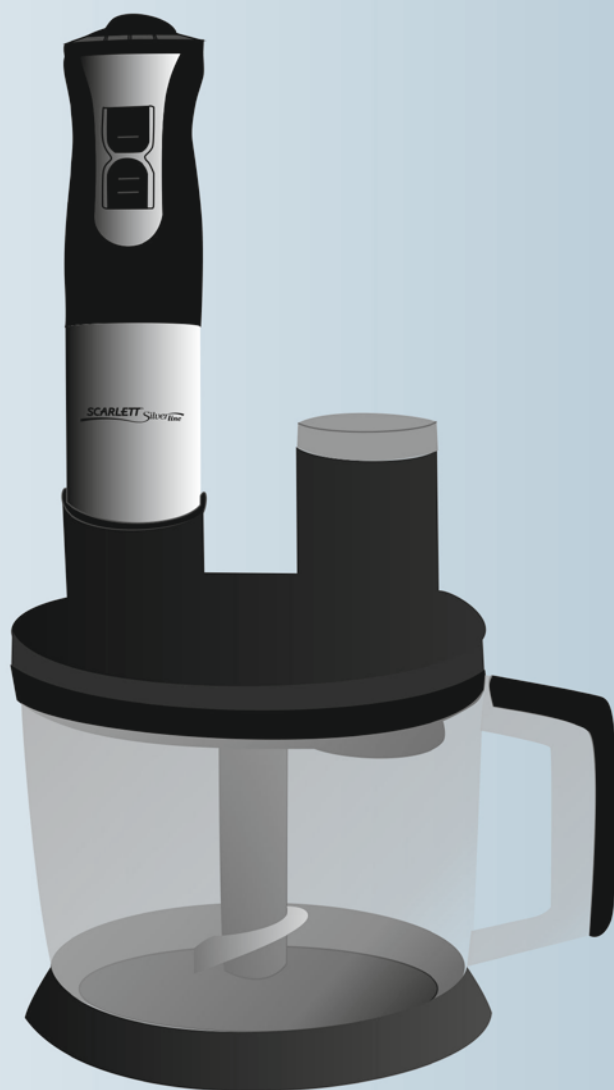


## INSTRUCTION MANUAL РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- 5 GB FOOD PROCESSOR-BLENDER
- 6 RUS КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР-БЛЕНДЕР
- 8 CZ KUCHYŇSKÝ ROBOT-BLENDER
- 10 BG КУХНЕНСКИ РОБОТ-БЛЕНДЕР
- 12 UA КУХОННИЙ ПРОЦЕСОР-БЛЕНДЕР
- 14 SCG КУХИЊСКИ АПАРАТ-БЛЕНДЕР
- 16 EST KÜTİKOMBAIN-BLENDER
- 17 LV VIRTUVES PROCESSORS-BLENDERS
- 19 LT VIRTUVĖS KOMBAINAS-MAIĖYTUVAS
- 21 H KONYHAI ROBOTGEP-BLENDER
- 23 KZ АС ҮЙГЕ ПРОЦЕССОР-БЛЕНДЕР
- 25 SL KUCHYNSKY ROBOT- MIXER



SL-1543



AЯ46



002



010

**GB DESCRIPTION**

1. Body
2. Bowl (1750 ml)
3. Bowl drive shaft
4. Fixation buttons
5. Feeding tube
6. Pusher
7. Crushing knife
8. Disc for fine grating and chopping
9. Disc for coarse grating and chopping
10. Disc for grating and chopping cheese
11. Adaptor
12. Eggs and cream beaters
13. Hand blender
14. Measuring cup (600 ml)
15. Low speed selection button
16. High speed selection button
17. Variable speed control switch

**RUS УСТРОЙСТВО ИЗДЕЛИЯ**

1. Моторная часть
2. Чаша (1750 мл)
3. Привод чаши
4. Кнопки фиксации
5. Горловина для подачи продуктов
6. Толкатель
7. Нож для измельчения
8. Диск для мелкой терки и шинковки
9. Диск для крупной терки и шинковки
10. Диск для терки и шинковки сыра
11. Переходник
12. Насадки для взбивания
13. Погружной блендер
14. Мерный стакан (600 ml)
15. Кнопка низкой скорости
16. Кнопка высокой скорости
17. Переключатель скоростей

**CZ POPIS**

1. Motorová jednotka
2. Mísa (1750 ml)
3. Pohon mísy
4. Tlačítko fixace
5. Hrdlo na potraviny
6. Posouvač
7. Nůž na drcení
8. Kotouč na jemné strouhání a sekání
9. Kotouč na hrubé strouhání a sekání
10. Kotouč na strouhání a sekání syra
11. Převod
12. Šlehací metly pro přípravu krémů a sněhu z bílku
13. Ponorný mixér
14. Odměrná nádoba (600 ml)
15. Tlačítko nízké rychlosti
16. Tlačítko vysoké rychlosti
17. Přepínač rychlostí

**BG ОПИСАНИЕ**

1. Моторна част
2. Чаша (1750 ml)
3. Основание на чашата
4. Бутон за фиксиране
5. Отвор за подаване на продукти
6. Блъскач
7. Нож за раздробяване
8. Диск за ситно ренде и резачка
9. Диск за едро ренде и резачка
10. Диск за ренде и нарязване на кашкавал
11. Фиксатор
12. Накрайници за разбиване на яйца и крем
13. Потопящ се блендер
14. Мерна чашка (600 ml)
15. Бутон за ниска степен
16. Бутон за висока степен
17. Превключвател на степени

**UA ОПИС**

1. Відсік з двигуном
2. Чаша (1750 ml)
3. Привід чаши
4. Кнопка фіксації
5. Горловина для подачі продуктів
6. Штовхальник
7. Ніж для здрібнювання
8. Диск для дрібного тертя та шаткування
9. Диск для тертя та шаткування великими шматками
10. Диск для тертя та шаткування сиру
11. Перехідник
12. Вінчики для збивання яєць та кремів
13. Блендер, що занурюється
14. Мірна склянка (600 ml)
15. Кнопка низької швидкості
16. Кнопка високої швидкості
17. Перемикач швидкостей

**SCG ОПИС**

1. Кућиште с мотором
2. Посуда (1750 ml)
3. Погон посуде
4. Дугме фиксирања
5. Отвор за додавање састојака
6. Гурач
7. Нож за уситњавање
8. Диск за фино мљење и сечење
9. Диск за грубо мљење и сечење
10. Диск за мљење и сечење сира
11. Адаптер
12. Жице за мућење јаја и крема
13. Потопљена мешалица
14. Чаша за мерење (600 ml)
15. Дугме за избор мале брзине
16. Дугме за избор велике брзине
17. Прекидач брзина

**EST KIRJELDUS**

1. Mootoriosa
2. Anum (1750 ml)
3. Anuma ajamosa
4. Fikseerimise nupp
5. Ettesöotmistoru
6. Lükkur
7. Viilutamistera
8. Peenviilutus- ja -tükeldusketas
9. Jämeviilutus- ja -tükeldusketas
10. Juustuviilutus- ja -tükeldusketas
11. Terahoidik
12. Visplid munade ja kreemide vahustamiseks
13. Sisselaaditav blender
14. Mõõtenõu (600 ml)
15. Väikse kiiruse valimise nupp
16. Suure kiiruse valimise nupp
17. Kiiruste ümberlüüti

**LT APRAŠYMAS**

1. Korpusas su varikliu
2. Maisto ruošimo indas (1750 ml)
3. Indo pavara
4. Fiksavimo mygtukas
5. Produktų įkrovimo anga
6. Stūmiklis
7. Smulkinimo peilis
8. Smulkaus tarkavimo ir pjaustymo diskas
9. Stambaus tarkavimo ir pjaustymo diskas
10. Sūrio tarkavimo ir pjaustymo diskas
11. Antgalių laikiklis
12. Antgaliai kiaušiniams ir kremams plakti
13. Rankinis maišytuvas
14. Matavimo indas (600 ml)
15. Lėtaeigis mygtukas
16. Greitaeigis mygtukas
17. Greičių perjungiklis

**KZ СИПАТТАМА**

1. Қозғалтқыш бөлік
2. Шара (1750 ml)
3. Шараның жетегі
4. Жетекті белгілеу түймесі
5. Жеміс салуға арналған саңылау
6. Итергіш
7. Ұсақтауға арналған пышақ
8. Ұсақтап үгітуге және жіңішкелеп турауға арналған дөңгелек
9. Ірілеп үгітуге және жіңішкелеп турауға арналған дөңгелек
10. Ірімшікті үгітуге және жіңішкелеп турауға арналған дөңгелек
11. Қондырмаларға арналған өтпелік
12. Жұмыртқалар мен кремдерді көпсітуге арналған саптамалар
13. Қол блендері
14. Өлшеуіш стақан (600 ml)
15. Төмен жылдамдық түймесі
16. Жоғары жылдамдық түймесі
17. Жылдамдық ауыстырғыш

**LV APRAKSTS**

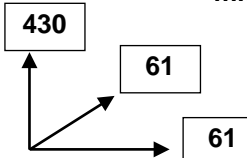
1. Motora daļa
2. Kauss (1750 ml)
3. Kausa piedziņa
4. Fiksācijas taustiņš
5. Atvere produktu ievietošanai
6. Stampa
7. Nazis sasmalcināšanai
8. Disks smalkai rīvēšanai un griešanai
9. Disks rupjai rīvēšanai un griešanai
10. Disks siera rīvēšanai un griešanai
11. Pārejas ierīce uzliktņiem
12. Uzgaļi olu un krēmu putošanai
13. Rokas blenderis
14. Mērtrauks (600 ml)
15. Maza ātruma poga
16. Liela ātruma poga
17. Ātrumu pārslēgs

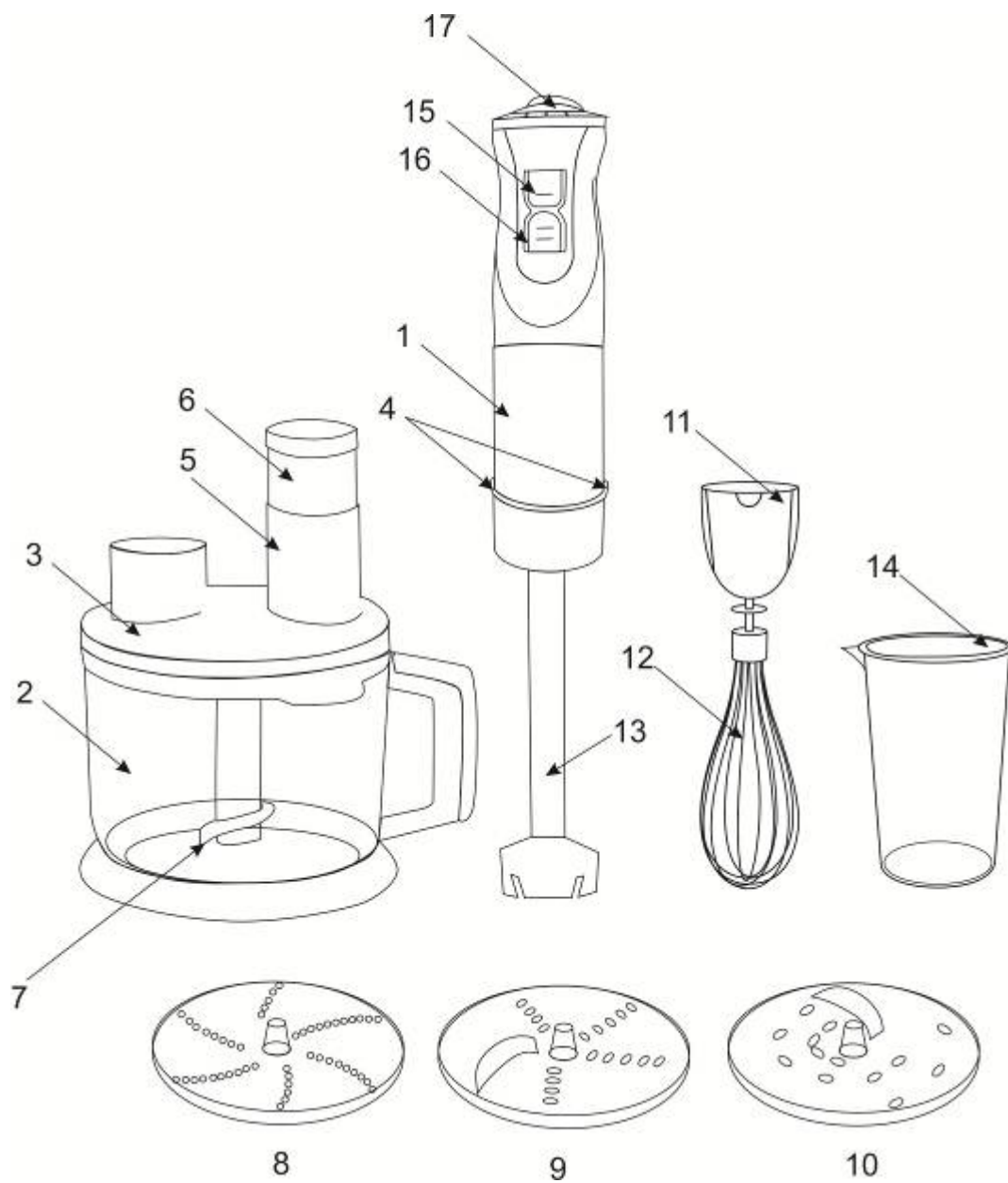
**H LEÍRÁS**

1. Motorház
2. Csésze (1750 ml)
3. A csésze meghajtója
4. Hajtómű rögzítő gombja
5. Adagoló torok
6. Tolórúd
7. Aprító kés
8. Apró lyukú reszelő/szeletelő korong
9. Nagy lyukú reszelő/szeletelő korong
10. Sajtreszelő és szeletelő korong
11. Tartozék illesztő
12. Tojás, krém felverő
13. Merülő blender
14. Mérőpohár (600 ml)
15. Alacsony sebességgomb
16. Magas sebességgomb
17. Sebességváltó

**SL STAVBA VÝROBKU**

1. Motorová jednotka
2. Misa (1750 ml)
3. Pohon misy
4. Tlačidlo na upevnenie
5. Hrdlo na vkládanie potravín
6. Posunovač
7. Kotúč na jemné strúhanie a rezanie
8. Kotúč na jemné strúhanie a rezanie
9. Kotúč na hrubé strúhanie syra
10. Nôž na krájanie na plátky
11. Prechodný
12. Šľahacia metla na vajcia a krémy
13. Tyčový mixér
14. Odmerka (600 ml)
15. Tlačidlo na zvolenie nízkej rýchlosti
16. Tlačidlo na zvolenie vysokej rýchlosti
17. Prepínač rýchlostí

<p>~ 220-240 V / 50 Hz Класс защиты II</p>	<p>1000 W</p>	<p>2.36 / 2.72 kg</p>	<p style="text-align: right;">mm</p> 
--	---------------	-----------------------	--



## **GB INSTRUCTION MANUAL**

### **IMPORTANT SAFEGUARDS**

- Before connecting the appliance for the first time check that voltage indicated on the rating label corresponds to the mains voltage in your home.
- For home use only. Do not use for industrial purposes. Do not use the appliance for any other purposes than described in this instruction manual.
- Do not use outdoors.
- Always unplug the appliance from the power supply before cleaning and when not in use.
- To prevent risk of electric shock and fire, do not immerse the appliance in water or any other liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not leave the appliance switched on when not in use.
- If the power cord is damaged it should be replaced by the manufacturer or authorized servicing center or qualified professional for safety reasons.
- Do not attempt to repair, adjust or replace parts in the appliance. Check and repair the malfunctioning appliance in the nearest service center only.
- Keep the cord away from sharp edges and hot surfaces.
- Do not pull, twist, or wrap the power cord around the appliance.
- **Do not immerse the motor unit in any liquid or wash in a dishwasher.**
- **WARNING:** The blades are extremely sharp and therefore dangerous. Handle with caution!
- **WARNING:** it is prohibited to overfill the unit or use it without ingredients. Do not exceed the continuous operating time.
- Never place hot ingredients into the processor (> 70 °C).
- If the product has been exposed to temperatures below 0°C for some time it should be kept at room temperature for at least 2 hours before turning it on.
- The manufacturer reserves the right to introduce minor changes into the product design without prior notice, unless such changes influence significantly the product safety, performance, and functions.

### **PREPARATION FOR OPERATING**

- Prior to initial use wash all removable parts with warm water with cleansing agent and dry up carefully. Wipe the outside of the motor base with moist tissue.
- **It is strongly prohibited to immerse the motor base into any liquids and/or to clean it with water.**

### **IMMERSION BLENDER**

- This unit is ideal for making cream soups, sauces and dressings, baby food, and also for blending various cocktails.
- Place the immersion blender on the motor base. To secure the accessory properly, twist it counterclockwise to align the arrow mark on the motor base with the lock mark on the accessory.
- **To prevent splashing, immerse the blender into products to be blended prior to switching it.**
- To remove the beater, press the two knobs on the appliance simultaneously.

### **CHOPPING BLADE / MINI-CHOPPER**

- Mini-chopper is ideal for chopping greenery and vegetables, cheese, majority of nuts, dried fruits. Hard products, such as meat, onion, carrots, need to be cut before processing. Nutshells must be removed, meat must be separated from bones and tendons.
- The chopper is not suitable for crushing ice and chopping hard products, such as coffee grains, nutmegs, cereals.
- Caution! The chopping blade is very sharp! Hold the blade by the top plastic area only!
- Place the blade on the central finger in the jar.
- Add ingredients into the jar.
- Cover the jar with the drive. Cover the jar with the drive. To fasten the drive, align the drive locks with the jar slots.
- Place the motor base into the jar drive until tightened.
- While chopping, hold the motor base with one hand, accessory jar – with the other hand.
- When finished, remove the motor base first.
- Then remove the jar drive.
- Remove the blade carefully.
- At this point you may remove chopped ingredients from the jar.

### **ACCESSORY FOR WHISKING / LIQUID PRODUCTS BLENDING**

- Use the whisk for creaming, eggbeating, desserts blending. Never use this accessory for kneading.
- Insert the accessory into adapter and place them on the motor base.
- Prior to start processing, immerse the whisk into the jar with ingredients. Start processing at low speed.

**NOTE: Should the assembly is incorrect or incomplete, the processor will not operate.**

### **DISCS FOR GRATING AND CHOPPING**

- These versatile discs with knives are designed for slicing and chopping vegetables, such as cucumbers, carrots, potatoes, leek and onion, and some types of cheese.
- **WARNING!** The replacement blades are very sharp! Handle them with extreme care!
- Set the required disc on the central pin of the bowl.

- Attach the drive unit to the bowl.
  - Place the motor unit on the bowl drive unit.
- WARNING!** Feed the products with the pusher only, pressing it gently.

#### OPERATION

- Make sure you have assembled the unit completely and in a proper way.
- Plug the unit to power supply.
- Select the desired speed with the switch.

#### PULSE MODE

- Press and hold one of pulse mode buttons (for high or low speed), and the blender will operate as long as the button is pushed.

FOOD	MAXIMUM QUANTITY	MAXIMUM TIME, sec
Almonds	100g	15
Boiled eggs	200g	10
Breadcrumbs	20g	15
Garlic	150g	Pulse
Gruyere	100g	15
Ham	200g	15
Hazelnuts	100g	15
Ice cream	200g	20
Light Batter	0.4 L	15
Onions	200g	Pulse
Parsley	30g	10
Pepper	0.2 L	30
Shallots	200g	Pulse
Spice	0.2 L	30
Steak	150-200g	15
Walnuts	100g	15

**NOTE:** continuous operation time of the processor must not exceed 1 minute, rest time between operation must be at least 4 minutes (for mini-chopper 0.5 min / 3 min). in TURBO mode the continuous operation time must not exceed 1 minute, rest time between operation must be at least 1 minute.

- It is strongly prohibited to remove any of accessories while the unit is operating.
- Glass cover may be used as trivet to prevent gliding. To do this, put the cover on the bottom of the glass.

#### CLEANING AND CARE

- Switch off and unplug the appliance.
- Wash the accessories immediately and avoid soaking them in water for long periods; wash in warm sudsy water after each use. Dry all accessories with a clean soft cloth. Do not use a dishwashing machine.
- Wipe the housing with a damp cloth.
- Do not use scouring pads, abrasive and harsh detergents.

#### STORAGE

- Be sure that the appliance is unplugged.
- Complete all requirements of Chapter CLEANING AND CARE.
- Keep the appliance in a dry clean place.

## RUS РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед первоначальным включением убедитесь, что технические характеристики, указанные на изделии, соответствуют параметрам электросети.
- Использовать только в бытовых целях согласно данному Руководству по эксплуатации. Прибор не предназначен для промышленного применения.
- Не использовать вне помещений.
- Всегда отключайте устройство от электросети перед сборкой, разборкой и очисткой, или если Вы его не используете.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания, не погружайте моторную часть и шнур питания в воду или другие жидкости. Если это случилось, немедленно отключите устройство от электросети и, прежде чем пользоваться им дальше, проверьте работоспособность и безопасность прибора у квалифицированных специалистов.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Не используйте принадлежности, не входящие в комплект поставки.



- При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель или уполномоченный им сервисный центр, или аналогичный квалифицированный персонал.
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. При возникновении неполадок обращайтесь в Сервисный центр.
- Следите, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
- При отключении прибора от электросети не тяните за шнур питания, беритесь за вилку. Не перекручивайте и ни на что не наматывайте его.
- При использовании чаши, мерного стакана или любой другой емкости извлекайте продукты и жидкости только после полной остановки двигателя.
- **ВНИМАНИЕ:** Режущие лезвия очень острые и представляют опасность. Обращайтесь с ними крайне осторожно!
- **ВНИМАНИЕ:** Запрещено переполнять прибор или использовать его без продуктов. Не превышайте допустимое время непрерывной работы.
- Не помещайте в процессор горячие ингредиенты (> 70 °С).
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0°С, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.
- Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность.

#### **ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

- Перед первоначальным использованием вымойте все съемные части теплой водой с моющим средством и тщательно просушите. Моторную часть снаружи протрите мягкой слегка влажной тканью.
- **Запрещается погружать моторную часть в любые жидкости и мыть ее водой.**

#### **ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР**

- Блендер идеально подходит для приготовления супов- пюре, различных соусов и подлив, а также детского питания, смешивания разнообразных коктейлей.
- Вставьте блендер в моторную часть до щелчка.
- **Во избежание выплескивания смеси, перед включением погрузите блендер в смешиваемые продукты.**
- Для отсоединения погружного блендера одновременно нажмите на кнопки по бокам моторной части.

#### **НОЖ ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ / МИНИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ**

- Мини-измельчитель идеально подходит для измельчения зелени и овощей, сыра, большинства сортов орехов, сухофруктов. Крупные продукты, такие как мясо, сыр, лук, морковь предварительно необходимо нарезать. С орехов удалить скорлупу, мясо отделить от костей и сухожилий.
- Измельчитель не подходит для колки льда, измельчения очень твердых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатный орех, злаков.
- Внимание! Лезвие ножа для измельчения очень острое! Держите только за верхнюю пластиковую часть!
- Поместите нож для измельчения на центральный штифт чаши.
- Загрузите в чашу продукты.
- Накройте чашу приводом чаши. Для фиксации привода необходимо чтобы фиксаторы на приводе попали в пазы на чаше.
- Вставьте моторную часть в привод чаши до щелчка.
- В процессе измельчения одной рукой держите моторную часть, другой – чашу насадки для измельчения.
- После использования в первую очередь отсоедините моторную часть. Нажав на кнопки с двух сторон моторной части.
- Далее отсоедините привод чаши.
- Осторожно выньте нож для измельчения.
- Только после этого выложите измельченные продукты из чаши для измельчения.

#### **НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ / СМЕШИВАНИЯ ЖИДКИХ ПРОДУКТОВ**

- Используйте венчик для взбивания сливок, яичных белков, различных десертов. Ни в коем случае не используйте эту насадку для замешивания крутого теста.
- Вставьте насадку для взбивания в переходник, которое затем установите на моторную часть.
- Перед началом работы погрузите венчик в чашу со взбиваемыми продуктами. Начинайте работу с низкой скорости.
- Для снятия насадки одновременно нажмите на кнопки по бокам моторной части.

#### **ДИСКИ ДЛЯ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ**

- Универсальные диски с ножами предназначены для нарезки ломтиками и шинковки овощей, например огурцов, моркови, картофеля, лука-порея и репчатого лука, а также некоторых сортов сыра.
- **ВНИМАНИЕ:** Сменные диски очень острые! Обращайтесь с ними крайне осторожно!
- Установите необходимый диск на центральный штифт чаши.
- Наденьте на чашу привод.
- Установите моторную часть на привод чаши.

**ВНИМАНИЕ:** Подавайте продукты только толкателем, умеренно нажимая на него.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Процессор не включится при неправильной или неполной сборке.

**РАБОТА**

- Убедитесь, что сборка произведена полностью и должным образом.
- Подключите прибор к электросети.
- С помощью переключателя скоростей установите требуемую скорость.

**ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ**

- Нажмите и удерживайте одну из кнопок импульсного режима ( высокой или низкой скорости) – блендер будет работать до тех пор, пока нажата эта кнопка.

Обрабатываемый продукт	Максимальная масса / объем	Максимальное время непрерывной обработки (сек)
Миндаль	100 г	15
Вареные яйца	200 г	10
Панировочные сухари	20 г	15
Чеснок	150 г	Короткими нажатиями
Окорок	200 г	15
Орехи	100 г	15
Мороженое	200 г	20
Легкое тесто	0,4 л	15
Лук	200 г	Короткими нажатиями
Петрушка	30 г	10
Перец	0,2 л	30
Лук-шалот	200 г	Короткими нажатиями
Приправы	0,2 л	30
Стейк	150 – 200 г	15
Грецкий орех	100 г	15

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Время непрерывной работы процессора не должно превышать 1 мин., а перерыв между включениями – не менее 4 мин. (мини-измельчитель: 0,5 мин / 3 мин).

- Запрещается снимать любые принадлежности во время работы процессора.

**ОЧИСТКА И УХОД**

- После окончания работы выключите прибор и отключите его от электросети.
- Сразу же (не замачивая надолго) вымойте все съемные части теплой мыльной водой, после чего протрите сухим чистым полотенцем. Не используйте для этого посудомоечную машину.
- Моторную часть протрите мягкой влажной тканью.
- Не используйте жесткие губки, абразивные и агрессивные чистящие средства.

**ХРАНЕНИЕ**

- Перед хранением убедитесь, что прибор отключен от электросети.
- Выполните требования раздела ОЧИСТКА И УХОД.
- Храните прибор в сухом чистом месте.

**CZ NÁVOD K POUŽITÍ  
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

- Před prvním použitím spotřebiče zkontrolujte, zda technické údaje uvedené na nálepce odpovídají parametrům elektrické sítě.
- Používejte pouze v domácnosti v souladu s tímto Návodem k použití. Spotřebič není určen pro průmyslové účely.
- Používejte spotřebič pouze ve vnitřních prostorách.
- Vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky před čištěním a v případě, že elektrický přístroj nepoužíváte.
- Pro zamezení úrazu elektrickým proudem a požáru neponořujte přístroj do vody nebo jiných tekutin.
- Spotřebič není určen k použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, mentálními schopnostmi nebo smysly, nebo osobami, které nemají zkušenosti nebo znalosti, pokud se nenacházejí pod dohledem nebo nejsou instruováni o použití spotřebiče osobou, zodpovědnou za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem pro zabránění her se spotřebičem.
- Nedovolujte, aby si děti hrály se spotřebičem.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při poškození přívodní šňůry její výměnu, pro zamezení nebezpečí, musí provádět výrobce nebo jim zplnomocněné servisní středisko, nebo obdobný kvalifikovaný personál.
- Nesmíte sami provádět jakékoliv opravy přístroje. Pokud je to nutno, obraťte se na nejbližší servisní středisko.
- Dávejte pozor a chraňte síťový kabel před ostrými hranami a horkem.
- Netáhněte za napájecí kabel, nepřekrucujte jej a neotáčejte kolem tělesa spotřebiče.
- **Po ukončení práce nejdříve odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až se úplně zastaví. Teprve potom můžete vyndat potraviny a nástavce.**
- **UPOZORNĚNÍ:** Stiskněte tlačítko na odpojení nástavců a sundejte nástavec.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je zakázáno přetěžovat spotřebič nebo používat jej bez potravin. Nepřekračujte povolenou dobu nepřetržitého provozu.
- Nedávejte do procesoru horké potraviny (> 70 °C).



- Pokud byl výrobek určitou dobu při teplotách pod 0° C, před zapnutím ho nechejte při pokojové teplotě po dobu nejméně 2 hodiny.
- Výrobce si vyhrazuje právo bez dodatečného oznámení provádět menší změny na konstrukci výrobku, které značně neovlivní bezpečnost jeho používání, provozuschopnost ani funkčnost.

#### PŘÍPRAVA

- Před prvním použitím důkladně omyjte všechny odnímatelné části v teplé vodě s mycím prostředkem a dobře je osušte. Motorovou jednotku zvenku otřete jemnou trochu vlhkou utěrkou.
- **Neponořujte motorovou jednotku do jakékoliv tekutiny ani ji nemyjte vodou.**

#### MIXÉR

- Mixér je ideální pro polévky, kaše a omáčky, stejně jako pro dětská jídlá a michání různých koktejlů.
- Vložte nástavec do motorové jednotky a tlačte na něj, dokud neuslyšíte cvaknutí.
- **Pro zamezení rozstříkávání směsi, než mixér zapnete, ponořte jej do potravin, které budete smíchávat.**
- Pokud chcete odstranit nástavec, současně stiskněte tlačítka na tělese spotřebiče.

#### NŮŽ NA MLETÍ / MINI-DRTIČ

- Minidrtič je ideální pro krájení bylinek a zeleniny, sýra, většiny druhů ořechů, suchého ovoce. Velké kusy potravin, jako maso, sýr, cibule, mrkev, musíte nejdříve nakrojit na menší. Z ořechů odstraňte skořápky, maso oddělte od kostí a šlach.
- Drtič není určen pro drtění ledu ani na mletí velmi tvrdých potravin jako kávová zrna, muškatový ořech, obilniny.
- Upozornění! Čepel nože na mletí je velmi ostrý! Držte jej pouze za horní část z umělé hmoty!
- Nastavte nůž na mletí na čep uprostřed mísy.
- Vložte do mísy potraviny.
- Nakryjte mísu pohonem. Nakryjte mísu pohonem. Pro zajištění západky na pohonu musí zapadnout do drážek na míse.
- Vložte motorovou jednotku do cvaknutí.
- Za mletí jednou rukou držte motorovou jednotku, druhou – mísu na mletí.
- Po použití nejdříve odstraňte motorovou jednotku.
- Potom odstraňte pohon mísy.
- Opatrně vyndejte nůž na mletí.
- Teprve potom vyložte rozemleté potraviny z mísy na mletí.

#### METLA NA ŠLEHÁNÍ / MÍCHÁNÍ TEKUTÝCH POTRAVIN

- Použijte metlu na šlehání smetany, vaječných bílků a různých dezertů. V žádném případě nepoužívejte tuto metlu na míchání tuhého těsta.
- Vložte metlu do speciálního adaptéru na nástavce a pak ten nástavec upevněte na motorovou jednotku.
- Než začnete se šleháním, ponořte metlu do mísy s potravinami, které chcete ušlehat. Začínějte s pomalou rychlostí.

**UPOZORNĚNÍ: Motor se nezapne, nebude-li mixér správně sestaven.**

#### KOTOUČE NA STROUHÁNÍ A SEKÁNÍ

- Víceúčelové kotouče a nože jsou určeny na krájení a sekání zeleniny, jako jsou okurky, mrkev, brambory, pórek a cibule, a některých druhů sýrů.
- POZOR: Nože jsou velmi ostré! Používejte je opatrně!
- Nasaďte kotouč na kolík mísy.
- Dejte na mísu hnací mechanismus.
- Dejte motorovou jednotku na hnací mechanismus.

**POZOR:** Posunovač slouží pro posun potravin, tlačte na něj mírně.

#### PROVOZ

- Zkontrolujte, zda mixér sestaven úplně a správně.
- Připojte spotřebič do elektrické sítě.
- Pomocí regulátoru nastavte požadovanou rychlost.

#### IMPULZNÍ REŽIM

Stiskněte a udrzte jedno z tlačítek (vysoké nebo nízké rychlosti). Mixér bude fungovat tak dlouho, dokud je tlačítko stisknuto.

Potraviny	Maximální váha / objem	Maximální doba nepřetržitého opracování (vteřin)
Mandle	100 g	15
Vařená vejce	200 g	10
Strouhanka	20 g	15
Česnek	150 g	Krátkými stisknutími
Šunka	200 g	15
Ořechy	100 g	15
Zmrzlina	200 g	20
Led	4 nebo 5 kostek	Krátkými stisknutími
Lehké těsto	0,4 l	15
Cibule	200 g	Krátkými stisknutími
Petržel	30 g	10
Pepř	0,2 l	30

Cibule šalotka	200 g	Krátkými stisknutími
Koření	0,2 l	30
Stejk	150 – 200 g	15
Vlašské ořechy	100 g	15

**UPOZORNĚNÍ:** Doba nepřetržitého provozu nesmí překročit 1 min., přestávka mezi zapnutími musí být nejméně 4 min. (mini-drtič: 0,5 min / 3 min). V turborežimu doba nepřetržitého provozu nesmí překročit 1 min., přestávka pak musí trvat nejméně 1 minutu.

- Za provozu neodstraňujte žádné příslušenství.
- Víčko se dá použít jako podstavec, aby se zabránilo uklouznutí na povrchu. K tomu dejte víčko na dno poháru.

#### ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po ukončení práce vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě.
- Hned umyjte všechny snímatelné části teplou mýdlovou vodou a otřete suchým čistým ručníkem. Nepoužívejte myčku nádobí.
- Těleso spotřebiče otřete jemným vlhkým hadrem.
- Nepoužívejte kovové houby, brusné nebo útočné čisticí prostředky.

#### SKLADOVÁNÍ

- Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Splňte pokyny části ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.
- Skladujte spotřebič v suchém a čistém místě.

## BG РЪКОВОДСТВО ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

### ПРАВИЛА ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Преди да използвате изделиято за пръв път проверете, дали посочените технически характеристики на уреда съответстват с захранването във Вашата мрежа.
- Изделието е предназначено само за домашна употреба и трябва да се експлоатира съответно това Ръководство. Уредът не е за промишлено използване.
- Не използвайте навън.
- Винаги изключвайте уреда от контакта, ако не го ползвате, а също така преди да го почиствате.
- С цел предотвратяване на токов удар или възпламеняване не потапяйте уреда във вода или други течности.
- Фурната не трябва да се управлява от хора (включително деца) с понижени физически, сетивни или умствени способности, или от лица, които не притежават съответните знания и опит, ако тези лица не са под надзор или не са инструктирани относно използването на фурната от друго лице, отговарящо за тяхната безопасност.
- Децата не трябва да се оставят сами до фурната и не трябва да им се разрешава да играят с нея.
- Не оставяйте включения уред без надзор.
- Използвайте само съставните части от комплекта.
- В тези случаи, когато захранващият кабел е повреден, с цел избягване на рискови ситуации, захранващият кабел трябва да бъде заменен от производителя или оторизиран център за обслужване, или от квалифициран специалист.
- Не поправяйте уреда самостоятелно. За отстраняване на повреди се обърнете в най-близкия сервизен център.
- Следете, кабелът да не докосва горещи повърхности и остри предмети.
- Не дърпайте, не усуквайте кабела, а също така не обвивайте с кабела корпуса на уреда.
- **След като работата на уреда е приключена, преди да извадите продуктите и приставките, изключете работата от контакта и изчакайте двигателят да спре напълно.**
- **ВНИМАНИЕ:** Свалете наставката, като натиснете бутоните за изхвърляне на приставките.
- **ВНИМАНИЕ:** Забранява се да препълвате уреда или да го използвате без продукти. Не надвишавайте препоръчаното време за непрекъсната работа.
- Не слагайте в работа горещи съставки (> 70 °C).
- Ако изделието известно време се е намирало при температура под 0°C, тогава преди да го включите, то трябва да престои на стайна температура не по-малко от 2 часа.
- Производителят си запазва правото без допълнително уведомление да внася незначителни промени в конструкцията та на изделието, като същите да не влияят кардинално върху неговата безопасност, работоспособност и функционалност.

### ПОДГОТОВКА ЗА РАБОТА

- Преди първото използване изплакнете всичките свалящи се части с топла вода и веро, после ги подсушете добре. Външната страна на моторната част забършете с меко навлажнено парцалче.
- **Забранява се да потапяте моторната част на блендера в каквито и да било течности и да я измивате с вода.**

### БЛЕНДЕР-ПАСАТОР

- Този блендер е изключително подходящ за приготвяне на крем-супи, различни сосове, също и бебешка храна, смесване на разнообразните коктейли.
- Поставете приставката в моторната част докато щракне.

- **С цел предотвратяване на изливане на сместа, преди да включите блендера, потопете го в смесваните продукти.**

- За сваляне на приставката едновременно натиснете бутоните върху корпуса на уреда.

#### НОЖ ЗА НАДРОБЯВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ / МИНИ-ЧОПЕР

- Мини-чопърът е много подходящ за натрошаване на билки и зеленчуци, кашкавал, повечето ядки, изсушени плодове. Едрите продукти, като месо, кашкавал, лук, моркови нарежете предварително на по-дребни парчета. Почистете ядките от черупки, месото от кокали и сухожилия.
- Чопърът не е подходящ за надробяване на лед, а също и за такива много твърди продукти като кафени зърна, индийско орехче, жито.
- Внимание! Краищата на ножовете са много остри! Докосвайте само горната пластмасова част!
- Поместете ножа за надробяване върху централния щифт на чашата.
- Сложете продуктите в чашата.
- Върху чашата сложете задвижване на чашата. Върху чашата сложете задвижване на чашата. За фиксиране на задвижването фиксаторите му трябва да съвпадат с вдлъбнатините на чашата.
- Сложете моторната част в задвижването на чашата докато щракне.
- По време на натрошаването с едната ръка придържайте моторната част, а с другата – чаша на приставката за натрошаване.
- След приключване на работа първо отстранете моторната част.
- После отстранете задвижването на чашата.
- Внимателно извадете ножа за надробяване.
- И само след това изсипете надробените продукти от чашата за надробяване.

#### ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ/ СМЕСВАНЕ НА ТЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

- Използвайте венче за разбиване на каймак, белтъци, различни десерти. В никакъв случай не използвайте тази приставка за замесване на много гъсто тесто.
- Сложете приставката за разбиване в адаптера, приставката с адаптера поставете върху моторната част.
- Преди да започнете разбиването, потопете венчето в чашата с продуктите. Започвайте работа при ниска скорост.

**ЗАБЕЛЕЖКА: Процесорът няма да се включи при неправилно или непълно сглобяване.**

#### ДИСКОВЕ ЗА РЕНДЕ И РЕЗАЧКА

- Универсалните дискове с ножове са предназначени за нарязване на кръгчета и на пръчки за такива зеленчуци, като краставици, моркови, картофи, праз лук и кромид лук, а също и определени видове кашкавал.
- **ВНИМАНИЕ:** Сменящите се ножове са много остри! Експлоатирайте ги с голямо внимание!
- Установите нужния диск върху централния щифт на чашата.
- Сложете задвижването върху чашата.
- Установете моторната част върху задвижването на чашата.

**ВНИМАНИЕ:** Слагайте продуктите само с помощта на блъскача, като умерено го натискате.

#### РАБОТА

- Проверете, сглобяването да е извършено изцяло и правилно.
- Включете уреда към електрическата мрежа.
- С помощта на регулатора установете необходимата скорост.

#### ИМПУЛСЕН РЕЖИМ

- Натиснете и задръжте един от бутоните за импулсния режим (висока или ниска степен) – блендерът ще работи докато ще държите бутона натиснат.

Обработван продукт	Максимално тегло / обем	Максимално време за непрекъснато обработване (сек)
Бадем	100 г	15
Варени яйца	200 г	10
Галета	20 г	15
Чесън	150 г	Кратки натискания
Бут	200 г	15
Орехи	100 г	15
Сладолед	200 г	20
Лед	4 или 5 парчета	Кратки натискания
Леко тесто	0,4 л	15
Лук	200 г	м
Магданоз	30 г	10
Чушки	0,2 л	30
Праз лук	200 г	Кратки натискания
Подправки	0,2 л	30
Пържола	150 – 200 г	15
Орехи	100 г	15

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Време на непрекъсната работа на процесора не трябва да надвишава 1 мин., а почивка между включванията – не по-малка от 4 мин. (мини-чоперът: 0,5 мин / 3 мин). В режима турбо време на непрекъсната работа не трябва да надвишава 1 мин., а почивка между включванията да не е по-малка от 1 минута.

- Забранява се да сваляте какви-то и да било съставни части по време на работа на блендера.
- Капака на чашата можете да използвате като поставка срещу предотвратяване на плъзгане по повърхността. За това сложете капака на дъното на чашата.

#### **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

- След като работата на уреда е приключена, изключете го и извадете щепсела от контакта.
- Веднага (без да наakisвате дълго време) измийте всичките свалящи се части с топла вода и препарат, после забършете със суха чиста кърпа. Не използвайте съдомиялна машина за почистване на сокоизстисквачката.
- Корпусът забършете с меко влажно парцалче.
- Не ползвайте телчета, драскаци и агресивни миялни препарати.

#### **СЪХРАНЯВАНЕ**

- Преди да прибирате уреда за съхраняване, проверете, той да е изключен от контакта.
- Изпълнявайте изискванията от раздела ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА.
- Съхранявайте уреда на сухо и чисто място.

### **UA ПОРАДНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

- Шановний покупець! Ми вдячні Вам за придбання продукції торговельної марки SCARLETT та довіру до нашої компанії. SCARLETT гарантує високу якість та надійну роботу своєї продукції за умов дотримання технічних вимог, вказаних в посібнику з експлуатації.
- Термін служби виробу торгової марки SCARLETT у разі експлуатації продукції в межах побутових потреб та дотримання правил користування, наведених в посібнику з експлуатації, складає 2 (два) роки з дня передачі виробу користувачеві. Виробник звертає увагу користувачів, що у разі дотримання цих умов, термін служби виробу може значно перевищити вказаний виробником строк.

#### **ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ**

- Перед першим увімкненням перевірте, чи відповідають технічні характеристики виробу, зазначені на наклейці, параметрам електромережі.
- Використовувати тільки в побутових цілях відповідно до даного Порадника з експлуатації. Прилад не призначений для виробничого застосування.
- Використовувати тільки у приміщенні.
- Завжди відключайте пристрій з електромережі перед очищенням, або якщо Ви його не використовуєте.
- Щоб уникнути поразки електричним струмом і загоряння, не занурюйте прилад у воду чи інші рідини.
- Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або у разі відсутності у них опиту або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або не проінструктовані про використання приладу особою, що відповідає за їх безпеку.
- Діти повинні знаходитись під контролем, задля недопущення ігор з приладом.
- Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Не використовуйте приналежності, що не входять до комплекту.
- У разі пошкодження кабелю живлення, його заміну, з метою запобігання небезпеці, повинен виконувати виробник або уповноважений їм сервісний центр, або аналогічний кваліфікований персонал.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. У випадку виникнення несправностей звертайтеся до найближчого Сервісного центру.
- Слідкуйте, щоб шнур живлення не торкався гострих крайок та гарячих поверхонь.
- Не тягніть, не перекручуйте та ні на що не намотуйте шнур живлення.
- **Наприкінці роботи, перш, ніж витягати продукти та насадки, відключіть прилад з електромережі та дочекайтеся повної зупинки електродвигуна.**
- **УВАГА:** Зніміть насадку, натиснувши кнопки від'єднання насадок.
- **УВАГА:** Заборонено переполювати прилад або використовувати його без продуктів. Не перевищуйте допустимий час безупинної роботи.
- Не поміщайте у процесор гарячі інгредієнти (> 70 °C).
- Якщо виріб деякий час знаходився при температурі нижче 0°C, перед увімкненням його слід витримати у кімнаті не менше 2 годин.
- Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні.
- Виробник залишає за собою право без додаткового повідомлення вносити незначні зміни до конструкції виробу, що кардинально не впливають на його безпеку, працездатність та функціональність.

#### **ПІДГОТОВКА ДО РОБОТИ**

- Перед першим використанням вимийте всі знімні частини теплою водою з м'яким засобом та ретельно просушіть їх. Відсік з двигуном зовні протріть м'якою злегка вологою тканиною.
- **Заборонено занурювати відсік з двигуном в будь-яку рідину та мити його водою.**

#### **БЛЕНДЕР ЩО ЗАНУРЮЄТЬСЯ**

- Блендер ідеально підходить для приготування супів-пюре, різноманітних соусів та підливки, а також дитячого харчування, змішування різноманітних коктейлів.

- Вставте насадку в відсік для двигуна до клацання.
  - **Задля уникнення виплескування суміші, перед увімкненням занурте блендер у продукти, що потрібно перемішати.**
  - Задля від'єднання насадки, одночасно натисніть на кнопки, що на корпусі приладу.
- НІЖ ДЛЯ ПОДРІБНЕННЯ ПРОДУКТІВ / МІНІ-ПОДРІБНЮВАЧ**
- Міні-подрібнювач ідеально підходить для подрібнення зелені та овочів, сиру, більшості сортів горіхів, сухофруктів. Великі продукти, такі як м'ясо, сир, цибуля, морква попередньо необхідно нарізати. З горіхів видалити шкарлупу, м'ясо відокремити від кісток та сухожиль.
  - Подрібнювач не підходить для розколювання льоду, подрібнення дуже твердих продуктів, таких як кавові зерна, мускатний горіх, злаки.
  - Увага! Лезо ножа для подрібнення дуже гостре! Тримайте лише за верхню пластикову частину!
  - Покладіть ніж для подрібнення на центральний штифт чаші.
  - Завантажте в чашу продукти.
  - Накрийте чашу приводом чаші. Накрийте чашу приводом чаші. Для фіксації приводу необхідно, щоб фіксатори на приводі потрапили у пази на чаші.
  - Вставте відсік з двигуном у привід чаші до клацання.
  - В процесі подрібнення однією рукою тримайте відсік з двигуном, другою – чашу насадки для подрібнення.
  - Після використання, в першу чергу від'єднайте відсік з двигуном.
  - Далі від'єднайте привід чаші.
  - Обережно вийміть ніж для подрібнення.
  - Тільки після цього вийміть подрібнені продукти з чаші для подрібнення.
- НАСАДКА ДЛЯ ЗБИТТЯ / ЗМІШУВАННЯ РІДКИХ ПРОДУКТІВ**
- Використовуйте вінчик для збивання вершків, яєчних білків, різноманітних десертів. В жодному разі не використовуйте цю насадку для змішування крутого тіста.
  - Вставте насадку для збивання в перехідник, потім насадку з перехідником встановіть на відсік з двигуном.
  - Перед початком роботи занурте вінчик у чашу з продуктами, що треба збити. Починайте роботу з низької швидкості.

**ПРИМІТКА: Процесор не увімкнеться у разі неправильної або неповної зборки.**

#### ДИСКИ ДЛЯ ТЕРТЯ ТА ШАТКУВАННЯ

- Універсальні диски з ножами призначені для нарізання шматками та шаткування овочів, наприклад, огірків, моркви, картоплі, цибулі-порею та ріпчастої цибулі, а також деяких сортів сиру.
- **УВАГА:** Змінні ножі дуже гострі! Поводьтесь з ними дуже обережно!
- Встановіть необхідний диск на центральний штифт чаші.
- Надіньте на чашу привід.
- Встановіть моторну частину на привід чаші.

**УВАГА:** Подавайте продукти тільки штовхачем, повільно натискаючи на нього.

#### РОБОТА

- Переконайтеся, що зборка виконана повністю та належним чином.
- Під'єднайте прилад до електромережі.
- За допомогою регулятора встановіть потрібну швидкість.

#### ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ

- Натисніть та тримайте натиснутою одну з кнопок імпульсного режиму (високої або низької швидкості) – блендер буде працювати доти, поки натиснута ця кнопка.

Продукти	Максимальна маса / об'єм	Максимальний час безперервної обробки (сек)
Мигдаль	100 г	15
Варені яйця	200 г	10
Панірувальні сухарі	20 г	15
Часник	150 г	Короткими натисканнями
Окорок	200 г	15
Горіхи	100 г	15
Морозиво	200 г	20
Лід	4 або 5 кубиків	Короткими натисканнями
Легке тісто	0,4 л	15
Цибуля	200 г	Короткими натисканнями
Петрушка	30 г	10
Перець	0,2 л	30
Цибуля-шалот	200 г	Короткими натисканнями
Приправи	0,2 л	30
Стейк	150 – 200 г	15
Волоський горіх	100 г	15



**ПРИМІТКА:** Час безперервної роботи процесора не повинен перевищувати 1 хв., а перерва між увімкненнями – не менше 4-х хв. (міні-подрібнювач: 0,5 хв/3 хв). В режимі Турбо час безперервної роботи не повинен перевищувати 1 хв., а перерва між увімкненнями - не менше 1 хвилини.

- Забороняється знімати будь-яке приладдя під час роботи блендера.
- Кришку склянки можна використати як підставку для попередження ковзання по поверхні. Для цього надіньте кришку на дно склянки.

#### **ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД**

- Наприкінці роботи вимкніть прилад та відключіть його з електромережі.
- Вимийте усі знімні частини теплою мильною водою відразу ж (не замочуючи надовго), після чого протріть сухим чистим рушником. Не використовуйте для цього посудомийну машину.
- Корпус протріть м'якою вологою тканиною.
- Не використовуйте жорсткі губки, абразивні та агресивні миючі засоби.

#### **ЗБЕРЕЖЕННЯ**

- Перед збереженням переконайтеся, що прилад відключений з електромережі.
- Виконайте усі вимоги розділу ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД.
- Зберігайте прилад у сухому чистому місці.

### **SCG УПУТСТВО ЗА РУКОВАЊЕ**

#### **СИГУРНОСНЕ МЕРЕ**

- Пре првог укључења убедите се да техничка својства производа, назначена на налепници, одговарају параметрима електричне мреже.
- Користите само у домаћинству у складу са овим упутством за руковање. Уређај није намењен за професионалну употребу.
- Не користити вани.
- Увек искључите уређај из електричне мреже пре чишћења и ако се не користи.
- Да се избегну оштећење струјом и загоревање, не ставите уређај у воду и друге течности.
- Пећницу не треба да користе особе (укључујући и децу) са умањеним физичким, чулним или менталним способностима или особе које немају одговарајуће знање и искуство ако нису под надзором лица задужених за њихову безбедност или ако им та лица нису дала упутства о употреби пећнице.
- Децу треба надирати и не треба им дозволити да се играју с пећницом.
- Не остављајте укључени уређај без надзора.
- Да би се избегле опасности у случају оштећења кабла, оштећени кабл треба да замени произвођач, овлашћени сервис или стручно лице.
- Не користите уређај са оштећеним прикључним каблом.
- Не пробајте да поправљате уређај сами. У случају оштећења уређаја јавите се сервису.
- Пазите да прикључни кабл не додирује оштре ивице и вруће површине.
- Не вуците, не запетљавајте и не намотавајте ни на шта прикључни кабл.
- Вадите намирнице и текућине само након потпуног заустављања мотора.
- **По завршетку рада, пре него што извадити намирнице и наставке, искључите уређај из електричне мреже и сачекајте док се електромотор потпуно заустави.**
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Скините наставак, притиснувши типке за скидање наставака.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** забрањено је препуњавати апарат или га користити празног. Немојте га пуштати да непрестано ради дуже него што је прописано.
- Не стављајте у мултипрактик вруће састојке (> 70 °C).
- Ако је производ неко време био изложен температурама нижим од 0°C, треба га ставити да стоји на собној температури најмање 2 сата пре укључивања.
- Произвођач задржава право, без претходног обавештења да изврше мање измене у дизајн производа, које битно не утиче на његову безбедност, производност и функционалност.

#### **ПРИПРЕМА ЗА РАД**

- Пре прве употребе оперите све делове који се могу скинути, и то водом и средством за прање, и потом их добро осушите. Спољашњост кућишта с мотором пребришите влажном крпом.

**Строго је забрањено потапати кућиште с мотором у било коју течност и/или прати га водом.**

#### **МУТИЛИЦА**

- Овај апарат је савршен за припрему крем чорби, сосева и дресинга, хране за бебе и за справљање разних коктела.
- Жицу за мућење или куку ставите у део с мотором, треба да зачујете клик.
- **Да се смеша не излије, пре укључења спустите блендер у мешане производе.**
- Ако хоћете да уклоните жицу, истовремено притисните два дугмета на апарату.

#### **ОШТРИЦА ЗА СЕЦКАЊЕ / МИНИ ЧОПЕР**

- Мини чопер је савршен за сецкање зелениша и поврћа, сира, већине језграстих плодова и сушеног воћа. Тврде производе, као што су месо, лук и шаргарепа, треба исећи пре сецкања. Љуске морају бити уклоњене, месо мора бити одвојено од костију и жила.
- Чопер није погодан за ломљење леда и сецкање тврдих производа попут зрна кафе, орашчића и житарица.
- Пажња! Оштрица за сецкање је веома оштра! Држите је искључиво за горњи пластични део!
- Ставите оштрицу на централни носач у посуду.

- Ставите састојке у посуду.
- Посуду поклопите механизмом. Посуду поклопите механизмом. Да бисте причврстили механизам, браве механизма и жљебове на посуду ставите у исту раван.
- Кућиште с мотором причврстите у механизам треба да се чује клик.
- Током сецкања једном руком држите кућиште с мотором, а другом држите посуду.
- Када завршите, прво скините кућиште с мотором.
- Затим скините механизам.
- Оштрицу извуците пажљиво.
- Тек тада можете извадити исецкане састојке из посуде.

#### ДОДАТАК ЗА МУЋЕЊЕ / МЕШАЊЕ ТЕЧНИХ ПРОИЗВОДА

- Жицу за мућење користите за прављење крема, лупање јаја, припрему десерта. Овај додаток никада немојте користити за мешање.
- Додатак ставите у адаптер и заједно с њим га ставите на кућиште с мотором.
- Пре почетка рада потопите жицу за мућење у посуду са састојцима. Почните с радом при малој брзини.

**НАПОМЕНА: Апарат неће радити ако није добро састављен или ако није комплетан.**

#### ДИСКОВИ ЗА МЛЕВЕЊЕ И СЕЧЕЊЕ

- Ови вишенаменски дискови с ножевима служе за сечење поврћа попут краставца, шаргарепе, кромпира, празилука и црног лука, као и неких врста сира.
- УПОЗОРЕЊЕ! Резервни ножеви су веома оштри! Рукујте њима крајње пажљиво!
- Ставите потребни диск на осовину у средини посуде.
- Монтирајте заједно погонски део и посуду.
- Ставите мотор на погонски део посуде.

**УПОЗОРЕЊЕ!** Производе гурајте искључиво потисником, пажљиво их притискајући.

#### РАД

- Проверите да ли је апарат комплетан и да ли сте га добро саставили.
- Апарат прикључите на напајање.
- Прекидачем изаберите жељену.

#### ПУЛСИРАЊЕ

- Притисните и држите једно од дугмади за режим пулсирања (за велику или малу брзину) и блендер ће радити докле год не пустите дугме.

Намирнице за обраду	Максимална тежина / обим	Максимално време непрекидне обраде (сек)
Бадем	100 г	15
Барена јаја	200 г	10
Осушене мрвице хлеба	20 г	15
Бели лук	150 г	Кратким притисцима
Бут	200 г	15
Лешњаци	100 г	15
Сладолед	200 г	20
Лед	4 или 5 комада	Кратким притисцима
Лако тесто	0,4 л	15
Лук	200 г	Кратким притисцима
Першун	30 г	10
Паприка	0,2 л	30
Лук-шалот	200 г	Кратким притисцима
Зачини	0,2 л	30
Стејк	150 – 200 г	15
Ораси	100 г	15

**НАПОМЕНА:** апарат не сме радити непрестано дуже од 1 минута, пауза мора трајати најмање 4 минута (за мини чопер 0,5 мин/3 мин). У режиму TURBO апарат не сме радити непрестано дуже од 1 минута, пауза мора трајати најмање 1 минут.

- Строго је забрањено уклањати делове док апарат ради.
- Стаклени поклопац може послужити као подметач који ће спречити клизање. У ту сврху, ставите поклопац на доњи стаклени део.

#### ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ

- По завршетку рада искључите уређај из електричне мреже.
- Одмах (не квасећи дуго) оперите све делове који се скидају топлем сапуњавом водом, после чега обришите сувим чистим пешкиром. Не користите машину за прање судова.
- Кућиште обришите меканом влажном тканином.
- Не користите чврсте сунђере, абразиона и агресивна средства за чишћење.

#### ЧУВАЊЕ

- Пре спремања убедите се да је уређај искључен из електричне мреже.
- Испуните захтеве одељка ЧИШЋЕЊЕ И ОДРЖАВАЊЕ.
- Чувајте уређај на сувом и чистом месту.

## **EST KASUTUSJUHEND**

### **OHUTUSNÕUANDED**

- Enne seadme esimest vooluvõrku lülitamist kontrollige, et seadme etiketil osutatud andmed vastaksid kohaliku vooluvõrgu andmetele.
- Antud seade on mõeldud ainult koduseks, mitte tööstuslikuks kasutamiseks.
- Ärge kasutage seadet väljas.
- Eemaldage seade vooluvõrgust enne selle puhastamist ning ajaks, mil seda ei kasutata.
- Elektrilöögi saamise ja süttimise vältimiseks ärge asetage seadet vette ega teistesse vedelikesse.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks alanenud füüsiliste, tunnetuslike ja vaimsete võimetega isikutele (kaasa arvatud lastele) või neile, kellel puuduvad selleks kogemused või teadmised, kui nad ei ole järelevalve all või kui neid ei ole instrueerinud seadme kasutamise suhtes nende ohutuse eest vastutav isik.
- Lapsed peavad olema järelevalve all, et nad ei pääseks seadmega mängima.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage tarvikuid, mis ei kuulu komplekti.
- Toitejuhtme vigastamise korral tohib selle ohu vältimiseks vahetada tootja, selleks volitatud hoolduskeskus või muu kvalifitseeritud personal.
- Ärge püüdke antud seadet iseseisvalt remontida. Vea kõrvaldamiseks pöörduge lähima teeninduskeskuse poole.
- Jälgige seda, et juhe ei puutuks vastu teravaid servi ja kuumi pindu.
- Ärge tõmmake toitejuhtmest, keerake seda krussi, ega ümber korpuse.
- Enne toiduainete ja vedelike väljavõtmist oodake, kuni mootor on lõplikult seiskunud.
- **On keelatud asetada köögikombaini korpust vedelikesse, samuti ka pesta vees või nõudepesumasinas.**
- **TÄHELEPANU:** Lõiketerad on äärmiselt teravad ja ohtlikud. Käituge nendega ettevaatlikult!
- **TÄHELEPANU:** Keelatud on seadet liigselt täita või kasutada seda tühjalt. Ärge ületage seadme lubatud pideva töö aega.
- Ärge pange kuumi köögikombain ( $> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) blenderi sisse.
- Kui toode on olnud mõnda aega õhutemperatuuril alla  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ , tuleb hoida seda enne sisselülitamist vähemalt 2 tundi toatemperatuuril.
- Tootja jätab endale õiguse teha ilma täiendava teatamiseta toote konstruktsiooni ebaolulisi muudatusi, mis ei mõjuta selle ohutust, töövoimet ega funktsioneerimist.

### **TÖÖKS ETTEVALMISTAMINE**

- Enne esimest kasutamist peske kõik lahtivõetavad osad sooja vee ja pesuvahendiga ning kuivatage hoolikalt. Mootoriosa pühkige väljastpoolt puhtaks pehme, kergelt niiske lapiga.
- On keelatud uputada mootoriosa mis tahes vedelikesse ning pesta seda veega.

### **SAUBLENDER**

- Blender sobib suurepäraselt püreesuppide, mitmesuguste kastmete ja lastetoitude valmistamiseks, samuti erinevate kokteilide segamiseks.
- Seadke otsak mootoriossa kuni klõpsatuseni.
- **Segu väljaloksumise vältimiseks pange blender enne sisselülitamist toiduainete sisse.**
- Otsaku eemaldamiseks vajutage ühtaegu nuppudele seadme korpusel

### **TERA TOIDUAINETE PEENESTAMISEKS / MINIPEENESTI**

- Minipeenesti sobib ideaalselt maitserohelise ja köögiviljade, juustu, enamiku pähklite ja kuivainete peenestamiseks. Suured toiduained nagu liha, juust, sibul ja porgand tuleb enne väikesteks tükkideks lõigata. Pähklitelt eemaldada koored, liha eemaldada luudest ja kõhredest.
- Peenesti ei sobi jääkuubikute purustamiseks, samuti väga kõvade toiduainete nagu kohviubade, muskaatpähklite ja viljaterade peenestamiseks.
- Tähelepanu! Peenestamisnoa terad on väga teravad! Hoidke seadet kinni ainult ülemisest plastosast!
- Paigaldage peenestamisnuga mahuti kesktihvti.
- Asetage mahutisse toiduained.
- Katke mahuti ajamiga. Katke mahuti ajamiga. Ajami fikseerimiseks on vaja, et fiksaatorid läheksid mahuti soontesse.
- Paigaldage mootoriossa mahuti kuni klõpsatuseni.
- Peenestamisel hoidke ühe käega mootoriossa, teisega mahutit, kuni toiduained on peenestatud.
- Pärast seadme kasutamist võtke kõigepealt lahti mootoriossa.
- Siis eemaldage mahuti ajam.
- Võtke ettevaatlikult välja peenestamisnuga.
- Alles pärast seda võtke mahutist peenestatud toiduained.

### **OTSIK VEDELATE TOIDUAINETE VAHUSTAMISEKS / SEGAMISEKS**

- Kasutage otsikut koore, munavalge või erinevate magustoitude vahustamiseks. Mitte mingil juhul ärge kasutage seda tiheda taina segamiseks.
- Paigaldage vahustamisotsik üleminekuossa ja siis ühendage see mootoriosaga.
- Enne kasutamist lükake otsik mahutis sügavale vahustatavate toiduainete sisse. Alustage tööd madala kiirusega.

**MÄRKUS: Protsessor ei hakka tööle, kui seade on valesti või mittetäielikult kokku pandud.**

RIIVIMIS- JA TÜKELDUSKETTAD

- Mitmeotstarbelised lõikuritega kettad on mõeldud selliste köögiviljade nagu kurgid, porgandid, kartulid, porrulauk ja sibul ning teatud sorti juustude viilutamiseks ja tükeldamiseks.
- HOIATUS! Vahetusterad on väga teravad! Käsitsege neid äärmise ettevaatusega!
- Seadke vajalik ketas anuma keskel asuva varda otsa.
- Ühendage ajamiga seade anuma külge.
- Asetage mootoriosa ajamiga nõu peale.
- HOIATUS! Lisage tooteid ainult tõukuri abil, surudes seda õrnalt.

#### KASUTAMINE

- Veenduge, et seade on täielikult ja õigesti kokku pandud.
- Ühendage seade vooluvõrku.
- Regulaatoriga seadke vajalik kiirus.

#### IMPULSSREŽIIM

- Vajutage ja hoidke impulssrežiimi nuppe all (suure või väikse kiiruse nupud) ning blender töötab seni, kuni nuppu all hoiate.

Toiduaine	Maksimaalne mass / maht	Katkestamata töötlemise maksimaalne aeg (s)
Mandlid	100 g	15
Keedetud munad	200 g	10
Riivsai	20 g	15
Kyyslauk	150 g	Kiired vajutused
Sink	200 g	15
Pähklid	100 g	15
Jäätis	200 g	20
Jää	4 või 5 kuubikut	Kiired vajutused
Kerge tainas	0,4 l	15
Sibul	200 g	Kiired vajutused
Petersell	30 g	10
Pipar	0,2 l	30
Sibul-shalott	200 g	Kiired vajutused
Maitseained	0,2 l	30
Steik	150 – 200 g	15
Kreeka pähkel	100 g	15

**MÄRKUS:** Protessor ei tohi pidevalt töötada üle 1 minuti, paus lülituste vahel peab olema vähemalt 4 minutit (minipeenesti: 0,5 min / 3 min). Turborežiimil ei tohi pidev töö kesta üle 1 minuti, paus lülituste vahel olgu vähemalt 1 min.

- Keelatud on võtta lahti mis tahes osa, kui blender töötab.
- Klaasi kaant võib kasutada alusena libisemise takistamiseks. Selleks pange kaas klaasi põhja.

#### PUHASTAMINE JA HOOLDUS

- Pärast kasutamist lülitage seade välja ja eemaldage see vooluvõrgust.
- Peske kõik eemaldatavad osad kohe sooja seebiveega (mitte leotes kauaks), mille järel kuivatage pehme kuiva rätikuga. Ärge kasutage selleks nõudepesumasinat.
- Puhastage väliskorpus pehme niiske lapiga.
- Ärge kasutage küürimisharja, abrasiivseid puhastusvahendeid ja organilisi lahuseid.

#### HOIDMINE

- Enne hoiule panekut veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Täitke PUHASTAMISE JA HOOLDUSE nõudmised.
- Hoidke seadet kuivas puhtas kohas.

## LV LIETOŠANAS INSTRUKCIJA DROŠĪBAS NOTEIKUMI

- Pirms pirmreizējās ieslēgšanas pārbaudiet, vai , ierīces tehniskie raksturojumi, kas norādīti uz uzlīmes, atbilst elektrotīkla parametriem.
- Izmantot tikai sadzīves vajadzībām atbilstoši Lietošanas instrukcijai. Ierīce nav paredzēta rūpnieciskai izmantošanai.
- Neizmantojiet ārpus telpām.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas un ja Jūs to nelietojat.
- Lai izvairītos no elektrostrāvas trieciena un uzliesmošanas, neievietojiet ierīci ūdenī un citos šķidrumsos.
- Ierīce nav paredzēta izmantošanai personām (ieskaitot bērnus) ar pazeminātām fiziskām, emocionālām vai intelektuālām spējām vai personām bez dzīves pieredzes vai zināšanām, ja viņas nekontrolē vai neinstruē ierīces lietošanā persona, kas atbild par viņu drošību.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Barošanas vada bojājuma gadījumā, drošības pēc, tā nomaina jāuztīc ražotājam vai tā pilnvarotam servisa centram, vai arī analogiskam kvalificētam personālam.
- Neizmantojiet piederumus, kas neietilpst ierīces piegādes komplektā.

- Neizmantojiet ierīci ar bojātu elektrovaru.
- Nemēģiniet patstāvīgi remontēt ierīci. Bojājumu gadījumā dodieties uz tuvāko Servisa centru.
- Sekojiet, lai elektrovars nepieskartos klāt asām malām un karstām virsmām.
- Nevelciet, nepārgrieziet un ne uz kā neuztīniet elektrovaru.
- **Aizliegts ievietot procesora korpusu jebkādos šķidrums un mazgāt to ar ūdeni vai trauku mazgājamā mašīnā.**
- **UZMANĪBU:** Griezējasmehāni ir ļoti asi un bīstami. Esiet ar tiem sevišķi piesardzīgi!
- **UZMANĪBU:** Aizliegts pārpildīt ierīci vai izmantot to bez produktiem. Nepārsniedziet pieļaujamo nepārtrauktas darbības laiku.
- Nelieciet procesorā karstus produktus (> 70 °C).
- Ja izstrādājums kādu laiku ir atradies temperatūrā zem 0°C, pirms ieslēgšanas tas ir jāpatur istabas apstākļos ne mazāk kā 2 stundas.
- Ražotājs patur sev tiesības bez papildu brīdinājuma ieviest izstrādājuma konstrukcijā nelielas izmaiņas, kas būtiski neietekmē tā drošību, darbību un funkcionalitāti.

#### SAGATAVOŠANA DARBAM

- Pirms pirmreizējās lietošanas nomazgājiet visas noņemamās daļas ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli un rūpīgi nožāvējiet. Korpusu no ārpuses noslaukiet ar mitru, samitrinātu lupatīti.

- **Aizliegts mērkēt motora daļu jebkuros šķidrums un mazgāt to ar ūdeni.**

#### GREMDĒJAMS BLENDERIS

- Blenderis ir ideāli piemērots biezenzupu, dažādu mērču un bērnu barības pagatavošanai, dažādu kokteiļu sajaukšanai.
- Ievietojiet uzliktni motora daļā līdz klikšķim.
- **Lai maisījums neizšļāktos, pirms ieslēgšanas iegremdējiet blenderi sajaucamos produktos.**
- Uzliktna atvienošanai vienlaikus piespiediet pogas uz ierīces korpu

#### NAZIS PRODUKTU SASMALCINĀŠANAI / MINI SMALCINĀTĀJS

- Mini smalcinātājs ir ideāli piemērots zaļumu un dārzeņu, siera, lielākās daļas riekstu veidu, žāvētu augļu sasmalcināšanai. Lielu produktus, tādi kā gaļa, siers, sīpoli, burkāni, iepriekš ir jāpagriež. Rieksti jāatbrīvo no čaulas, gaļa jāatdala no kauliem un cīpslām.
- Smalcinātājs nav piemērots ledus skaldīšanai, ļoti cietu produktu, tādu kā kafijas pupiņas, muskatrieksts, graudaugi, smalcināšanai.
- Uzmanību! Smalcināšanas naža asmens ir ļoti ass! Turiet tikai aiz augšējās plastmasas daļas!
- Uzlieciet smalcināšanas nazi uz trauka centrālo stieni.
- Ielieciet traukā produktus.
- Traukam uzlieciet virsū trauka pievadu. Traukam uzlieciet virsū trauka pievadu. Pievada fiksācijai nepieciešams, lai fiksatori uz pievada sakristu ar gropēm uz trauka.
- Ievietojiet motora daļu trauka pievadā līdz klikšķim.
- Smalcināšanas procesā ar vienu roku turiet motora daļu, ar otru – smalcināšanas uzliktna trauku.
- Pēc izmantošanas pirmām kārtām atvienojiet motora daļu.
- Tālāk atvienojiet trauka pievadu.
- Piesardzīgi izņemiet smalcināšanas nazi.
- Tikai pēc tam izņemiet no trauka sasmalcinātos produktus.

#### UZLIKTNIS ŠĶIDRU PRODUKTU PUTOŠANAI / SAJAUKŠANAI

- Izmantojiet putošanas uzliktni putukrējuma, olbaltumu, dažādu desertu putošānai. Nekādā gadījumā neizmantojiet šo uzliktni cietas mīklas mīcīšanai.
- Ievietojiet putošanas uzliktni pārejā, tad uzliktni ar pāreju savienojiet ar motora daļu.
- Pirms sākt darbu iegremdējiet putošanas uzliktni traukā ar putošānai paredzētajiem produktiem. Sāciet darbu, izvēloties mazu ātrumu.

**PIEZĪME:** Procesors neieslēgsies, ja tas ir nepareizi vai nepilnīgi salikts.

#### RĪVĒŠANAS UN GRIEŠANAS DISKI

- Universālie diski ar nažiem ir paredzēti dārzeņu, piemēram, gurķu, burkānu, kartupeļu, puravu un sīpolu, kā arī dažādu siera veidu griešanai šķēlēs un šķērēšanai.
- **UZMANĪBU:** Maināmie naži ir ļoti asi! Rīkojieties ar tiem sevišķi piesardzīgi!
- Uzmauciet vajadzīgo disku uz trauka centrālās ass.
- Uzlieciet traukam pievadu.
- Uzstādiet motora daļu uz trauka pievada.

**UZMANĪBU:** Produktu padevei izmantojiet tikai bīdņus, mazliet spiežot uz to.

#### DARBĪBA

- Pārliedziniet, ka ierīce ir pilnīgi un pienācīgi salikta.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.
- Ar regulatora palīdzību izvēlieties vajadzīgo ātrumu.

#### IMPULSU REŽĪMS

- Paspauziet ir laikykite vienā iš impulsinio režimo mygtukų (greitai ar lētai) - maišyklė veiks, kol bus įjungtas mygtukas.



Apstrādājamais produkts	Maksimālā masa / apjoms	Maksimālais nepārtrauktas apstrādes laiks (sek)
Mandeles	100 g	15
Vārītas olas	200 g	10
Rīvmaize	20 g	15
Ķiploki	150 g	Īsiem piespiedieniem
Šķiņķis	200 g	15
Rieksti	100 g	15
Saldējums	200 g	20
Ledus	4 vai 5 kubiki	Īsiem piespiedieniem
Viegla mīkla	0,4 l	15
Sīpoli	200 g	Īsiem piespiedieniem
Pētersīļi	30 g	10
Pipari	0,2 l	30
Šalotes sīpoli	200 g	Īsiem piespiedieniem
Piedevas	0,2 l	30
Steiks	150 – 200 g	15
Valrieksti	100 g	15

**PIEZĪME:** Procesora nepārtrauktas darbības laiks nedrīkst pārsniegt 1 min., bet pārtraukums starp ieslēgšanām nedrīkst būt mazāks par 4 min. (mini smalcinātājs: 0,5 min. / 3 min.). Turbo režīmā nepārtrauktas darbības laiks nedrīkst pārsniegt 1 min., bet pārtraukums starp ieslēgšanām nedrīkst būt mazāks par 1 min.

- Aizliegts ņemt jebkādas piederumus blendera darbības laikā.
- Glāzes vāku var izmantot kā paliktņi, lai izvairītos no slīdēšanas pa virsmu. Šim nolūkam uzlieciet vāku uz glāzes dibena.

#### TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

- Pēc darba pabeigšanas izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Uzreiz (ilgi nemērcējot) nomazgājiet visas noņemamās daļas ar siltu ziepjūdeni, pēc tam noslaukiet ar sausu tīru dvieli. Šim mērķim neizmantojiet trauku mazgājamo mašīnu.
- Korpusu noslaukiet ar mīkstu mitru lupatiņu.
- Neizmantojiet cietus sūkļus, abrazīvos un agresīvos tīrīšanas līdzekļus.

#### GLABĀŠANA

- Pirms glabāšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Izpildiet sadaļas TĪRĪŠANA UN KOPŠANA prasības.
- Glabājiet ierīci sausā un tīrā vietā.

#### VARTOTOJO INSTRUKCIJA

##### SAUGUMO PRIEMONĒS

- Pirms pirmajam naudojumam patikrinkite, ar ant lipduko nurodytos tehninēs gaminio charakteristikos atitinka elektros tinklo parametrus.
- Naudoti tik buitiniai tikslais, pagal šią Vartojimo Instrukciją. Prietaisas nėra skirtas pramoniniam naudojimui.
- Naudoti tik patalpose.
- Prieš valydami prietaisą arba jo nesinaudodami visada išjunkite jį iš elektros tinklo.
- Siekdami išvengti gaisro ar elektros nutrenkimo nenardinkite prietaiso į vandenį bei kitus skysčius.
- Prietaisas nėra skirtas naudotis žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems sumažėjusias fizines, jausmines ar protines galias; arba jie neturi patirties ar žinių, kai asmuo, atsakingas už tokių žmonių saugumą, nekontroliuoja ar neinstruktuoja jų, kaip naudotis šiuo prietaisu.
- Vaikus būtina kontroliuoti, kad jie nežaistų šiuo prietaisu.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite neįeinančių į prietaiso komplektą reikmenų.
- Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas buvo pažeistas.
- Nebandykite savarankiškai remontuoti prietaiso. Atsiradus gedimams kreipkitės į Serviso centrą.
- Pasirūpinkite, kad maitinimo laidas nelieštų aštrių kraštų ir karštų paviršių.
- Netraukite už maitinimo laido, nepersukinėkite ir nevyniokite jo.
- **Baigę darbą prieš išimdami produktus ir antgalius išjunkite prietaisą iš elektros tinklo ir palaukite kol elektros variklis visiškai sustos.**
- **ĮSPĖJIMAS:** Antgaliui nuimti paspauskite mygtuką antgaliams atjungti.
- **ĮSPĖJIMAS:** draudžiama perpilti įtaisą ar naudoti jį be sudėtinių dalių. Neviršykite nuolatinės eksploatacijos trukmės.
- Nedėkite į virtuvės kombainą karštų ingredientų (> 70 °C).
- Jeigu gaminys kai kurį laiką buvo laikomas žemesnėje nei 0 °C temperatūroje, prieš įjungdami prietaisą palaikykite jį kambario temperatūroje ne mažiau kaip 2 valandas.
- Gamintojas pasilieka teisę be atskiro perspėjimo nežymiai keisti įrenginio konstrukciją išsaugant jo saugumą, funkcionalumą bei esmines savybes.

##### PRIEŠ PIRMAJĄ NAUDOJIMĄ

- Prieš pirmajam naudojimui išplaukite visas nuimamas detales šiltu vandeniu su plovimo priemone ir kruopščiai išdžiovinkite. Korpusą su varikliu nušluostykite minkštu drėgnu skudurėliu iš išorės.

- **Draudžiama nardinti korpusą į bet kokį skystį ir plauti jį vandeniu.**

## KOTINIS MAIŠYTUVAS

- Maišytuvas idealiai tinka trintoms sriuboms, įvairiems padažams bei vaikų maistui pagaminti. Taip pat maišytuvas tinka įvairiems kokteiliams paruošti.
- **Kad mišinys neišsipiltų, prieš įjungdami plaktuvą įmerkite jį į sumaišomus produktus.**
- Išimkite plaktuvą, tuo pačiu metu nuspauskite dvi įrenginio rankenėles.

## PRODUKTŲ SMULKINIMO PEILIS / MINI-SMULKINTUVAS

- Mini-smulkintuvas idealiai tinka žolelėms bei daržovėms, sūriui, daigeliui riešutų rūšių, džiovintiems vaisiams smulkinti. Didelius produktų gabaliukus (pav., mėsa, sūrį, morkas, svogūnus) reikia iš pradžių supjaustyti. Riešutus reikia nulupti, iš mėsos išimti kaulus bei sausgysles.
- Maišytuvas neskirtas malti ledą, smulkinti labai kietus produktus (pav., kavos pupelės, muskato riešutus, sėklas).
- Dėmesio! Smulkinimo peilis yra labai aštrus! Laikykite peilį tik už viršutinės plastikinės dalies!
- Pastatykite smulkinimo peilį ant centrinio indo kaiščio.
- Įkraukite į indą produktus.
- Uždenkite indą jo pavara. Uždenkite indą jo pavara. Užfiksuokite pavara ant indo (pavaros fiksatoriai turi sutapti su indo išdrožomis).
- Įdėkite variklį į indo pavara ir pasukite kol pasigirs spragtelėjimas.
- Prietaisui veikiant viena ranka laikykite variklį, o kita ranka laikykite smulkinimo indą.
- Baigus naudotis prietaisu visų pirma nuimkite variklį.
- Po to nuimkite indo pavara.
- Atsargiai išimkite smulkinimo peilį.
- Ir tik po to perkraukite susmulkintus produktus iš smulkinimo indo.

## SKYSTŲ PRODUKTŲ PLAKIMO / MAIŠYMO ANTGALIS

- Naudokite plaktuvą grietinėlei, kiaušinių baltymams, įvairiems desertams suplakti. Draudžiama naudoti šį antgalį kietai tešlai maišyti.
- Įstatykite plakimo antgalį į tarpinę, o tarpinė su plakimo antgaliu po to užfiksuokite ant variklio.
- Prieš įjungdami plaktuvą, panardinkite jį į produktus, kitaip mišinys išsilaistys. Produktus pradėkite plakti žemu greičiu.

**PASTABA: Jei plaktuvas buvo surinktas neteisingai ar ne iki galo, jis neįsijungs.**

## TARKAVIMO IR PJOVIMO DISKAS

- Universalūs diskai su peiliukais, skirti pjaustyti daržoves griežinėliais. Pvz.: agurkus, morkas, bulves, svogūną porą ir ropinį svogūną, taip pat kai kurias sūrio rūšis.
- DĖMESIO: Keičiamieji peiliukai yra labai aštrūs! Elkitės su jais labai atsargiai!
- Reikiamą diską įstatykite į centrinį indo kaištį.
- Uždėkite ant indo pavara.
- Ant indo pavaros sumontuokite motorinę dalį.
- DĖMESIO: Produktus paduokite tik stūmikliu, švelniai jį spausdami.

**VEIKIMAS**

- Įsitinkite, jog maišytuvas buvo surinktas taisyklingai ir iki galo.
- Įjunkite prietaisą į elektros tinklą.
- Regulatoriumi nustatykite reikiamą greitį.

## IMPULSO REŽIMAS ( PULSE )

- Paspauskite ir laikykite vieną iš impulsinio režimo mygtukų (greitaeigį ar lėtaeigį) - maišyklė veiks, kol bus įjungtas mygtukas.

Apdorojami produktai	Maksimali masė/tūris	Maksimali nepertraukiamo veikimo trukmė (sek)
Migdolai	100 g	15
Virti kiaušiniai	200 g	10
Malti džiovėsiai	20 g	15
Česnakai	150 g	Trumpais paspaudimais
Kumpis	200 g	15
Riešutai	100 g	15
Ledai	200 g	20
Ledas	4 arba 5 kubeliai	Trumpais paspaudimais
Tiršta tešla	0,4 l	15
Svogūnai	200 g	Trumpais paspaudimais
Petražolės	30 g	10
Pipirai	0,2 l	30
Askaloniniai česnakai	200 g	Trumpais paspaudimais
Prieskoniai	0,2 l	30
Kepsnys	150 – 200 g	15
Graikiniai riešutai	100 g	15

**PASTABA: variklio įkaitimui išvengti nepertraukiamas maišytuvo veikimo laikas neturi viršyti 1 minutę, o pertrauka tarp įjungimų turi būti ne trumpesnė už 4 minutes (mini-smulkintuvas: 0,5 min., / 3 min.). TURBO režime nepertraukiamas maišytuvo veikimo laikas neturi viršyti 1 minutę, o pertrauka tarp įjungimų turi būti ne trumpesnė už 1 minutę.**

- Maišytuvui veikiant draudžiama nuimti nuo jo bet kokias detales.
- Indo dangtelį galima naudoti kaip maišytuvo pagrindą – užmaukite dangtelį ant indo dugno ir maišytuvas neslidės po paviršiu.

#### **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA**

- Baigę darbą išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš elektros lizdo.
- Tuojau pat (neužmirkydami ilgam) išplaukite visas nuimamas dalis šiltu vandeniu su plovimo priemone, o po to nušluostykite jas sausu švariu rankšluosčiu. Nenaudokite tam indų plovimo mašinos.
- Korpusą nušluostykite minkštu drėgnu audiniu.
- Nenaudokite šiurkščių kempinių, šveitimo ir agresyvių valymo priemonių.

#### **LAIKYMAS**

- Prieš padėdami prietaisą į laikymo vietą įsitikinkite, kad jis yra išjungtas iš elektros tinklo.
- Atlikite visus "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" skyriaus reikalavimus.
- Laikykite prietaisą sausoje švarioje vietoje.

### **H KEZELÉSI ÚTMUTATÓ**

#### **FONTOS BIZTONSÁGI INTÉZKEDÉSEK**

- A készülék használata előtt, ellenőrizze egyezik-e a műszaki jellemzésben feltüntetett elektromos feszültség a házi elektromos hálózattal.
- Nem való ipari csak házi használatra.
- Házon kívül nem használható.
- Használaton kívül és tisztítás közben mindig függetlenítse az elektromos hálózattól.
- Áramütés elkerülése céljából ne eressze a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
- Ne használják a készüléket fizikai-, érzelmi-, illetve szellemi fogyatékos személyek, vagy tapasztalattal, elegendő tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) felügyelet nélkül, vagy ha nem kaptak a készülék használatával kapcsolatos instrukciót a biztonságukért felelős személytől.
- A készülékkel való játszás elkerülése érdekében tartsa a gyermekeket felügyelet alatt.
- Felügyelet nélkül ne hagyja a készüléket bekapcsolva.
- Ne használjon géphez nem tartozó tartozékokat.
- Ne használja a készüléket sérült csatlakozóval.
- Ne próbálja egyedül javítani a készüléket. A meghibásodás felfedezésekor forduljon szervizbe.
- Figyeljen, hogy a vezeték ne érintkezzen éles, forró felülettel.
- Ne húzza, tekerje a vezetéket.
- **Miután elvégezte a munkát mielőtt kivenné az élelmiszert és a tartozékokat, áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg teljesen leáll a motor.**
- **FIGYELEM:** Vegye le a feltétet, megnyomva a lekapcsoló gombot.
- **FIGYELEM:** A készüléket túltölteni vagy üresen használni tilos! Ne használja a készüléket folytonos működési üzemmódban a megengedettnél hosszabb ideig.
- Ne rakjon a konyhai szeletelőgéppel forró hozzávalót (> 70 °C).
- Amennyiben a készüléket valamennyi ideig 0 °C-nál tárolták, bekapcsolása előtt legalább 2 órán belül tartsa szobahőmérsékleten.
- A gyártónak jogában áll értesítés nélkül másodrendű módosításokat végezni a készülék szerkezetében, melyek alapvetően nem befolyásolják a készülék biztonságát, működőképességét, funkcionalitását.

#### **MŰKÖDÉS ELŐTTI ELŐKÉSZÜLETEK**

- Első használat előtt mossa meg az összes levehető tartozékokat meleg, mosogatószeres vízben és szárítsa meg őket. A motorház külsejét törölje meg puha, enyhén nedves törlőkendővel.
- **A motorházat bármilyen folyadékba meríteni, vagy vízzel mosni tilos!**

#### **RÚDMIXER**

- A rúdmixer kiválóan megfelel leves-pürék, különböző szószok és mártások, valamint gyerekételek elkészítésére, különféle koktélok keverésére.
- **Merítse a blendert az elkeverendő élelmiszerbe még mielőtt bekapcsolná a készüléket, különben a massa kifröccsen a tartályból.**

- Amennyiben le kívánja venni a rátétet, egyidejűleg nyomja meg a készüléktesten lévő gombokat

#### **APRÍTÓKÉS / MINI-APRÍTÓ**

- A mini-aprító kiválóan megfelel zöldségek és zöld fűszerek, sajtok, legtöbb diófajták, aszalt gyümölcsök aprítására. A nagyméretű élelmiszereket (hús, sajt, hagyma, sárgarépa), aprítás előtt előzőleg darabokra kell vágni. A diót megpucolni héjától, a húst leválasztani a csonttól és megtisztítani az íntól.
- Az aprító nem használható jégkocka darabolására, nagyon kemény élelmiszerek (szemes kávé, szerecsendió, gabonafélék) aprítására.
- Figyelem! Az aprítókéscs pengéje nagyon éles! A késnek csakis a felső műanyag részét fogja meg!
- Helyezze az aprítókéscs a csésze központi rúdja.
- Helyezze az élelmiszert a csészébe.

- Fedje le a csészét a hajtóművel. Fedje le a csészét a hajtóművel. A hajtómű rögzítése érdekében a hajtóművön lévő rögzítő elemeknek egyezniük kell a csészén lévő vájatokkal.
- Helyezze a motorházat a csésze hajtóműjébe kattanásig.
- Az aprítás folyamán egy kézzel fogja a motorházat, másik kézzel az aprító rátét csészéjét.
- Használat után, elsősorban, válassza el a motorházat.
- Továbbá, válassza el a csésze hajtóművét.
- Óvatosan vegye ki az aprító kést.
- Csak ezek után ürítse ki az aprító csészéjét a megaprított élelmiszertől.

#### HABVERŐ / KEVERŐ RÁTÉT FOLYÉKONY ÉLELMISZEREK SZÁMÁRA

- Használja a habverőt tejszínhab, tojásfehérje, különböző desszertek veréséhez. Semmi esetre sem használja ezt a rátétet kemény tészta bekavarására.
- Helyezze a rátétet az összekapcsoló elembe, továbbá, a rátétet az összekapcsoló elemmel együtt helyezze a motorházra.
- Működés előtt helyezze a habverőt az élelmiszerral megtöltött csészébe. Kezdje a műveletet alacsony sebességen.

**MEGJEGYZÉS: A processzor nem kapcsol be hibás vagy hiányos összeszerelés esetén.**

#### RESZELŐ- ÉS SZELETELŐ KORONGOK

- Az univerzális éles korongok zöldségek (pl. uborka, sárgarépa, burgonya, póréhagyma, vöröshagyma) és egyes keménysajt fajták szeletelésére használhatók.
- FIGYELEM: A cserélhető kések nagyon élesek! Használatkor legyen nagyon óvatos!
- Helyezze a szükséges korongot a csésze középső rúdjára.
- Helyezze a csészére a hajtóművet.
- Helyezze a hajtóműre a motorházat.

**FIGYELEM:** Adagolja a termékeket enyhe nyomással, a tolórúd segítségével.

#### MŰKÖDÉS

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék teljes mértékben és helyesen lett összeszerelve.
- Áramosítsa a készüléket.
- A szabályozó segítségével állítsa be a szükséges sebességet.

#### PULZÁLÓ ÜZEMMÓD

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a pulzáló üzemmód gombok egyikét (magas vagy alacsony sebesség), és a blender működni fog, amíg lenyomva tartsa a gombot.

Feldolgozandó termék	Maximális tömeg / űrtartalom	Folytonos feldolgozás maximális ideje (másodperc)
Mandula	100 g	15
Főtt tojás	200 g	10
Zsemle panírozásra	20 g	15
Fokhagyma	150 g	Rövid nyomással
Comb	200 g	15
Dió	100 g	15
Fagylalt	200 g	20
Jég	4 vagy 5 kocka	Rövid nyomással
Könnnyű tészta	0,4 l	15
Hagyma	200 g	Rövid nyomással
Petrezselyem	30 g	10
Paprika	0,2 l	30
Salot-hagyma	200 g	Rövid nyomással
Fűszerek	0,2 l	30
Szték	150 – 200 g	15
Közönséges dió	100 g	15

**MEGJEGYZÉS: A processzor szünet nélküli működési ideje ne haladja meg az 1 percet, a szünetelési idő: legalább 4 perc (mini-aprító: 0,5 perc/3 perc). A TURBO üzemmódban a szünet nélküli működési idő: maximum 1 perc, a szünetelési idő: legalább 1 perc.**

- A rúdmixer működése közben bármilyen tartozékot levenni róla szigorúan tilos!
- A pohár fedelét használhatja csúszásgátló alátétként. Ennek érdekében helyezze a fedőt a pohár aljára.

#### TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- Miután elvégezte a munkát, kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket.
- Nyomban (nem áztatva) mossa meg a levehető tartozékokat meleg, szappanos vízben, és törölje meg száraz, tiszta törülközővel. Ne mossa a tartozékokat mosogatógépben.
- A készülékházat törölje meg puha nedves törülközővel.
- Ne használjon súrolószert, súroló szivacsot és agresszív tisztítószert.

#### TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg, hogy a készülék áramtalanítva van.
- Kövesse a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS rész lépéseit.
- Száraz, hűvös helyen tárolja.

## **KZ** ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

- Құрметті сатып алушы! SCARLETT сауда таңбасының өнімін сатып алғаныңыз үшін және біздің компанияға сенім артқаныңыз үшін Сізге алғыс айтамыз. Іске пайдалану нұсқаулығында суреттелген техникалық талаптар орындалған жағдайда, SCARLETT компаниясы өзінің өнімдерінің жоғары сапасы мен сенімді жұмысына кепілдік береді.
- SCARLETT сауда таңбасының бұйымын тұрмыстық мұқтаждар шеңберінде пайдаланған және іске пайдалану нұсқаулығында келтірілген пайдалану ережелерін ұстанған кезде, бұйымның қызмет мерзімі бұйым тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 2 (екі) жылды құрайды. Аталған шарттар орындалған жағдайда, бұйымның қызмет мерзімі өндіруші көрсеткен мерзімнен айтарлықтай асуы мүмкін екеніне өндіруші тұтынушылардың назарын аударады.

### **ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ**

- Алғаш рет іске қосар алдында бұйымның заттаңбада көрсетілген техникалық сипаттамалары электр желісінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Осы Пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес тек тұрмыстық мақсатта ғана пайдалану керек. Аспап өнеркәсіптік мақсатта қолдануға арналмаған.
- Үй-жайлардан тыс жерде пайдалануға болмайды.
- Егер құрылғыны пайдаланбайтын болсаңыз, оны тазалар алдында электр желісінен әрқашан ажыратып қойыңыз.
- Электр тогы соғуынан және от шығуынан аулақ болу үшін аспапты суға немесе басқа сұйық заттарға матырмаңыз.
- Дене, жүйке не болмаса ақыл-ой кемістігі бар, немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану үшін тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдардың (соның ішінде балалардың) қауіпсіздігі үшін жауап беретін адам қадағаламаса немесе құрылғыны пайдалану бойынша нұсқау бермесе, олардың бұл құрылғыны қолдануына болмайды.
- Балалар құрылғымен ойнамауы үшін оларды үнемі қадағалап отыру керек.
- Токқа қосылған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Жеткізілім жинағына кірмейтін керек-жарақтарды пайдаланбаңыз.
- Қуат көзіне қосу сымына зақым келген аспапты пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны өз бетіңізбен жөндеуге әрекет жасамаңыз. Ақаулықтар пайда болған жағдайда Сервис орталығына хабарласыңыз.
- Қуат көзіне қосу сымы өткір жиектер мен ыстық заттарға тиіп тұрмауын қадағалаңыз.
- Қуат көзіне қосу сымын тартқыламаңыз, ширатпаңыз және ешқандай затқа оны орамаңыз.
- **Жұмысты аяқтағаннан кейін, азық-түлік пен қондырмаларды алып шықпас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз да, электр қозғалтқыш толық тоқтағанша күте тұрыңыз.**
- **ЕСКЕРТУ:** Саптамаларды қосудан өшіру батырмасын басып, саптаманы шешіңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** Аспапты асыра толтыруға немесе азық-түліксіз пайдалануға тыйым салынады. Үздіксіз жұмыс істеуге рұқсат етілген уақыттан асырып жібермеңіз.
- Процессорды ыстық азық-түлік салмаңыз (> 70 °C).
- Егер бұйым біршама уақыт 0°C-тан төмен температурада тұрса, іске қосар алдында оны кем дегенде 2 сағат бөлме температурасында ұстау керек.
- Өндіруші бұйымның қауіпсіздігіне, жұмыс өнімділігі мен жұмыс мүмкіндіктеріне түбегейлі әсер етпейтін болмашы өзгерістерді оның құрылмасына қосымша ескертпестен енгізу құқығын өзінде қалдырады.

### **ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ**

- Ең алғаш рет пайдаланар алдында барлық алмалы бөліктерді жуғыш зат қосылған жылы сумен жуыңыз да, әбден құрғатыңыз. Қозғалтқыш бөліктің сыртын сәл дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Қозғалтқыш бөлікті кез келген сұйық заттарға батыруға және оны сумен жууға тыйым салынады.**

### **БАТЫРЫЛАТЫН БЛЕНДЕР**

- Блендер езде көжелерді, түрлі тұздықтар мен асқатықтарды, сондай-ақ балалар тағайын дайындау үшін, сан алуан түрлі коктейльдерді араластыру үшін аса қолайлы.
- Қондырманы қозғалтқыш бөлікке сырт етіп түскенше кіргізіңіз.
- **Қоспалардың шайқалып төгілуін болдыртпау үшін, іске қосу алдында блендерді араластырылатын тамақ өнімдеріне батырыңыз.**

- Қондырманы ағытып алу үшін аспаптың корпусындағы түймешіктерді қатар басыңыз

### **ТАҒАМ ӨНІМДЕРІН ҰСАҚТАУҒА АРНАЛҒАН ПЫШАҚ / ШАҒЫН УАТҚЫШ**

- Шағын уатқыш асшөп пен көкөністі, ірімшікті, жаңғақ түрлерінің көпшілігін, кептірілген жеміс-жидекті ұсақтау үшін са қолайлы. Ет, ірімшік, пияз, сәбіз сияқты ірі өнімдерді алдын ала турап алу керек. Жаңғақтың қабығын аршу керек, етті сүйегі мен сіңірінен ажыратып алу керек.
- Уатқыш мұзды жару үшін, кофе дәндері, мускат жаңғағы, дәнді дақылдар сияқты аса қатты азық өнімдерін ұсақтауға жарамайды.
- Ескерту! Ұсақтауға арналған пышақтың жүзі өте өткір! Тек үстіңгі пластмасса бөлігінен ғана ұстаңыз!
- Ұсақтауға арналған пышақты шараның ортаңғы істігіне орнатыңыз.
- Шараға азық өнімдерін салыңыз.
- Шараны шара жетегімен жабыңыз. Шараны шара жетегімен жабыңыз. Жетекті орнына бекіту үшін жетектегі бекіткіштер шарадағы ойықтарға дәл түсуі қажет.
- Қозғалтқыш бөлікті шараның жетегіне сырт еткенше.



- Ұсақтау кезінде бір қолыңызбен қозғалтқыш бөлікті, екінші қолыңызбен ұсақтауға арналған қондырманың шарасын ұстаңыз.
- Пайдаланып болғаннан кейін ең бірінші кезекте қозғалтқыш бөлікті ажыратыңыз.
- Содан кейін шараның жетегін ажыратыңыз.
- Ұсақтауға арналған пышақты еппен шығарып алыңыз.
- Тек содан кейін ғана ұсақталған азық өнімдерін ұсақтауға арналған шарадан басқа ыдысқа салып алыңыз.

#### СҰЙЫҚ АЗЫҚ ӨНІМДЕРІН ШАЙҚАУҒА / АРАЛАСТЫРУҒА АРНАЛҒАН ҚОНДЫРМА

- Былғауышты кілегейді, жұмырқаның ағын, түрлі тәтті тағамдарды шайқап көпіршіту үшін пайдаланыңыз. Бұл қондырманы ешқашан да қатты қамыр илеу үшін пайдалануға болмайды.
- Шайқауға арналған қондырманы өтпелікке қондырыңыз, сондай-ақ өтпелігі бар қондырманы қозғалтқыш бөлікке орнатыңыз.
- Жұмысқа кіріспес үшін былғауышты көпіршітелетін азық өнімдері салынған шараға батырыңыз. Жұмысты төмен жылдамдықтан бастаңыз.

**ЕСКЕРІМ: Блендер дұрыс немесе толық құастырылмаса, процессор іске қосылмайды.**

#### ҮГІТУГЕ ЖӘНЕ ЖІҢІШКЕЛЕП ТУРАУҒА АРНАЛҒАН ДӨҢГЕЛЕКТЕР

- Пышақтары бар әмбебап дөңгелектер көкөністі, мысалы, қиярды, сәбізді, картопты, порей пиязды және домалақ пиязды, сондай-ақ ірімшіктің кейбір сұрыптарын тілімдеп кесуге және ұсақтап турауға арналған.
- ЕСКЕРТУ: Алмалы пышақтар аса өткір! Оларды аса үлкен сақтықпен қолданыңыз!
- Қажетті дөңгелекті шараның ортаңғы істігіне орнатыңыз.
- Шараға жетекті кигізіңіз.
- Қозғалтқыш бөлікті шараның жетегіне орнатыңыз.

**ЕСКЕРТУ:** Азық-түлікті тек итергішпен беріп, оның үстінен ақырындап басып отырыңыз.

#### ЖҰМЫСЫ

- Дұрыс әрі тиісті түрде құрастырылғанына көз жеткізіңіз.
- Аспапты электр желісіне жалғаңыз.
- Реттегіштің көмегімен қажетті жылдамдықты орнатыңыз.

#### ИМПУЛЬСТІК РЕЖИМ

- Импульстік режим түймешіктерінің біреуін (төмен немесе жоғары жылдамдығы бар) басыңыз да, ұстап тұрыңыз – блендер осы түймешік басулы тұрғанда жұмыс істей береді.

Өңделетін азық	Ең үлкен салмағы / көлемі	Ең ұзақ үздіксіз өңдеу уақыты (сек)
Бадам	100 г	15
Піскен жұмыртқа	200 г	10
Аунатуға арналған кептірілген нан	20 г	15
Сарымсақ	150 г	Қысқа-қысқа басу арқылы
Сан еті	200 г	15
Жаңғақ	100 г	15
Балмұздақ	200 г	20
Мұз	4 немесе 5 текше	Қысқа-қысқа басу арқылы
Жеңіл қамыр	0,4 л	15
Пияз	200 г	Қысқа-қысқа басу арқылы
Ақжелкен	30 г	10
Бұрыш	0,2 л	30
Шалот пиязы	200 г	Қысқа-қысқа басу арқылы
Асқатықтар	0,2 л	30
Стейк	150 – 200 г	15
Грек жаңғағы	100 г	15

**ЕСКЕРІМ: Процессордың үздіксіз жұмыс істеу уақыты 1 минуттан аспауға тиіс, ал іске қосулар аралығындағы үзіліс 4 минуттан кем болмауға тиіс (шағын ұсатқыш 0,5 мин / 3 мин). Турбо режиміндегі үздіксіз жұмыс істеу уақыты 1 минуттан аспауға тиіс, ал іске қосулар аралығындағы үзіліс 1 минуттан кем болмауға тиіс.**

- Блендер жұмыс істеп тұрған кезде кез келген керек-жарақты ағытып алуға тыйым салынады.
- Стақанның қақпағын оның беткі қабатпен сырғанауына жол бермеу үшін таған ретінде пайдалануға болады. Бұл үшін қақпақты стақанның түбіне кигізіңіз.

#### ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ

- Жұмысты аяқтағаннан кейін аспапты өшіріңіз де, оны электр желісінен ажыратыңыз.
- Дерев (ұзақ уақыт суламастан) барлық алмалы-салмалы бөлшектерді сабынды жылы сумен жуыңыз да, құрғақ таза сүлгімен сүртіңіз. Бұл үшін ыдыс-аяқ жуатын машинаны қолданбаңыз.
- Қаптаманы жұмсақ дымқыл матамен сүртіңіз.
- Қатқыл жөке, қырғыш және күшті тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз.

#### САҚТАУ

- Сақтап қояр алдында аспаптың электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІП ҰСТАУ бөліміндегі талаптарды орындаңыз.

- Аспапты құрғақ таза жерде сақтаңыз.

## **SL** NÁVOD NA POUŽÍVANIE BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA

- Pred prvým používaním skontrolujte, či zodpovedajú technické charakteristiky výrobku, ktoré sú uvedené na štítku, parametrom elektrickej siete.
- Používajte len v domácnosti v súlade s týmto návodom na používanie. Spotrebič nie je určený na používanie v priemyselnej výrobe.
- Nepoužívajte vonku.
- Vždy odpojajte spotrebič od elektrickej siete pred čistením alebo v prípade, že spotrebič nepoužívate.
- Pre zamedzenie úrazu elektrickým prúdom alebo nebezpečia požiaru neponárajte spotrebič do vody ani do iných tekutín.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s fyzickým, psychickým alebo mentálnym handicapom, pokiaľ nemajú skúsenosti alebo vedomosti, ak nie sú kontrolované alebo neboli inštruované o používaní spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Dbajte na deti, aby sa nesmeli hrať so spotrebičom.
- Nenechávajte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Nepoužívajte príslušenstvo, ktoré nie je súčasťou dodávky.
- Zákaz používania spotrebiča s poškodeným napájacím káblom a/alebo zásuvkou. Pre zamedzenie nebezpečia musíte poškodený kábel vymeniť v autorizovanom servisnom centre.
- Neskúšajte samostatne opravovať spotrebič. Pri poškodení spotrebiča kontaktujte najbližšie servisné centrum.
- Dbajte na to, aby sa napájací kábel nedotýkal ostrých krajov a horúcich povrchov.
- Neťahajte, neprekručujte ani nenavíjajte napájací kábel na iné predmety.
- **Po ukončení práce, skôr ako vyjmiete potraviny a nástavce, odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým motor úplne zastaví.**
- **UPOZORNENIE:** Odpojte nástavec stlačením tlačidla odstránenia nástavcov.
- **UPOZORNENIE:** Je zakázané preťažovať spotrebič alebo používať ho bez potravín. Neprekračujte povolenú dobu nepretržitej prevádzky.
- Nedávajte do spotrebiča teple potraviny (> 70 °C).
- Ak výrobok určitú dobu bol pri teplotách pod 0 ° C, pred zapnutím je potrebné ho nechať pri izbovej teplote po dobu najmenej 2 hodiny.
- Výrobca si vyhradzuje právo bez dodatočného oznámenia vykonávať menšie zmeny na konštrukcii výrobku, ktoré značne neovplyvnia bezpečnosť jeho používania, prevádzkyschopnosť ani funkčnosť.

### PRÍPRAVA

- Pred prvým použitím dôkladne umyte všetky odnímateľné časti v teplej vode s umývacím prostriedkom a dobre ich osušte. Motorovú jednotku zvonku utrite jemnou trochu vlhkou utierkou.
- **Neponárajte motorovú jednotku do jakejkolvek tekutiny ani neumývajte ju vodou.**

### MIXÉR

- Mixér je ideálny pre polievky, kaše a omáčky, rovnako ako pre detské jedlá a miešanie rôznych kokteíl.
- Vložte nástavec do motorovej jednotky a tlačte naňho, kým nepočujete cvaknutie.
- **Aby sa vám zmes nevyliala, pred zapnutím mixéra ponorte ho do potravín, ktoré sa spracovávajú.**
- Ak chcete odstrániť nástavec, súčasne stlačte tlačidlá na telese spotrebiča.

### NÔŽ NA MLETIE / MINI-DRVIČ

- Minidrvič je ideálny pre krájanie bylín a zeleniny, syra, väčšiny druhov orechov, suchého ovocia. Veľké kusy potravín, ako mäso, syr, cibuľa, mrkva, musíte najskôr nakrojiť na menšie. Z orechov odstráňte škrupiny, mäso oddelíte od kostí a šliach.
- Drvič nie je určený pre drvenie ľadu ani na mletie veľmi tvrdých potravín ako kávové zrná, muškátový orech, obilniny.
- Upozornenie! Čepel noža na mletie je veľmi ostrý! Držte ho len za hornú časť z umelej hmoty!
- Nastavte nôž na mletie na čap uprostred misy.
- Vložte do misy potraviny.
- Nakryte misu pohonom. Nakryte misu pohonom. Pre zaistenie západky na pohone musí zapadnúť do drážok na mise.
- Vložte motorovú jednotku do cvaknutia.
- Počas mletia jednou rukou držte motorovú jednotku, druhou - misu na mletie.
- Po použití najskôr odstráňte motorovú jednotku.
- Potom odstráňte pohon misy.
- Opatrne vyťahnite nôž na mletie.
- Až potom vyložte rozomleté potraviny z misy na mletie.

### METLA NA ŠLAHANIE / MIEŠANIE TEKUTÝCH POTRAVIN

- Použite metlu na šľahanie smotany, vaječných bielkov a rôznych dezertov. V žiadnom prípade nepoužívajte túto metlu na miešanie tuhého cesta.
- Vložte metlu do adaptéra na nástavce a potom ten nástavec upevnite na motorovú jednotku.
- Než začnete so šľahaním, ponorte metlu do misy s potravinami, ktoré chcete ušľahať. Začínajte s pomalou rýchlosťou.

**UPOZORNENIE: Motor sa nezapne, ak nebude mixér správne zostavený.****Kotúče na strúhanie a rezanie**

- Univerzálne kotúče s nožami sú určené na krájanie plátkami a strúhanie zeleniny, napr.: uhoriek, mrkvy, zemiakov, póru a cibule, a taktiež niektorých druhov syra.
- UPOZORNENIE: nože sú veľmi ostré! Narábajte s nimi veľmi opatrne!
- Nastavte potrebný nôž na panel v centre nádoby.
- Na nádobu nasadíte prívod
- Pohyblivú časť nastavte na prívod nádoby.

Upozornenie: potraviny pridávajte len pommocou posunovača, na ktorý vyvíjajte mierny tlak.

**PREVÁDZKA**

- Skontrolujte, či mixér zostavený úplne a správne.
- Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
- Pomocou regulátora nastavte požadovanú rýchlosť.

**IMPULZNÉ REŽIM**

- Stlačte a držte jedno z tlačidiel impulzného režimu (vysoká alebo nízka rýchlosť) – mixér bude v prevádzke dovtedy, kým je tlačidlo stlačené.

Druh potravín	Maximálna váha / objem	Maximálna doba nepretržitého spracúvania (sek)
Mandle	100 g	15
Varené vajca	200 g	10
Strúhanka	20 g	15
Cesnak	150 g	Krátke stlačenia
Šunka	200 g	15
Orechy	100 g	15
Zmrzlina	200 g	20
Ľahké cesto	0,4 l	15
Cibuľa	200 g	Krátke stlačenia
Petržlen	30 g	10
Paprika	0,2 l	30
Šalotka	200 g	Krátke stlačenia
Korenie	0,2 l	30
Rezeň	150 – 200 g	15
Vlašský orech	100 g	15

**UPOZORNENIE: Doba nepretržitej prevádzky nesmie prekročiť 1 min., prestávka medzi zapnutiami musí byť najmenej 4 min. (Mini-drvič: 0,5 min / 3 min). V turborežime doba nepretržitej prevádzky nesmie prekročiť 1 min., prestávka musí trvať najmenej 1 minútu.**

- Za prevádzky neodstraňujte žiadne príslušenstvo.
- Viečko sa dá použiť ako podstavec, aby sa zabránilo pošmyknutiu na povrchu. K tomu dajte viečko na dno pohára.

**ČISTENIE A ÚDRŽBA**

- Po ukončení práce vypnite spotrebič a odpojte ho od elektrickej siete.
- Hneď vymyte všetky odnímateľné časti teplou vodou s mydlom, potom osušte suchou čistou utierkou. Nepoužívajte umývačku riadu.
- Teleso spotrebiča otrite vlhkou utierkou.
- Nepoužívajte na čistenie kovové kefky, brúsne umývacie prostriedky alebo šmirgľový papier.

**UCHOVÁVANIE**

- Pred uchovávaním skontrolujte, že spotrebič je odpojený od elektrickej siete.
- Sledujte pokynom časti ČISTENIE A ÚDRŽBA.
- Uchovávajte spotrebič v suchom a čistom mieste.