rozdrobovanie/sekánie, prípadne metličky na šľahanie) zvolte režim II.
- Poškodený sieťový kábel musí vymeniť výrobca, zamestnanec servisu alebo iná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k akémukoľvek riziku.
- S ostrím zaobchádzajte opatrne, najmä počas jeho vyťahovania z misky, vyprázdňovania misky a čistenia.
- Pred výmenou príslušenstva alebo priblížením ruky k pohyblivým častiam spotrebič vypnite.
- Upozornenie:** Pred zložením ponorného mixéra zo základne skontrolujte, či je naozaj vypnutý.

- Mixér odpojte od napájania zakaždým, ak ho plánujete ponechať bez dozoru a pred montážou, demontážou alebo čistením spotrebiča.
- Nedovoľte deťom používať spotrebič bez dozoru.
- Hnaciú jednotku neponárajte do žiadnej kvapaliny.
- LEN NA DOMÁCE POUŽITIE.

1.3 Upozornenie

- Ručný ponorný mixér nepoužívajte na mixovanie hustého jedla dlhšie ako 30 sekúnd s prestávkami medzi mixovaním každé 3 minúty. Mohlo by dôjsť k jeho prehriatiu.
- Spotrebič určený len na domáce použitie.

2 Popis kuchynského robota

A - Nastavovanie rýchlosti (I / II)

B - Hnacia jednotka

C - Nástavec ponorného mixéra

D - 5-stupňová regulácia otáčok

E - Poklop E1 - Posunovač E2 - Podávač

E3 - Modul na pripojenie pohonu

F1 - Ostrie

F2 - Dvojstranný kotúč s hrubými otvormi pre krájanie na plátky a sekanie ovocia a zeleniny

F3 - Kottúč na trenie zemiakov

F4 - Nosný kotúč

G - Miska

H - Nadstavec na pripojenie metličiek

I - Metlička

3 Obsluha kuchynského robota

Upozornenie

- Počkajte, až horúce ingrediencie pred ich rozdrobením/posekaním alebo preliatím do džbánka vychladnú (maximálna teplota 30°C).
- Veľké ingrediencie pred spracovaním pokrájajte na dvojcentimetrové kúsky.

3.1 Miešanie

Pred prvým použitím spotrebiča dôkladne očistite konštrukčné prvky, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami (pozri: „Čistenie“).

Ručný ponorný mixér je určený na:

- mixovanie tekutín ako mliečne výrobky, omáčky, ovocné šťavy, polievky, drinky a kokteily;
- miešanie mäkkých zložiek ako cesto na palacinky alebo majonéza;
- mixovanie hotovej stravy, napríklad v podobe detských výživ.

Dôležité

- Varené jedlá zložte z ohňa a počkajte až vychladnú. V opačnom prípade by mohlo dôjsť k prehriatiu ručného mixéra.
- Pohon (B) upevnite ku koncovke ponorného mixéra (C) (začujete zavaknutie).
- Pripojte sieťový kábel. Ostrie ponorte pred zapnutím spotrebiča do miešanej potraviny, čím sa vyhnete rozprskávaniu.
- Zabráňte kontaktu tekutiny so spojom medzi hnacou jednotkou a koncovkou ponorného mixéra.
- Počas miešania potraviny posúvajte koncovkou ponorného mixéra hore a dole.
- V prípade zablokovania ponorného mixéra vytiahnite pred čistením sieťový kábel z elektrickej zásuvky.
- Po použití sieťový kábel a koncovku spotrebiča odpojte.

3.2 Šľahacia metlička

Metlička slúži na šľahanie smotany, bielka, dezertov a podobne.

1. Metličku (I) pripojte do nadstavca (H).
2. Nadstavec na pripojenie metličiek následne pripojte k hnacej jednotke (začujete zavaknutie).
3. Ingrediencie vložte do veľkej hlbokoj nádoby.
4. Metličku úplne ponorte do ingrediencií.

3.3 Kuchynský robot

Upozornenie

Pred spustením kuchynského robota si prečítajte tento návod.

- Ostrie je veľmi ostré.
- Pred spustením kuchynského robota zaistite poistku misky a posunovač (E1) nastavte do požadovanej polohy.
- Počas spracovania do podávača (E2) nekladajte žiadne komponenty okrem posunovača (E1).
- Pred zložením poklopu (E) vždy spotrebič vypnite.
- Poklop (E) môžete čistiť pod tečúcou vodou, ale neponárajte ho ani neumývajte v umývačke riadu.
- Miska (G) nie je určená na používanie v mikrovlnných rúrach.

Obsluha kuchynského robota

Rozdrobovanie/sekanie (pozri tabuľka 1 nižšie)

Tabuľka 1 sa týka rozdrobovania/sekania mäsa, syrov, cibule, bylínok, cesnaku, mrkvy, vlašských a lieskových orechov, mandlí a podobne. Na rozdrobovanie/sekanie tvrdších potravín používajte vyššie otáčky.

Nerozdrobujte/nesekejte veľmi tvrdé potraviny ako muškátové orechy, kávové zrná alebo obilninové zrná.

Príprava na rozdrobovanie/sekanie

- pokrájajte mäso, sýry, cibuľu, cesnak, mrkvu alebo chilli papričky (na jednocentimetrové kúsky),
- odstráňte stopky zeleniny a škrupiny orechov,
- z mäsa odstráňte kosti, šľachy a chrupavky.

Ak chcete dosiahnuť čo najlepší výsledok, preštudujte si tabuľku, v ktorej sú uvedené odporúčané režimy rýchlosti.

a) Ostrie umiestnite na vyústenie v strede misky (G) a otočte tak, aby sa nachádzalo na správnom mieste.

Upozornenie: Ostrie je veľmi ostré! Na držanie ostria používajte len hornú plastovú časť.

b) Ingrediencie vložte do misky.

c) Založte poklop (E) na misku a poistku misky nastavte vedľa rukoväte. Za účelom zaistenia poklopu presuňte poistku misky a dotlačte poklop tak, aby poistka zapadla v príslušnom mieste nad rukoväťou.

d) Za účelom pripojenia hnacej jednotky (A) ju namontujte v module na pripojenie hnacej jednotky (začujete zavaknutie).

e) Ak chcete spustiť spotrebič, stlačte a podržte vypínač umiestnený na hnacej jednotke a druhou rukou pridržiavajte misku.

f) Po ukončení používania hnaciu jednotku vypnite. Pred začatím demontáže počkajte, až sa všetky pohyblivé diely zastavia. Stlačením uvoľňovacích tlačidiel odpojte hnaciu jednotku a vytiahnite ju z modulu na pripájanie hnacej jednotky (E3). Vytiahnite posunovač z podávača.

g) Za účelom zloženia poklopu presuňte poistku misky a nadvihnite ju.

h) Pred vybraním spracovanej potraviny z misky odpojte ostrie jeho pootočením a potiahnutím smerom hore.

Ingrediencia	Maximálna hmotnosť	Maximálny čas spracovania (v sekundách)	Odporúčaný režim rýchlosti
Mäso	600 g	15-30	Rýchlejší
Sýry	400 g	30	Rýchlejší
Cibuľa	400 g	10	Pomalší
Zelenina	30 g	20	Rýchlejší
Cesnak	30 g	20	Pomalší
Mrkva	400 g	15	Rýchlejší
Vlašské orechy	400 g	25	Rýchlejší
Lieskové orechy	400 g	30	Rýchlejší
Mandle	400 g	20	Pomalší
Strúhanka	200 g	50	Rýchlejší
Čokoláda	350 g	50	Rýchlejší

Krájanie/strúhanie (pozri tabuľka 2 nižšie)

Nástavcom na krájanie (F2) môžete krájať napríklad uhorky, cibuľu, huby, jablká, mrkvu, reďkovku, surové zemiaky, cukinu alebo kapustu.

Nástavcom na strúhanie (F3) môžete strúhať napríklad jablká, mrkvu, reďkovku, surové zemiaky, cviklu, kapustu alebo syr (mäkký alebo stredne tvrdý).

a) Nástavec (F2 alebo F3) umiestnite na nosnom kotúči (F4). Nosný kotúč umiestnite na vyústenie v strede misky a otočte tak, aby sa nachádzal na správnom mieste.

b) Založte poklop (E) na misku a poistku misky nastavte vedľa rukoväte. Za účelom zaistenia poklopu presuňte

poistku misky a dotlačte poklop tak, aby poistka zapadla v príslušnom mieste nad rukoväťou.

- c) Za účelom pripojenia hnacej jednotky (A) ju namontujte v module na pripojenie hnacej jednotky (začujete zacvaknutie).
- d) Spracovávané potraviny umiestnite v podávači (E2). Do podávača nevkładajte ruky pokiaľ je spotrebič zapnutý. Na posúvanie ingrediencií používajte výlučne podávač (E1).
- e) Stlačte a podržte vypínač tak dlho, ako plánujete spracovávať potraviny.
- f) Po ukončení používania hnaciu jednotku vypnite. Pred začatím demontáže počkajte, až sa všetky pohyblivé diely zastavia. Stlačením uvoľňovacích tlačidiel odpojte hnaciu jednotku a vytiahnite ju z modulu na pripájanie hnacej jednotky (E3).
- g) Za účelom zloženia poklopu presuňte poistku misky a nadvihnite ju.
- h) Pred vybráním spracovaného pokrmu odpojte nosný kotúč. Za účelom odpojenia nástavca ho posuňte hore, pričom použite vyústenie v dolnej časti nosného kotúča.

Ingrediencia	Odporúčaný režim rýchlosti
Uhorky	Pomalší
Cukina	Pomalší
Cibuľa	Pomalší
Huby	Pomalší
Jablká	Rýchlejší
Mrkva	Rýchlejší
Red'kovky	Pomalší
Surové zemiaky	Rýchlejší
Syry	Rýchlejší

4 Čistenie

- Pred čistením spotrebiča ho vždy vypnite a odpojte sieťový kábel z elektrickej zásuvky.
- Nedotýkajte sa ostria (je veľmi ostré).
- Počas prípravy pokrmu pre deti, staršie a fyzicky menej zdatné osoby postupujte mimoriadne opatrne. Koncovku ponorného mixéra vždy dôkladne sterilizujte. Používajte sterilizačnú tekutinu v súlade s pokynmi výrobcu.
- Niektoré ingrediencie ako vajcia alebo mrkva môžu spôsobiť prefarbenie plastu. Utieranie handričkou navlhčenou rastlinným olejom pomáha odstraňovať prefarbenie.

ŠPECIFIKÁCIA:

Napájanie: 220-240 V~/50 Hz

Výkon: 700 W

Hlučnosť: 80 dB

Ekológia – ochrana životného prostredia

Symbol „prečiarknutého smetného koša“ umiestnený na elektrickom zariadení alebo na jeho balení poukazuje na skutočnosť, že so zariadením nemôže



byť nakladané tak ako s bežným odpadom z domácností a malo by byť vyhodnené do špeciálne pre takéto zariadenia vytvorených odpadových košov.

Nepotrebné alebo použité elektrické zariadenie by malo byť odovzdané v špeciálnych zberných bodoch, vytvorených špeciálne pre účely zberu elektrických zariadení určených na utilizáciu lokálnou administratívou verejnej správy. Týmto spôsobom sa každá domácnosť podieľa na minimalizovaní eventuálneho negatívneho vplyvu na životné prostredie a taktiež umožňuje recyklovať materiály z ktorých je produkt zhotovený.

Hmotnosť: 2,07 kg

1 Важно

Преди да пуснете уреда, трябва внимателно да прочетете настоящите инструкции и ги запазете за да може пак да ги ползвате.

1.1 Опасно

Не бива да потапяте задвижващия вал във вода или друга течност, нито да го изплаквате под течаща вода.

1.2 Предупреждение

- Избягвайте да докосвате острието, особено след като прикрепите накрайника на блендера към задвижващия механизъм, понеже то е много остро.
- В случай, когато острието се блокира, накрайникът на блендера се изважда от задвижващия механизъм, а след това острието се почиства от остатъци от храна, които го блокират.
- Не доближавайте пръстите, косата, дрехите и прибори до подвижните части на уреда.
- Не включвайте уреда, когато прикрепвате или демонтирате аксесоарите.
- Не бива да ползвате повредения ръчен блендер. В случай на повреда върнете уреда до локален сервизен пункт с цел проверка или поправка.
- Не бива да ползвате аксесоари, които не са одобрени от производителя. Ако ползвате такива части, гаранцията е невалидна.
- **Уредът може да се употребява от деца над 8 години и от лицата с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и знания единствено под надзор или след инструктаж в областта на безопасна експлоатация и опасности. Децата не бива да си играят с уреда. Децата не бива да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор на възрастно лице.**
- Трябва да наблюдавате децата, да не си играят с уреда.
- Не допускайте, хранящият кабел да допира до горещи повърхности или да увисва на място, където детето може да го пипне.
- Не бива да ползвате блендера за разбъркване на горещо олио или мазнина.
- В случай на малко натоварване (аксесоари на бъркалката) изберете I режим, а в случай на голямо натоварване (ръчен блендер, аксесоари за раздробяване/кълцане, и в случай на нужда аксесоари за разбиване) изберете II режим.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, работник от сервиза или друго квалифицирано лице, за да се избегне каквато и да било опасност.
- Работете внимателно с острието, преди всичко когато го изваждате от купата, почиствате или изпразвате купата.

- Изключете уреда преди да започнете да смените аксесоарите или се доближавате до подвижните части.
- **Предупреждение:** Преди да извадите блендера от основата, проверете, дали е изключен.
- Изключете блендера от захранването винаги когато го оставяте без надзор, както и преди да монтирате, демонтирате или почиствате уреда.
- Не разрешавайте на деца да ползват уреда без надзор.
- Не бива да потапяте задвижващия механизъм в каквато и да било течност.

САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА.

1.3 Внимание

- Не бива да ползвате ръчния блендер за разбъркване на гъста храна за по-дълго от 30 сек. на всеки 3 минути. В противен случай уредът ще прегрее.
- Уредът е предназначен само за домашна употреба.

2 Описание на кухненския робот

A - Регулатор на скоростта (I / II)

B - Задвижващ вал

C - Накрайник на блендера

D - Петстепенна регулация на скорост на работата

E - Капак E1 - Бутало E2 - Фуния за поставяне на храна

E3 - Модул за включване на задвижващия механизъм

F1 - Острие

F2 - Пълен двустранен диск с едри отвори за рязане на парчета и нарязване на ситно на плодове и зеленчуци

F3 - Пълен диск за триене на картофи

F4 - Носач за дисковете

G - Купа

H - Свързващ елемент на бъркалката

I - Бъркалка

3 Ползване на кухненския робот

Внимание!

- Изчакайте да изстинат горещите съставки преди да ги раздробите/ накълцате или изсипете в каната (максималната температура не може да надвишава 30°C).
- Преди да започнете да обработвате съставките, нарежете големите парчета на кубчета не по-големи от 2 см.

3.1 Разбъркване

Преди първа употреба на уреда почистете внимателно всичките елементи, които имат допир с храна (виж: „Почистване”).

Ръчният блендер е предназначен за:

- разбъркване на течности, напр. млечни продукти, сосове, плодови сокове, супи, безалкохолни и алкохолни коктейли;
- разбъркване на меки съставки, напр. тесто за палачинки или майонеза;
- смачкане на варени храни, напр. приготвяне на пюрета за деца.

Важно

- Свалете варената храна от огъня и изчакайте да изстине. В противен случай ръчният блендер може да прегрее.
- Прикрепете задвижващия механизъм (В) към крайника на блендера (С) (трябва да се чуе щракане).
- Включете захранващия кабел в контакта. За да избегнете разпръскването на храната, преди да включите уреда, потопете острието в обработваната храна.
- Не допускайте проникване на течността в спойката, която свързва задвижващия вал и крайника на блендера.
- По време на разбъркване на храната движете крайника на блендера хоризонтално и вертикално.
- В случай да се включи механизъм за блокиране на блендера, изключете захранващия кабел от контакта, преди да преминете към почистването.
- След като приключите работа с уреда, изключете крайника на блендера и захранващия кабел от контакта.

3.2 Бъркалка

Бъркалната служи за разбиване на сметана, белтъци, приготвяне на десерти и т. н.

1. Прикрепете бъркалната (I) към свързващия елемент (H).
2. След това прикрепете свързващия елемент на бъркалната към задвижващия вал (трябва да се чуе щракане).
3. Сипете съставките в голямата, дълбока купа.
4. Изцяло потопете бъркалната в съставките.

3.3 Кухненски робот

Внимание

Преди да пуснете кухненския робот, прочетете внимателно настоящите инструкции за употреба.

- Острието е много остро.
- Преди да пуснете кухненския робот, затворете механизма за блокиране на купата и фиксирайте буталото (E1).
- По време на обработване на храната не слагайте във фунията (E2) никакви други елементи освен буталото (E1).
- Преди премахването на капака (E), винаги изключвайте уреда.
- Капакът (E) може да се мие под течаща вода, но не го потапяйте във водата и не го мийте в съдомиялна машина.
- Купата (G) не е предназначена за ползване в микровълнова печка.

Ползване на кухненския робот

Раздробяване/кълцане (виж по-надолу таблица 1)

Таблица 1 се отнася към раздробяване/кълцане на месо, сирена, лук, билки, чесън, морков, орехи, лешници, бадеми и подобно. За раздробяване/кълцането на по-твърди съставки се ползва по-висока скорост.

Да не се раздробяват с уреда много твърди съставки, като напр. индийско орехче, зърна кафе или житни зърна.

Приготвяне към раздробяване/кълцане

- нарежете месо, сирена, лук, чесън или люти чушки (на 1-сентиметрови кубчета);
- отстранете стръковете от билките и черупките от орехите;
- отстранете костите, хрущялите и сухожилията от месото.

За да постигнете най-хубавия ефект, запознайте се с таблицата, в която се посочват препоръчителни скорости.

- a) Монтирайте острието на намрираща се по средата на купата (G) поставка и го фиксирайте. Предупреждение: острието е много остро! Хващайте го само за горната, пластмасова част.
- b) Поставете съставките в купата.
- c) Монтирайте капака (E) на купата. Механизмът за блокиране на капака да се намира в близост до ръкохватката. За да блокирате капака бутнете леко механизма за блокиране в посока към ръкохватката, за да се затвори над ръкохватката
- d) Монтирайте задвижващия вал (A) в модула за задвижващия механизъм (трябва да се чуе щракане).
- e) За да пуснете уреда, натиснете и задръжте бутона върху задвижващия вал. С другата ръка дръжте купата.
- f) Когато приключите работа с уреда, изключете задвижващия вал. Преди да започнете да демонтирате уреда, изчакайте подвижните части да спрат да работят. Изключете задвижващия вал с натискане на освобождаващите бутони. Извадете задвижващия вал от модула за включване на задвижващия механизъм (E3). Извадете буталото от фунията.
- g) За да отстраните капака, отворете механизма за блокиране на купата и дигнете капака нагоре.
- h) Преди да извадите обработената храна от купата, демонтирайте острието, като го обърнете и дръпнете нагоре.

Съставка	Максимално тегло	Максимално време за обработване (в секунди)	Препоръчителна скорост
Месо	600 г	15-30	По-висока
Сирена	400 г	30	По-висока
Лук	400 г	10	По-ниска
Билки	30 г	20	По-висока
Чесън	30 г	20	По-ниска

Морков	400 г	15	По-висока
Орехи	400 г	25	По-висока
Лещници	400 г	30	По-висока
Бадеми	400 г	20	По-ниска
Галета	200 г	50	По-висока
Шоколад	350 г	50	По-висока

Рязане/настъргване (виж по-надолу таблица 2)

Дискът за рязане (F2) може да се ползва за рязане примерно на: краставици, лук, гъби, ябълки, морков, репички, сурови картофи, тиквички или зеле.

Дискът за настъргване (F3) може да се ползва за настъргване примерно на: ябълки, морков, репички, сурови картофи, цвекло, зеле или сирена (меки или средно твърди).

- Поставете диска (F2 или F3) върху носача за дисковете (F4). Поставете носача за дисковете на намиращата се по средата на купата поставка и го завъртете.
- Монтирайте капака (E) на купата. Механизмът за блокиране на капака да се намира в близост до ръкохватката. За да блокирате капака, бутнете леко механизма за блокиране в посока към ръкохватката, за да се затвори над ръкохватката.
- Монтирайте задвижващия вал (A) в модула за задвижващия механизъм (трябва да се чуе щракане).
- Поставете съставките във фунията (E2). Не слагайте ръце във фунията, когато уреждат работи. Съставките се подават само с буталото (E1).
- Натиснете и задръжте бутона за включване и изключване, докато храната не е достатъчно обработена.
- Когато приключите работа с уреда, изключете задвижващия вал. Преди да започнете да демонтирате уреда, изчакайте подвижните части да спрат да работят. Изключете задвижващия вал с натискане на освобождаващите бутони. Извадете задвижващия вал от модула за включване на задвижващия механизъм (E3).
- За да остранете капака отворете механизма за блокиране на купата и дигнете капака нагоре.
- Преди да извадите обработената храна от купата, демонтирайте носача за дисковете. За да демонтирате носача за дисковете, дръпнете го нагоре с помощта на намиращия се в долната част на носача придагък.

Съставка	Препоръчителна скорост
Краставици	По-ниска
Тиквички	По-ниска
Лук	По-ниска
Гъби	По-ниска
Ябълки	По-висока
Морков	По-висока
Репички	По-ниска
Сурови картофи	По-висока
Сирена	По-висока

4 Почистване

- Винаги изключвайте уреда от копчето и от захранването, преди да започнете да го почиствате.
- Не бива да докосвате острието (то е много остро).
- Бъдете особено внимателни по време на приготвяне на храна за деца, както и за по-възрастни и неспособни хора. Винаги стерилизирайте добре крайника на блендера. Ползвайте стерилизираща течност съгласно препоръките на производителя.
- Някои съставки, напр. яйца или моркови, могат да оцветят пластмаса. Изтрийте я с кърпичка, навлажнена с растително олио. Това подпомага за отстраняване на оцветяванията.

Спецификация:

Захранване: 220-240 В~/50 Гц

Мощ: 700 Вата

Ниво на шум: 80 дБ

Екология – Опазване на Околната Среда

Символът „зачернат резервоар за смет“ поместен на електрическия уред или опаковката показва, че уредът не може да бъде третиран като обикновен домашен отпадък и не трябва да бъде изхвърлян в предназначените за тази цел резервоари.



Непотребният или изконсумиран електрически уред, трябва да бъде доставян до специално определени за тази цел пунктове за събиране на отпадъци, организирани от локалната обществена администрация, предвидени за връщане на електрически уреди подлежащи на преработка. По този начин всяко семейство се присъединява към намаляването на евентуалните негативни последици влияещи върху околната среда и позволява да се възврат материалите, от които е бил съставен продукта.

Тегло: 2,07 кг €

 EXPO-SERVICE

00-710 Warsaw, Al. Witosza 31/22
tel. (+48 25) 759 18 81
fax (+48 25) 759 18 85
AGD@expo-service.com.pl
www.optimum.hoho.pl



Вносител; Метро Кеш енд Кери България ЕООД
ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградско шосе 7-11км
Тел. 02/ 9762 333

СОТИРОВ Н ООД

ГАРАНЦИОННА КАРТА

Електроуреди закупени от верига магазини

METRO

ГАРАНЦИОНЕН СРОК 24 МЕСЕЦА
от датата на продажбата

Вид и модел на уреда

Фабричен номер

Фактура номер

Дата

Купувач

Адрес

Извършил монтажа

Стоката е предадена и получена в пълна изправност и пълна окомплектовка.

Продавач

Купувач

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- Гаранцията е валидна, ако по време на гаранционния период изделието покаже дефект поради некачествени материали или некачествена изработка. Всички дефекти през този период се отстраняват безплатно от изброените по-долу упълномощени сервизи.
- Гаранцията се признава при представяне на настоящата гаранционната карта правилно попълнена и подпечатана с печат METRO удостоверяващ датата на покупката и (или) с представена оригинална фактура.
- Всички рекламации се уреждат на база действащите законови разпоредби

ГАРАНЦИОННИТЕ ЗАДЪЛЖЕНИЯ ОТПАДАТ ПРИ СЛЕДНИТЕ СЛУЧАИ

- Повредата се дължи на лош транспорт от търговския обект до клиента, природни бедствия или неотговарящи на обявените в инструкциите за употреба параметри на ел. мрежата.
- Не са спазени условията за монтаж, съхранение и експлоатация, посочени в инструкцията за употреба
- Когато е правен опит за отстраняване на повредата от неупълномощени лица.
- Изделието или отделни негови възли са разпломбирани преди изтичане на гаранционния срок.
- Батерии и елементи, които подлежат на износване при употреба, се считат за консумативи и не се покриват от гаранцията.
- При повикване, несвързано с технически дефект или при повреда причинена по вина на клиента, последният заплаща разходите по труда, резервни части и транспорта.

ЦЕНТРАЛЕН СЕРВИЗ ЗА СТРАНАТА

“СОТИРОВ Н” ООД София, ул. Козлодуй 113

Тел.: (02) 833 41 70, 931 50 62, Тел./факс: (02) 931 11 77

Дистрибутор: Метро Кеш енд Кери България; ЕООД ЕИК: BG 121644736
София 1784, бул. Цариградскоие шосе 7-11 км, Тел. 02/9762 333



ДАТА НА ПРИЕМАНЕ ЗА РЕМОТ	ДАТА НА ОТРЕМОНТИРАНЕ	ОПИСАНИЕ НА ДЕФЕНТА	ПЕЧАТ И ПОДПИС НА СЕРВИЗА

СЕРВИЗНИ БАЗИ В СТРАНАТА

Град	Адрес-сервиз	Код	Тел.-сл.	Факс	Фирма
Благоевград-хладилници	ул."Трети март" 40 партер	073	887306, 882895	882895	ЕТ "Паро-45"
Благоевград-без хладилници	ул. "Димитър Йосифов" 1	073	880302		с-з "Електрик"
Бургас	к-с"Изгрев", зад бл. 68	056	860838		ЕТ"Ремтех-75"
Варна	ул. "Д-р Басанович" 22 ул."Полк. Свецаров" 4	052	334848 634813	334848	ЕТ"Сонийо"
Варна	к-с"Чайка" бл. 68 - Сервиз битова техника	052	303659	303659	С-з Битова техника
Пловдив	ул. "Марин Дринов" 25	032	620298	620298	ЕТ"Петър Чомаков"
Пловдив	ул. "Зайчар" 4	032	941757	941757	ЕТ"Скандинавия"-Ванко Зиновиев
Русе	кв. "Здравец-Изток", ул. "Прага"11, бл. "Калоян", партер	082	841068		ЕТ"Елдом комерс-Лъчезар Коцев"
Русе	ул."Съборна" 5	082	823730		ЕТ "Венцислав Танков-Аляска"
София	ул."Козлодуй" 113	02	8334170, 8334195	9311177	"Сотиров Н" ООД
Ст. Загора	ул."Цар Симеон Велики" 135, вх.Б	042	605080 867010		ЕТ"Илибон"
Ст. Загора	ул."Св. Княз Борис" 61	042	601001	601001	ЕТ "Никола Колев- ВЕК"

1 Важливе

Перш, ніж встановити пристрій в дію, належить уважно прочитати оці інструкцію та зберегти її для подальшого ознайомлення.

1.1 Небезпека

Не можна занурювати електропривод у воду або в інші рідини, ані споліскувати його під водопровідними кранами.

1.2 Застереження

- Необхідно уникати дотику до леза ножа, особливо після прикріплення наконечника блендера до електроприводу, оскільки лезо ножа дуже гостре.
- У разі блокади леза ножа, належить від'єднати наконечник блендера від електроприводу, а потім очистити лезо ножа від залишків їжі, які його блокують.
- Не наближати до рухомих частин пристрою пальці, волосся, одяг і столові прилади.
- Не вкоччати пристрою під час збірки або від'єднання його приладдя.
- Не можна застосовувати пошкоджений ручний блендер. У разі виникнення аварії, належить віддати пристрій на місцевий пункт сервісного обслуговування з метою проведення контролю або ремонту.
- Забороняється застосовувати приладдя, яке не затверджене виробником. У разі використання таких частин, гарантія стає недійсною.
- Цей прилад може бути використаний дітьми старшими 8-ми років або особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або з недостатніми досвідом або знаннями, тільки під наглядом або після інструктажу відносно безпечного способу використання приладу та усвідомлення можливих загроз. Дітям не можна гратися з приладом. Дітям не можна чистити та обслуговувати прилад без нагляду.
- Не допускати, щоби провід електроживлення дотикався до гарячих поверхонь або звисав в місці, де б за нього могла схопитися дитина.
- Забороняється застосовувати блендер для розмішування олію або іншого жиру.
- У разі невеликого навантаження (приладдя вінчика) належить вибрати режим I, а у разі великого навантаження (ручний блендер, приладдя для терки/нарізки або приладдя для збивання) - вибрати режим II.
- У випадку якщо пошкоджений провід електроживлення, то, щоби уникнути якої-небудь небезпеки, його повинен замінити виробник, працівник пункту сервісного обслуговування або інша кваліфікована особа.
- Належить обережно поводитися з лезом ножа, особливо під час виймання його з миски, спорожнювання миски, а також під час чищення.
- Перед тим, як приступити до зміни приладдя, або перед наближенням до рухомих частин, належить вимкнути пристрій.

- **Застереження:** Перед тим, як від'єднати блендер від підставки, належить перевірити, чи вимкнений блендер.
- Належить завжди відключати блендер від електроживлення, коли він буде залишений без нагляду, а також перед монтажем, демонтажем або чищенням пристрою.
- Не дозволяти дітям користуватися пристроєм без нагляду.
- Не можна занурювати електропривод в яку-небудь рідину.
- **ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ЗАСТОСУВАННЯ.**

1.3 Примітка

- Не можна застосовувати ручний блендер для розмішування густої їжі довше, ніж 30 сек. протягом кожних 3 хвилин. Інакше може наступити його перегрів.
- Пристрій призначений виключно для домашнього застосування.

2 Опис кухонного комбайну

A - Регулятор швидкості (I / II)

B - Привод

C - Наконечник блендера

D - 5-кратне регулювання швидкості

E - Кришка E1 - Штовхальник E2 - Подавач

E3 - Модуль для підключення електроприводу

F1 - Лезо ножа

F2 - Двосторонній суцільнометалевий диск для різання і шаткування овочів і фруктів

F3 - Суцільнометалевий диск для терки картоплі (для дереунов)

F4 - Носій дисків

G - Миска

H - Елемент, що з'єднує вінчики

I - Вінчик

3 Обслуговування кухонного комбайну

Примітка

- Почекати, поки гарячі компоненти їжі остигнуть перед їх теркою/нарізкою або перед їх переливанням в дзбанок (максимальна температура 30°C).
- Порізати великі компоненти на 2-сантиметрові шматочки перед їх переробкою.

3.1 Змішування

Перед першим використанням пристрою належить старанно почистити елементи, які мають контакт з їжею (дивіться: „Чистка”).

Ручний блендер призначений для:

- змішування рідин, наприклад, молочних продуктів, соусів, фруктових соків, супів, дринків і коктейлів;
- змішування м'яких компонентів, наприклад, тіста для млинчиків або майонезу;
- протирання їжі, що готується, наприклад, їжі для дітей.

Важливе

- Приготовані блюда зняти з вогню та почекаати, поки вони остигнуть. Інакше може наступити перегрів ручного блендера.
- Прикріпити привод (В) до наконечника блендера (С) (буде чути клацання).
- Приєднати провід електроживлення. Перед тим, як включити пристрій, необхідно занурити лезо ножа в розмішуваний їжі, щоби уникнути розбризкування.
- Не допускати до контакту рідини зі з'єднанням між приводом і наконечником блендера.
- Під час розмішування їжі необхідно переміщати наконечник блендера по вертикалі і горизонталі.
- Перед тим, як приступити до чищення, у разі блокади блендера необхідно від'єднати провід електроживлення.
- Після закінчення експлуатації необхідно від'єднати провід електроживлення і наконечник пристрою.

3.2 Віничик

Віничик служить для збивання сметани, білків, десертних блюд і т.п.

1. Під'єднати віничик (І) до з'єднувального елемента (Н).
2. Потім під'єднати елемент, що приєднує віночки до електроприводу (буде чути клацання).
3. Помістити компоненти у великій, глибокій місці.
4. Повністю занурити віночки в компоненти.

3.3 Кухонний комбайн

Примітка

Перед тим, як ввести в дію кухонний комбайн, належить уважно прочитати оцю інструкцію.

- Лезо ножа дуже гостре.
- Перед запуском кухонного комбайну належить замкнути блокаду миски та установити штовхальник (Е1) у відповідну позицію.
- Під час переробки не належить вкладати в подавач (Е2) жодних елементів поза штовхальником (Е1).
- Перед зняттям кришки (Е) завжди належить вимкнути пристрій.
- Кришку (Е) можна мити під водопровідними кранами, але не можна її ані занурювати у воду, ані мити в посудомийній машині.
- Миска (G) не призначена для застосування в мікрохвильових печах.

Обслуговування кухонного комбайну

Терка/нарізка (дивіться нижче приведену таблицю 1)

Таблиця 1 стосується терки/нарізки м'яса, сирів, цибулі, трав, часнику, моркви, волоських і лісових горіхів, мигдалю і т.п. Для терки/нарізки твердіших компонентів належить використовувати режим більшої швидкості.

Не належить терти/нарізати дуже тверді компоненти, такі як мускатний горіх, зерно кави або зерно хлібних злаків.

Підготовка до терки/нарізки

- заздалегідь порізати м'ясо, сири, цибулю, часник, моркву або перець чілі (на 1-сантиметрові шматочки);
- усунути стебла трав і шкаралупу горіхів;
- видалити кістки, сухожилля і хрящі з м'яса.

Для того, щоб добитися найкращого ефекту, належить ознайомитися з таблицею, у якій представлені рекомендовані режими швидкості.

- 1) Установити лезо ножа на середньому канті миски (G) та повернути таким чином, щоб очутилося на відповідному місці. Застереження: лезо ножа дуже гостре! Для того, щоб його тримати, належить користуватися виключно верхньою пластмасовою частиною.
- 2) Помістити компоненти їжі, що готується, у миску.
- 3) Установити кришку (Е) на місці, а блокаду миски установити біля ручки. З метою блокування кришки, належить пересунути блокаду миски та притискувати кришку таким чином, щоб відбулося закриття блокади у відповідному місці над рукою.
- 4) З метою підключення електроприводу, належить установити його (А) у модулі для підключення електроприводу (буде чути клацання).
- 5) Для того, щоб пристрій вести в дію, належить натиснути і притримати вимикач, розташований на електроприводі, притримуючи миску іншою рукою.
- 6) Після застосування кухонного комбайну належить вимкнути електропривод. Перед початком демонтажу належить почекаати, поки всі рухомі частини пристрою зупиняться. Від'єднати електропривод, натискуючи кнопки для зменшення швидкості та виймаючи його з модуля для підключення електроприводу (Е3). Вийняти штовхальник з подавача.
- 7) З метою зняття кришки належить перемістити блокаду миски і підняти її.
- 8) Перед вийманням перероблених харчових продуктів з миски, належить від'єднати лезо ножа, повертаючи його і тянучи вгору.

Компонент	Максимальна вага	Максимальний час переробки (у секундах)	Рекомендований режим швидкості
М'ясо	600 г	15-30	Швидший
Сири	400 г	30	Швидший
Цибуля	400 г	10	Повільніший
Трави	30 г	20	Швидший
Часник	30 г	20	Повільніший
Морква	400 г	15	Швидший
Волоські горіхи	400 г	25	Швидший
Лісові горіхи	400 г	30	Швидший
Мигдаль	400 г	20	Повільніший
Товчені сухарі	200 г	50	Швидший
Шоколад	350 г	50	Швидший

Терка/нарізка (дивіться нижче приведену таблицю 2).

При використанні диска для терки (F2), можна порізати, наприклад, огірки, цибулю, гриби, яблука, моркву, редиску, сиру картоплю, цукіні або капусту.

При використанні диску для нарізки [шинкування] (F3), можна покрити /перетерти, наприклад, яблука, моркву, редиску, сир картоплю, буряк, капусту або сир (м'який або середньої твердості).

- 1) Установити диск (F2 або F3) на носіїв дисків (F4). Установити носій дисків на середньому канті миски та повернути таким чином, щоб він виявився на відповідному місці.
- 2) Установити кришку (E) на мисці, а блокаду миски установити біля ручки. З метою блокування кришки, належить пересунути блокаду миски та притискувати кришку таким чином, щоб відбулося закриття блокади у відповідному місці над ручкою.
- 3) З метою підключення електроприводу, належить установити його (A) у модулі для підключення електроприводу (буде чути клацання).
- 4) Установити харчові компоненти, що переробляються, в подавачу (E2). Не можна вклати руки в подавач, коли пристрій включений. Для підштовхування компонентів належить застосовувати виключно штовхальник (E1).
- 5) Натиснути і притримати вимкач так довго, скільки це потрібно для переробки харчових продуктів.
- 6) Після застосування кухонного комбайну належить вимкнути електропривод. Перед початком демонтажу належить почекаати, поки всі рухомі частини пристрою зупиняться. Від'єднати електропривод, натискуючи кнопки для зменшення швидкості та виймаючи його з модуля для підключення електроприводу (E3).
- 7) З метою зняття кришки належить перемістити блокаду миски і підняти її.
- 8) Перед вийманням перероблених харчових продуктів, належить від'єднати носій дисків. З метою відключення диска, належить штовхнути його вгору, застосовуючи канти у нижній частині носія дисків.

- Деякі компоненти, наприклад, яйця або морква, можуть приводити до зміни кольору пластика. Протирання ганчіркою, зволоженою рослинною олією, допомагає усунути зміни у кольорі.

СПЕЦИФІКАЦІЯ:

Електроживлення: 220-240 В ~/50 Гц
 Потужність: 700 Вт
 Рівень шуму: 80 дБ

Екологія – охорона навколишнього середовища

Символ „перекресленої ємності для сміття” розміщений на електрообладнанні або упакуванні вказує на те, що обладнання не може вважатися загальним домашнім відходом і його не можна викидати у призначені з цією метою ємності.



Непотрібне або відпрацьоване електрообладнання треба здати в спеціально призначений з цією метою збірний пункт, організований місцевою публічною адміністрацією, передбачений для зберігання електрообладнання, що підлягає утилізації.

Цим способом кожне домашнє господарство сприяє зменшенню можливих негативних наслідків, що впливають на навколишнє середовище та дозволяє відновити матеріали, з яких виготовлений даний продукт.

Вага: 2,07 кг E

Компонент	Рекомендований режим швидкості
Огірки	Повільніший
Цукіні	Повільніший
Цибуля	Повільніший
Гриби	Повільніший
Яблука	Швидший
Морква	Швидший
Редиска	Повільніший
Сира картопля	Швидший
Сир	Швидший

4 Чистка

- Перед тим, як приступити до чищення, необхідно завжди відключати пристрій та від'єднувати провід електроживлення.
- Забороняється доторкатися до леза ножа (лезо дуже гостре).
- Необхідно дотримуватися особливої обережності під час приготування їжі для дітей, а також для старших і безпорадних осіб. Завжди необхідно ретельно стерилізувати наконечник блендера. Застосовувати стерилізуючу рідину належить згідно рекомендаціям виробника.



00-710 Warsaw, Al. Witosa 31/22
 tel. (+48 25) 759 18 81
 fax (+48 25) 759 18 85
 AGD@expo-service.com.pl
 www.optimum.hoho.pl



Імпортер:
 ТОВ "Експо-сервіс Україна"
 01103, Україна, м. Київ,
 бульвар Дружби Народів, 10

Що до листів:
 01103, Україна, м. Київ 103, а.с. 18
 UA@expo-service.com.pl
 тел. 045 2290660

1 Important

Înainte de a pune aparatul în funcțiune, citiți cu atenție instrucțiunile de folosire, pe care vă recomandăm să le păstrați pentru consultare ulterioară.

1.1 Situații periculoase

Nu cufundați blocul motor în apă sau alte lichide și nu clătiți aparatul sub jet de apă.

1.2 Atenționare

- Evitați atingerea cuțitelor, în special atunci când montați capul blenderului pe corpul motor: cuțitele sunt foarte ascuțite.
- În cazul în care cuțitul se blochează, demontați capul de pe motor și curățați cuțitul de resturile de alimente care îl blochează.
- Nu apropiați degetele, părul, elemente de îmbrăcăminte sau tacâmuri de elementele aparatului aflate în mișcare.
- Nu porniți aparatul în timp ce montați sau demontați accesoriile pe blocul motor.
- Nu folosiți blenderul de mână dacă prezintă deteriorări. În caz de defectare, aparatul va trebui dus la un service local pentru efectuarea unei verificări sau a unor reparații.
- Nu folosiți accesorii ne-recomandate de producător. În cazul folosirii unor astfel de elemente, se pierde garanția produsului.
- **Copii peste 8 ani, persoanele infirme, cu capacități senzoriale și mentale reduse sau care nu dispun de experiență necesară pot utiliza aparatul numai dacă persoana responsabilă le asigură supravegherea, respectiv le-a făcut înțeleasă utilizarea aparatului în condiții de siguranță și sursele de pericol. Nu permiteți copiilor să se joace cu aparatul. Nu permiteți copiilor să efectueze operațiuni de curățare sau întreținere, fără supravegherea unui adult.**
- Supravegheați copiii pentru a vă asigura că nu folosesc aparatul pe post de jucărie.
- Nu lăsați cablul de alimentare să intre în contact cu suprafețe fierbinți sau să atârne în locuri unde ar putea fi apucat de copii.
- Nu folosiți blenderul pentru a amesteca ulei sau untură fierbinte.
- În cazul unei solicitări mai mici (când este montat telul de bătut), setați modul de lucru I, iar în cazul unei solicitări mai mari (când funcționează ca blender de mână, având montate accesoriile pentru tocat/mărunțit sau, eventual, cu accesoriul de bătut spumă), setați modul de lucru II.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta va trebui înlocuit cu unul nou chiar de către producător, service-ul acestuia sau o altă persoană, calificată corespunzător, pentru evitarea oricărui pericol.
- Fiți deosebit de atenți când manipulați cuțitele, îndeosebi atunci când le scoateți din bol, când goliți sau curățați bolul.

- Opriți aparatul înainte de a trece la înlocuirea accesoriilor sau de a vă apropia mâna de elementele mobile ale acestuia.
- **Atenționare:** Înainte de a demonta capul de pe corpul motor, verificați dacă aparatul a fost oprit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu curent electric de fiecare dată când știți că va rămâne nesupravegheat cât și înaintea oricăror activități de montare, demontare sau curățare a aparatului.
- Nu lăsați copiii să folosească aparatul nesupravegheați.
- Nu cufundați cablul de alimentare în lichid.

APARAT DESTINAT EXCLUSIV UZULUI CASNIC.

1.3 Atenție

- Nu folosiți blenderul de mână pentru a amesteca alimente cu consistență mare mai mult de 30 s la fiecare 3 minute. În caz contrar, aparatul se va supraîncălzi.
- Aparat destinat exclusiv uzului casnic.

2 Elemente componente ale robotului de bucătărie

- A - Buton de reglare a vitezei
- B - Motor
- C - Capul blenderului
- D - Butoane de deblocare
- E - Capac E1 - Presor E2 - Gură de alimentare
- E3 - Modul de montare a motorului
- F1 - Suport răzătoare F2 - Cuțite
- F3 - Lamelă răzătoare F4 - Lamelă pentru feliat
- G - Bol G1 - Element de fixare a bolului
- H - Cană H1 - Capacul căni
- I - Element de fixare a telului
- J - Tel

3 Utilizarea robotului de bucătărie

Atenție

- Lăsați alimentele să se răcească bine înainte de a începe să le tocați/feliați sau de a le pune în cana blenderului (temperatura maximă 30°C).
- Înainte de prelucrare, alimentele vor trebui tăiate în bucăți de cca. 2 centimetri.

3.1 Amestecarea

Înainte de a folosi aparatul pentru prima dată, curățați foarte bine elementele acestuia care intră în contact cu alimentele (vezi capitolul: „Curățarea”).

Blenderul manual este destinat pentru:

- amestecarea produselor lichide, de exemplu lactate, sosuri, sucuri de fructe, supe, cocktail-uri
- amestecarea ingredientelor moi precum aluatul pentru clătite sau maioneza,
- zdrobirea alimentelor fierte, de exemplu alimentele pentru copii mici

Important

- Alimentele firete vor fi lăstate să se răcească după ce au fost luate de pe foc. În caz contrar, este posibil ca blenderul de mână să se supraîncălzească.
- Montați corpul motor (B) și capul blenderului (C) (înfiletați până veți auzi un click).
- Introduceți cablul de alimentare în priză. Cuțitele blenderului vor trebui introduse în masa de produs ce urmează să fie amestecată înainte de a porni blenderul, pentru a evita împroșcarea.
- Nu lăsați lichidul să ajungă până la nivelul zonei de contact dintre corpul motor și capul blenderului.
- În timpul amestecării, deplasați capul blenderului în masa de produs, atât în plan orizontal cât și vertical.
- În cazul blocării blenderului, scoateți aparatul din priză înainte de a începe să curățați capul de amestecare.
- După utilizare, demontați cablul de alimentare și capul blenderului.

3.2 Telul

Telul este folosit la bateria smântâni, albușurilor, spumelor desert, etc.

- Montați telul (I) pe elementul de fixare (H).
- Montați apoi elementul de fixare cu telul montat pe corpul motor (înfiletați până veți auzi un click).
- Puneți ingredientele în bolul mare, adânc.
- Cufunțați telul complet în masa de ingrediente ce urmează să fie bătute.

3.3 Robotul de bucătărie

Atenție

Înainte de a pune în funcțiune robotul de bucătărie pentru prima dată, citiți aceste instrucțiuni de folosire.

- Cuțitele sunt foarte ascuțite.
- Înainte de a porni robotul de bucătărie, fixați elementul de blocare a bolului și așezați presorul (E1) în poziție corectă.
- În timpul introducerii alimentelor, prin gura de alimentare (E2) nu se vor introduce alte obiecte, cu excepția presorului (E1).
- Înainte de a scoate capacul (E), opriți întotdeauna aparatul.
- Capacul (E) poate fi curățat sub jet de apă, însă nu poate fi cufundat în apă și nici spălat în mașina de spălat vase.
- Bolul (G) nu este destinat utilizării în cuptorul cu microunde.

Folosirea robotului de bucătărie

Mărunțire/tocare (vezi tabelul 1 de mai jos)

Tabelul 1 cuprinde date referitoare la mărunțirea/tocarea cărnii, brânzeturilor, cepei, verdețurilor, usturoiului, morcovului, nucilor, alunelor, migdalelor, etc. Pentru a mărunți/toca produse mai tari, folosiți o viteză mai mare.

Nu mărunți/tocați produse foarte tari precum nucșoara, boabe de cafea sau de cereale.

Pregătirea pentru mărunțire/tocare

- tăiați anterior carnea, brânza, ceapa, usturoiul, morcovul sau ardeii în bucăți mai mici (de cca. 1 centimetru)
- înlăturați tulpinile verdețurilor și cojile nucilor sau alunelor
- înlăturați oasele, ligamentele și zgârciurile din carne.

Pentru obținerea unui rezultat cât mai bun, consultați tabelul în care sunt indicate vitezele de lucru recomandate.

- Așezați cuțitul în locașul special din centrul bolului (G) și rotiți-l astfel încât să ajungă în poziția potrivită.
Atenționare: cuțitul este foarte ascuțit! Atunci când îl manipulați, țineți numai de partea de sus, din plastic.
- Introduceți ingredientele în bol.
- Montați capacul (E) pe bol și fixați elementul de blocare lângă mâner. Pentru blocarea capacului, deplasați elementul de blocare și apăsați capacul până când veți auzi că elementul de blocare se fixează cu un click în locul potrivit de deasupra mânerului.
- Pentru a conecta blocul motor (A), montați-l în modulul de montare a motorului (se va auzi un click).
- Pentru a porni aparatul, apăsați și țineți apăsat comutatorul aflat pe corpul motor, în timp ce, cu cealaltă mână, țineți bolul.
- După utilizare, opriți motorul. Înainte de a începe să demontați aparatul, așteptați până la oprirea completă a tuturor elementelor mobile. Demontați corpul motor prin apăsarea butoanelor de deblocare și scoatere din modulul de montare a motorului (E3). Scoateți presorul din gura de alimentare.
- Pentru a scoate capacul, deplasați elementul de blocare a bolului și ridicați capacul.
- Înainte de a scoate alimentele tocate din bol, demontați cuțitul prin rotire și tragere în sus.

Produs	Masa maximă	Intervalul maxim de prelucrare (în secunde)	Nivelul de viteză recomandat
Carne	600 g	15-30	Rapid
Brânzeturi	400 g	30	Încet
Ceapă	400 g	10	Încet
Verdețuri	30 g	20	Rapid
Usturoi	30 g	20	Încet
Morcov	400 g	15	Rapid
Nuci	400 g	25	Rapid
Alune de pădure	400 g	30	Rapid
Migdale	400 g	20	Încet
Pesmet	200 g	50	Rapid
Ciocolată	350 g	50	Rapid

Feliere/tocare (vezi tabelul 2 de mai jos)

Folosind lamela de feliat (F2) se pot felia alimente precum: castraveți, ceapă, ciuperci, mere, morcov, ridichi, cartofi cruzi, dovlecei sau varză.

Folosind lamela răzătoare (F3) se pot toca/rade produse precum: mere, morcovi, ridichi, cartofi cruzi, sfeclă roșie, varză sau cașcaval și brânză (moale sau semi-tare).

- Așezați lamela corespunzătoare (F2 sau F3) pe suportul pentru lamele (F4) și fixați-o prin apăsare în poziția corespunzătoare. Așezați suportul pentru lamele în orificiul corespunzător din centrul bolului și rotiți astfel încât să ajungă în poziția corectă.
- Montați capacul (E) pe bol și fixați elementul de blocare lângă mâner. Pentru blocarea capacului, deplasați elementul de blocare și apăsați capacul până când veți auzi că elementul de blocare se fixează cu un click în locul potrivit de deasupra mânerului.
- Pentru a conecta blocul motor, montați-l (A) în modulul de montare a motorului (se va auzi un click).
- Introduceți ingredientele în gura de alimentare (E2). Nu introduceți mâna în gura de alimentare atunci când aparatul este pornit. Pentru presarea ingredientelor se va folosi numai presorul (E1).
- Apăsați și țineți apăsat întrerupătorul pe timpul cât doriți să prelucrați ingredientele.
- După utilizare, opriți motorul. Înainte de a începe să demontați aparatul, așteptați până la oprirea completă a tuturor elementelor mobile. Demontați corpul motor prin apăsarea butoanelor de deblocare și scoatere din modulul de montare a motorului (E3). Scoateți presorul din gura de alimentare.
- Pentru a scoate capacul, deplasați elementul de blocare a bolului și ridicați capacul.
- Înainte de a scoate alimentele tocate din bol, demontați suportul pentru lamele împingându-l în sus, folosind profilul din partea inferioară a suportului pentru lamele.

Produs	Nivelul de viteză recomandat
Castraveți	Încet
Dovlecel	Încet
Ceapă	Încet
Ciuperci	Încet
Mere	Rapid
Morcov	Rapid
Ridichi	Încet
Cartofi cruzi	Rapid
Brânză sau cașcaval	Rapid

4 Curățarea

- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați cablul de alimentare de la priză înainte de a începe să curățați aparatul.
- Nu atingeți cuțitele (sunt foarte ascuțite).

- Fiți deosebit de atenți în timp ce preparați alimente pentru copii mici sau pentru persoane în vârstă, neputincioase. Capul blenderului va trebui de fiecare dată sterilizat. Folosiți lichidul de sterilizare respectând recomandările producătorului.
- Unele produse, precum merele sau morcovul, pot provoca o ușoară colorare a plasticului. Aceste urme pot fi înlăturate folosind o cârpă înmuiată în ulei vegetal.

SPECIFICAȚIE:

Alimentare: 220-240 V~/50 Hz

Putere: 700 W

Nivel de zgomot: 80 dB

Ecologia – Protecția mediului

Dacă pe carcasa unui aparat electric sau pe ambalajul acestuia se află simbolul unui „coș de gunoi tăiat”, acesta semnifică faptul că respectivul aparat nu intră în categoria gunoiului menajer și, în consecință, nu poate fi aruncat la coșul de gunoi.



Aparatele electrice care nu mai sunt folosite sau sunt defecte vor trebui predate în punctele de colectare destinate special acestui scop, amenajate de către administrația locală, și care au ca scop colectarea aparaturii pentru refolosire.

Astfel fiecare gospodărie va putea participa la minimalizarea efectelor ce influențează negativ mediul înconjurător și, deasemenea, va ajuta la refolosirea materialelor ce intră în componența produsului respectiv.

Masa: 2,07 kg 

 **EXPO-SERVICE**

00-710 Warsaw, Al. Witosza 31/22, Poland

tel. (+48 25) 759 18 81

fax (+48 25) 759 18 85

AGD@expo-service.com.pl

www.optimum.hoho.pl



IMPORTATOR:

- METRO Cash&Carry România S.R.L.
Bd Theodor Pallady 51N, Building C6, Frame A,
OP 72-19, cod 032258 Sector 3 Bucuresti (România)
- Rombiz Impex Srl București (România)

Țara de proveniență: China